

Champagne





COTEAUX, MAISONS & CAVES DE CHAMPAGNE

CANDIDATURE SUR LA LISTE
DU PATRIMOINE MONDIAL 2015



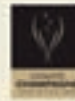
SUIVEZ LA CANDIDATURE SUR
WWW.PAYSAGESDUCHAMPAGNE.FR

MEMBRES FONDATEURS



EPERNAY

Reims



GRAND MÉCÈNE



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

DEVENEZ
AMBASSADEUR
EN UN SEUL
CLIC



Crédits photos :
Michal Jolyot
Pugot / amarante-photogalerie

Champagner-festival



Champagne ! Ce vin effervescent qui pétillie de bulles si fines, enchante le palais, réchauffe les cœurs, anoblit les âmes. Vous rêviez de découvrir cette région qui a permis à l'AOC Champagne de conquérir le monde ? Cette région candidate au classement de l'UNESCO au titre de ces paysages 'côteaux champenois' ?

Elle est là, à votre porte, si proche à quelque deux heures de route. Elle vous attend avec ses maisons de Champagne et tous ses vigneron, ainsi que toutes ses offres touristiques, qui nous font l'honneur de participer à cette 1^{ère} édition 2015 de cette revue-guide oenotouristique annuelle, le guide du Clos «Champagne».

La Champagne, prenez le temps de venir la voir, au printemps et en été, les vignes gorgées de soleil, goûtez à tous les aspects de ce ressourcement bucolique, plongez dans des paysages de campagnes et même urbains, à Epernay et à Reims, respirez au rythme des vallons et vallées, monts et collines qui abritent tant de trésors tout autour du vignoble.

En Champagne, parcourant ses quatre grands Terroirs, nous avons rédigé ce guide grâce au concours des vigneron participants, à la recherche des meilleures cuvées parcelaires, des assemblages de renom et d'autres moins connus – et en passe de l'être –, trouvant des personnalités enthousiastes pour vous en parler, vous le faire déguster, en un mot, des gens qui savent accueillir et recevoir chaque visiteur.

Ce guide est fait pour vous, vous inciter à (re)découvrir le vin des rois, le roi des vins : Champagne !



Marc DUCLOS
Directeur de publication

Version anglaise et allemande à télécharger sur le site www.guideduclos.lu
et possibilité de s'inscrire pour un envoi postal du guide en version UK ou D



English version to download :
www.guideduclos.lu



Deutsche Fassung aufzuladen :
www.guideduclos.lu

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

1^{ère} édition réalisée avec les conseils avisés de Thibaut

Remerciements à Claude et Monique pour leur soutien indéfectible. Dédicace spéciale à MHL.

Editeur : ADmedia Marc Duclos
Régie : publicite@guideduclos.lu
Editeur : 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.wollernack@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
Envoi postal possible des versions UK ou D

45.000 ex. VF
44.000 ex. VF
5.000 ex.



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^{ème} 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 !



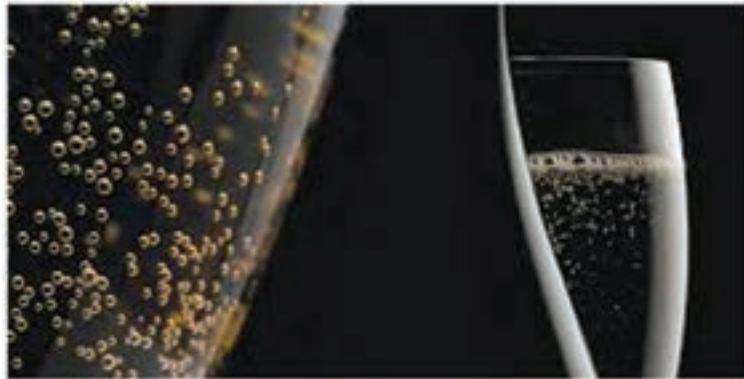
1 rue Carnot - Pierry
Téléphone : +33 (0)3 26 54 03 23
celliers@vincentdastree.com
www.vincentdastree.com

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 pétilliance, 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, **t o u r b i l l o n n a n t e s**, 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.



8 # Les sens du Champagne

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 gaz²⁵), les Maisons de champagne se préoccupent au contraire de prévenir ce phénomène.



12 # Les sens du Champagne

Servir frais

Le champagne doit être servi frais, entre 4 et 7 °C⁵⁴ 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^e 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

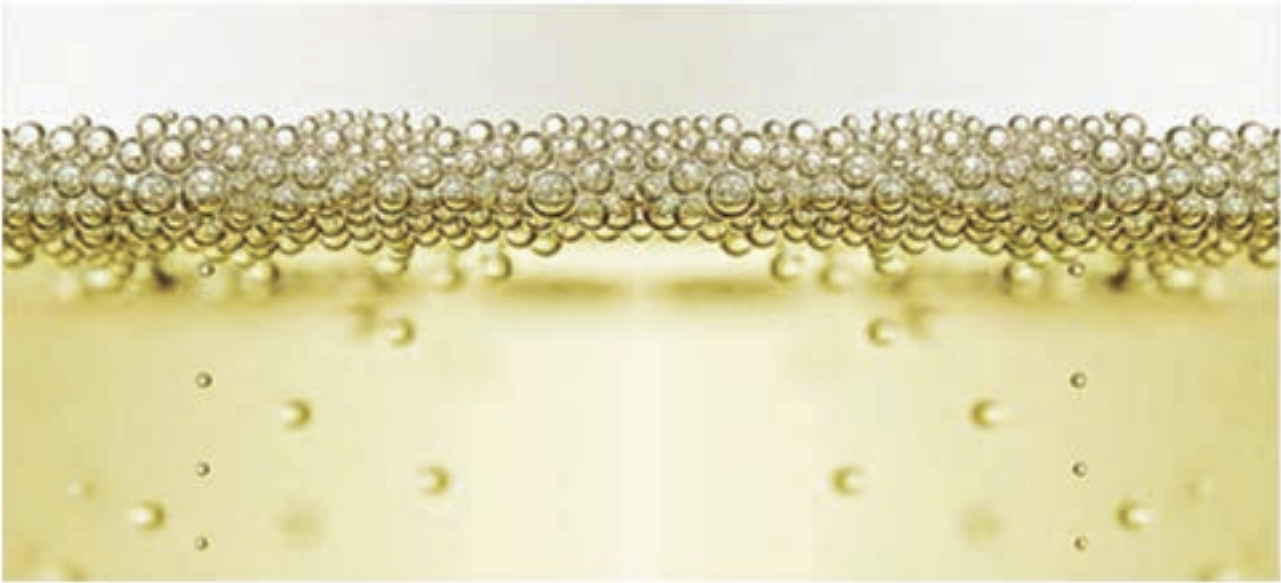
Des recherches sont actuellement menées avec des verriers sur les formes de verres qui pourraient le mieux mettre en valeur les arômes du champagne : la coupe offre une plus grande surface d'échange avec l'air, ce qui accélère le dégazage et la perte des arômes qui sont de plus dilués au niveau de la 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 tulipe²⁵. 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 CO₂, 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 CO₂ s'échappe directement de la surface du liquide (dégazage par diffusion libre), les 20 % restant se dégagent 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 CO₂ 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 CO₂ 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 CO₂ 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 carafage que les champagnes assez vineux, qui ont des choses à exprimer.
- Carafage 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

C'est au coeur de 12 hectares enraciné dans la prestigieuse Côte des Blancs classé 100% Grand Cru Chardonnay que Louis MASSING a exploité depuis 1936 le Vignoble appartenant jadis à son père Julien MASSING. En 1969, c'est sa fille Eliane MASSING et son époux Alain DEREGARD qui en assurent la succession, créant la société DEREGARD MASSING, qui leur permet d'évoluer tout en conservant la marque de commercialisation Louis MASSING. Arrive alors la 3^{ème} génération que nous connaissons aujourd'hui, avec Estelle leur fille qui prend la suite avec son mari Jean-Bernard MOROY. Tous deux s'adonnent à leur travail avec une véritable passion, en laquelle demeure le secret d'une production unique qui fait la renommée de la marque et donne à leurs Champagnes une saveur inimitable. Nos vignes sont choyées et nos cuvées mûrissent en caves pendant plusieurs années. Quand à nos Millésimés, ils demandent quelques années de patience supplémentaires, avant de vous offrir un grand moment

de dégustation. Nous maîtrisons la totalité des étapes de l'élaboration qui sans aucun doute est la clé principale de la réussite, qui donne à ces 8 Champagnes les goûts les plus subtiles et les plus élégants composés de 5 Cuvées Grand Cru Blanc de Blancs 100% Chardonnay dont une élevée en fût de chêne ainsi qu'un Millésimé et une Cuvée Rosé 1^{er} Cru. La noblesse est là, témoin de l'exigence de Jean-Bernard et Estelle cultivant l'art de l'excellence afin de vous entraîner dans l'émotion et mettre à l'épreuve tous vos sens ! La Prestige Millésimé 2008 est élaborée à partir de Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs offrant un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité du raisin. Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées avec soin et vinifiés de manières traditionnelles. Ce Champagne vous séduira par sa maturité idéale pour vos repas.



