

# Champagne





# COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE

CANDIDATURE SUR LA LISTE  
DU PATRIMOINE MONDIAL 2015



SUIVEZ LA CANDIDATURE SUR  
[WWW.PAYSAGESDUCHAMPAGNE.FR](http://WWW.PAYSAGESDUCHAMPAGNE.FR)

MEMBRES FONDATEURS



GRAND MÉCÈNE



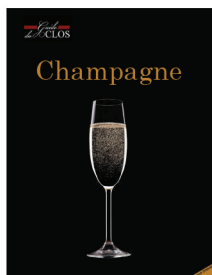
COTEAUX, MAISONS  
& CAVES DE  
CHAMPAGNE  
Candidature au  
Patrimoine Mondial  
de l'UNESCO

DEVENEZ  
AMBASSADEUR  
EN UN SEUL  
CLIC



Crédits photos :  
Michel Jolyot  
Puget / amarante-photogalerie

# Champagner-festival



Champagne ! This sparkling wine with its fine bubbles is a delight for the palate . It warms the hearts and brightens the spirits. Have you ever dreamt of discovering this region which enabled the OAC champagne to conquer the world ? These champenois winegrowing slopes could earn the region its classification by the UNESCO as a World Heritage exceptional terroir .

So close, only a couple-of-hour drive, it is waiting for you with its large touristic offers ,Its Houses and winegrowers honoured us by taking part to the first edition of this yearly wine touristic guide : the Guide du Clos 'champagne'.

Take your time to visit the Champagne region and discover its year-round wonders especially in spring and summer when the vineyards are basking in the sun, succumb to the appeal of its outstanding and rejuvenating surroundings. Immerse yourself in the countryside and in the cities of Epernay and Reims. Explore the pleasure of strolling along the hill crests and the valleys which shelter so many hidden treasures around the vineyards of Champagne.

To write this guide, we traveled through the four great Terroirs of Champagne and together with the help of the grapegrowers, we selected the best wine plots , vintages, blends and others about to be famous too. We met enthusiastic and welcoming people eager to share their passion for wine and keen on introducing you to the huge variety of flavours of their products.

This guide is made for you ! (Re)discover the wine of the kings and the king of wine : champagne



**Marc DUCLOS**  
Directeur de publication

The English and the German version of the guide can be downloaded on our website [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu). You can also register for a paper English or German version of the guide which will be sent by mail



Download the English version on :  
[www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)



Deutsche Fassung aufzuladen :  
[www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)

Directeur de publication : Marc Duclos  
Direction du comité éditorial : Annie Wollensack  
Design graphique : Jérémy Jacques  
Téléprospection : Catherine, Jean-Pierre

1<sup>ère</sup> édition réalisée avec les conseils avisés de Thibaut

Reproduction interdite sans autorisation écrite de l'éditeur. Toute réimpression est autorisée.

Editeur : AD2media Marc Duclos  
Régie : publicite@guideduclos.lu  
Éditeur : marc.duclos@guideduclos.lu  
Imprimeur : Imprimerie Centrale Luxembourg  
Contact IC : kris.sperandio@ic.lu

Commentaires, remarques et suggestions à adresser par e-mail à [annie.wollensack@guideduclos.lu](mailto:annie.wollensack@guideduclos.lu)

Impression : tirage Version Française : 45.000 ex. VF  
Diffusion (Distribution Post & Retail) : 44.000 ex. VF  
Diffusion des versions UK et D : 5.000 ex.  
PDF téléchargeable sur [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu)  
Envoi postal possible des versions UK ou D



**6-15**

Les sens du champagne

**16-17**

Maison de Champagne

**20-29**

Terroir de la Montagne de Reims

**30-41**

Terroir de la Côte des Blancs

**42-51**

Terroir de la Vallée de la Marne

**52-53**

Terroir de la Côte des Bar

**55**

Gîtes en Champagne


**56-57**

Jeu-concours

**58-59**

La recette du Clos du pavillon CG





# Champagne VINCENT D'ASTRÉE

## VISITE - DÉGUSTATION





visite complète des installations : pressoirs, cuverie, caves  
10 € la visite par personne avec dégustation de 3 cuvées

**OFFERTE AUX LECTEURS DU GUIDE DU CLOS SUR RDV**

## CELLAR TOUR - TASTING

*Tour of all the installations : presses, vats, cellars*  
10 € the tour per person with tasting of 3 champagnes

**FREE TOUR BY APPOINTMENT FOR THE GUIDE DU CLOS READERS**

## OUVERT

du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Appelez nous, nous vous conseillerons pour organiser votre séjour dans les meilleurs hôtels et les meilleures tables.

## OPEN

from tuesday to saturday : 9.30 to 12.30 AM and 2.30 to 6.30 PM

Call us for information to prepare your journey in the best hotels and restaurants.

**A PIERRY - FRANCE, 1 rue Carnot**  
**+33 (0)3 26 54 03 23**  
celliers@vincentdastree.com • www.vincentdastree.com

## Champagne VINCENT D'ASTRÉE

Le champagne Vincent d'Astrée vit le jour en 1956. Grâce à une poignée d'hommes amoureux de leur terre et désireux de valoriser leurs raisins en élaborant leur Champagne. Situé au cœur du vignoble, aux pieds de la Côte des Blancs, le village historique de Pierry, est empreint d'histoire. Un proverbe du 18<sup>ème</sup> siècle illustre sa noblesse : « Aÿ le Village, Epernay la ville, Pierry la Cour ». A Pierry, La marque Vincent d'Astrée regroupe 240 viticulteurs pour 85 ha exploités. Chaque vigneron adhérent met tout son cœur, sa passion et son respect de la nature au service de la vigne pour en tirer le meilleur des raisins, cultivant les trois cépages Champenois Pinot Meunier (55%), Pinot Noir (20%), Chardonnay (25%), sur un Terroir classé Premier Cru, pour élaborer des Cuvées authentiques, riches et variées. Un savoir-faire récompensé régulièrement lors de concours et par la presse spécialisée. Les caves, anciennes, creusées sous les vignes sont typiques de la Champagne, offrant un vieillissement optimal, jusqu'à 10 ans pour les Bruts millésimés. La visite des celliers d'antan et de la cuverie moderne -datant de 2007- installent le champagne d'Astrée comme un must incontournable de votre séjour. Une découverte !



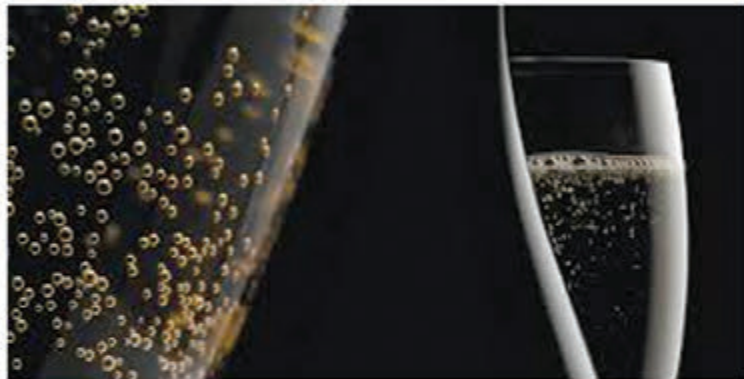
1 rue Carnot - Pierry  
Téléphone : +33 (0)3 26 54 03 23  
celliers@vincentdastree.com  
www.vincentdastree.com

# La découverte par le sens

Comme les vins, à la grande famille desquels ils appartiennent, les vins de Champagne interpellent nos sens, tous nos sens. Ce sont eux qui vont nous initier à leurs différences et nous apprendre à cerner leur univers. Nuances de blanc, jaune ou rose, parfums de fruits, d'épices ou de fleurs, goûts subtils, délicats, puissants... jusqu'à leur pétillance, les Champagnes s'expriment. Ils se présentent. Ils nous invitent à reconnaître, à associer, à nommer. C'est la délicieuse épreuve de la dégustation.

## *L'oreille et l'ouïe*

Les vins de Champagne fournissent à l'ouïe un stimulus sensoriel dont on oublie parfois de tenir compte et pourtant, si l'on s'emploie à déboucher la bouteille d'un léger «pop» maîtrisé, le bruit que fait le retrait du bouchon introduit une cérémonie que nos sens apprennent vite à repérer. À l'acte suivant, une oreille attentive pourra suivre l'effervescence des bulles, leur ralenti, leur installation dans le verre et leur degré de finesse qui, déjà, peut définir un Champagne.



## *Les mots de l'ouïe*

Après la légère explosion de l'ouverture, on entend au moment du versement que ça crépite, croustille, craquelle, que l'effervescence est telle un murmure, un bruissement, un frémissement, un frisson, un froufrou...

Les bulles ? Elles éclatent, retentissent, pouffent, balbutient, murmurent puis s'éteignent.. la communiquer,



voici des mots dont chacun pourra s'inspirer pour ses dégustations.

## *L'oeil et la vue*

C'est le premier de nos sens sollicité: il observe la transparence, la légèreté, la fluidité et la couleur du vin dans le verre. Il évalue la densité du jaune qui peut aller jusqu'à un blond doré, un jaune paille ou un or gris. L'œil saura apprécier la nuance et distinguera ainsi celle qu'il préfère. Un manque de transparence par exemple, peut surprendre, alors que la vue sera flattée du brillant, de l'éclat et de l'aspect cristallin d'un Champagne. C'est même sa qualité la plus recherchée.



L'œil aime aussi le mouvement des bulles. Il suit leur incessante ascension et évalue la finesse et la beauté du cordon, également appelé «collier de perles», qui se forme à la surface du liquide et joue contre la paroi du verre.

L'effervescence a plusieurs degrés de manifestation qui sont autant de marques de la personnalité et de l'âge d'un vin. Les bulles sont synonymes de Champagne et sont naturellement bien acceptées tant qu'elles n'agressent pas simplement le nez par une trop forte présence.

#### ***Les mots de la vue***

Pour nos yeux, le liquide versé bouillonne, vit, s'agite. Les bulles sont fines ou moyennes, régulières, en colonne, groupées, minuscules, délicates, légères, agitées, rapides ou lentes, nerveuses, véritable pluie d'étoiles filantes, tourbillonnantes, virevoltantes... ou encore persistantes, généreuses, vigoureuses, fin cordon de perles folles... Peu abondantes, discrètes, éparses, dispersées ou bien réparties.

Dans la littérature, on dit qu'elles sont petites, argentées ou qu'elles se brisent en or.

La mousse est crémeuse, blanche, fine, persistante, vivante, élégante, de bonne tenue, agencée en un cordon fin, une collerette de perles fines. C'est pour d'autres une pâle écume jaune.



#### ***Le nez et l'odorat***

Les vins de Champagne sont finement aromatiques et il n'est pas rare que l'effervescence des bulles soit un véritable écran pour le nez. Les scientifiques s'accordent à penser qu'avec le temps et la civilisation, notre sens olfactif s'est beaucoup affiné. Les arômes nuancés des vins de Champagne nous apparaissent plus facilement aujourd'hui.

Chaque Champagne a ses propres notes fruitées, fleuries, boisées ou épicées.



L'approche d'un Champagne est comme l'ouverture d'un opéra: on y trouve un thème majeur puis des notes persistantes qui reviendront à chaque instant de la dégustation. Il n'est pas rare qu'après un effluve de fleurs blanches, apparaissent l'écorce d'orange ou les baies sauvages. Il s'agira plutôt d'un brut jeune... Les arômes sont par nature volatiles et évolutifs. On peut à tout moment les nommer et également les qualifier: fruité, floral, évolué, fin, racé... Mais, pour profiter de toute cette richesse, il faut impérativement attendre que le vin s'ouvre, en le regardant, par exemple. Une fois ouvert, le Champagne livrera au «premier nez» les impressions olfactives immédiates, puis de longs instants plus tard, c'est le «deuxième nez» qui appréciera les arômes plus profonds, plus complexes, plus précis qui se seront révélés.



### *La bouche et le goût*

Avec les vins de Champagne, notre langue et notre palais sont spécifiquement sollicités. La mise en bouche est le moment fort de la dégustation. L'attention et l'expérience permettront encore mieux d'apprécier ce qui se définira comme intense, épanoui, vif, riche, sublime ou impertinent... Selon que nos papilles reconnaîtront un goût ou un mariage de goûts particulier, selon qu'elles feront la différence entre cette pointe d'agrumes ou cet accent de poire mûre, cette rondeur ou cette longueur en bouche, cette vivacité ou cette souplesse, cette sensation de fruits rouges ou de sous-bois, de pain grillé ou de brioche, cette délicatesse ou cette extrême finesse, le palais saura trouver toutes les réponses à ses questions et apprécier toutes ces harmonies.

### *Les mots de la bouche*

Dans le palais, les perles cristallines explosent, exaltant leurs saveurs acidulées, des goûts forts et suaves, parfumés de fleurs blanches, de fruits mûrs, de bois exotiques. Elles sont comme les membres d'un orchestre symphonique jouant des moments forts, puis lents et doux, achevés dans le calme et l'harmonie. Excitation, plénitude, calme, trois moments qui s'additionnent pour un plaisir pur.



### *Et le toucher ...*

Le verre, idéalement de la forme d'une tulipe et de la plus grande finesse possible, légèrement rafraîchi par la température du Champagne lui-même, nous permet d'exercer le toucher du vin... Le toucher est celui de nos sens qui va être le plus sensible à la température du Champagne; les mains autour du verre le souhaitent frais comme le suggère la légère buée qui s'y forme et le palais le trouvera au meilleur de ses qualités organoleptiques entre 8° et 10°,

obtenus en laissant refroidir la bouteille pendant une demi-heure dans un seau à glace. Ajoutons aussi qu'on peut parler du toucher d'un vin lorsqu'il envahit notre bouche et notre palais.





### *Le bouchon*

Bouchon neuf, avant utilisation. Seule la 3e partie, tout en bas, en liège noble, sera en contact avec le champagne.

Quelques bouchons de liège usagés de bouteilles de champagne. Le bouchon de liège des bouteilles de champagne est célèbre pour sa forme en champignon, bien plus complexe que celle cylindrique des bouchons utilisés pour les autres vins. En fait, cette forme lui est conférée par le goulot de la bouteille dans lequel il n'est que partiellement inséré.

Il est, au moment de l'embouteillage, cylindrique et de fort diamètre (31 mm). Pour que le bouchon puisse entrer, il est nécessaire de le mettre en place par compression (réduction forte du diamètre à 17 mm) dans le col de la bouteille, sur la moitié de sa longueur, puis de l'écraser en forme de champignon pour recevoir le muselet. Ce bouchage « en force » permet de s'assurer qu'il ne sautera pas tout seul, sous la pression du gaz dissous dans le vin. Avec le temps, le bouchon perd son élasticité naturelle. La partie du bouchon située au niveau du goulot est déformée lors de l'écrasement nécessaire à la mise en place du muselet et se dessèche plus vite que celle en contact avec le vin.



D'où la forme au moment de l'ouverture de la bouteille, plus étroite au niveau du col. Cela est de plus favorisé par la différence de qualité des lièges (de plus en plus chers) constituant le bouchon. En laissant tremper un bouchon usagé, il reprendra en partie sa forme originelle.

De par la différence d'aspect des lièges, on distingue nettement deux ou trois parties: la tête, parfois appelée manche et partiellement engagée dans le goulot, est constituée d'un aggloméré de liège.

. Cette méthode de fabrication autorise des tailles de bouchons bien supérieures à ce qu'il est possible de récolter aujourd'hui sur les arbres. De moindre qualité et représentant la plus grande partie du bouchon, cette partie n'est pas en contact avec le vin.

Le corps, constitué de deux rondelles de liège massif aux plis croisés, est collé à la base de la tête. En contact avec le vin, cette partie « noble » assure l'étanchéité du flacon.





Une fois assemblés, meulés et poncés, les bouchons font l'objet d'une sélection individuelle et sont généralement traités en surface (paraffine solide), pour garantir leur étanchéité et favoriser leur introduction dans la bouteille.