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

CHAMPAGNE

Louis Massing

AVIZE - FRANCE

TRÉSOR DE LA
CÔTE DES BLANCS



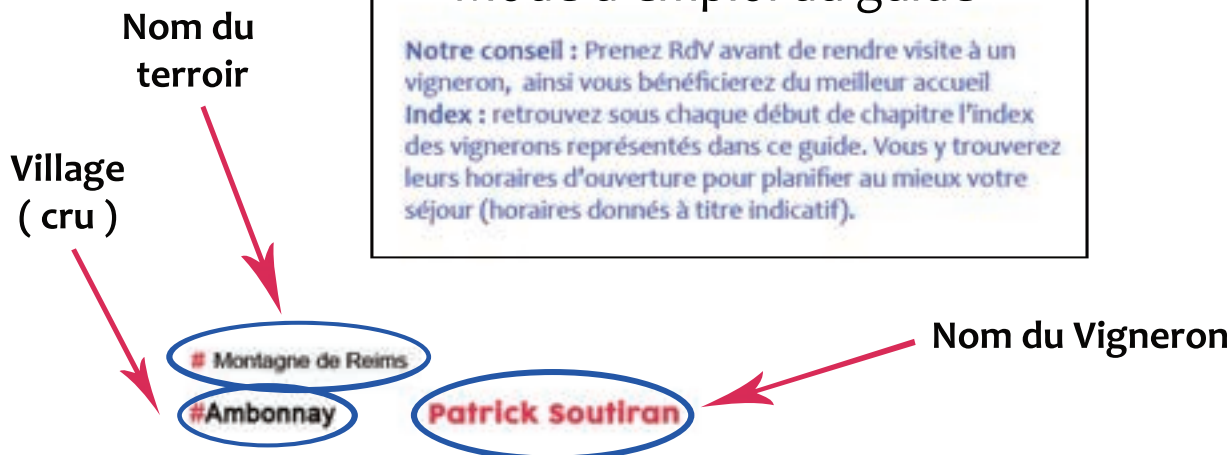
GRAND CRU BLANC DE BLANCS



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).



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.

Adresse

Village
Rue
Téléphone
E-mail
Site web

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



GPS :
49.078538
4.171411



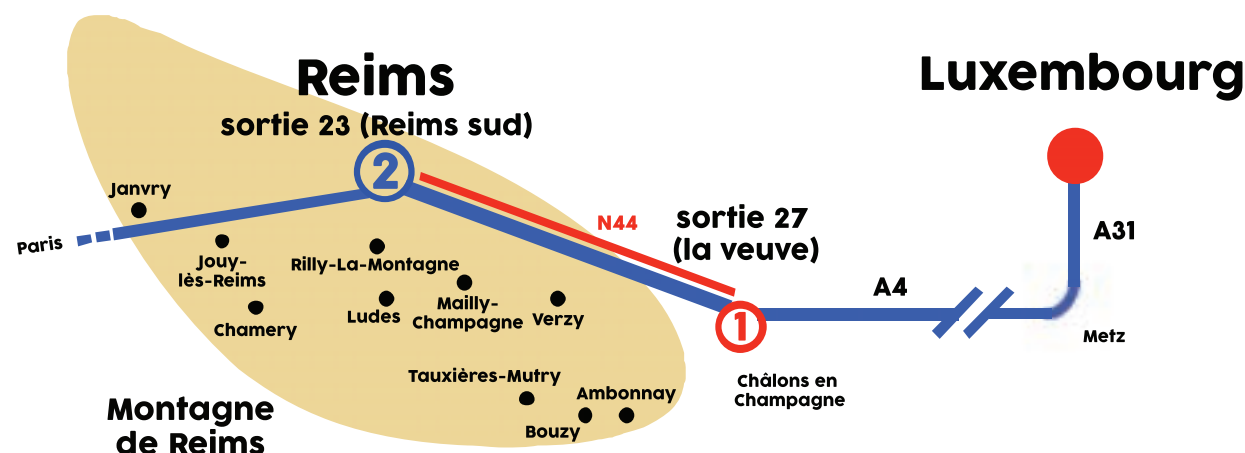
QR Code

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 vigneronns 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-Lallement :	21 rue Irénée Gass 51380 Verzy - champagnejuilletlallement@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

www.champagne-tornay.fr



GPS :

49.074358

4.146126

Ouverture prochaine de la boutique en ligne

Soyez les premiers à découvrir la boutique en ligne, sa large palette de champagnes, son Coteaux champenois – Bouzy rouge, ses accessoires griffés à l'image du domaine Bernard Tornay et ses différentes offres.

Le champagne Tornay est né dans les années 50. Bernard Tornay, récoltant-manipulant (RM) est implanté à Bouzy, au cœur du vignoble Champenois. Aujourd'hui c'est Nathalie Tornay et son mari Rudy Hutasse qui sont à la tête de l'exploitation. Une grande importance est accordée à la vinification, avec une cuverie haute technologie, développée dans la continuité de la vision de monsieur Tornay. La recherche gustative des champagnes Tornay réside dans la souplesse et la rondeur. Les cuvées sont abouties, prêtes à boire, avec une palette aromatique d'une grande diversité, pour des Champagnes qui raviront tous les palais. Associant tradition et modernité, La Maison Tornay constitue une sagesse dans l'univers



Champenois, avec une production limitée, un approvisionnement privilégiant les crus dont l'indice de pureté va de 95 à 100%, et qui constitue le cœur des cuvées, un respect absolu des principes qualitatifs qui fait depuis de nombreuses années la réputation de la marque. Classé 100%, Bouzy est également réputé pour son vin rouge, « l'exception Bouzy Rouge ».



Coup de
cœur de
la rédaction

Un accueil dans un salon 'Cosy de luxe' qui ravira
votre dégustation du millésimé 2006 : fameux !

#Verzy **Juillet-Lallement**

Situés en plein cœur de la Montagne de Reims à VERZY, Virginie et Jean LALLEMENT perpétuent la tradition de leurs ancêtres. Leur passion s'attache à vinifier seulement le meilleur de leur vignoble de Verzy-Sillery (Grand Cru). Des vins subtils, structurés et rafraîchissants qui respectent l'équilibre des cépages Pinot noir et Chardonnay, et dotés d'une grande richesse aromatique, qu'ils soient élaborés en cuve ou en fût de chênes de la forêt de Verzy. C'est avec un grand plaisir que Virginie et Jean vous accueilleront au domaine pour une dégustation de leurs cuvées. Merci de nous prévenir de votre visite.



GPS :

49.147759

4.164573



Verzy

21 rue Irénée Gass

Tél : +33 (0)3 26 50 28 43

champagnejuilletlallement@orange.fr

www.champagnejuilletlallement.com

#Jouy-les-Reims **Vincent Perseval**

Vincent PERSEVAL est issu d'une grande lignée de vignerons à Jouy-les-Reims. Depuis 1820, des vignes sont cultivées par sa famille, dans ce charmant petit village, classé Premier Cru. D'années en années, son père lui cède des vignes, et c'est ainsi que les premières bouteilles siglées « VINCENT PERSEVAL » voient le jour en 2006... Impatientes de cette sortie, car enfermées depuis de nombreuses années dans les caves, pour leur vieillissement ! D'ailleurs, ce vieillissement prolongé, est une caractéristique majeure de la maison, apportant une grande complexité aromatique aux différentes cuvées. Succédant ainsi à cinq générations, Vincent continue le développement des ventes, toujours en y intégrant les nouvelles techniques et technologies de la viticulture durable. Ouvert tous les jours sur rendez-vous, Céline & Vincent seront heureux de vous recevoir, autour d'une dégustation.



Jouy-les-Reims

6 Allée de Champagne

Tél : +33 (0)3 26 04 88 19

vincentperseval@orange.fr

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



21 rue Irénée Gass - 51380 Verzy - Tél. +33(0)3 26 50 28 43
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
www.champagnelabbe.com



GPS :
49.172833
3.960871



Niché au cœur de la montagne de Reims, dans le village de Chamery, classé 1er cru, le Champagne LABBE & FILS est produit dans un esprit familial. L'exploitation, principalement agricole, devint viticole dans le début du 20^{ème} siècle. Récoltant manipulant depuis 1975, nos champagnes reflètent l'expression de nos magnifiques terroirs. Chargés en craie dans leur sous-sol, en argile et en sable dans leur surface, ils confèrent à nos champagnes

fruité, finesse et élégance. Dispersées sur la commune de Chamery et les communes adjacentes, nos parcelles accueillent les trois cépages champenois : Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay qui nous octroient une mixité variée pour nos assemblages. Au fil des années, chaque génération de viticulteur de la famille a su faire évoluer le Champagne LABBE & FILS en s'adaptant et en utilisant les techniques propres à son époque. Ceci tout en conservant une continuité dans l'esprit et la qualité de ce champagne. Ainsi aujourd'hui nous avons un regard particulièrement attentif quant au respect de l'environnement en adoptant une démarche de viticulture durable.



A 5 mn de la sortie
d'autoroute (Reims Sud)



#Mailly-Champagne

J-P Secondé

L'exploitation est familiale et située à Mailly Champagne, village classé Grand Cru 100 % qui se trouve sur le flanc nord de la Montagne de Reims dans la région des "Grands Noirs". Récoltants manipulateurs depuis 1975, la Maison J-P Secondé assure donc toutes les étapes de l'élaboration de ses champagnes, du travail de la vigne à la vinification puis au remuage et dégorgement. Ils seront heureux de vous accueillir afin de mieux vous faire partager leur passion et vous faire découvrir leurs différentes cuvées.



GPS :
49.157204
4.110299



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

#Tauxières-Mutry

Yves Louvet

Producteur de champagne de père en fils depuis plusieurs générations (c'est maintenant la sixième génération), le domaine Yves LOUVET a voulu et a su rester une entreprise familiale où l'on a acquis au fil des années et des générations le savoir-faire "maison". Situé au cœur de la Montagne de Reims, Tauxières, siège de l'exploitation, est situé à 20 kilomètres de Reims et à 15 kilomètres d'Epernay. Provenant des meilleurs coteaux, le domaine Yves LOUVET s'étend sur des vignes sises à Mareuil sur Ay, Tauxières, Avenay Val d'Or, classées parmi les meilleures en 1^{er} Cru de Champagne. Mais aussi sur Louvois, Bouzy, Ambonnay, Trepail et le Mesnil sur Oger, Cru à 100%, élaborant ainsi ses champagnes sur près de 12 ha. Des champagnes dans leur plénitude !



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



GPS :
49.089520,
4.104653



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

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^{ème} 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.



Rilly-La-Montagne

3 rue Gervais

Tél : +33 (0)3.26.03.41.90

auchenubino632@orange.fr

www.jeangout-didier.com



GPS : 49.166745
4.045956

#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

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

Didier Jeangout
Propriétaire/Recoltant



3, rue de Gervais
51500 Rilly-La-Montagne
Tél : 03 26 03 41 90
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 Garnotel

Le champagne Adam-Garnotel fut fondé en 1899 par Louis Adam. Son fils Rémi lui succéda. Puis en 1970, son gendre Dominique perpétua la tradition avec la marque «Adam-Garnotel». Aujourd'hui, Christophe, arrière petit-fils du fondateur, poursuit la croissance de la maison familiale. Sise à mi-chemin entre Reims et Epernay, Rilly-La-Montagne, en plein coeur de la Montagne de Reims, offre son vignoble, 1^{er} Cru, composé des trois cépages Champenois : Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay, qui permettent la réalisation des meilleurs assemblages. Le champagne Adam-Garnotel, dont la distribution s'étend sur toute l'Europe, vous propose une gamme complète de champagne. Ils vous attend avec grand plaisir pour vous faire découvrir dans ses caves les secrets de fabrication du champagne.



GPS :
49.164009
4.042557



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

#Rilly-La-Montagne Couvreur Philippart

C'est autour de l'un des plus anciens villages viticoles de la Montagne de Reims, que Christelle et Emmanuel Couvreur exploitent leurs 8 Ha de vignes, 26 % en pinot noir, 28 % en chardonnay et 45 % en pinot meunier. Située en 1^{er} cru, cette exploitation produit environ 80000 bouteilles. Vignerons indépendants, leur travail et leur passion du vin a déjà permis à Christelle et Emmanuel de récolter quelques médailles, notamment une médaille d'or en 2015 au concours des vignerons indépendants pour la grande réserve. Soucieux de vous accueillir au mieux, il est conseillé de prendre RDV.



GPS :
49.164338
4.046093



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

#Rilly-La-Montagne Fagot

La famille Fagot est installée depuis trois générations, à Rilly-la-Montagne. Hubert Fagot épaulé par Béatrice son épouse, commercialisent leur champagne sous les marques Joseph Fagot et Hubert Fagot. Avec passion, amour et respect de la terre, Hubert Fagot, cultive avec grand soin tout au long de l'année, les trois cépages Champenois, du premier bourgeon jusqu'à la vendange. Chacun de ces cépages apporte au Champagne des caractéristiques uniques, rondeur et fruités pour les Pinots Noir et Meunier, finesse et élégance pour le Chardonnay. Ils vous proposent leur cuvée fondatrice ainsi que le Pinot Noir Grand Cru Ce mono cépage Pinot Noir provient d'une seule petite vigne située près de Rilly-la-Montagne. Ses raisins, pressés séparément, ont été vinifiés puis élevés en fût avant d'être mis en bouteille sous liège (pour un meilleur vieillissement), dans un flacon choisi pour ravir vos yeux avant d'exalter en bouche car il est Extra-Brut sous dosé en sucre pour plus de légèreté. Ils seront ravis de vous accueillir tout au long de l'année ...



Rilly-La-Montagne
1 Allée Dom Perignon
Tél : +33 (0)3 26 03 45 22
contact@champagne-hf-fagot.com
www.champagne-hf-fagot.com



GPS :
49.157046
4.076811

#Tauxières-Mutry Barbier Louvet

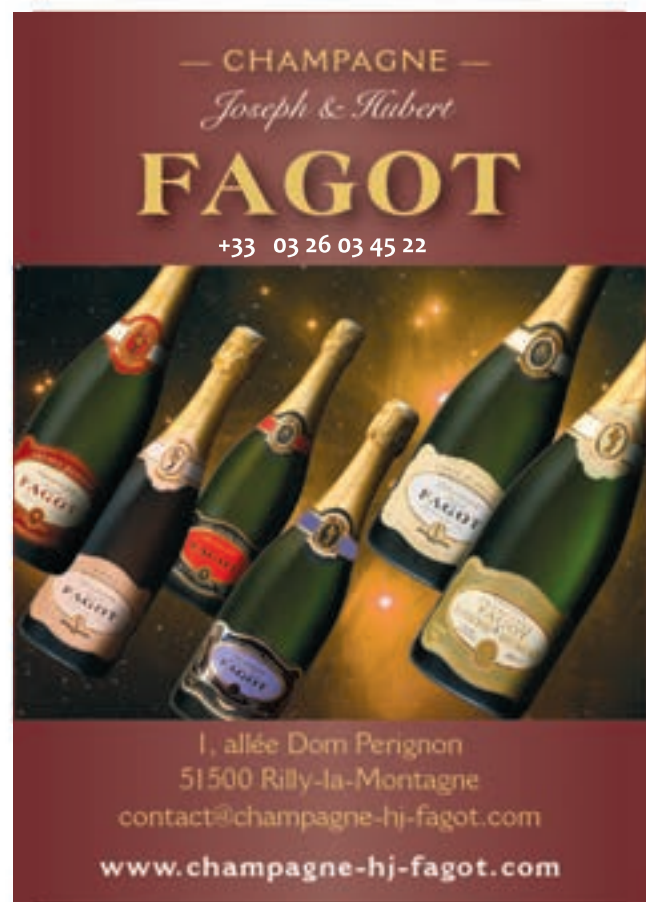
C'est à Tauxières-Mutry, premier cru classé à 99% qu'est établi depuis 6 générations le champagne Barbier-Louvet Père et Fils. Ce village de 240 habitants, partagé entre viticulture et agriculture, est situé à 15 km d'Epernay et à 20 km au sud de Reims. L'exploitation se trouve sur le versant sud de la Montagne de Reims, dans la Côte des Noirs. Ce champagne est élaboré exclusivement à partir de raisins issus de leurs propriétés qui s'étendent sur 9 communes avec différents cépages «Pinot Noir et Chardonnay». La totalité des tâches vinicoles et d'assemblage sont réalisées par la Maison, permettant ainsi d'obtenir une garantie de qualité exceptionnelle. Les champagnes Barbier-Louvet vieillissent 3 années en cave. Leurs champagnes sont travaillés dans la plus pure tradition champenoise et ils effectuent depuis peu la traçabilité terre et vin.