### *Capsule de bouchon de champagne.*

Au-dessus du bouchon, une plaque en fer-blanc est maintenue, avec le bouchon, par du fil de fer préformé, appelé « muselet ». Cette plaque empêche le fil de fer de s'enfoncer dans le bouchon. Le muselet est repris sur la collerette du goulot et maintient le bouchon, qui ne peut alors plus être éjecté par la pression dans la bouteille. Les plaques de muselet (également appelées « capsules » dans le langage courant) sont devenues des objets de collection, la « placomusophilie ». Il s'agit d'une invention du docteur Jules Guyot, brevetée en 1844 par son employeur, la maison de vins de Champagne Jacquesson. Il existe un chocolat du nom de « bouchon de champagne » ayant la même forme et aromatisé au marc de champagne. En 2009, un nouveau type de bouchon de champagne fait son apparition. Nommé Maestro, il permet d'ouvrir la bouteille avec facilité, tout en conservant le bruit caractéristique des anciens bouchons



### *Servir le champagne*

Le vin de Champagne se boit en toutes occasions et il peut être le vin unique de tout un repas.

- Les extra bruts sont idéaux avec les huîtres (l'iode se marie mal avec le sucre), les poissons crus de la cuisine japonaise et tous les fruits de mer.
- Les bruts non millésimés et les champagnes « blancs de Blancs » se boivent en apéritif et peuvent accompagner les entrées et les plats de poissons et de fruits de mer.
- Les bruts millésimés et les champagnes rosés peuvent être servis avec les plats de viande et les fromages ; les millésimes les plus jeunes doivent précéder les vins plus anciens.
- Le sec et le demi-sec sont parfaits en accompagnement de desserts.

### *Sabler le champagne*

La question de savoir s'il faut dire sabler ou sabrer le champagne revient souvent au moment d'ouvrir une bouteille. Elle est prétexte à de plaisantes polémiques. Les deux se disent mais ne signifient pas la même chose. À l'origine, « sabler le champagne » signifiait : « boire d'un trait ». L'expression vient du mot sabler au sens de couler de la matière en fusion dans un moule en sable. Par analogie avec l'opération, on désigne métaphoriquement l'action de verser d'un trait le vin dans son gosier par ce terme technique.





« *Sabler le champagne* » au sens de « boire rapidement », que les dictionnaires courants donnent comme sens vieilli, n'est plus utilisé. Dans son acception qualifiée de moderne, l'expression signifie « boire le champagne en compagnie pour fêter une heureuse occasion ». On ne sable aujourd'hui que le champagne, et aucun autre breuvage (on ne sable pas du thé ou du bordeaux), alors que l'expression s'appliquait à n'importe quel vin, à l'origine.

« *Sabrer le champagne* » : on ouvre la bouteille sans que le bouchon ne soit retiré, en cassant le col à l'aide d'un sabre dont on fait glisser le plat de la lame d'un mouvement vif le long du goulot, tranchant orienté vers soi, en donnant un coup très sec avec le dos du sabre sur le col de la bouteille. Le choc asséné, combiné à la pression du vin dans la bouteille, permet de la décapiter proprement. Le col, le bouchon et le muselet sont violemment éjectés, suivis de projections de gaz, de vin et de mousse. Cette manœuvre nécessite un minimum de précaution et d'adresse, pas forcément un sabre ; un objet métallique lourd et allongé, avec une arête, peut faire l'affaire.

*On peut donc sabrer le champagne pour, ensuite, le sabler*



#### *Déboucher la bouteille avec douceur*

En premier lieu, lorsqu'on ouvre une bouteille de champagne, le bruit d'un bouchon qui saute se fait au détriment de la sensation gustative, même si cette action est réalisée au profit du côté festif. Il est donc recommandé de renoncer au bruit et de toujours retirer le bouchon avec délicatesse, pour lui garder toute la saveur. Un bouchon de champagne incontrôlé peut atteindre une vitesse de près de 50 km/h et être responsable d'accidents domestiques.

De manière tout aussi contrariante, un bouchon trop vite enlevé peut se solder par le jaillissement d'un jet mousseux causé par une concentration excessive de bulles : on appelle cela un phénomène de « gerbage ». Bien que les pilotes de formule 1 réalisent intentionnellement cette action en secouant fortement la bouteille avant de l'ouvrir (ce qui provoque la déformation de l'interface liquide/air et piège des microbulles de gaz<sup>25</sup>), les Maisons de champagne se préoccupent au contraire de prévenir ce phénomène.



### *Servir frais*

Le champagne doit être servi frais, entre 4 et 7 °C<sup>54</sup> lorsqu'il est jeune, jusqu'à 10 °C lorsqu'il est plus mature ou millésimé. On place la bouteille pendant 20 à 30 minutes dans un seau à champagne rempli d'eau et de glaçons. On peut également placer la bouteille au réfrigérateur 3-4 heures (surtout jamais dans le compartiment à glace ou, pire, au congélateur). Pour être sûr que la partie haute (près du col) soit aussi fraîche que le reste, on peut faire basculer la bouteille, très lentement, de bas en haut. La température de service chez « Lasserre », grand restaurant où le vin de Champagne est roi, est de 9 °C. Les champagnes les plus anciens, au-delà de quinze ans d'âge, peuvent être offerts à 14 ou 15 °C, c'est-à-dire, à la température d'une bonne cave.



### *Le verre*

Qu'elle soit dans un seau à champagne ou au réfrigérateur, la bouteille de champagne ne doit pas rester à la lumière, et surtout pas être exposée à la lumière de néons, car la lumière lui donne assez rapidement un goût détestable — conseil valable pour tous les vins à bulles. Il est donc conseillé de couvrir ou d'emballer la bouteille d'un linge fin ou au mieux — de façon plus raffinée — avec du papier de soie.

On utilise de préférence une flûte ou un verre dit « tulipe », les coupes étant accusées de perdre l'arôme du champagne ainsi que de laisser les bulles et les arômes s'échapper plus facilement. Les flûtes sans pied, historiquement issues des fêtes galantes du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'appelaient « libertines ».





Il existe un autre type de verre appelé blida. Il est très peu courant d'en trouver hors de la région de Champagne. Il s'agit à la base du verre utilisé pour servir le thé à la menthe. Un blida contient en général 7 / 8 cl.

Il faut penser à changer de flûte chaque fois qu'on change de cru. La dose standard est 10 cl. Les sommeliers comptent 6 à 10 flûtes pour une bouteille de 75 cl. Le contenant doit absolument être en verre ou en cristal, surtout pas en plastique. Le plastique étant hydrophobe, il ne permet pas aux bulles d'être fines et de pétiller, car elles restent collées aux parois.

### *Coupe et flûtes*

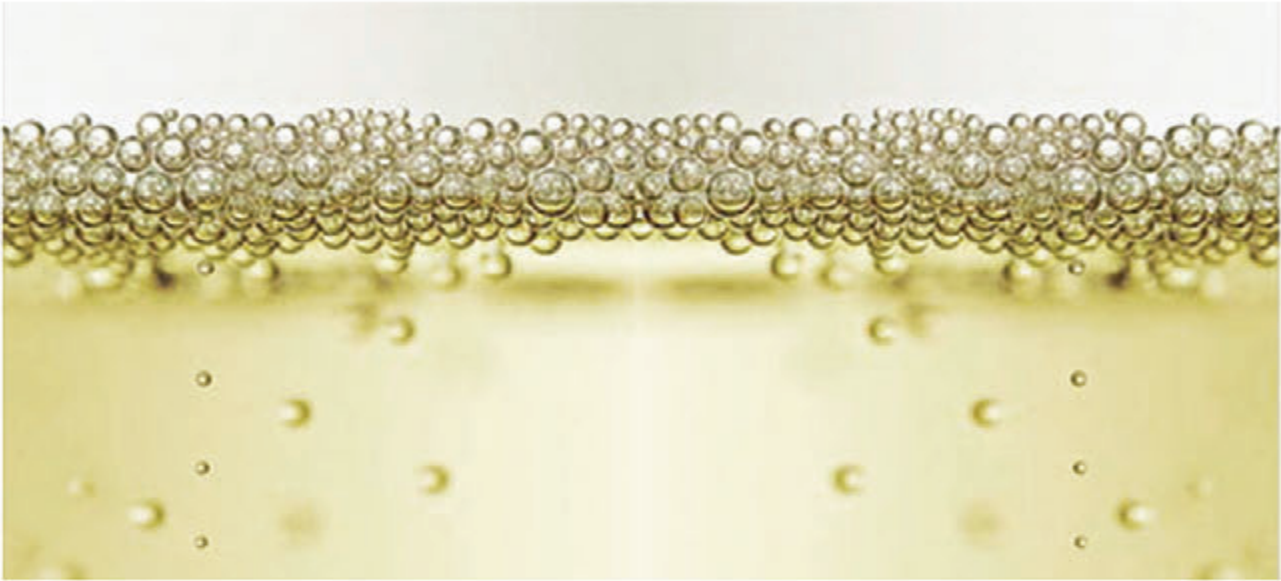
Des recherches sont actuellement menées avec des verriers sur les formes de verres qui pourraient le mieux mettre en valeur les arômes du champagne : la coupe offre une plus grande surface d'échange avec l'air, ce qui accélère le dégazage et la perte des arômes qui sont de plus dilués au niveau de la large ouverture ; par contre la hauteur de service étant plus réduite, les bulles qui grossissent lors de leur courte remontée dans la coupe, sont donc plus petites, ce qui est apprécié, gustativement et esthétiquement, des amateurs de champagne.



La flûte concentre les arômes, laisse voir le vin travailler (longue remontée des bulles) mais les bulles sont plus grosses et une flûte trop étroite accumule arômes et gaz carbonique qui produisent un effet piquant et agressif au nez. Un compromis semble ainsi se dégager entre la coupe et la flûte aboutissant au verre à vin classique en forme de tulipe<sup>25</sup>. On savait nécessaire la présence d'infimes poussières dans le verre pour que se forment les bulles : l'air emprisonné dans les particules absorbe le dioxyde de carbone, qui se gazéifie alors.

Un verre très légèrement rayé provoque une plus grande effervescence (moins de bulles mais plus d'arôme), des flûtes gravées ont d'ailleurs existé dans le passé, mais ce sont surtout les impuretés qui jouent ce rôle. Un touilleur, appelé aussi agitateur de vin pétillant, mais aussi batteur, mousoir à Champagne, fut autrefois utilisé (encore aujourd'hui pour ceux qui n'apprécient pas le goût piquant dû à l'éclatement des bulles sur la langue), rappelant à l'origine que le champagne était apprécié comme vin tranquille puisqu'il pouvait être dégazé lorsqu'il était de piètre qualité.





### *Bulles de champagne*

Radeau de bulles maintenu transitoirement à la surface grâce aux protéines tensioactives qui rigidifient la pellicule liquide des bulles

Une bouteille de champagne contient environ 5 litres de CO<sub>2</sub>, soit 0,7 litres de dioxyde de carbone par verre de champagne, ce qui représente un potentiel de 11 millions de bulles par verre : 80 % du CO<sub>2</sub> s'échappe directement de la surface du liquide (dégazage par diffusion libre), les 20 % restant se dégazant sous forme de bulles. Un verre de champagne peut ainsi générer jusqu'à 2 millions de bulles qui passent de 10 micromètre à la base du verre à 1 millimètre à la surface, pouvant atteindre une vitesse de 15 cm/s en haut de la flûte soit 0,54 km/h

L'éclatement de la bulle se produit en un millième de seconde, projetant un jet de champagne d'un millimètre à une vitesse de 10 à 15 m/s.

Pour mieux préserver les bulles, il faut tourner la bouteille, pas le bouchon (car le gaz s'échappe davantage lorsque le bouchon éclate) et servir le champagne en inclinant le verre à 45°. Le champagne, versé délicatement dans un verre penché, conserve beaucoup mieux ses bulles (le gaz CO<sub>2</sub> dissous étant un paramètre essentiel de l'arôme, du goût et de la sensation en bouche) que si la flûte est posée toute droite sur la table. Ce phénomène vient des turbulences. Selon une étude de chercheurs des Laboratoires d'œnologie de chimie appliquée et de thermomécanique de l'Université de Reims, « il y a en moyenne 12 grammes de CO<sub>2</sub> par litre de champagne [...] lorsqu'on verse le champagne dans un verre vertical, on trouve systématiquement un écart allant de 0,3 gramme à plus de 1,5 gramme avec un verre incliné ». De plus « c'est lorsqu'il est le plus froid — 4 degrés — que l'écart est le plus important », avec un écart de 1,4 gramme.

En fait, cette technique de service au verre penché est déjà utilisée depuis longtemps pour la bière. Il est possible de maintenir l'effervescence avec un verre droit, à condition de verser le champagne en trois fois. Néanmoins, l'expert en champagne Tom Stevenson (en) (auteur de l'ouvrage Les vins mousseux du monde et le champagne) déconseille cette technique. « Vous ne verrez jamais de la vie un sommelier faire ça, et le verser comme le font les sommeliers vous rend service, en laissant le CO<sub>2</sub> s'échapper du verre, de telle sorte que les bulles ne vous remontent pas dans le nez ».





### *Le carafage du champagne*

Le carafage du champagne peut paraître une opération surprenante à cause de la crainte de perdre l'effervescence. Cependant, la qualité d'un champagne ne réside pas dans ses bulles, mais dans sa matière et c'est justement la matière qui sera mieux mise en valeur après un carafage. Il faut toutefois respecter quelques règles :

- ne carafier que les champagnes assez vineux, qui ont des choses à exprimer.
- Carafier un temps assez court : généralement 15 mn suffisent pour qu'un champagne s'ouvre.
- Utiliser une carafe étroite.
- Mettre auparavant la carafe vide au réfrigérateur.
- Transvaser délicatement et sans précipitation en faisant glisser le vin le long des parois.
- Garder au réfrigérateur la carafe, ou dans un seau à glace.

### *Le service à la champenoise*

Le service du champagne, dit « à la champenoise », suit un protocole particulier :

- la bouteille n'est tenue que par le fond, le pouce enfoncé dans la cavité et les doigts alignés le long du corps : outre l'élégance du geste, cette façon de servir offre une plus grande souplesse de mouvement ;
- le verre est rempli au maximum aux deux tiers ;
- le goulot ne doit pas toucher le bord du verre, une petite rotation finale permet de se débarrasser de la dernière goutte ;
- au-delà du magnum, les deux mains sont nécessaires.

### *Quantité pour un repas*

Pour un repas uniquement au champagne, la quantité globale conseillée pour tout le repas est d'à peu près une bouteille par personne — ce qui représente le double des quantités autorisées en France pour conduire. On peut évaluer la répartition conseillée tout au long du repas comme suit :

- pour le cocktail ou le vin d'honneur, une bouteille pour quatre à six personnes ;
- pour le repas, une bouteille pour deux à trois personnes ;
- pour le dessert, une bouteille pour huit personnes.

# Champagne

# Louis MASSING

Their domain is located in the heart of 12 hectares and rooted in the prestigious Côtes des Blancs Chardonnay classified a 100%. Since 1936, Louis MASSING has been exploiting the vineyards which were owned by his father Julien MASSING. In 1969, the estate was passed on to his daughter Eliane MASSING and her husband Alain DEREGARD and together they created the Domain DEREGARD MASSING, keeping the family savoir faire while developing the trade. Nowadays the third generation is in charge of the estate thanks to Estelle their daughter and her husband Jean -Bernard Moroy. Their unique wine making process is the result of their passionate and hard work and grants their Champagnes their exceptional taste and their fame. Their grapes are well tended to and their cuvées mature in cellars for several years. Their vintage Champagnes require a few more years of patience before they can offer those very special moments. They master the whole process of wine making which is no doubt the key to success and gives

these 8 Champagnes elegant and subtle tastes. They produce 5 cuvées Grand Cru Blanc de Blancs 100% Chardonnay including a cuvée aged in oak barrels, a vintage and a Cuvée Rosé 1er Cru. Aiming at excellence with a high level of expectancy, Jean-Bernard and Estelle invite you to a genuine moment of pure enjoyment. The Cuvée Prestige Millesimé 2008 is elaborated from Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs offering a perfect balance between the sugar and the acidity of the grapes. The grapes are produced on plots selected with care and traditionally vinified. You will be seduced by this mature Champagne which is the perfect match with your meals.



Champagne Louis Massing  
118 Allée Jules Lucotte 51190 Avize  
Tél : +33 (0)3 26 57 52 92  
[champagne.louismassing@wanadoo.fr](mailto:champagne.louismassing@wanadoo.fr)  
[www.champagne-louis-massing.com](http://www.champagne-louis-massing.com)



CHAMPAGNE

*Louis Massing*

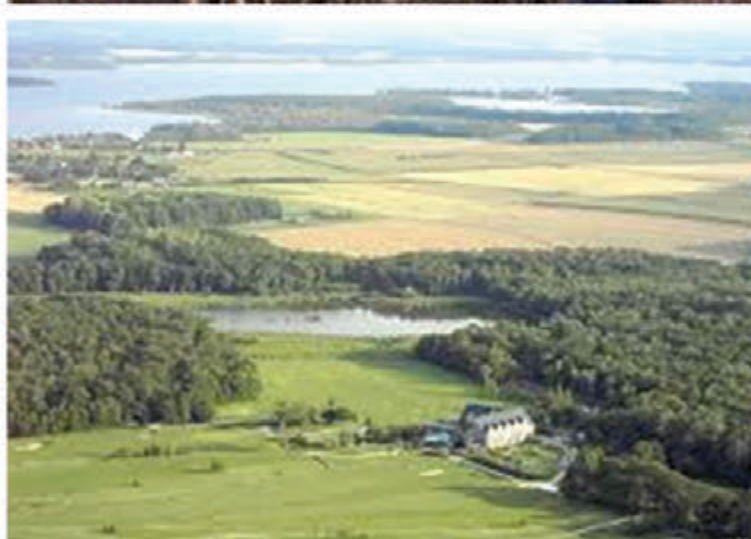
AVIZE - FRANCE

TRÉSOR DE LA  
CÔTE DES BLANCS



GRAND CRU BLANC DE BLANCS



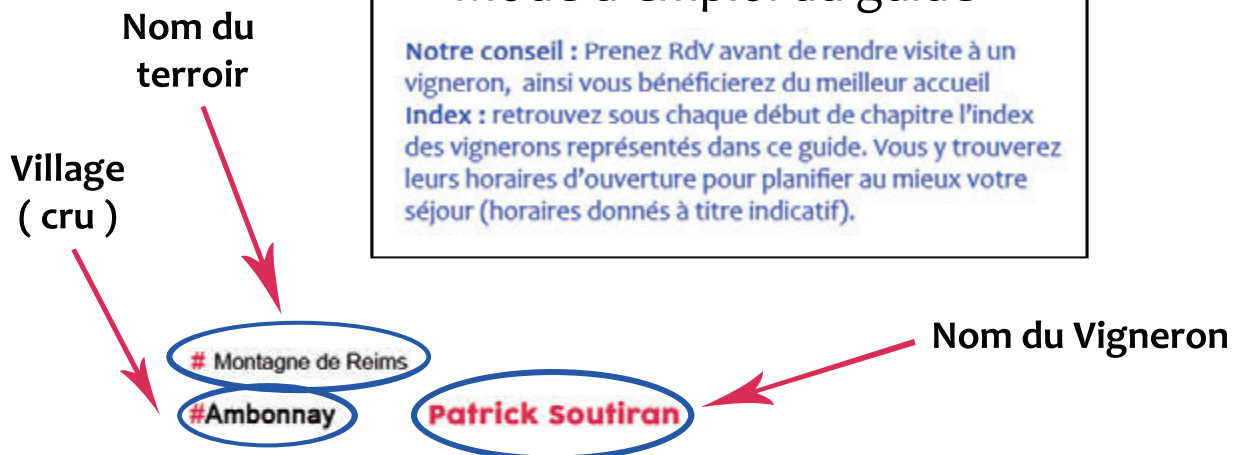




# Les vignerons de Champagne

## Mode d'emploi du guide

**Notre conseil :** Prenez RdV avant de rendre visite à un vigneron, ainsi vous bénéficierez du meilleur accueil  
**Index :** retrouvez sous chaque début de chapitre l'index des vignerons représentés dans ce guide. Vous y trouverez leurs horaires d'ouverture pour planifier au mieux votre séjour (horaires donnés à titre indicatif).



## Adresse

Village  
Rue  
Téléphone  
E-mail  
Site web

Successeur de Gérard Soutiran au début des années 1970, Patrick Soutiran est rejoint par sa fille Estelle. Ils poursuivent le développement de la commercialisation et de l'accueil tout en orientant le domaine vers la culture raisonnée. Depuis toujours, le Domaine n'utilise les désherbants qu'en cas d'extrême nécessité (envahissement de la vigne ou nuisance à la qualité du raisin). Ce respect du terroir est à l'image de la propriété : pressoir traditionnel en bois, cave voutée et porche en pierre meulière. C'est sur un terroir exceptionnel, classé Grand Cru que Patrick Soutiran élabore des cuvées de grande qualité.

**Ambonnay**  
2 rue des Tonneliers  
Tél : +33 (0)3 26 57 08 18  
champagne.patrick.soutiran@orange.fr  
www.champagnessoutiran.com



GPS :  
49.078538  
4.171411



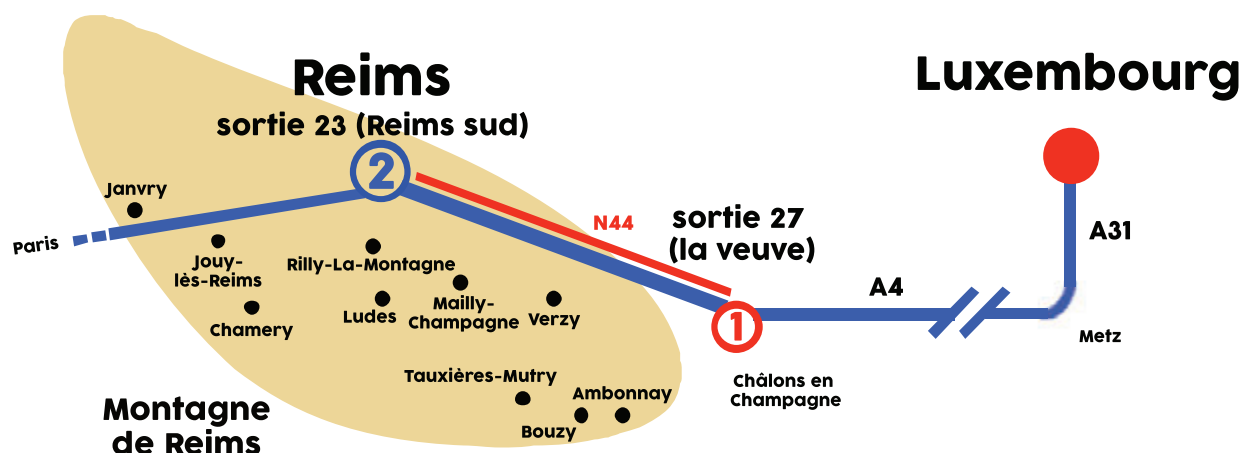
## QR Code

à flasher avec votre smartphone  
pour accéder directement au  
site web du vigneron

## Coordonnées GPS



# Terroir de la Montagne de Reims



## Accès :

## A4

## N44



Montagne de Reims (EST)  
Temps de trajet estimé : 2h15  
sortie 27 la veuve, puis N44



Montagne de Reims (NORD)  
Temps de trajet estimé : 2h30  
sortie 23 (Reims sud) puis dir. Epernay

## Les vignerons représentés

Tornay :	rue du haut petit chemin 51150 Bouzy - info@champagne tornay.fr
Patrick Soutiran :	3 rue des tonneliers 51380 Ambonnay - champagne.patrick.soutiran@orange.fr
Juillet-Lallemant :	18 rue Carnot 51150 Verzy - champagnejuilletlallemant@orange.fr
Vincent Perseval :	6 allée de Champagne 51150 Jouy Lès Reims - vincentperseval@orange.fr
Beauchamp :	11 rue des Vignes 51150 Janvry - contact@champagne-beauchamp.com
Labbé & Fils :	5 chemin du Hasat 51500 Chamery - contact@champagnelabbe.com
Adam Garnotel :	7 rue de Chigny 51500 Rilly-La-Montagne - adamgarnotel@sfr.fr
Barbier Louvet :	8 Rue de Louvois 51020 Tauxières-Mutry - contact@champagne-barbier-louvet.com
Yves Louvet :	21 rue du Poncet 51150 Tauxières-Mutry - yves.louvet@wanadoo.fr
Didier Jeangout :	3 rue des tonneliers 51500 Rilly-La-Montagne - aucherubin0632@orange.fr
H.J. Fagot :	1 Allée Dom perignon 51500 Rilly-La-Montagne - contact@champagne-hj-fagot.com
J.P. Secondé :	14 rue Carnot 51150 Mailly-Champagne - earljps@wanadoo.fr
Couvreur-Philippart :	12 rue de Reims 51500 Rilly-La-Montagne - couvreur.philippart@orange.fr





03 26 57 08 58 - visite de 8h à 12h et de 13h30 à 17h - sur RdV le samedi

03 26 57 08 18 - visite du lundi au samedi sur Rdv de 9h à 12 h et de 14h à 17h30

03 26 50 28 43 - visite sur RdV

03 26 04 88 19 - visite du mardi au dimanche de 9h à 17h ou sur RdV

06 59 08 73 16 - visite du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h

03 26 97 65 45 - visite du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h

03 26 03 40 22 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 57 08 58 - visite du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h

03 26 57 03 27 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 57 08 58 - visite du L au V de 10h-12h/14h-18h, le S de 10h-12h/14h-17h et D 10h-12h

03 26 03 45 22 - visite sur RdV

03 26 49 44 57 - visite du L au V de 8h00-12h00 / 14h00-18h00 et Samedi sur RdV

03 26 03 40 05 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

## 22 # Montagne de Reims : Bouzy Tornay

### BOUZY

Rue du haut petit chemin

Tél : +33 (0)3 26 57 08 58

[info@champagne-tornay.fr](mailto:info@champagne-tornay.fr)

[www.champagne-tornay.fr](http://www.champagne-tornay.fr)



GPS :

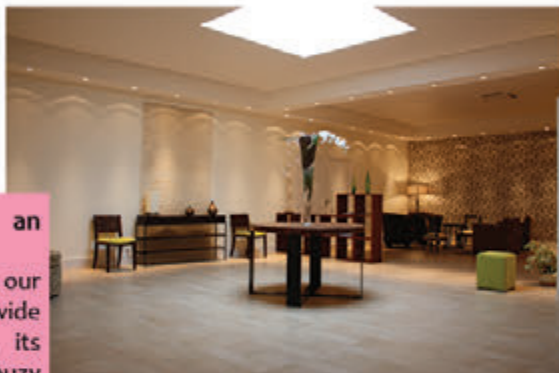
49.074358

4.146126

### Upcoming opening of an on-line shop.

Be the first to discover our on-line shop with its wide choice of champagnes, its Coteaux champenois-Bouzy rouge, its advertising articles with the logo of the domain Bernard Tornay and all its different offers.

The Champagne Tornay was created in the 1950's. Settled in Bouzy, in the heart of the vineyard of Champagne, Bernard Tornay was a Récoltant-Manipulant (RM label), who undertook the entire Champagne production chain from the vines to the press, winery and cellar to the vine distribution. Nowadays, Nathalie Tornay and her husband Rudy Hutasse are running the domain. A major attention is given to the vine-making process which is operated in a high technology wine vat developed in the continuity with the view of mister Tornay. The gustatory search lies in the suppleness and in the roundness of the champagnes Tornay. The cuvées are mature and ready-to-drink and have a great variety of aromatic flavours : a real



delight for the palate. The House Tornay follows a wise path in the champenois universe by combining tradition and modernity. Its production is limited and its supply focuses on the crus with a rate of purity ranging from 95 to 100% which constitute the heart of the cuvées. This absolute respect of the principles of high quality has made for many years the reputation of the brand. Classified 100% pure, Bouzy is

also renown for its red wine 'l'exception Bouzy rouge'.



The editor's  
choice

You will enjoy a wine testing session of the 2006 millésime in a welcoming 'cosy de luxe' lounge. A fabulous experience !

## #Verzy Juillet-Lallement

Situated in the heart of the Montagne de Reims in Verzy, Virginie and Jena LALLEMENT follow the long lasting tradition of their elders. Only the best grapes of their vineyard in Verzy-Sillery are turned into Grand Cru. Their subtle, well-structured and refreshing wines respect the balance of the Pinot Noir and of the Chardonnay grapes. Whether elaborated in wine vat or in oak barrels, those wines are endowed with an aromatic richness. Virginie and Jean will be delighted to welcome you by appointment on their domain for a wine testing.



GPS :

49.147759

4.164573



### Verzy

18 rue Carnot

Tél : +33 (0)3 26 50 28 43

[champagnejuilletlallement@orange.fr](mailto:champagnejuilletlallement@orange.fr)

[www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)

## #Jouy-les-Reims Vincent Perseval

Vincent PERSEVAL comes from a long line of winegrowers settled in Jouy-les-Reims. Since 1820, his family has been cultivating vineyards in this small charming village rated amongst the Premiers Crus. Over the years, his father handed over the vineyards to him and the first bottles with the VINCENT PERSEVAL label came out in 2006 impatiently awaited for their release after many years spent confined to the cellars for their aging. This long lasting aging is a major characteristic of the vineyard bringing a greater aromatic complexity of flavours to the different vintages. Following the footsteps of five generations, Vincent keeps on increasing the distribution while introducing new integrated rational and sustainable wine growing techniques and technologies. The domain is open daily by appointment. Céline and Vincent will be delighted to meet you for a wine testing.



### Jouy-les-Reims

6 Allée de Champagne

Tél : +33 (0)3 26 04 88 19

[vincentperseval@orange.fr](mailto:vincentperseval@orange.fr)

[www.vincentperseval.com](http://www.vincentperseval.com)



GPS :

49.219313

3.936184



Vous désirez  
un apéritif ?

oui,  
un Blanc de Noirs  
grand cru



CHAMPAGNE  
**TORNEY**

BOUZY - FRANCE

Tél. 03 26 57 08 58

Rue du haut petit chemin | 51150 BOUZY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



CHAMPAGNE  
*Juillet-Lallement*

A  
VERZY



21 rue Irénée Gass - 51380 Verzy - Tél. +33(0)3 26 50 28 43  
[www.champagnejuilletlallement.com](http://www.champagnejuilletlallement.com)

CHAMPAGNE

VINCENT PERSEVAL

PREMIER CRU



## 24 # Montagne de Reims : Chamery **Labbé et Fils**

**Chamery**  
5 chemin du Hasat  
Tél : +33 (0)3 26 97 65 45  
[contact@champagnelabbe.com](mailto:contact@champagnelabbe.com)  
[www.champagnelabbe.com](http://www.champagnelabbe.com)



GPS :  
49.172833  
3.960871



The classified Grand Cru Champagne LABBE & FILS is produced according to the family tradition in the heart of the Montagne de Reims in the village of Chamery. The estate at first mainly agricultural was converted into a wine producing domain at the beginning of the 20th century. We have been récoltants-manipulants undertaking the whole production from the vines to the distribution since 1975 . Our champagnes

testify to the richness of our wonderful terroirs. The subsoil loaded with chalk and the soil enriched with clay and sand confer our fruity champagne elegance and delicacy. On our vineyards scattered on the vicinity of Chamery and its area , we grow 3 champenois grapes : the Pinot noir, the Pinot meunier and the Chardonnay which provide a large variety of blends. Along the years, the each winegrowing generation in the family has been developing the Champagne LABBE & FILS by using and adapting the best existing techniques while respecting the standard and the quality of this champagne. Thus, we are particularly demanding as to the respect of the environment and we follow a long-term vine -growing policy.



A 5-minute drive from the  
motorway exit ( Reims sud )



### #Mailly-Champagne

### J-P Secondé

The family domain in Mailly a village classified Grand Cru 100% is located on the north slope of the Montagne de Reims in the champenois ' Grands Noirs' area. A récoltant-manipulant estate , the House J-P Secondé ensures all the steps of the production of their champagnes, from tending the vines to the wine-producing process including the stirring and the draining. They will enjoy sharing their passion and taste their different vintages with you.