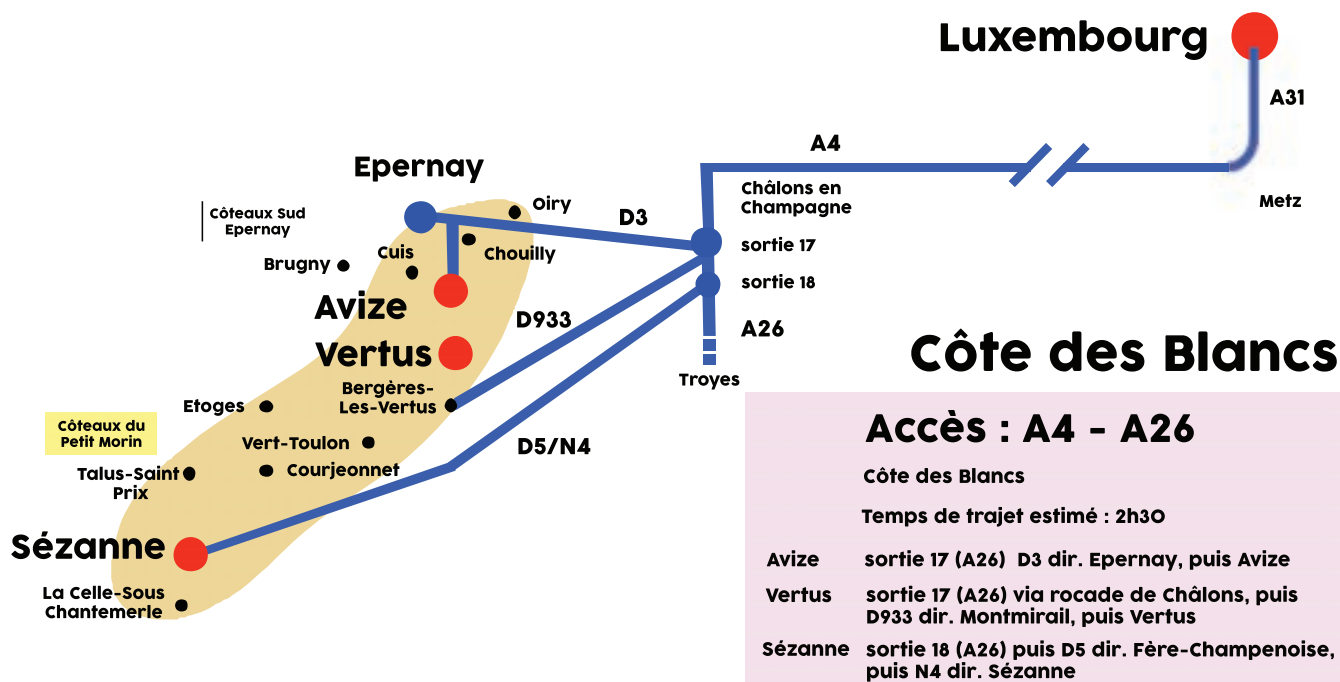
Tauxières-Mutry
8 Rue de Louvois
Tél : +33 (0)3 26 57 04 79
contact@champagne-barbier-louvet.com
www.champagne-barbier-louvet.com



GPS :
49.092349
4.104970



Terroir de la Côte des Blancs



Les vigneronns représentés

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



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



**coup de
coeur de
la rédaction**

Un accueil superbe et raffiné dans
un salon d'une propriété du XIX^{ème}
siècle. Surprenant et immanquable



Depuis 1750, l'histoire de la famille Gimonnet est indissociable de celle du vignoble de Champagne. Les Gimonnet sont vignerons et livrent leurs récoltes au négoce champenois, puis débute l'activité de vinification de la maison. En 1935, Pierre édite ses premiers tarifs. A partir de 1955, Michel Gimonnet, fils de Pierre, s'investit avec passion et audace dans le développement d'une gamme de Champagnes « Maison ». Il connaît chaque arpent de vigne, et sait que le vignoble familial est unique. Le style de ses vins va en exprimer toute la beauté, la vivacité, la race. Artisans-vignerons, Olivier et Didier Gimonnet, disposent d'un domaine de 28 hectares, exclusivement dans la Côte des Blancs, plantés de cépage

Chardonnay, sur les communes de Cramant, Chouilly et Oger en grands crus, ainsi que Cuis et Vertus en premiers crus. L'originalité de la maison Gimonnet, c'est que toutes les cuvées, y compris le brut sans année, sont des Champagnes blanc de blancs issus de la Côte des Blancs. Ces terroirs indispensables oeuvrent à la création d'une gamme très rare, composée de 7 cuvées « blanc de blancs » de Grands Chardonnay dont 5 millésimées, et une cuvée « Rosé de Blancs ». Olivier et Didier Gimonnet jouent sur les variations de Terroirs pour donner à chacune de leurs cuvées une expression bien particulière. Le style Pierre Gimonnet, c'est

la magie des assemblages pour ravir les amateurs de nuances, dans le seul but de créer les Champagnes qu'ils aiment... La maxime de la maison Gimonnet l'illustre parfaitement : *Le Terroir de la Côte des Blancs est un*

Chef d'œuvre de la Nature, le Style Pierre Gimonnet & Fils en est le reflet. Pour réussir de très grands vins, ils s'appuient sur leur parfaite connaissance des terroirs et sur la Nature, celle-ci permettant certaines années de les sublimer encore plus. Interprètes avisés de leurs Terroirs, Olivier et Didier Gimonnet refusent le qualificatif de « wine-maker ». Leur conception, c'est que le style de leurs vins soit entièrement l'expression naturelle d'un raisin né d'un climat et non pas induit par une vinification. Leurs

Champagnes sont ceux de leurs Terroirs de la Côte des Blancs avec une vinification privilégiant la pureté, l'élégance et la minéralité. Adeptes de l'assemblage pour additionner les qualités de chaque village, toutes leurs cuvées privilégient l'harmonie à l'intensité, recherchant l'équilibre entre la matière, l'élégance, la finesse et la fraîcheur... de grands vignerons !



La SPECIAL CLUB millésime 2006 GRANDS TERROIRS de CHARDONNAY, fruit d'une sélection sévère, est la quintessence des terroirs et le summum des millésimes. Composé exclusivement de chardonnay, l'assemblage provient en majorité de « Cramant Grand Cru » et de vieilles vignes (50 % > 40 ans), ainsi que 20 à 30% issus du vignoble de « Cuis 1er Cru ». Il confère complexité et longévité à la cuvée. L'archétype du style Pierre Gimonnet !

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



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, artiste-peintre associe les couleurs dans ses oeuvres, pour proposer des bouteilles sérigraphiées, ou uniques, peintes à la main par MHL, afin de créer un packaging personnalisé. De plus, elle associe dans un superbe coffret à son champagne des oeufs en émaux de Longwy.



gîte dévoile toute sa personnalité, son empathie, cette générosité, que le convive appréciera à sa juste mesure.



**Coup de
cœur de
la rédaction**

Fondée en 1989, la maison se situe au coeur d'un vignoble prestigieux de 7 ha qui s'étend sur les territoires de Cramant, Avize, Chouilly, Oger pour les Grands Crus, ainsi que sur Mardeuil et Bligny en périphérie d'Épernay. Depuis 25 ans, aidée de son frère François à la vinification de ses vins, entourée de ses enfants dont Jean Philippe qui initie le domaine à sa philosophie de la biodynamie, MHL perpétue l'amour du champagne, présent dans la famille depuis 5 générations.

Sur son lieu d'accueil à Avize, la famille Waris-Larmandier offre une gamme de champagne fort variée aux notes envoûtantes, en Grand Cru Blanc de Blancs, du champagne *Tradition*, ou *Collection*, au millésimé 2008. D'autres cuvées, comme le *Rosé Brut* ou le *Sensation* complètent la gamme. Passionnée par son exploitation, et les arts, Marie-Hélène conjugue ses talents pour vous faire aimer - avec enthousiasme - les produits de son domaine. Son



Découvrez le talent de peintre de l'artiste en séjournant dans son gîte.

#Oiry **Gérard Bouvy**

Gérard Bouvy autrefois dans le commerce agricole, est un passionné de mécanique automobile qui restaure de vieilles voitures et participe - avec son champagne - à toutes les exhibitions liées aux anciennes comme le salon Auto Rétro à Reims et au Rétro Auto Forum de Fréjus. Produisant 10.000 bouteilles sur de nombreuses parcelles, éloignées ou proches de Oiry, en Grand Cru, cet amoureux de la conversation saura vous enchanter dès la première flûte dans le cadre 'néo-rustique' de son caveau. On vient de loin pour rencontrer un tel magicien, du Japon ou du Canada, et même si Gérard ne parle que le français, sa verve et son goût de la gastronomie raviront toutes les oreilles et tous les palais. Connus et reconnus pour ses étiquettes aux formes singulières, notamment pour le Brut Cuvée Spéciale. avec son étiquette en laiton, summun d'originalité, le champagne Gérard Bouvy fait rimer flacon et contenu comme nul autre. Il vous recevra 'à la bonne franquette' et vous accordera tout le temps nécessaire : Appelez le !

GPS : 49.022147
4.051657

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

#Chouilly **Thomas - Pavy**

La maison Thomas-Pavy est située dans le terroir Grand Cru de Chouilly. Stéphanie Pavy vous propose une cuvée Tradition (brut ou extra dry), une cuvée Grande Réserve «Laritte» ainsi qu'une cuvée Rosé de Saignée à déguster à la propriété. Au-delà du champagne, pour ravir vos papilles, sont proposés des paniers gourmands composés de produits du terroir champenois. Pour les camping-caristes le meilleur accueil vous est réservé (sauf septembre), avec un terrain adéquat, gratuit pour les abonnés à France Passion. Par ailleurs, un studio pour quatre personnes est à votre disposition pour votre séjour, sur réservation. La maison Thomas-Pavy organise, d'avril à mi-août, des balades à vélo électrique dans le vignoble.

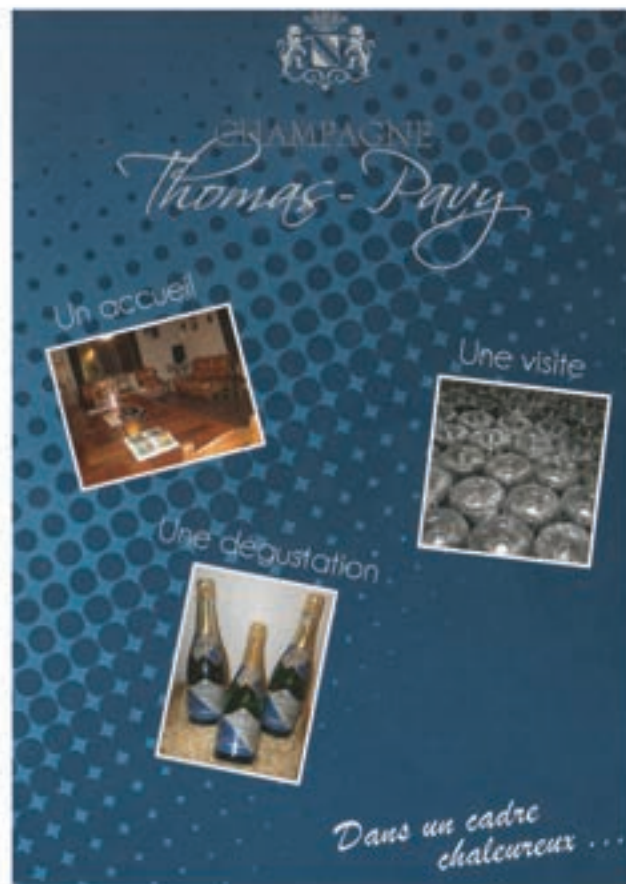
FRANCE
PASSION

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

Sis à Etoges depuis 1860, installé depuis cinq générations, le champagne Verrier et fils exploite un vignoble situé entre Epernay et Sézanne. Les 35 parcelles qui composent l'exploitation permettent de



réaliser une large gamme d'assemblage, caractérisant la typicité de ses cuvées. Ainsi, le champagne cuvée Ismérie, quintessence de l'esprit de raffinement, créé en hommage à l'épouse du créateur du domaine,

Ismérie Verrier. Emmanuel & Laurence Verrier élaborent leurs champagnes avec les raisins issus de leur vignoble, en passionnés de leur art.



GPS :
48.879483
3.853213

Etoges

Rue des Rochelles
Tél : +33 (0)3 26 59 32 42
champagne.verrier@orange.fr
www.champagne-verrier.com



#Sézanne Pierre Pinard

Vigneron à Sézanne depuis le 18^{ème} siècle, la maison Pierre Pinard élabore une cuvée de réserve Brut médaillée d'Or 2014 au concours des vignerons indépendants. Dans la gamme des champagnes Pierre Pinard, également primée, la cuvée millésime 2004 est médaille d'Argent au concours d'Epernay 2013, offrant un vin subtil, fin, vif et élégant. Surprenant par son côté atypique, la cuvée vieillie en fût de chêne est un produit original, illustrant tout le savoir-faire du vigneron champenois. La maison Pierre Pinard vous reçoit du lundi au samedi, de 9h à 12h et de 14h à 18h, vous réservant - avec Brigitte - un accueil convivial, digne de ce nom. Accessible aux personnes à mobilité réduite, l'exploitation se visite de plain-pied.



GPS :
48.727168
3.725468

Sézanne

29 rue Gaston Lapatte
Tél : +33 (0)3 26 80 58 81
champagne.pierrepinard@orange.fr
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
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.



Vigneron de père en fils, les premières vignes ont été plantées en 1964. Le vignoble se situe dans le Sézannais, au Sud de la Côte des Blancs. Il s'étend sur les communes de La-Celle-sous-Chantemerle, Barbonne-Fayel, Fontaine-Denis et Broyes. Les trois cépages champenois sont présents sur l'exploitation, même si le Chardonnay, avec sa chair et sa peau blanche, domine sur l'exploitation. La marque de champagne " Jean-Marie Marcoult " a été créée en 1980. Depuis, la gamme s'est enrichie. A ce jour, elle est composée de sept cuvées. Cette diversité permet à chacun de trouver Le champagne qui lui correspond au mieux. Toutes différentes, ces cuvées sont élaborées avec soin et tradition pour vous apporter un champagne de qualité constante au fil des années, que vous pourrez déguster du lundi au samedi dans son cellier. Vous pourrez aussi profiter d'un séjour dans l'un des gîtes « les vignes du Clos » pour découvrir et apprécier ses champagnes.





Vertus

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



GPS :
48.906996
4.002627



Avec un vignoble situé uniquement dans la célèbre Côte des Blancs, Guy Larmandier ne produit que des champagnes Grands Crus sur les terroirs de Cramant et Chouilly, et des terroirs Premiers Crus, sur Vertus et Cuis. Les vignes du champagne Guy Larmandier sont implantées sur les coteaux les mieux exposés. Le champagne Blanc de Blancs, fin, élégant, aux saveurs parfumées et subtiles, naît de la culture du cépage Chardonnay. François Larmandier, le fils de Guy, sait exprimer sa passion dans la plus pure tradition du savoir-faire familial, pour élaborer un bel assemblage harmonieux, maîtrisant la qualité, ainsi que la régularité de sa gamme de champagnes. Sa cave remarquable, abritant des trésors de champagne, vieillissant sur lattes, est un ravissement pour l'amateur. La maison, incarnée par Colette Larmandier, dégage immédiatement une chaleur dans son accueil, qui vous ravira lors de votre dégustation. C'est cette convivialité, au service de tous ses clients, qui fait tout le charme d'un moment rare, une coupe à la main, avec un champagne Blanc de Blancs.



Coup de
cœur de
la rédaction

Découvrez une authentique cave
champenoise. Un trésor bien gardé !

#Vert-Toulon Sébastien Lefevre

Vigneron depuis trois générations à VERT-TOULON, à la limite de la Côte des Blancs, Sébastien LEFEVRE vous accueille toujours avec chaleur et gentillesse pour vous faire découvrir ses différentes cuvées. Il se fera un plaisir de vous parler et de vous faire déguster, entre autre, sa cuvée « CONSTELLATION », qui est exclusivement élaborée de chardonnay, ce qui donne à ce vin une grande finesse. Chacune de ses cuvées est vinifiée et élaborée avec rigueur, dans la pure tradition champenoise ; dotées de subtiles particularités, elles sauront apporter une savoureuse distinction. N'hésitez pas à venir découvrir toutes les cuvées du «CHAMPAGNE SEBASTIEN LEFEVRE» en prenant rendez-vous.



GPS :
48.841761
3.907343

Vert-Toulon

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

**#Talus Saint Prix Legret et fils**

Installé à Talus Saint Prix, berceau du domaine, planté de pinot noir et pinot meunier, le vignoble se situe sur un coteau exposé plein sud dans la vallée du petit morin où le sol argilo-limoneux favorise l'expression des cépages noirs. En blanc de blanc, Alain Legret propose une cuvée spéciale 100% chardonnay, dont le bouquet vanillé et toasté évolue vers des notes de cacao. Le Rosé Corolle extra brut mêle les fruits rouges confiturés à une touche de café. Le champagne millésime 2008, en extra Brut, sera disponible dès cet été. Un rosé de saignée Brut nature vient agrémenter la gamme. De nombreuses récompenses distinguent Alain Legret (coups de cœur du Guide Hachette, Revue du Vin de France) - orienté bio - et qualifient tout l'art de ce vigneron éprouvé de finesse dans ses assemblages.