GPS :  
49.157204  
4.110299



**Mailly-Champagne**  
14 rue Carnot  
Tél : +33 (0)3 26 49 44 57  
[earljps@wanadoo.fr](mailto:earljps@wanadoo.fr)  
[www.champagne-jeanpierreseconde.com](http://www.champagne-jeanpierreseconde.com)

### #Tauxières-Mutry

### Yves Louvet

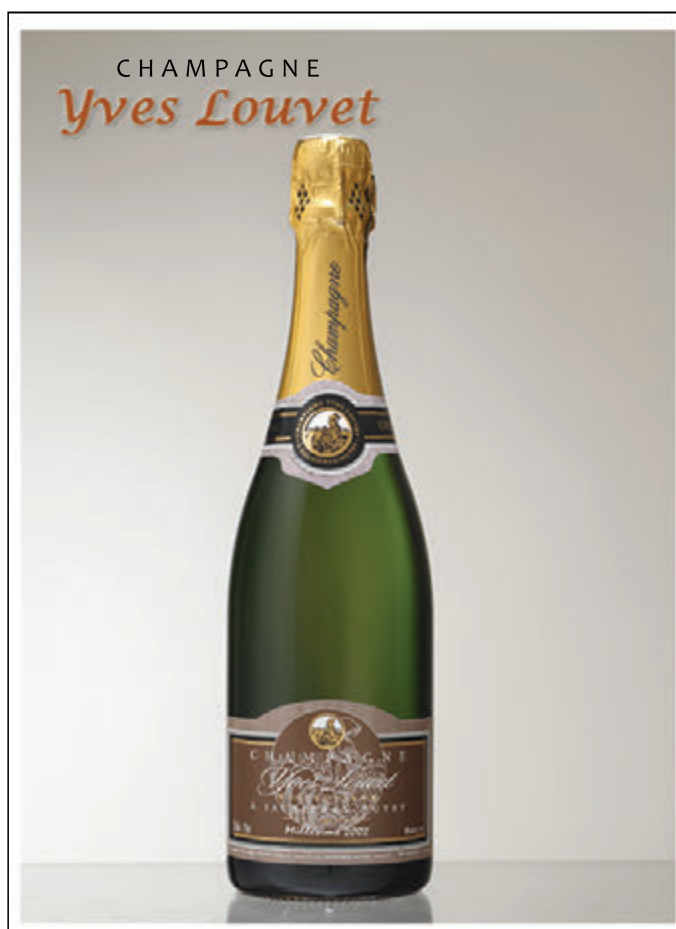
Producing champagne for generations (now the 6th), the father-to-son domain Yves LOUVET has always wanted and remained a family business where the House savoir-faire is acquired along the years and generations. You will find us in the heart of the Montagne de Reims. The domain of Tauxières is 20 kilometres away from Reims and 15 kilometres away from Epernay. Our vineyards scattered around Mareuil sur Ay, Tauxières, Avenay Val d'Or are considered to be the best champagne area for 1erCru Champagne. Our 12-hectare vineyards in Louvois, Bouzy, Ambonnay, Trepail and le Mesnil sur Oger , Cru 100% also produce champagnes . Discover the fullness of their champagnes !



GPS :  
49.089520,  
4.104653

**Tauxières-Mutry**  
21 rue du Poncet  
Tél : +33 (0)3 26 57 03 27  
[yves.louvet@wanadoo.fr](mailto:yves.louvet@wanadoo.fr)  
[www.champagne-yveslouvet.com](http://www.champagne-yveslouvet.com)





## 26 # Montagne de Reims

### #Ludes Jorez-Le Brun

Propriétaire-récoltant depuis huit générations, ce vigneron cultive les trois cépages champenois dans l'esprit d'une viticulture soucieuse de l'environnement sur la Côte des Blancs, la Vallée de l'Ardre, les coteaux sud d'Epernay et la Montagne de Reims. Leur exploitation a obtenu la certification Haute Valeur Environnementale qui garantit leurs pratiques de biodiversités et sanitaires en raisonnant les soins qu'ils apportent à leurs vignes. Sandrine et Denis se feront un plaisir de vous accueillir et de vous faire partager leur passion au cœur des vignes et vous réservent un accueil chaleureux dans leur cellier pour une visite ludique afin de vous faire découvrir la gamme complète. Seul ou en groupe, sur simple appel ou par e-mail, réservez votre visite auprès de Sandrine.



GPS :  
49.158606  
4.079027



**Ludes**  
39 rue Victor Hugo  
Tél : +33 (0)3 26 61 13 32  
Gsm +33 (0)6 18 17 47 79  
[jorez-lebrun@orange.fr](mailto:jorez-lebrun@orange.fr)  
[www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun](https://www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun)

### #Rilly-La-Montagne Jeangout

Viticulteurs depuis 4 générations, les vignes ont été transmises de générations en générations, et bientôt la 5<sup>ème</sup> est assurée à notre grande satisfaction. Leurs vignes se situent sur les villages : Rilly La Montagne, Montbré, Chigny les Roses, Ludes, tous classés Premier Cru et composé 3 cépages, travaillées avec soins par Didier Jeangout, ainsi que la vinification de son champagne de la mise en bouteille à la commercialisation. La gamme proposée : Brut Tradition et extra Brut, cuvée Prestige, cuvée Blanc de Blanc, cuvée Blanc de Noir, et cuvée Rosé. Leur vin vieillit tranquillement dans les caves en craie de l'exploitation. Vivez cette aventure lors de la visite de leurs caves (de préférence sur réservation). A partir de 8 personnes: visite de la Coopérative de Rilly La Montagne (pressoirs, cuverie, et explications sur le travail du vin, de la vendange à la commercialisation. Vous serez accueillis sur rendez-vous du Lundi au Vendredi 10h-12h 14h-18h, le Samedi 10h-12h 14h-17h et dimanche 10h-12h. Sur leur exploitation, 4 chambres d'hôtes tout confort (sdd et wc privés) et tables sont proposées.



GPS : 49.166745  
4.045956

**Rilly-La-Montagne**  
3 rue Gervais  
Tél : +33 (0)3.26.03.41.90  
[aucherubino632@orange.fr](mailto:aucherubino632@orange.fr)  
[www.jeangout-didier.com](http://www.jeangout-didier.com)



### #Janvry Beauchamp

**Janvry**  
11 rue des Vignes  
Tél : +33 (0)6 59 08 73 16  
Gsm +33 (0)6 09 28 39 69  
[contact@champagne-beauchamp.com](mailto:contact@champagne-beauchamp.com)  
[www.champagne-beauchamp.com](http://www.champagne-beauchamp.com)



GPS :  
49.244711  
3.875618

Situé sur la Montagne de Reims, Janvry est un charmant village typique à l'ouest de Reims, là où l'histoire et la tradition se mêlent étroitement. Depuis trois générations, la famille Gérard-Beauchamp cultive la vigne et vinifie à la propriété pour élaborer avec passion des cuvées uniques en finesse et élégance. C'est en assemblant ces vins aux qualités aromatiques différentes que le style «Beauchamp» unique est créé. Au fil des ans, la maison Beauchamp sait marier «les dons de la Nature» pour perpétuer des cuvées remarquables. Afin de privilégier la qualité, un soin particulièrement attentif et rigoureux est apporté à leur vignoble. En 2000, ils décident de limiter l'utilisation des herbicides, engrais chimiques et autres pesticides. Depuis plus de 10 ans, ces pratiques ont pour effet de voir apparaître dans l'ensemble de leurs vignes une bande de 40 cm de gazon qu'ils entretiennent par des tontes et, de chaque côté sous les ceps, nous travaillons le sol par des charrutages... C'est donc avec un grand respect de la nature que la maison Beauchamp perpétue ses efforts sans compter le temps passé. La confiance de leurs clients motive leur engagement à protéger la planète... et la qualité de leurs Champagnes.





Champagne

*Jorez - Le Brun*



39 rue Victor Hugo 51500 Ludes

[www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun](https://www.facebook.com/ChampagneJorezLeBrun)

*Didier Jeangout*  
Propriétaire/Récoltant



3, rue de Gervais  
51500 Rilly-La-Montagne  
Tél : 03 26 03 41 90  
[aucherubin0632@orange.fr](mailto:aucherubin0632@orange.fr)

Venez à Janvry, faites nous le plaisir de nous rendre visite, nous réserverons pour vous : le gîte et le couvert chez nos amis hôteliers, restaurateurs et autres Chambre et Table d'Hôte. Si vous le désirez, nous vous proposerons une visite à vélo de Reims, notre belle Métropole de la Champagne... Cette visite vous conduira à l'heure du déjeuner vers une table de choix que nous aurons réservé pour vous. Retour en fin de journée, ou nous vous attendons au point de départ.



Champagne  
*Jules et Michel Beauchamp*



### #Rilly-La-Montagne Adam Carnotel

The House of the Champagne Adam-Garnotel was founded in 1899 by Louis Adam. His son Rémi inherited it. In 1970, his son-in-law perpetuated the tradition under the name 'Adam-Garnotel'. Now, Christophe, the great grandson of the founder is in charge of the family domain. Situated half way between Reims and Epernay and in the heart of la Montagne de Reims, the Premier Cru vineyards of Rilly-La-Montagne shelter three Champenois vines : the Pinot Meunier, the Pinot Noir and the Chardonnay which enable the wine maker to produce the best blends. The champagne Adam-Garnotel is sold all around Europe and the estate provides a complete range of champagne. The winegrowers are looking forward to seeing you and showing you around their cellars where you will discover the secrets of the wine-making of champagne.



GPS :  
49.164009  
4.042557

Rilly-La-Montagne  
17 rue de Chigny  
Tél : +33 (0)3 26 03 40 22  
[adamgarnotel@sfr.fr](mailto:adamgarnotel@sfr.fr)  
[www.champagne-enligne.com](http://www.champagne-enligne.com)



### #Rilly-La-Montagne Couvreur Philippart

It is in the surroundings of one of the oldest wine producing village of la Montagne de Reims that Christelle and Emmanuel Couvreur cultivate their 8 –hectare vineyard on which grow a variety of grapes divided into Pinot Noir ( 28%), Chardonnay ( 28%) and Pinot Meunier ( 45%). This estate located in the Premier Cru area produces about 80,000 bottles. Christelle and Emmanuel are independant wine makers. Their work and their passion for wine were rewarded medals, in particular a gold medal in 2015 at a competition for independant winegrowers for their great reserve wine. They will be delighted to welcome you by appointment.



GPS :  
49.164338  
4.046093

Rilly-La-Montagne  
12, rue de Reims  
Tél : +33 (0)3 26 03 40 05  
[couvreur.philippart@orange.fr](mailto:couvreur.philippart@orange.fr)  
[www.champagne-couvreur-philippart.com](http://www.champagne-couvreur-philippart.com)



### #Rilly-La-Montagne Fagot

The family Fagot settled down in Rilly-La-Montagne three generations ago. Hubert Fagot assisted by his wife Béatrice sell their champagne under the names Joseph Fagot and Hubert Fagot. With passion, love and respect for the environment, Hubert Fagot has always cultivated with great care throughout the year the three grape varieties from the first bud until the harvest. Each of these grape varieties brings unique characteristics : roundness and sweetness champagne for Pinots Noir and Pinots Meunier, finesse and elegance for Chardonnay. Its grapes pressed separately were vinified and aged in barrels before being bottled . The chosen bottle with its cork (for a better maturation) will be a delight for your eyes and the wine will exalt your palate since it is an Extra-Brut wine with a low level of sugar for more lightness. Béatrice and Hubert will be happy to welcome you all year round.



Rilly-La-Montagne  
1 Allée Dom Perignon  
Tél : +33 (0)3 26 03 45 22  
[contact@champagne-hj-fagot.com](mailto:contact@champagne-hj-fagot.com)  
[www.champagne-hj-fagot.com](http://www.champagne-hj-fagot.com)



GPS :  
49.157046  
4.076811

### #Tauxières-Mutry Barbier Louvet

It is in Tauxières-Mutry classified Premier Cru 99% that 6 generations have produced the champagne Barbier-Louvet Père et Fils. This village of 240 inhabitants is divided into vineyards and farm lands . It is 15 kms away from Epernay and 20 kms south of Reims. The estate is located on the southern hillside of La Montagne de Reims, on the Côte des Noirs. The champagne is exclusively made with grapes from their vineyards which extend on 9 villages with different grape varieties : 'Pinot Noir and Chardonnay' . The entire wine-making process and the blending are carried out by the House thus securing the guarantee of an exceptional quality. The champagne Barbier-Louvet matures for 3 years in cellars. The Champagnes are produced according to the purest Champenoise tradition moreover, they have been tracing the origin of the vineyard and of the wine for a while.

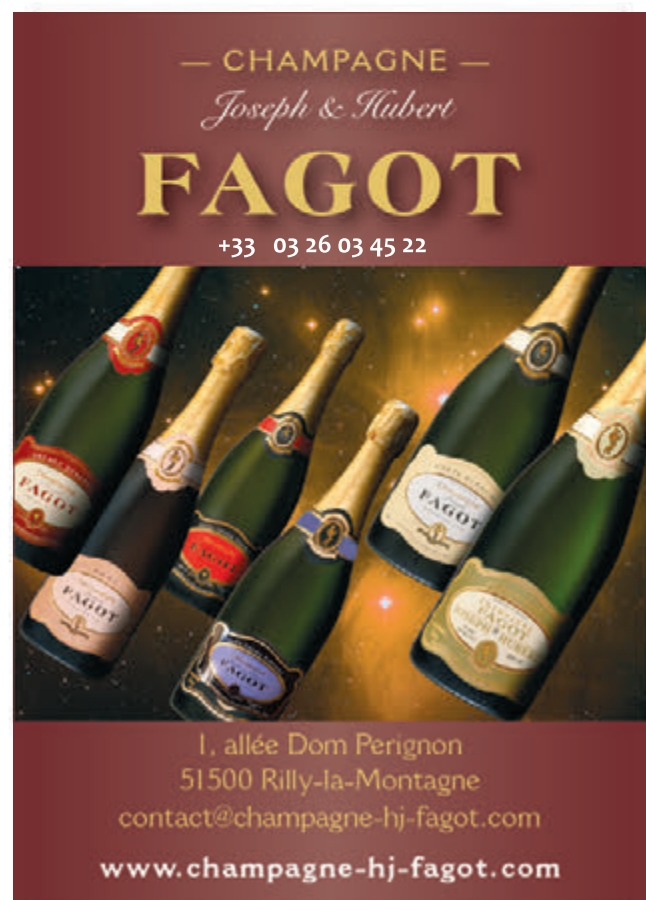


Tauxières-Mutry  
8 Rue de Louvois  
Tél : +33 (0)3 26 57 04 79  
[contact@champagne-barbier-louvet.com](mailto:contact@champagne-barbier-louvet.com)  
[www.champagne-barbier-louvet.com](http://www.champagne-barbier-louvet.com)