**Talus Saint Prix**

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

GPS :
48.833957
3.746501



VERTUS

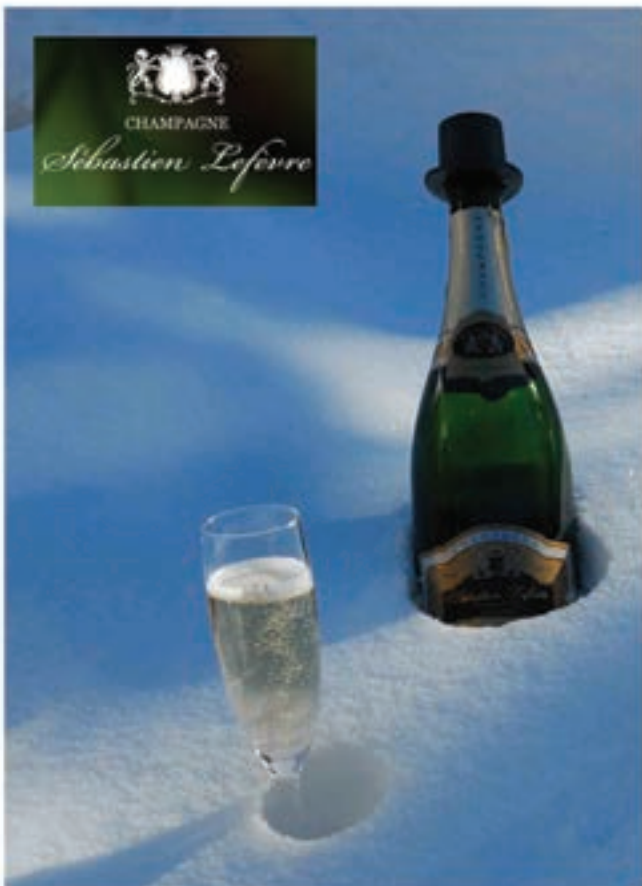
03 26 52 12 41

www.champagne-larmandier-guy.fr

Champagne

Guy Larmandier

Propriétaire-Récoltant



Champagne
LEGRET&FILS



ROSE DE SAIGNEE
Rosé

Brugny

1 rue d'Épernay

Tél : +33 (0)3 26 51 42 79

champagne.michel.testulat@orange.fr

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 Chère Henriët**

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

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 Pemet

Tél : +33 (0)3 26 52 02 26

al.poirot@wanadoo.fr

GPS :

48.880145

4.007051



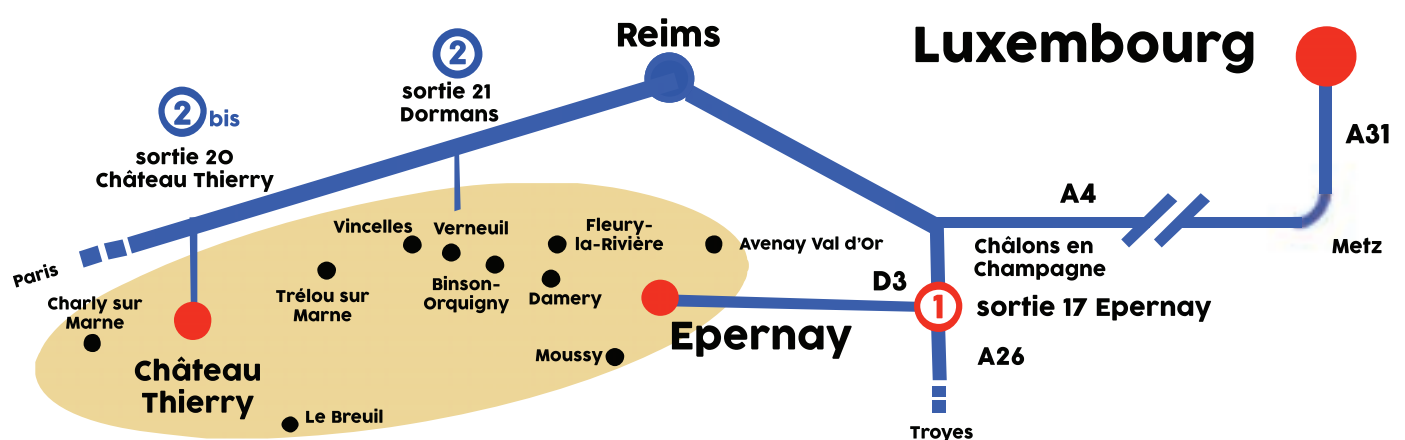
prochaine parution

Guide du CLOS

Champagne 16 mars 2016



Terroir de la Vallée de la Marne



Accès : A4 - A26

A4

Vallée de la Marne



Vallée de la Marne (EST)

Temps de trajet estimé :

2h30 via Epernay

sortie 17 (A26) Epernay, puis D3



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 Dépit : 3 rue du Carrefour 51210 Le Breuil - didier.depit@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

En 1971, Thierry Ruffin décide de mener ses vignes en culture biologique, à l'époque où l'on n'envisageait que très peu l'impact des pratiques culturales sur l'environnement. L'exploitation viticole conduite en agrobiologie s'étend sur 3 ha situés sur Avenay-Val d'Or et Tauxières, classées Premier Cru. Composé à 60% de Chardonnay et à 40% de Pinot Noir, c'est le mariage de la délicatesse et de la puissance. En 2008, Sylvie Ruffin succède à Thierry et perpétue, dans ses choix culturels et avec la vinification traditionnelle en fûts (de chêne et acacia anciens), les traditions qui ont fait la renommée des champagnes Yves Ruffin.



GPS :
49.071059
4.045462

Avenay Val d'Or
6 Boulevard Jules Ferry
Tél : +33 (0)3 26 52 32 49
champyvesruffin@orange.fr
www.champagne-yves-ruffin.fr



#Damery Yannick PrévotEAU

Viticulteurs depuis 5 générations, Eric et Yannick apportent leurs soins attentifs et leur passion du métier à l'élaboration de leurs Champagnes. Dans le caveau de dégustation, autour d'un bar aux airs de pressoir, vous dégusterez le Champagne Carte d'Or brut, ainsi que le Champagne Rosé, et aussi la Perle des Treilles, une cuvée riche en Pinot Noir, équilibrée par un apport de Chardonnay et de grands vins de réserve. La cuvée ORIGINE 1911 Millésime 2008, assemblage issu d'une sélection parcellaire rigoureuse de la récolte exceptionnelle, 2.500 bouteilles numérotées, est livrée dans un superbe écrin de bois.



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
www.champagne-yannickprevotEAU.fr



#Binson-Orquigny

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



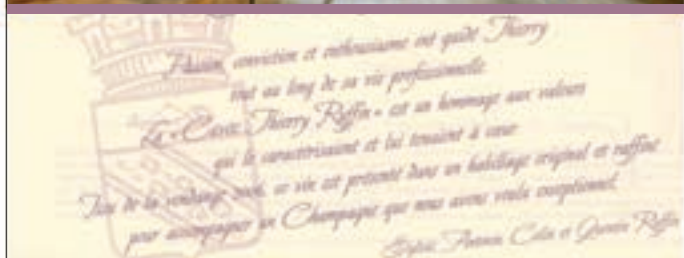
GPS :
49.094753
3.788806



Xavier Lorient

Située en plein cœur du vignoble de la Vallée de la Marne, en Champagne, l'exploitation familiale du Champagne Xavier Lorient est un domaine viticole de 10 ha répartis sur 3 villages. La maison existe depuis 5 générations, Reprise maintenant par deux filles, elles savent amener leur vin à donner davantage de caractères et de subtilités. Elles vous transmettent leur passion ainsi que leur savoir-faire en vous proposant de déguster un champagne de qualité. Bénéficiant des conditions les plus appropriées à l'élaboration de leur Champagne au vu de leur situation géographique situé sur la rive droite de la Marne, leurs champagnes dits de la Rive Droite sont généralement les plus prisés des amateurs pour leur richesse et leur équilibre. Elles accueillent des groupes (80 personnes maximum), des particuliers et des professionnels au sein du vignoble. Elles vous proposent de découvrir la richesse de leur terroir avec des animations autour de la dégustation de champagne, dans le respect des traditions Champenoises.





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



GPS :
49.093312
3.882679

speak



Crédits photos : Agence Horizon Bleu

Le Champagne MARC, à Fleury-la-Rivière, sis à 20 km de Reims et 8 km d'Épernay, élabore un champagne unique, très prisé au Japon et en Australie, sans fermentation malolactique. Depuis 12 générations, la famille se transmet passion, savoir-faire et amour d'un produit noble par excellence, le Champagne MARC, symbolisé par deux sabres - en fait des *rapières* - issus de l'histoire d'un duel au Louvre dans la chambre de Louis XIII. Banni, l'auteur du duel a légué son domaine de Fleury à la famille Marc en 1626. À sa façon, la Maison MARC célèbre la nature passionnée de ce légataire d'exception en ornant ses cuvées d'un médaillon qui croise le fer, illuminé d'un soleil éclatant symbole de la royauté. De nombreux prix récompensent les efforts de ce vigneron, tels qu'une médaille d'or des Vignerons Indépendants pour l'Ultima Forsan, une médaille d'argent au concours mondial de Bruxelles, ainsi qu'une autre médaille d'argent au Mundus Vini pour son excellent brut Rosé. Avec des vignes 30% en Grand Cru, dont celles de Mailly-Champagne, au sein de la Montagne de Reims, le reste en Vallée de la Marne à 8 km d'Épernay, la maison propose une gamme de champagne très étendue, de l'Initiale Noir & Blanc à la Perla Néra et à la Perla Rosa. Une particularité de ce vigneron est de pratiquer le dégorgement à la volée, pratique requérant adresse et rapidité.



#Le Breuil **Didier Dépit**

Une adresse qui brille pour les visiteurs. Ici, on peut être hébergé au gîte et découvrir la maison de champagne Depit Didier et sa délicieuse gamme de champagnes. Une formule parfaite pour découvrir la région Champagne, avec de très belles promenades et visites à faire aux environs, un accueil sympathique et un logement tout confort avec cuisine, salle de séjour, chambre et salle de bain. N'hésitez pas à demander au propriétaire la dégustation du champagne, il se fera un plaisir de vous faire découvrir sa gamme. Ouvert toute la semaine sur rendez-vous. Accueil en petits groupes jusqu'à 10 personnes. Parking autocar à proximité. Hébergement jusqu'à cinq personnes.

GPS :
48.978420
3.648863



LE BREUIL
3 rue du Carrefour
Tél : +33 (0)3 26 59 24 04
didier.depiti@orange.fr

CHAMPAGNE

Didier Dépit

#Le Breuil **Sendron Destouches**

Le Breuil, petit village pittoresque où se trouve l'ensemble du vignoble Sendron Destouches, est situé dans la région de la Vallée de la Marne. Récoltant manipulant depuis plus de 50 ans, l'élaboration de leur champagne est fait à partir de raisins venant exclusivement de leurs vignes. A la gamme, 6 cuvées vous sont proposées dont certaines sélectionnées par : La revue du vin de France « le guide des bonnes affaires du vin 2015 » pour la cuvée *L'Authentique* et par : Sommeliers International pour la cuvée *L'Authentique* et la *Cuvée de Réserve*. Ils seront heureux de vous accueillir sur RDV pour une visite.



GPS :
48.978216
3.651046

LE BREUIL
10, rue de la Blâtrerie
Tél : +33 (0)3 26 59 26 72
champagnesendrondestouches@gmail.com
www.champagne-sendrondestouches.fr





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



facebook.com/champagnehu



GPS :
49.088913
3.634166



Jean Hû, fondateur de la maison commence à vinifier et commercialiser son champagne à la sortie de la seconde guerre mondiale avec son épouse Pierrette. Aujourd'hui, son fils Christian, actuel exploitant avec son épouse Brigitte, élabore un Champagne de Tradition. Toutes leurs parcelles, situées sur le coteau sud de la vallée de la Marne, sont idéalement exposées. Des différentes cuvées du domaine, le Brut Perles d'Argent, cuvée issue de 50% de Chardonnay et de 50% de Pinot Noir est la cuvée emblématique de la maison Jean Hû. Il a les honneurs de la presse professionnelle, étant référencé par la revue du Vin de France 2014 et dans le guide belge Vins et Terroirs Authentiques 2014, avec une note de 15,5/20. Le Champagne Brut Millésime 2009 rencontre également un vif succès auprès des connaisseurs, ravivant les papilles de leurs fidèle clientèle. Un champagne rosé très féminin complète la gamme. A flanc de coteaux, la cave de plein-pied ouvre sur un panorama magnifique permettant une dégustation à l'air libre. Généreuse et accueillante, Brigitte sait recevoir tous les visiteurs avec bonheur. La fraîcheur d'âme de la maison est empreinte d'une grande sincérité, celle des vigneron.



#Trélou sur Marne

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



GPS :
49.075587
3.605512

Fleury - Gille

Dans la famille Fleury, on perpétue la tradition du Champagne depuis 1842. Sur les huit hectares d'un domaine situé à Trélou sur Marne, Jean-François, Christine et Bertrand cultivent les trois cépages Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay. Ils disposent d'un pressoir traditionnel de 4000 kg et attachent un soin particulier à leurs assemblages. Tous les ans, juste après l'hiver, la famille se réunit pour déguster leurs vins afin de créer les futures cuvées. C'est le prélude aux autres étapes de la vinification qu'ils effectuent à la propriété. Outre le soin qu'elle apporte à l'élaboration de leur champagne – récompensé par de nombreux prix -, la famille Fleury privilégie le contact et l'accueil. Vignerons indépendants, ils reçoivent à la propriété où Dominique Fleury a créé la Maison Vigneronne, l'un de ces endroits privilégiés et conviviaux que l'on aime et qu'on n'oublie pas et où elle organise séminaires, dégustations, journées gourmandes et pédagogiques. Quatre ateliers thématiques « autour du Champagne » sont proposées par la Maison Vigneronne : « Les clés de la dégustation », « Le secret des Champagnes », « Un séducteur, le champagne rosé », « Alliance mets et champagnes ». Une véritable découverte oenotouristique, organisée par l'une des figures érudites de la région champenoise, animée avec enthousiasme et passion. L'oenotourisme a le vent en poupe !





*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
www.facebook.com/champagnefleurygillevigneron

50 # Vallée de la Marne

#Moussy Victor Charlot

Troisième génération de Propriétaire-Récoltant, Victor Charlot perpétue le savoir-faire de ses aïeux en conservant une qualité constante au fil des années, reflet d'une vinification maîtrisée... Le coup de cœur de la maison ? Un rosé dit « de Saignée » élaboré uniquement les années de belle récolte, par macération. Finesse et gourmandise sont au rendez-vous. Aujourd'hui, la gamme de la maison Charlot s'élargit pour ravir tout les palais en quête de nouvelles saveurs. À venir déguster sur place, du lundi au samedi de 10h à 18h et le dimanche sur rendez-vous.



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

GPS :
49.015665
3.920971

#Verneuil Vatel

Sylvie et Jean-Marc Vatel perpétuent la tradition de leurs aïeux. Leur passion s'attache à vinifier seulement le meilleur de leur vignoble de Verneuil. Ils élaborent des vins notés en Or par le guide Gilbert et Gaillard, (Brut Cuvée Grande Réserve, Brut Cuvée Vieilles Vignes millésimé 2007, Brut Rosée Cuvée La Vie en Rose). C'est avec un grand plaisir que Sylvie et Jean-Marc vous accueilleront au domaine pour une dégustation de leurs cuvées, dans un coin cosy, idéal pour savourer le vin des rois. En prévenant quelques jours à l'avance, ils vous offriront le meilleur accueil.



GPS :
49.095860
3.673381

Verneuil
26 rue de la Tour
Tél : +33 (0)3 26 52 94 67
jean-marc.vatel@wanadoo.fr
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
www.champagne-leguilletteromelot.fr



champagne-leguilletteromelot.com



GPS :
48.981242
3.275036



LégUILLETTE Romelot

Le Champagne LégUILLETTE-ROMELOT est né en 1968 grâce à l'union de deux très anciennes familles de Charly-sur-Marne : les LégUILLETTE étaient des « laboureurs », c'est à dire des grands propriétaires fermiers dès 1790. Les Romelot étaient, quant à eux, des viticulteurs et des agriculteurs, dès 1705. Associés à d'autres viticulteurs, ils créent une coopérative de pressurage et une coopérative de vinification, auxquelles, aujourd'hui, ils confient leurs raisins à chaque vendange. Fils d'André LégUILLETTE et de Marie-France Romelot, Laurent a repris l'exploitation familiale de ses parents en Août 2000. Aujourd'hui il exploite 8 hectares de vignes et fait partie de cette nouvelle génération qui veut laisser une viticulture « propre » aux futures générations. C'est pourquoi il a opté pour une viticulture raisonnée respectueuse de l'environnement. Le Brut Réserve et la cuvée Harmonie sont élaborés à la propriété, en ses caves, comme la cuvée B2B, champagne 100% Chardonnay - ici, une particularité singulière - et le B2N constitué de Pinot Noir et de Pinot Meunier, LE cépage de la région. Très dynamique, Laurent organise ses Portes Ouvertes *Chez le Vigneron* le 16 & 17 Mai en son Domaine, et collabore à la 2^{ème} édition de l'évènement.