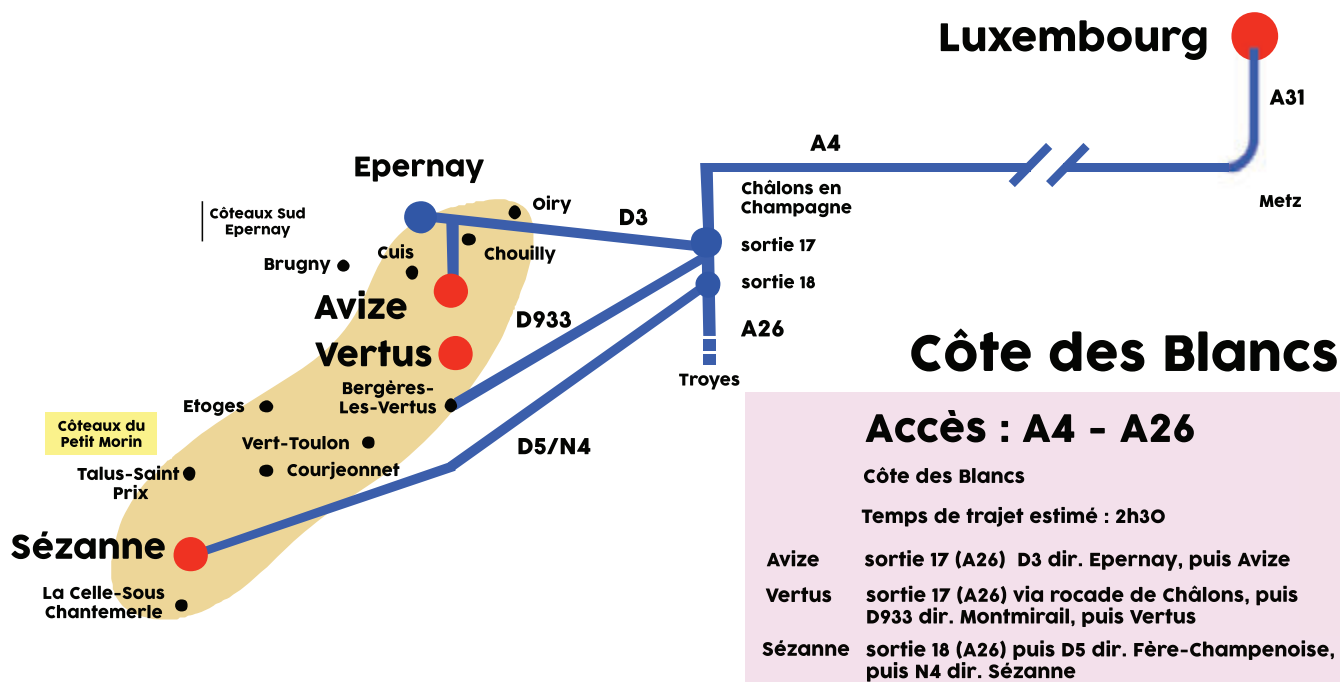


GPS :  
49.092349  
4.104970





# Terroir de la Côte des Blancs



## Les vigneronns représentés

<b>Pierre Gimonnet :</b>	1 rue de la République 51530 Cuis - <a href="mailto:info@champagne-gimonnet.com">info@champagne-gimonnet.com</a>
<b>Waris-Larmandier :</b>	601, Rempart du Nord 51190 Avize - <a href="mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr">earlwarislarmandier@wanadoo.fr</a>
<b>Gérard Bouvy :</b>	22 Allée des promenades 51530 Oiry - <a href="mailto:gerardbouvy@gmail.com">gerardbouvy@gmail.com</a>
<b>Thomas-Pavy :</b>	10 bis rue de la Noue Coutard 51530 Chouilly - <a href="mailto:stephanie.pavy@sfr.fr">stephanie.pavy@sfr.fr</a>
<b>Verrier &amp; fils :</b>	rue des Rochelles 51270 Etoges - <a href="mailto:champagne.verrier@orange.fr">champagne.verrier@orange.fr</a>
<b>Pierre Pinard :</b>	29 rue Gaston Lapatte 51120 Sézanne - <a href="mailto:champagne-pierrepinard@orange.fr">champagne-pierrepinard@orange.fr</a>
<b>J.M Marcoult :</b>	2 place de l'Eglise 51260 La Celle s/s Chantemerle - <a href="mailto:champagnemarcoult@orange.fr">champagnemarcoult@orange.fr</a>
<b>Guy Larmandier :</b>	30 rue du Général Koenig 51130 Vertus - <a href="mailto:guy.larmandier@wanadoo.fr">guy.larmandier@wanadoo.fr</a>
<b>Sébastien Lefèvre :</b>	10 rue de Presle 21130 Vert-Toulon - <a href="mailto:info@champagnelefevre.fr">info@champagnelefevre.fr</a>
<b>Legret &amp; fils :</b>	6 rue de Bannay 51270 Talus Saint Prix - <a href="mailto:alain-legret@wanadoo.fr">alain-legret@wanadoo.fr</a>
<b>Poirot &amp; fils :</b>	rue Pernet 51130 Bergères-Les-Vertus - <a href="mailto:al.poirot@wanadoo.fr">al.poirot@wanadoo.fr</a>
<b>Chéré Henriët :</b>	2 rue des vignes basses 51270 Courjeonnet - <a href="mailto:champagnechere@yahoo.fr">champagnechere@yahoo.fr</a>
<b>Michel Testulat :</b>	1 rue d'Epernay 51530 Brugnay - <a href="mailto:champagne.michel.testulat@orange.fr">champagne.michel.testulat@orange.fr</a>





03 26 59 78 70 - visite en semaine de 8h30 à 12h et de 14h à 18h / Samedi matin sur RdV

03 26 57 79 05 - visite L-V 8h/12h - 13h30/17h Sam. 9h30/12h - 14h/16h30 Dim. sur RdV

03 26 57 63 38 - visite sur RdV

06 74 18 66 82 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 59 32 42 - visite sur RdV

03 26 80 58 81 - visite du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

09 62 13 59 15 - visite du lundi au samedi, prévenir au préalable de préférence

03 26 52 12 41 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 51 00 51 - visite sur RdV

06 07 97 29 14 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 52 02 26 - visite du lundi au dimanche de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30

03 26 59 31 44 - horaires de visite du vigneron communiqués au téléphone

03 26 51 42 79 - visite tous les jours de 10h à 19h & après confirmation de RdV le WE

**Cuis**

1, Rue de la République

Tél : +33 (0)3 26 59 78 70

info@champagne-gimonnet.com

www.champagne-gimonnet.com



GPS :

48.998367

3.966276

**The editor's  
choice**

A superb and sophisticated  
welcome in a XIXth century  
mansion.

A surprising visit and a must !



Since 1750, the history of the Gimonnet family has been linked to the vineyard of champagne. The Gimonnet were then winegrowers and supplied the champagne trade with their grape harvests. Later, they started the wine making process of the domain. In 1935, Pierre edits his first tariffs. From 1955, Michel Gimonnet the son of Pierre gets involved with passion and courage in the development of a range of House Champagnes. He knows his vines very well and is aware of the unique character of the family vineyards. The wines he produces express all the beauty and the vivacity and the breed of his vineyards. Olivier and Didier Gimonnet winegrowers themselves own a 28-hectare-domain exclusively

in the Côte des Blancs where they grow Chardonnay grapes on the villages of Cramant, Chouilly, and Oger for Grand Cru and on the villages of Cuis and Vertus for 1er Cru. The originality of the House Gimonnet lies in the fact that all its cuvées including its non-vintage brut Champagne are Blanc de Blanc champagne from the Côte des Blancs. These essential terroirs contribute to the creation of a very rare range of 7 'Blanc de Blancs' cuvées of Grands Chardonnays among which 5 vintage millésimés and a cuvée 'rosé de Blancs'. Olivier and Didier Gimonnet use different vines from their terroir to give each of their cuvées a peculiar

expression. Pierre Gimonnet's aim lies in his magical blendings, a delight for the amateurs just to produce their favourite Champagnes. The motto of the House perfectly illustrates this aim: the terroir of the Côte des Blancs is a masterpiece of Nature and the House Pierre Gimonnet & Fils mirrors it. To master those great wines, they build on a perfect knowledge of their terroirs and on Nature which sublimates even more the quality of their vineyards. Olivier and Didier Gimonnet refuse to be called 'wine-makers'. Their philosophy is that the wine should be the natural expression of 'a grape produced by a climate' rather than induced by a process. Their Champagnes stem from their Terroirs de la Côte des Blancs with a wine making process promoting purity, elegance and minerality. Fervent adepts of blending to mix up the qualities of the soils of each village, all their cuvées favour harmony over intensity. Those great vigneron masters the balance between substance, elegance, finesse, freshness.

The cuvée SPECIAL CLUB millésime 2006 GRANDS TERROIRS de Chardonnay is the result of a strict selection, the quintessence of the terroirs and the highlight of millésimes. Exclusively composed of Chardonnay, the blending mainly comes from 'Cramant Grand Cru' and ancient vines (50% of which are over 40 years old) as well as 20 to 30 % from the vineyard of 'Cuis 1er Cru'. It confers complexity and old age to the cuvée. The archetype of the Pierre Gimonnet way.





*So* Terroirs... *So* Elegant... *So* Gimonnet !



[www.champagne-gimonnet.com](http://www.champagne-gimonnet.com)

**Avize**

601, Rempart du Nord  
Tél : +33 (0)3 26 57 79 05  
earlwarislarmandier@wanadoo.fr  
www.champagne-warislarmandier.com



GPS :

48.972669  
4.005818

**Marie - Hélène Waris-Larmandier** is both an artist and a painter who combines colours in her work to create serigraphied or unique bottles painted by hand by MHL to create personalized packaging. Moreover, she associates in a magnificent gift box a bottle of champagne and enamel eggs from the city of Longwy



personality, her empathy and her generosity are embodied in her gîte which will be a delightful experience for the guests.



**The editor's choice**

Founded in 1989, the House is located in the heart of a prestigious vineyard of 7 hectares which extends on the villages of Cramant, Avize, Chouilly and Oger for the Grands Crus as well as on Mardeuil and Bligny on the outskirts of Epernay. For 25 years, Jean Philippe has been assisted by his brother François at the wine-making process but he has also introduced his children to the biodynamic philosophy of the domain. MLH perpetuates the love for champagne which has been at centre of the family for 5 generations.

On the domain in Avize, the family offers a varied range of champagne endowed with mesmerizing characteristics in the Grand Cru Blanc de Blancs, in the champagne Tradition or Collection and in the millésimé 2008. Other cuvées such as the Rosé Brut complete the range of wines. Marie-Hélène who holds a passion for the estate and for art will share with you her enthusiasm for the products of the domain. Her



Discover the painting talent of the artist during your stay in her gîte.

**#Oiry Gérard Bouvy**

Gérard Bouvy who used to work in the agricultural trade is keen on car mechanics and restores old cars and takes part -with his champagne- to all the exhibitions connected to ancient cars such as the Auto Rétro show in Reims or the Rétro Auto Forum in Fréjus. He produces 10,000 bottles on many Grand Cru plots far or near Oiry. In the 'neo rustic' style of his cellar, you will be enchanted from your first champagne glass by outgoing and talkative wine grower. People come as far as Japan or Canada to meet such as magician. Even if Gérard can only speak French, his verve and his taste for gastronomy will delight all ears and palates. Known and renowned for its peculiar shaped labels such as on the Brut Cuvée Spéciale with its brass label, a summum of originality, in the champagne Gérard Bouvy, the bottle and content match like in no other champagne. He will welcome you 'à la bonne franquette' and will spend all the time you need with you. You only have to phone him !



GPS : 49.022147  
4.051657

**Oiry**  
22 Allée des Promenades  
GSM : +33 (0)6 14 13 45 01  
gerardbouvy@gmail.com

**#Chouilly Thomas - Pavy**

The House Thomas-Pavy is situated on the terroir Grand Cru in Chouilly. Stéphane Pavy produces a cuvée Tradition (brut or extra dry), a cuvée Grande Réserve 'Laritte' as well as a cuvée Rosé de Saignée that you can taste on the domain. With the Champagne, you can purchase gourmet gift baskets with products from the Champenois terroir. Camping cars are more than welcome (except in September) on an appropriate ground and it is free for those who subscribed to France Passion. You can also book a studio for 4 persons for a stay on the domain. The House Thomas-Pavy organizes rides on electric bikes in the vineyard from April to mid August.



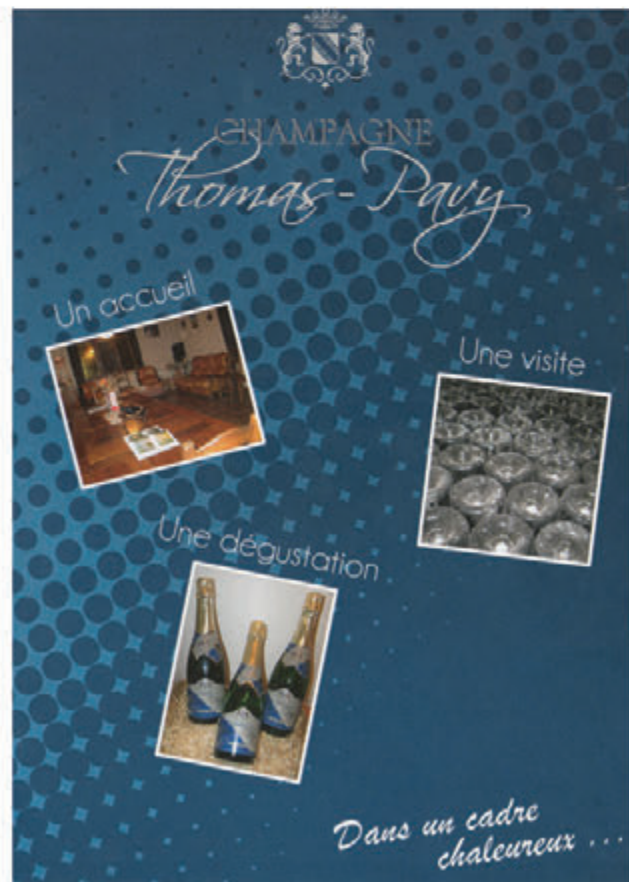
GPS :

49.022967  
4.005445



**Chouilly**  
10 bis rue de la Noue Coutard  
GSM : +33 (0)6 74 18 66 82  
GSM : +33 (0)6 76 47 09 73  
stephanie.pavy@sfr.fr





## #Etoges Verrier et fils

Vine growers and wine makers from fathers to sons since 1860 and for now five generations, the VERRIER family looks after the vineyards situated in Etoges a village located between the towns of Epernay and Sézanne. The 35 parcels that make up the vineyards allows them to make wines with



a nose and taste that reflect the character of the brand. For instance the Ismérie Champagne which is the quintessence of refinement was created as a tribute to the vineyard creator's wife, Ismérie Verrier. Emmanuel and Laurence Verrier are now the new generation fully in charge of managing the family business, the tradition of wine making remaining the raison d'être and the true passion of the family.



GPS :  
48.879483  
3.853213

**Etoges**  
Rue des Rochelles  
Tél : +33 (0)3 26 59 32 42  
[champagne.verrier@orange.fr](mailto:champagne.verrier@orange.fr)  
[www.champagne-verrier.com](http://www.champagne-verrier.com)



## #Sézanne Pierre Pinard

Producing wine in Sézanne since the 18th century, the Pierre Pinard House elaborates a 'cuvée de réserve' Brut, winner of a Gold Medal in the 2014 independent winegrowers competition. Among the range of the Pierre Pinard champagnes, the 2014 vintage cuvée won a Silver Medal at the 2013 Contest of Champagne Wines of Epernay, offering a subtle, delicate and elegant wine. Aged in oak barrels, the cuvée is an original and atypical product, showing all the skills of the Champagne winegrower. The Pierre Pinard House warmly welcomes you from Monday to Saturday between 9 and 12 in the morning, and between 2 and 6 in the afternoon. The estate is easily accessible to people with reduced mobility.



GPS :  
48.727168  
3.725468

**Sézanne**  
29 rue Gaston Lapatte  
Tél : +33 (0)3 26 80 58 81  
[champagne.pierrepinard@orange.fr](mailto:champagne.pierrepinard@orange.fr)  
[www.champagne-pinard.com](http://www.champagne-pinard.com)



## #La Celle-Sous-Chantemerle Jean Marie Marcoult

**La Celle-Sous-Chantemerle**  
2 Place de l'église  
Tél : +33 (0)9 62 13 59 15  
[champagnemarcoult@orange.fr](mailto:champagnemarcoult@orange.fr)  
[www.champagnemarcoult.com](http://www.champagnemarcoult.com)



GPS :  
48.613164  
3.678011



**Coup de  
coeur de  
la rédaction**

Pour agrémenter vos week-ends en Champagne, découvrez les gîtes "Les vignes du Clos" à La Celle-Sous-Chantemerle.