CHAMPAGNE
VICTOR CHARLOT
à MOUSSY



5, rue Jules Ferry
MOUSSY
Tél : 03.26.54.66.03



CHAMPAGNE
LEGUILLETTE
- ROMÉLOT

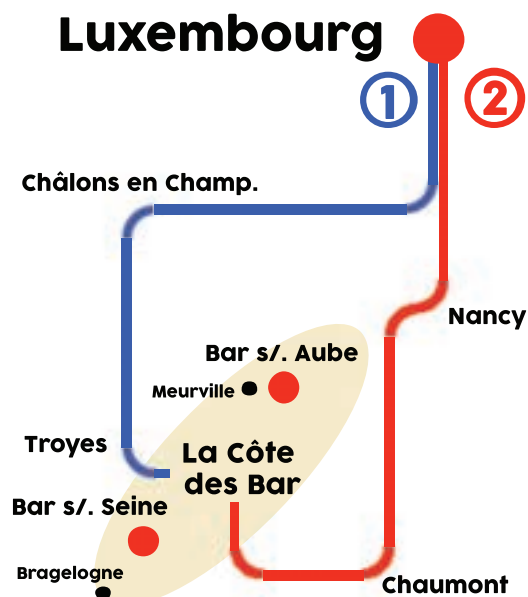


15 route de Villers - Le Mont Dorin
02310 CHARLY-SUR-MARNE
Tél. 03.23.82.03.79

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

CHAMPAGNE
Benoît Gaultet
benoit.gaultet@wanadoo.fr
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

www.champagne-camille-marcel.com



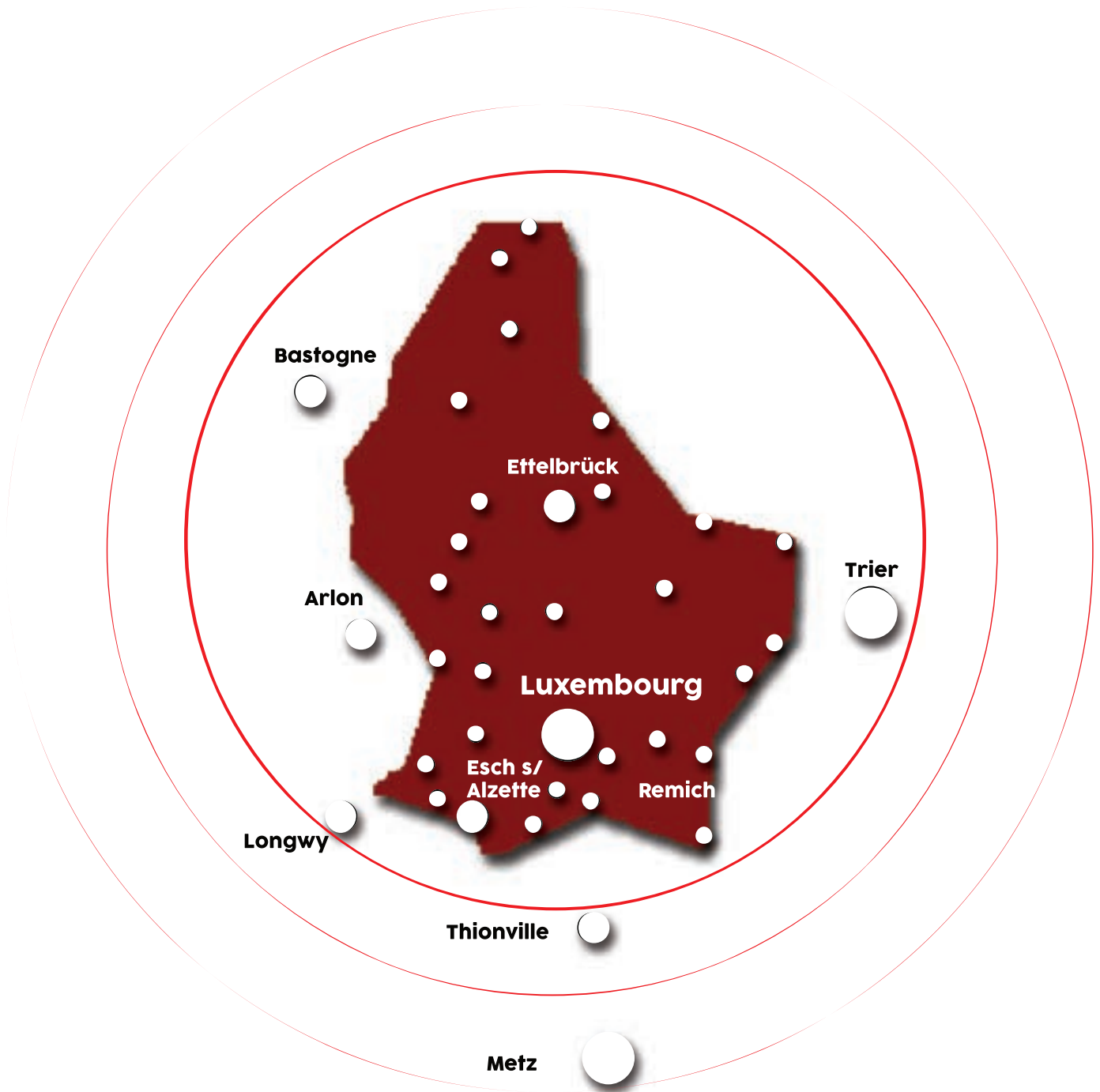
CHAMPAGNE
BRUT

Camille Marcel

Rosé

Zone de distribution Grand Duché de Luxembourg

44.000 exemplaires diffusés



55 #Gîtes en Champagne

#Rilly-La-Montagne Jeangout

Dans un village au cœur de la Montagne de Reims, située entre REIMS et EPERNAY, venez-vous imprégner des saveurs gustatives et locales sur la propriété d'un vigneron où vous attendent dans un lieu calme 4 chambres d'hôtes tout confort soit SDD et WC privés dans chacune des chambres ainsi qu'un parking fermé pour vos véhicules. Une fois installé, si vous le désirez, vous pourrez vous plonger dans les saveurs champenoises en réservant notre table d'hôte (repas du soir uniquement) pour un tarif de 32€ par personne tout compris. Ce repas comprend l'apéritif 2 cuvées du CHAMPAGNE de la PROPRIETE ainsi qu'une cuisine faite MAISON avec des PRODUITS DU TERROIR. Faites votre demande pour un agréable séjour dans la convivialité et n'hésitez pas à venir découvrir le métier de vigneron par une visite de la cave (le soir vers 18h). Sandrine et Didier auront le plaisir de vous recevoir avec l'envie de partager.



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



GPS :
49.166745
4.045956



#Avize Waris-Larmandier

Du Champagne à l'Art. De l'Art au Champagne en passant par un charmant gîte "Le Nid de Mes Anges". Situé au cœur de la côte des Blancs entre Vertus et Epernay, avec une vue imprenable sur les côteaux d'Avize et Cramant. Marie Hélène Larmandier et ses enfants, Jean Philippe, Pierre Louis et Inès Waris, sauront vous recevoir dans ce nid douillet qu'ils ont rénové et décoré avec cœur. Les couleurs chaleureuses et cet espace, vous donneront certainement l'envie et le plaisir de vous retrouver entre amis ou en famille. Cette ambiance raffinée vous insufflera de l'énergie et de la tonicité, tout comme les fines bulles de Champagne. "Le Grand Gîte" peut accueillir 8 personnes. Il dispose d'une cuisine équipée, du petit électroménager nécessaire ainsi que d'un parking intérieur. La capacité du "Petit Gîte" est d'un lit double et de deux matelas d'appoints en mezzanine. Il dispose également d'une cuisine équipée et du petit électroménager nécessaire.



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



GPS :
48.972669
4.005818



Le Nid de Mes Anges

Gîtes en Champagne
au cœur de la côte des blancs

Avize

06 26 57 79 05
06 83 45 80 07



www.le-nid-de-mes-anges.com



A GAGNER

avec le

Guide
du **CLOS**

exemple d'assortiment



JEU-CONCOURS LECTEURS

Jeu-concours ouvert aux + de 18 ans. Tirage au sort le 1er décembre

Le Guide du Clos met en jeu 150 bouteilles de champagne !
Sont à gagner, par tirage au sort - sous contrôle d'huissier le 1^{er} décembre 2015, trois lots d'une valeur de 1.000 euros chacun, composés d'un assortiment de bouteilles de champagne de chaque vigneron / coopérative participant au Guide du Clos, en répondant aux deux questions suivantes :

- Pour participer, c'est très simple, répondez à ces deux questions :
- Comment / Où vous êtes vous procuré le Guide du Clos ?
 - Quel est le nom du vigneron dont la PUBLICITÉ comporte une photo de bouteille dont le sens de lecture de l'étiquette est inversé ?

Pour participer, envoyez par e-mail votre réponse à jeu@guideduclos.lu en indiquant vos nom, prénom, nationalité, âge et adresse physique et numérique (et/ou GSM/téléphone portable) ou remplissez le coupon-réponse ci-dessous, à retourner à notre adresse.

Extrait du règlement : La participation au concours est sans obligation d'achat. Règlement et conditions de participation disponibles sur www.guideduclos.lu. Action valable du 20/03/2015 au 20/11/2015 inclus. Réservé aux personnes de 18 ans minimum. La participation au jeu-concours est gratuite. Ce concours est sous le contrôle du ministère des huissiers de justice (voir détail sur www.guideduclos.lu).

coupon à détacher et à renvoyer à : Guide du Clos • Jeu-concours • 3 Boulevard Royal • L-2449 Luxembourg



Comment / Où vous êtes vous procuré le  ? Réponse :

Nom : Adresse (rue) :

Prénom : C.P. : Ville :

E-mail : GSM : Nationalité / âge : ... /

Coupon-réponse non-valable si toutes les rubriques ne sont pas remplies

Le vigneron dont la PUBLICITÉ comporte une photo de bouteille dont le sens de lecture de l'étiquette est inversé s'appelle : (Réponse)

coupon à renvoyer avant le 20 novembre 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
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



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

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