A family tradition, the first vines were planted in 1964. The vineyard is located around Sézanne, South from the Côte des Blancs. It spreads to the villages of La-Celle-sous-Chantemerle, Barbonne-Fayel, Fontaine-Denis and Broyes. The three Champagne grapes are grown on the estate, though Chardonnay, with its white skin and flesh is predominant. The Champagne brand 'Jean-Marie Marcoult' was created in 1980. Since then, the range has been extended to seven cuvées. Such a wide choice allows everyone to find the Champagne which matches one's taste. Though different, all these cuvées are produced with great care and tradition to offer you a Champagne with a steady quality. From Monday to Saturday you are welcome to come and taste it in the wine cellars where it's stored. You can also take advantage of a stay in one of the holiday cottage "Les Vignes du Clos" to discover and enjoy the Champagne of the estate.







## 38 # Côte des Blancs : Vertus **Guy Larmandier**

### Vertus

30, Rue du Général Koenig  
Tél : +33 (0)3 26 52 12 41  
[guy.larmandier@wanadoo.fr](mailto:guy.larmandier@wanadoo.fr)  
[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)



GPS :  
48.906996  
4.002627



With a vineyard located only in the famous Côte des Blancs, Guy Larmandier only produces champagnes 'Grands Crus' on the terroirs of Cramant and Chouilly, and Premier Crus terroirs on Vertus and Cuis. The Champagne Guy Larmandier vines grow on the best sunlit coteaux or hills. Made from Chardonnay, Champagne Blanc de Blanc is fine, elegant with subtle and fragrant flavours and taste. François Larmandier, (Guy's son), knows how to express his passion in the genuine tradition of the family skills to produce a pleasant blend, mastering the quality as well as the steadiness of his range of Champagnes. His outstanding cellar housing Champagne treasures ageing on wooden racks raptures the Champagne aficionados. Colette Larmandier warmly welcomes the customers for a tasting and invites them to savour this convivial and delightful atmosphere with a glass of a Blanc de Blancs Champagne.



The editor's  
choice

Discover a genuine Champagne cellar.  
A well-kept treasure !

## #Vert-Toulon **Sébastien Lefevre**

Maintaining a tradition of wine growers for three generations in VERT-TOULON, on the verge of the Côte des Blancs, Sébastien LEFEVRE always welcomes you with warmth and kindness to make you discover his various cuvees. He will be only too pleased to tell you about his cuvée 'Constellation' and make you taste this wine made exclusively from Chardonnay which gives it a great finesse. Each of his cuvées is elaborated with expertise in the pure champagne tradition. Subtle and delicate, these cuvées express a lovely elegance. Don't hesitate to make an appointment to come and discover all the 'CHAMPAGNE SÉBASTIEN LEFEVRE' cuvées.



GPS :  
48.841761  
3.907343

### Vert-Toulon

10 rue de Presle  
Tél : +33 (0)3 26 51 00 51  
[info@champagnelefevre.fr](mailto:info@champagnelefevre.fr)  
[www.champagnelefevre.fr](http://www.champagnelefevre.fr)



## #Talus Saint Prix **Legret et fils**

Located in Talus Saint Prix, origin of the estate growing pinot noir and pinot meunier grapes, the vineyard is established on a hill facing the south in the valley of the Petit Morin river, where the clay and limestone soil favours the development of black grapes. In the blanc de blanc category, Alain Legret offers a special cuvee made from 100% chardonnay whose vanilla and toasted bouquet evolves towards cocoa notes. The extra brut Corolle Rosé mixes jammed red fruits and a touch of coffee. The 2008 vintage Champagne in its extra brut version will be available from this summer. A Rosé de Saignée Brut (macerated pink Champagne) completes the range. Alain Legret has won many awards (the Hachette Guide's Favourite, Revue du Vin de France) which praise his expertise as a winemaker -organic oriented -seeking for finesse in his blends.



### Talus Saint Prix

6 rue de Bannay  
Tél : +33 (0)6 07 97 29 14  
[alain-legret@wanadoo.fr](mailto:alain-legret@wanadoo.fr)

GPS :  
48.833957  
3.746501





**VERTUS**

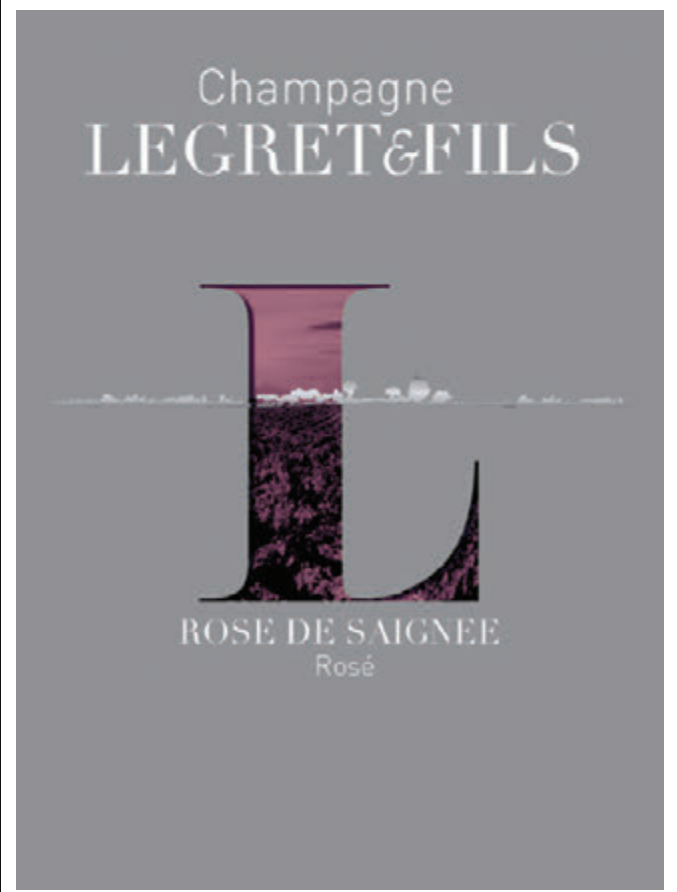
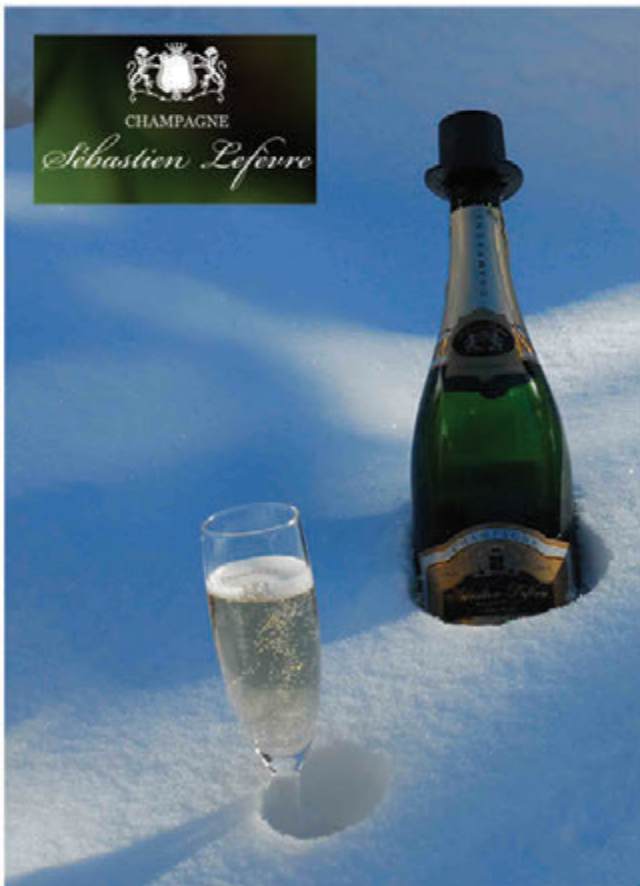
03 26 52 12 41

[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)

Champagne

**Guy Larmandier**

Propriétaire-Récoltant



**Brugny**

1 rue d'Épernay

Tél : +33 (0)3 26 51 42 79

[champagne.michel.testulat@orange.fr](mailto:champagne.michel.testulat@orange.fr)

[www.champagne-michel-testulat.com](http://www.champagne-michel-testulat.com)



GPS :

48.999531

3.888008



Viticulteur de père en fils depuis 1862, Michel - fils de Robert Testulat - est issu de la 4ème génération. Dans la famille Testulat, la viticulture est un art qui se transmet de père en fils. L'amour du travail bien fait se retrouve dans chacune de ses cuvées. Mettant l'accent sur la qualité des raisins, il élabore des champagnes tout en finesse, en élégance, privilégiant le fruit et la partition florale. Sa maison est située à Brugny, près d'Épernay, capitale du Champagne. Le vignoble exploité est situé sur les coteaux d'Épernay et dans les villages alentour. Amoureux de la nature et respectueux de l'environnement, il a fait le choix de la viticulture raisonnée en réduisant l'usage des désherbants et en espaçant le plus possible son programme de traitement. La viticulture durable est sa priorité. C'est avec grand plaisir qu'il vous fera découvrir ses Champagnes. Il vous dévoilera une partie des secrets de la vigne à la cave ; et bien sûr une dégustation

vous sera offerte. Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, merci de prévenir si possible de votre visite. Ouvert tous les jours de 10h à 19h (en Week End, merci de confirmer au préalable votre visite).



**Coup de  
cœur de  
la rédaction**

Découvrez le nouveau site de Brugny  
Visite guidée du centre de pressurage

**CHAMPAGNE  
MICHEL TESTULAT**



**#Courjeonnet Chéré Henriet**

Viticulteurs de père en fils depuis la fin du XIXème siècle, l'exploitation se situe au sud de la côte des blancs dans la Vallée du petit Morin. Vigneron indépendant de Champagne, soucieux de notre label, nous élaborons notre Champagne grâce aux raisins de notre terroir.

**Courjeonnet**

2, rue des vignes basses

+33 (0)3 26 59 31 44

[champagnechere@yahoo.fr](mailto:champagnechere@yahoo.fr)

GPS :

48.829816

3.832249

**#Bergères-les-Vertus Poirot et Fils**

Passionnés par notre métier nous vous proposons de partager un moment de convivialité sur notre exploitation. Vous pourrez découvrir une authentique cave champenoise avec un remuage traditionnel sur pupitre avant de déguster un de nos Champagne premier cru. Ouvert tous les jours 7/7 !



**Bergères-Les-Vertus**

rue Pernet

Tél : +33 (0)3 26 52 02 26

[al.poirot@wanadoo.fr](mailto:al.poirot@wanadoo.fr)

GPS :

48.880145

4.007051





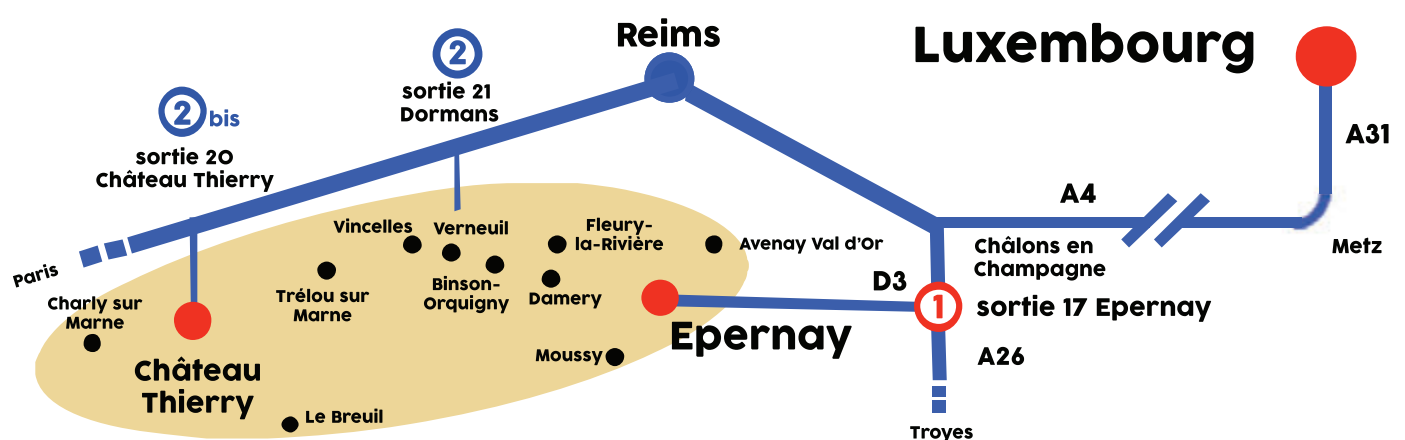
prochaine parution

# Guide du CLOS

Champagne 16 mars 2016



# Terroir de la Vallée de la Marne



**Accès :** A4 - A26

**A4**

**Vallée de la Marne**

**①**

Vallée de la Marne (EST)

Temps de trajet estimé :

2h30 via Epernay

sortie 17 (A26) Epernay, puis D3

**②**

Vallée de la Marne (OUEST)

Temps de trajet estimé :

2h30 via Reims, A4 dir. Paris

sortie 21 (A4) dir. Dormans

## Les vignerons représentés

**Yves Ruffin :** 6 Bvd Jules Ferry 51160 Avenay Val d'Or - champyvesruffin@orange.fr

**Yannick PrévotEAU :** 4 bis avenue de Champagne 51480 Damery - yannick.prevotEAU@orange.fr

**Xavier Lorient :** 38 rue du Lubre 51700 Binson-Orquigny - lorient.charlene@orange.fr

**Champagne Marc :** 1 rue du creux chemin 51480 Fleury-La-Rivière - contact@champagne-marc.fr

**Didier Dépît :** 3 rue du Carrefour 51210 Le Breuil - didier.depît@orange.fr

**Sendron-Destouches :** 10/12 rue de la Blâterrie 51210 Le Breuil - champagnesendrondestouches@gmail.com

**Jean HÔ :** Chemin des Epinons 51700 Vincelles - christian.hu@club-internet.fr

**Fleury-Gille :** 2 rue Pascale - Courcelles - 02850 Trélou-Sur-Marne - champagnefleury@orange.fr

**Vatel :** 26 rue de la Tour 51700 Verneuil - jean-marc.vatel@wanadoo.fr

**Léguillette-Romelot :** 15 route des Villiers 02310 Charly-sur-Marne - info@champagne-leguillette-romelot.com

**Victor Charlot :** 5 rue Jules Ferry 51200 Moussy - gerard.charlot@wanadoo.fr





03 26 52 32 49 - visite sur RdV

03 26 58 41 65 - visite sur RdV, de préférence

03 26 57 63 38 - visite de 9h à 11h30 et de 13h30 à 17h du lundi au samedi, sur RdV

03 26 58 46 88 - visite sur RdV

03 26 59 24 04 - visite toute la semaine sur RdV

03 26 59 26 72 - visite sur RdV

03 26 58 85 16 - visite du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 10h à 13h

03 23 70 83 99 - ateliers 'autour du champagne' sur réservation

03 26 52 94 67 - visite sur RdV

03 23 82 03 79 - Lu- Sa 9h30 – 12h / 14h – 17h Dimanche et jours fériés : sur RdV

03 26 54 66 03 - visite du lundi au samedi de 10h à 18h et le dimanche sur RdV

**#Avenay Val d'Or Yves Ruffin**

In 1971, Yves RUFFIN decided to convert his grapevines to organic culture. He therefore went against the trend, at a time when winegrowers and technicians had not truly considered the effect of their growing practices on the environment. His vineyard covers three hectares situated in the villages of Avenay-Val d'Or and Tauxières in the Marne region. Made up of 60 % Chardonnay and 40 % Pinot Noir, this champagne combines subtlety and strength. In 2008 Sylvie RUFFIN took over from Thierry and now she continues, in her choice of cultures and wine making in wooden barrels, the traditions which made Yves RUFFIN et Fils champagnes famous.



GPS :  
49.071059  
4.045462

**Avenay Val d'Or**  
6 Boulevard Jules Ferry  
Tél : +33 (0)3 26 52 32 49  
[champanyesruffin@orange.fr](mailto:champanyesruffin@orange.fr)  
[www.champagne-yves-ruffin.fr](http://www.champagne-yves-ruffin.fr)



**#Damery Yannick PrévotEAU**

The heirs of five generations of winegrowers, Eric and Yannick PrévotEAU elaborate their Champagnes with great care and passion. In the cellar -around a bar looking like a wine press- you will taste the Champagne Carte d'Or brut as well as the Rosé Champagne or the Perle des Treilles, a cuvée rich in Pinot Noir, but balanced thanks to Chardonnay and also great reserve wines. The cuvée ORIGINE 1911 Millésime 2008, a blend made from the exceptional harvest of a strict plots selection (with 2500 bottles numbered) is delivered in an elegant wooden casket.



GPS :  
49.071199  
3.884365

**Damery**  
4 bis avenue de Champagne  
Tél : +33 (0)3 26 58 41 65  
GSM : +33 (0)6.84.97.05.81  
[yannick.prevotEAU@orange.fr](mailto:yannick.prevotEAU@orange.fr)  
[www.champagneyannickprevotEAU.fr](http://www.champagneyannickprevotEAU.fr)



**#Binson-Orquigny**

**Binson-Orquigny**  
38 rue du Lubre  
Tél : +33 (0)3 26 58 08 28  
[loriot.charlene@orange.fr](mailto:loriot.charlene@orange.fr)  
[www.champagne-xavierloriot.com](http://www.champagne-xavierloriot.com)



GPS :  
49.094753  
3.788806



**Xavier Lorient**

Located in the heart of the vineyards in the Marne valley in Champagne, the Xavier Lorient wine estate stretches on ten hectares over three villages. This House has been a family tradition for five generations now. It has been taken over by two daughters who know how to make their wine express more character and subtlety. They will communicate their passion and their savoir-faire when they invite you to taste a quality champagne. Thanks to the location of the estate on the right bank of the Marne river, they benefit from the most appropriate conditions to make their Champagnes (known as Champagnes de la Rive droite) which are generally the most highly-prized by aficionados for their richness and balance. Groups (maximum 80 persons), individuals together with professionals are welcomed on the domain where they can discover the richness of the terroir and enjoy activities around the tasting of champagne in accordance with Champagne traditions.







  
*Champagne*  
**Yves RUFFIN**  
51160 AVENAY VAL D'OR



*Passion, conviction et enthousiasme ont guidé Thierry tout au long de sa vie professionnelle. La « Carte Thierry Ruffin » est un hommage aux valeurs qui le caractérisaient et lui tenaient à cœur. Dès la vendange 2006, ce vin est présenté dans un habillage original et raffiné pour accompagner un Champagne que nous avons voulu exceptionnel.*  
*Élyse, Thérèse, Céline et Quentin Ruffin*



**Fleury-la-Rivière**  
1, Rue du creux chemin  
Tél : +33 (0)3 26 58 46 88  
[contact@champagne-marc.fr](mailto:contact@champagne-marc.fr)  
[www.champagne-marc.fr](http://www.champagne-marc.fr)



GPS :  
49.093312  
3.882679

speak



Crédits photos : Agence Horizon Bleu

The MARC Champagne House is located in Fleury-la-Rivière, 20 km from Reims and a stone's throw from Epernay. It elaborates a unique champagne highly-prized in Japan and in Australia, made without malolactic fermentation. For 12 generations, fervour, skills and the love for a worthy product have been passed on in this family. In keeping with the nobility and passion that have shaped its history, the MARC champagne is symbolized by two swords reminding of a duel which took place in King Louis XIII's bedroom in le Louvre. Condemned to exile, the duellist, the rich owner of a vineyard in Fleury, bequeathed his estate to the ancestors of the Marc Family in 1626. To pay tribute to this flamboyant benefactor, the MARC House adorns each and every bottle with the symbol of crossed swords upon a radiant sun : the sign of royalty. Numerous awards have praised the hard work of these winegrowers, such as a gold medal from the Vignerons Indépendants pour l'Ultima Forsan, a silver medal at the world contest in Brussels as well as another Silver Medal at Mundus Vini -another international competition- for its excellent brut Rosé Champagne. 30 % of the vineyard are dedicated to Grand Cru including the Mailly-Champagne vine in the heart of the Montagne de Reims and the rest in the Marne valley, 8 km from Epernay. The House of Marc offers a wide range of Champagne, from the Initiale Noir & Blanc to the Perla Néra and the perla Rosa. This winegrower is famous for his "dégorgement à la volée" (a traditional technique to disgorge bottles manually without freezing them), a practice which requires skill and swiftness.



## #Le Breuil **Didier Dépit**

A must for visitors ! Here you can find accommodation in the holiday cottage and discover the house of champagne Didier Dépit and its wonderful range of champagnes. A perfect solution to visit the region with pleasant walking tours and visits in the vicinity. You can enjoy a warm welcome and a comfortable lodging fully equipped with a kitchen, a living room, a bedroom and a bathroom. Don't hesitate to ask the owner for a tasting session. He will be only too pleased to introduce you to his champagnes. Open seven days a week by appointment. Groups up to 10 persons are welcomed. Coach parking nearby. Accommodation possible for up to 5 persons.

GPS :  
48.978420  
3.648863



**LE BREUIL**  
3 rue du Carrefour  
Tél : +33 (0)3 26 59 24 04  
[didier.depit@orange.fr](mailto:didier.depit@orange.fr)

**CHAMPAGNE**

*Didier Dépit*

## #Le Breuil **Sendron Destouches**

Le Breuil is a little picturesque village where the whole vineyard Sendron Destouches is located, in the Marne valley region. For over 50 years, these winegrowers "Récoltant- Manipulant" have produced Champagne "from the grapes to the glass", elaborating their champagne from grapes grown exclusively on the property. Their range is composed of 6 cuvées among which some have been selected by : La revue du Vin de France, "le guide des bonnes affaires du vin 2015" for the cuvee l'Authentique and by Sommeliers International for the cuvee l'Authentique and the Cuvée de reserve. They will be happy to welcome you by appointment if you wish to visit them. from father to son.



GPS :  
48.978216  
3.651046

**LE BREUIL**  
10, rue de la Blâtrerie  
Tél : +33 (0)3 26 59 26 72  
[champagnesendrondestouches@gmail.com](mailto:champagnesendrondestouches@gmail.com)  
[www.champagnesendrondestouches.fr](http://www.champagnesendrondestouches.fr)







## 48 # Vallée de la Marne : Vincelles **Jean Hû**

### Vincelles

Chemin des Epinons  
Tél : +33 (0)3 26 58 85 16  
[christian.hu@club-internet.fr](mailto:christian.hu@club-internet.fr)  
[www.champagne-jean-hu.fr](http://www.champagne-jean-hu.fr)



[facebook.com/champagnehu](https://facebook.com/champagnehu)



GPS :  
49.088913  
3.634166

Jean Hû, the founder of the House started producing wine and trading his champagne with his wife Pierrette after the second world war. Now , his son who took over wine growing and his wife Brigitte are elaborating a Champagne de Tradition. All their plots spreading on the southern winegrowing slopes of the Marne valley benefit from the most appropriate conditions. Among the diversity of vintages of the House Jean Hû, the Brut de Perles d'Argent – a blending balanced by one half of grape varieties Chardonnay and Pinot Noir – is the most prestigious. It was praised by the professional press and was selected by both la revue du Vin de France 2014 and the Belgian guide Vins et Terroirs Authentiques 2014 and was given the mark 15.5/ 20. The Champagne Brut Millésime 2006 is also very highly priced among the aficionados for its unequalled characteristics. A champagne rosé really appreciated by women completes the range. The ground-level cellar opens onto the breathtaking panorama of the winegrowing hillsides so visitors can enjoy an outdoor tasting. Generous and warm-hearted, Brigitte will be only too pleased to welcome you. The spirit of this House embodies the sincerity of its winegrowers.



## #Trélou sur Marne

Trélou sur Marne  
2 rue Pascal Courcelles  
Tél : +33 (0)3 23 70 83 99  
[champagnefleury@orange.fr](mailto:champagnefleury@orange.fr)  
[www.champagne-fleury-gille.fr](http://www.champagne-fleury-gille.fr)



GPS :  
49.075587  
3.605512

## Fleury - Gille

The family Fleury has been passing on the tradition of Champagne since 1842. The domain located in Trélou sur Marne extends on 8 hectares. Jean-François, Christine and Bertrand are growing the 3 grape varieties Pinot Meunier, Pinot Noir and Chardonnay. They own a 4 ,000- kilogramme traditional wine press and provide the greatest care to the blendings. Once a year, just after winter, the family gathers to taste their wines so as to elaborate their forthcoming cuvées. It is the prelude to the many steps of the wine-making process of their champagne which was awarded many prizes. Those independent winegrowers will warmly welcome you on the domain where Dominique Fleury created the Maison Vigneronne a privileged and friendly place that visitors enjoy and never forget and where seminars , wine tasting sessions,educational and delicacy- tasting days are organized. You can attend four ‘around the Champagne’ thematic workshops : ‘the keys to wine tasting’, ‘the secrets of Champagnes’, ‘champagne rosé : a seducer’and ‘delicacies and champagnes’. A true oenological touristic discovery organized and lead with passion and enthusiasm by one of the most learned figure of the Champenoise region . Go for it !







*Quittez le statut de néophyte  
pour entrer dans le cercle des connaisseurs !*

*Ateliers ludiques, pédagogiques, interactifs pour des groupes constitués de  
6 à 12 personnes; date à convenir selon disponibilité*

*Ateliers  
'autour du champagne'  
Les clés de la dégustation:  
une affaire de bons sens!  
Le secret des champagnes: une histoire de bulles!  
Un séducteur, le champagne rosé:  
fort en sensations!  
Alliance mets et champagnes:  
union harmonieuse ou incompatible?*

*Maison  
Vigneronne*  
CHAMPAGNE  
FLEURY-GILLE

COURCELLES  
02850 TRELOU SUR MARNE  
Tél 03 23 70 83 99  
06 25 48 18 91



[www.champagne-fleury-gille.fr](http://www.champagne-fleury-gille.fr)  
[www.facebook.com/champagnefleurygillevigneron](https://www.facebook.com/champagnefleurygillevigneron)

## 50 # Vallée de la Marne

### #Moussy Victor Charlot

Heir of the second generation of owner-wine grower, Victor Charlot has been perpetuating along the years the know-how of his elders while keeping at the same time, the constant quality of his wine proving thus his mastership in the wine-growing process. His domain is an editor's choice. A rosé known under the name of 'de Saignée' is only elaborated by malolactic fermentation when the wine harvest is at its best and finesse and pleasure are combined. In the House Charlot, the range of wines is now broadening to delight the palates of the connoisseurs in search for new flavours. Come to our domain for a tasting session from Monday to Saturday from 10 am to 6 pm and on Sundays by appointment.



Moussy 5, rue Jules Ferry  
Tél : +33 (0)3 26 54 66 03  
[gerard.charlot@wanadoo.fr](mailto:gerard.charlot@wanadoo.fr)

GPS :  
49.015665  
3.920971

### #Verneuil Vatel

Sylvie and Jean- Marc Vatel produce their wines according to the tradition of their elders. Their passion urges them to only elaborate their wines from their best their vineyards in Verneuil. Their Brut Cuvée Grande Reserve, Brut Cuvée Vieilles Vignes millésimé 2007, Brut Rosé Cuvée La Vie en Rose were rated gold by the guide Gilbert and Gaillard. Sylvie and Jean-Marc will welcome you with great pleasure on their domain for a tasting session in a cosy place, ideal to savour the wine of the kings. Phone a few days in advance.



GPS :  
49.095860  
3.673381

Verneuil  
26 rue de la Tour  
Tél : +33 (0)3 26 52 94 67  
[jean-marc.vatel@wanadoo.fr](mailto:jean-marc.vatel@wanadoo.fr)  
[www.champagnevatel.com](http://www.champagnevatel.com)



### #Charly-sur-Marne

Charly-sur-Marne  
15 route des Villiers  
Tél : +33 (0)3 23 82 03 79  
[info@champagne-leguilletteromelot.com](mailto:info@champagne-leguilletteromelot.com)  
[www.champagne-leguilletteromelot.fr](http://www.champagne-leguilletteromelot.fr)



[champagne-leguilletteromelot.com](http://champagne-leguilletteromelot.com)



GPS :  
48.981242  
3.275036



### Léguillette Romelot

The champagne Légulliette Romelot was elaborated in 1968 when two very old families from Charly-sur-Marne united : the Léguliettes were ploughmen, that is , great land owners from 1790 onwards while from 1705 on, the Romelots were winegrowers and farmers. Joining together with other winegrowers, they created both a pressing cooperative and a wine-making coop to which they hand over their harvest every year. André légullette and Marie-France's son Laurent took over the family estate in August 2000. Now , his vineyard covers 8 hectares . Belonging to this new generation who wants to pass on an environmentally friendly growing practice to the future generations,, he has been going for a rational, sustainable and respectful procedure of the wine -growing process. The Brut Reserve and the cuvée Harmonie are elaborated in the cellars of the domain just as the cuvée B2B, a champagne a 100% Chardonnay – an unusual characteristic- and the B2N, a blending of Pinot Noir and Pinot Meunier THE grape variety of the region. A vibrant personality, Laurent organizes an open day called Chez le Vigneron on May 16th and 17th on his domain and collaborates to the second edition of the event.





CHAMPAGNE  
VICTOR CHARLOT  
à MOUSSY



5, rue Jules Ferry  
MOUSSY  
Tél : 03.26.54.66.03



CHAMPAGNE  
LEGUILLETTE  
- ROMÉLOT



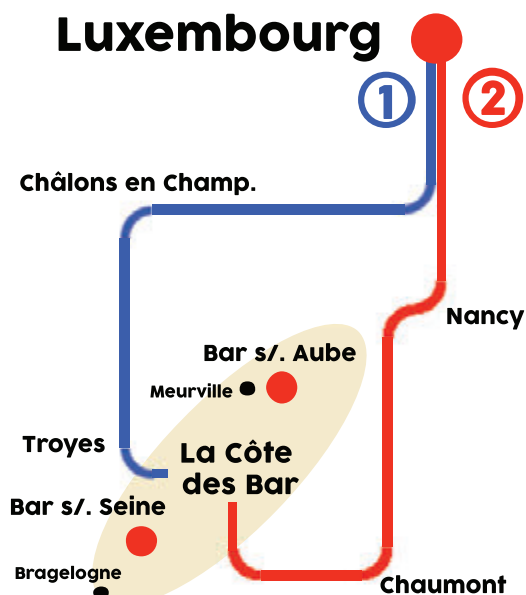
15 route de Villers - Le Mont Dorin  
02310 CHARLY-SUR-MARNE  
Tél. 03.23.82.03.79

# Terroir de la Côte des Bar

## Accès :

① Temps de trajet estimé  
3h30  
via A4 et A26  
sortie 22 Bar sur Seine

② Temps de trajet estimé  
3h15  
via A31 et A5  
sortie 23 Bar sur Aube





## 53 # Côte des Bar

### #Meurville **Benoît Gaultet**

Avec un savoir faire traditionnel depuis plusieurs générations, ce propriétaire-récoltant, aime valoriser le travail de la vigne en adoptant une culture raisonnée, puis élaborer des champagnes exprimant toutes les nuances de fraîcheur, finesse que vous découvrirez en dégustant nos cuvées lors de votre visite. Cuvée Tradition: un flacon traditionnel pour un champagne d'exception, assemblage d'un vin vieilli en fût de chêne, qui lui confère un reflet jaune or, laissant une note expressive et délicate au nez, une explosion de fruits et de soleil pour une finale longue parfumée et voluptueuse. Le Rosé offre toute la palette de fruits rouges : mûre, fraise, cassis, griotte et framboise, agrémenté d'une touche subtile de vanille et d'épices. La caractéristique de ce Rosé : sa fraîcheur et ses arômes.

GPS :

48.203731

4.620529



#### Meurville

11 rue Gaston Cheq

Tél : +33 (0)3 25 27 07 46

[benoit.gaultet@wanadoo.fr](mailto:benoit.gaultet@wanadoo.fr)

CHAMPAGNE

*Benoît Gaultet*

[benoit.gaultet@wanadoo.fr](mailto:benoit.gaultet@wanadoo.fr)  
[www.champagne-benoit-gaultet.fr](http://www.champagne-benoit-gaultet.fr)

*Nous serions heureux  
de vous accueillir sur  
notre exploitation pour  
une visite dans nos  
vignes et une  
dégustation.*

*Nuit sur l'exploitation  
possible*

11, rue gaston Cheq - 10200 MEURVILLE  
Tél. : 03 25 27 07 48 - Fax : 03 25 27 73 85

### #Bragelogne **Camille Marcel**

Le champagne Camille Marcel, déjà quatre générations qui ont fait de la viticulture une passion. Implantée au sud de la Côte des Bar, sur la commune de Bragelogne, dans le canton des Riceys, l'exploitation compte 5,5 ha de vignes sur des coteaux ensoleillés, exposés Sud/Sud-Ouest, idéal pour obtenir des raisins mûrs. Le respect des écosystèmes est une valeur importante aux yeux de ce vigneron. Ainsi, la culture de la vigne doit-elle se focaliser sur la qualité des raisins dans le respect de l'environnement. Les cuvées Brut Adage, Brut de Noir, Brut Rosé vous séduiront d'emblée. Adeline Bonnet, la dynamique représentante de la maison Camille Marcel, vous accueillera avec enthousiasme, empreint de la fraîcheur de sa jeunesse.



GPS :

47.964684

4.267897

#### Bragelogne

12 chemin de Nicey

Tél : +33 (0)3 25 29 12 82

[contact@champagne-camille-marcel.com](mailto:contact@champagne-camille-marcel.com)

[www.champagne-camille-marcel.com](http://www.champagne-camille-marcel.com)



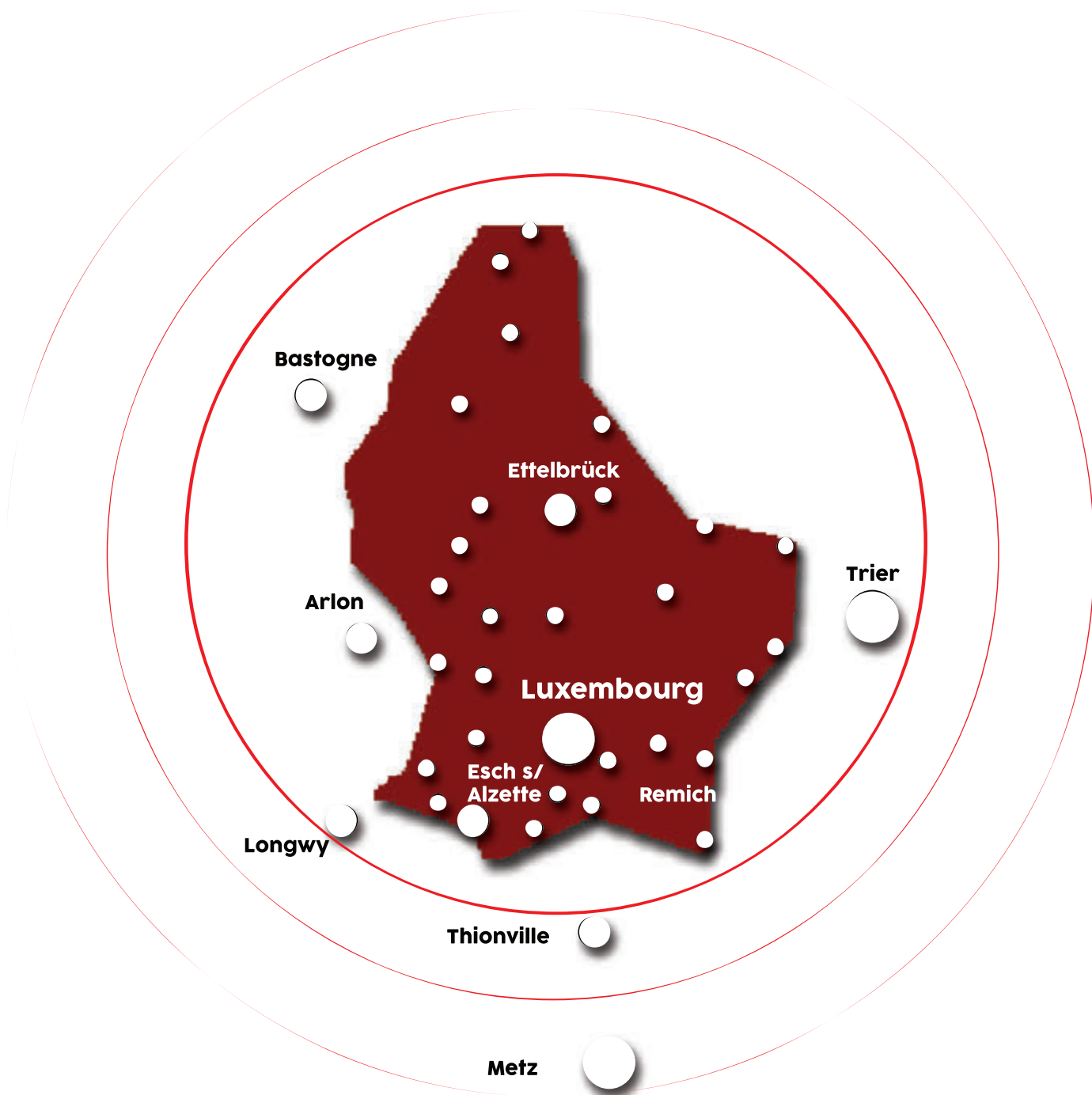
CHAMPAGNE  
BRUT

*Camille Marcel*

*Rosé*

# Zone de distribution Grand Duché de Luxembourg

**44.000 exemplaires diffusés**





## 55 #Gîtes en Champagne

### #Rilly-La-Montagne Jeangout

Come and enjoy the tasty local delicacies on the domain. The winegrower welcomes you on his peaceful site in one of the 4 all-comfort guest rooms each equipped with a bathroom and private toilets as well as a closed car park for your vehicles. Once you have settled down, you can if you wish, book a table (only for dinner) and taste the Champenoise specialities for the price of 32 euros per person all taxes included. This menu includes an aperitive with the tasting of 2 vintages of the House Champagne and a home-made meal with products from the terroir. Contact us for a pleasant stay and discover the work of a winegrower with the visit of the cellar (only in the evening at around 6pm). Sandrine and Didier will be pleased to welcome you and share with you their passion for wine.



**Rilly-La-Montagne**  
3 rue Gervais  
Tél : +33 (0)3.26.03.41.90  
[aucherubin0632@orange.fr](mailto:aucherubin0632@orange.fr)  
[www.jeangout-didier.com](http://www.jeangout-didier.com)



GPS :  
49.166745  
4.045956



### #Avize Waris-Larmandier

From Champagne to art and from art to Champagne via the charming holiday cottage 'Le Nid de Mes Anges' located in the heart of the côte des Blancs between the villages of Vertus and Epernay with a stunning view on the winegrowing slopes of Avize and Cramant. Marie-Hélène Larmandier and her children, Jean-Philippe, Pierre-louis and Inés Waris will be delighted to welcome you in this cosy home nicely renovated and decorated. The warm colours of the cottage create an inviting atmosphere that will tempt you into the pleasure of spending some time here with your family or with friends. The refined atmosphere of the place will just like the fine bubbles of Champagne imbue you with an energy and bracing effect. 'Le Grand gîte' can receive up to 8 persons. It is equipped with a kitchen, small household appliances and a private car park. 'Le petit gîte' is furnished with a double bed and two extra beds on the mezzanine as well as a kitchen and the necessary small household appliances.



**Avize**  
605, Rempart du Nord  
Tél : +33 (0)3 26 57 79 05  
[earlwarislarmandier@wanadoo.fr](mailto:earlwarislarmandier@wanadoo.fr)  
[www.le-nid-de-mes-anges.com](http://www.le-nid-de-mes-anges.com)



GPS :  
48.972669  
4.005818

**Le Nid de Mes Anges**

Gîtes en Champagne  
au coeur de la côte des blancs

**Avize**

06 26 57 79 05  
06 83 45 80 07

**GITES DE FRANCE**

[www.le-nid-de-mes-anges.com](http://www.le-nid-de-mes-anges.com)

# A GAGNER

avec le

**Guide**  
*du* **CLOS**

exemple d'assortiment





# Enter our wine contest

**Our contest is open to our over 18-year-old readers . Prize draw on December 1<sup>st</sup>**

The Guide du Clos offers 150 bottles of champagne !

A bailiff will draw the names of the 3 winners on December 1<sup>st</sup> 2015 . Each winner will be offered a prize of a 1,000 euros worth of champagne assortment produced by each winegrower cooperative featured in the Guide du Clos.

How to enter the contest ? It is very simple ; you only have to answer the following two questions :

- How and where did you get the Guide du Clos ?
- What is the name of the winegrower whose advert shows the photo of a bottle on which the label can only be read in a mirror ?

To enter the contest, send your answers by e-mail stating your name, first name, nationality, age ,postal address and e-mail address (and/or GSM / cellphone number) to [jeu@guideduclos.lu](mailto:jeu@guideduclos.lu) or fill the reply coupon below and send it to our address.

Entering the contest implies no obligation of purchase. The terms and conditions of the contest are available on [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu). The contest is open from 20/06/2015 to 20/11/2015 included. It is free but restricted to people over 18 and under the supervision of a bailiff from the ministry of justice (further details on [www.guideduclos.lu](http://www.guideduclos.lu).)

Send the entry form coupon below to : Guide du Clos. Jeu-concours . 3 Boulevard Royal  
. L-2449 Luxembourg



How and where did you get ..... ? Answer :.....  
 Name :..... Address (street): .....  
 First name :..... Zip code : ..... City : .....  
 E-mail : ..... GSM :..... Nationality : .....  
 Age : .....

The coupon is not valid if all the information is not given

The name of the winegrower whose ADVERT shows the photo of a bottle on which the label can only be read in a mirror is : Answer.....

**The reply coupon is to be sent before November 20<sup>th</sup> 2015**



# Le Pavillon CG

RESTAURANT - BAR À CHAMPAGNE

DEPUIS 1845

## Le restaurant

Le Pavillon CG vous propose une cuisine raffinée, réalisée avec passion, entre simplicité et extrême finesse, promesse d'une expérience sensorielle des plus agréables...

Christophe Gilot et son équipe s'attachent en effet à révéler la richesse des saveurs des produits qu'il sélectionne.

Les mets s'accordent et évoluent au fil des saisons pour le plus grand plaisir de vos papilles.

## Bar à champagne

Confortablement installé au bar, découvrez la sélection de champagnes du Pavillon CG.

Grandes marques et vigneron se côtoient pour vous offrir un panel de qualité. Vos dégustations pourront être accompagnées par de délicates mises-en-bouche, telles que de délicieux macarons sucrés-salés.

Renseignements : [contact@le-pavillon-cg.com](mailto:contact@le-pavillon-cg.com)  
7 rue Noël - 51100 Reims - Tél : 03 26 03 15 15



**BIZNESS**  
VIN & CO

Bizness booster  
réalise pour vous,  
vos plaquettes et  
photos viticoles

[www.biznessbooster.fr](http://www.biznessbooster.fr)



**Vous avez le savoir-faire et nous allons le faire savoir.**



# Recette du Clos

## Foie gras de canard fraise-rhubarbe



### Ingrédients pour 8 personnes :

- 800 g de terrine de foie gras de canard

### Jus de fraise / rhubarbe :

- 500 g de rhubarbe
- 500 g de jus de fraise
- 250 g de sucre

### Gelée de rhubarbe :

- 250 g de jus fraise / rhubarbe
- 2,5 g d'agar agar

### Décor :

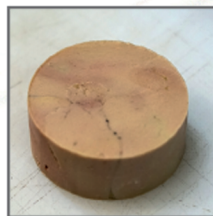
- Fraises
- Balsamique réduit

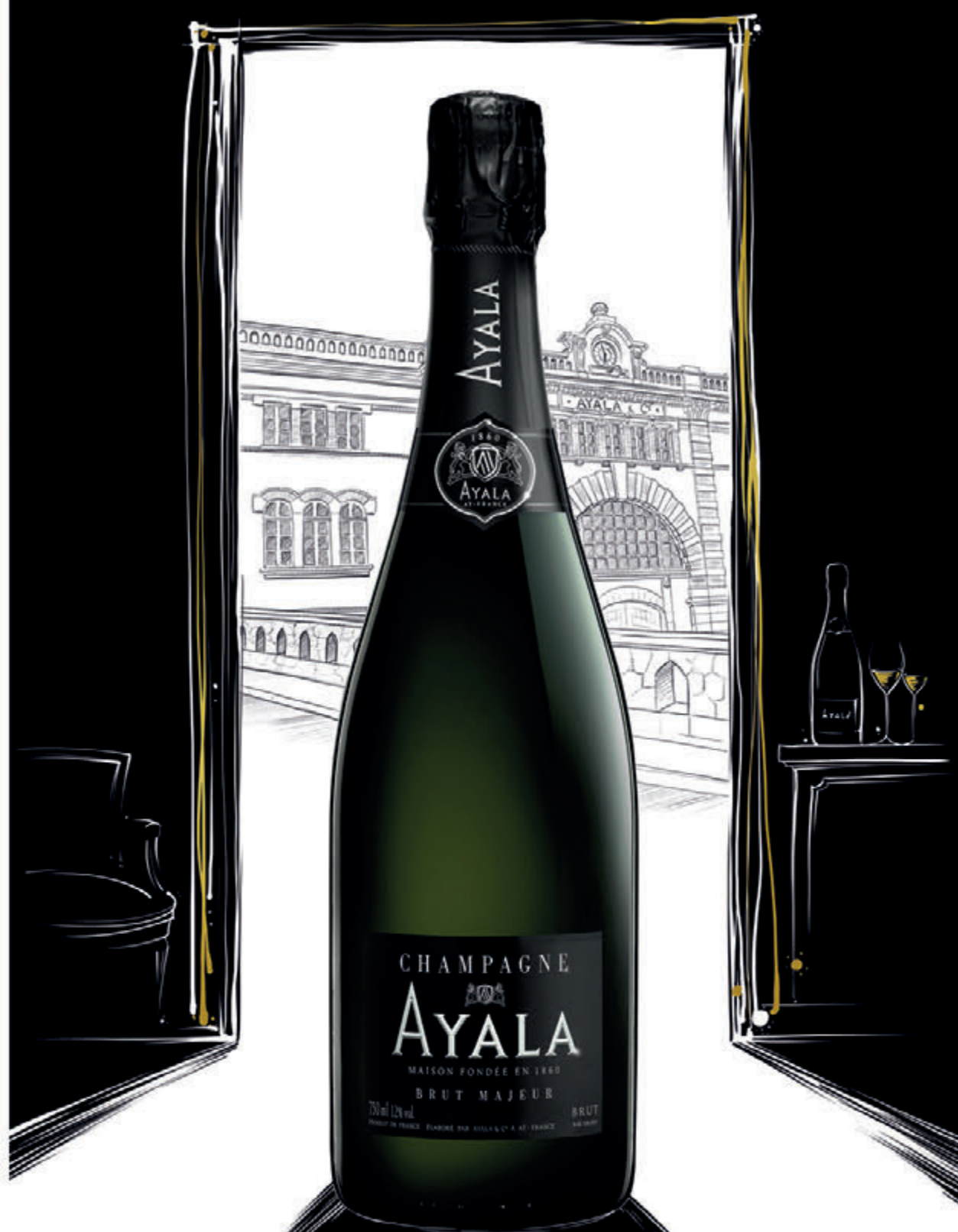


### Réalisation :

- Pocher la rhubarbe dans le jus de fraise et le sucre.
- Prélever le jus de fraise / rhubarbe, ajouter l'agar agar, porter à ébullition, couler en une fine gelée.
- Réduire une partie du jus de fraise / rhubarbe.
- Détailler la terrine de foie gras de canard avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et de 1 cm de hauteur.
- Détailler la gelée fraise / rhubarbe avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
- Dans une assiette, disposer le cylindre de foie gras de canard, poser dessus un disque de gelée puis des morceaux de fraise et rhubarbe pochée.
- Réaliser des points de jus de fraise / rhubarbe réduit, ainsi que de balsamique réduit.
- Décorer avec des chips de rhubarbe et du cerfeuil.

Christophe  
GILOT  
Le Pavillon  
CG  
Reims





LE RENOUVEAU  
D'UNE GRANDE  
MAISON

[www.champagne-ayala.fr](http://www.champagne-ayala.fr)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*