

LA CHAMPAGNE DES VIGNERONS et DES COOPERATIVES

Référence : Guide Découverte
(téléchargeable sur www.tourisme-en-champagne.com)

Visites chez les viticulteurs, découvertes des exploitations familiales :

Autour de Reims :

- **Champagne Paul Dethune**, à Ambonnay 

Visite du pressoir, de la cuverie et des caves traditionnelles, maison du XVIIème siècle.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 01 88 - www.champagne-dethune.com - capacité : 25 pers.



Coll. CDT Marne - J.F. Mallet

- **Champagne William Saintot**, à Avenay-Val-d'Or


Visite du centre de pressurage, de la cuverie, des caves souterraines (600 m2) et de la chaîne de dégorgement.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 09 04 - www.champagne-william-saintot.com - capacité : 30 pers.

- **Champagne Alain Vesselle**, à Bouzy

Visite des caves, repas possible chez le vigneron, location d'une salle de réception.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 00 88 - www.champagne-alainvesselle.fr - capacité : 300 pers.

- **Champagne Ariston et Fils**, à Brouillet 

Visite des caves, de la cuverie et du vendangeoir, vieux outils de vigneron et collection de fossiles, belle propriété familiale du XVIIIème siècle.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 43 46 - www.champagneaspasie.com - capacité : 45 pers.

- **Champagne Gérin et Fils**, à Brouillet 

Visite des caves, exploitation familiale.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 46 31 - info@champagnegerin.com - capacité : 50 pers.

- **Champagne Etienne Oudart**, à Brigny

Visite de l'exploitation.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 98 01 - www.champagne-oudart.com - capacité : 50 pers.

- **Champagne Boulard-Bauquaire**, à Cormicy 

Visite des caves, des cuveries et des pressoirs (un traditionnel et un moderne).

Tél. : + 33 (0)3 26 61 30 79 - www.champagne-boulard-bauquaire.fr - capacité : 50 pers.

- **Champagne Coqueret Bénard**, à Ludes 



Visite de la cave du XVIIIème siècle, du vignoble et d'une exposition dans le cellier de style Louis XIII.

Tél. : + 33 (0)3 26 61 13 31 - champagne.coqueret@free.fr - capacité : 30 pers.

- **Champagne Forget-Chemin**, à Ludes 


Visite de la cave et promenade dans les vignes.

Tél. : + 33 (0)3 26 61 12 17 - www.champagne-forget-chemin.fr - capacité : 20 pers.

- **Champagne Ernest Remy**, à Mailly-Champagne  

Visite de l'exploitation et des caves creusées, exploitation familiale depuis 1883.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 63 55 - www.ernest-remy.fr - capacité : 50 pers.

- Champagne Roger Manceaux, à Rilly-la-Montagne 

Visite de caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 03 42 57 - www.champagne-roger-manceaux.com - capacité : 35 pers.

- Champagne Yves Delozanne, à Serzy-et-Prin 

Visite du pressoir, de la cuverie, de la cave de stockage et des vignes, maison familiale depuis 6 générations.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 40 18 - www.champagne-yvesdelozanne.com - capacité : 60 pers.

- Champagne Christophe Varlot, à Trépail 

Visite des caves voûtées, du pressoir, de la cuverie et du vignoble, vinification en fût de chêne.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 44 01 / + 33 (0)6 80 18 74 64 - champagnechristophevarlot@wanadoo.fr - capacité : 20 pers.

- Champagne Fredestel, à Trépail

Visite du pressoir, remuage traditionnel, visite commentée de la grappe à la dégustation.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 06 19 - champagne.fredestel@wanadoo.fr - capacité : 60 pers.

- Champagne Guy Blin Laurent, à Trigny 

Maison vigneronne fleurie avec fresque murale représentant les anciens métiers de la vigne et du vin, collections de bouteilles prestigieuses, de grappes de raisins et de vieux outils

Tél. : + 33 (0)3 26 03 14 47 - www.champagne-guy-blin-laurent.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Larnaudie-Hirault, à Trois-Puits 

Visite de l'exploitation.

Tél. : + 33 (0)3 26 85 47 14 - www.champagne-larnaudie-hirault.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Louis Dousset, à Verzenay  

Visite de l'ancienne cave voûtée en brique champenoise et du micromusée, maison fondé en 1844.

Tél. : + 33 (0)6 80 63 41 55 - www.louis-dousset.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Etienne Lefèvre, à Verzy  

Visite des caves et du cellier taillés dans la craie au milieu du XIXème siècle à plus de 15 mètres de profondeur, accès de plain-pied, maison traditionnelle champenoise, salle d'accueil avec une collection de pressoirs et d'objets vigneron, accords mets/vins.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 96 99 - www.champagne-etienne-lefevre.com - capacité : 80 pers.

- Champagne Lallement, à Verzy

Visite des caves et de la cuverie.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 92 32 - www.champagne-alain-lallement.com - capacité : 20 pers.

- Champagne F. Bergeronneau – Marion, à Ville-Dommange

Visite de la cave et du vignoble.

Tél. : + 33 (0)3 26 49 75 26 - www.florent-bergeronneau-marion.fr - capacité : 40 pers.

- Champagne Fresne Ducret, à Ville-Dommange 

Visite de la cuverie et des caves du XVIIIème siècle.

Tél. : + 33 (0)3 26 49 24 60 - www.champagne-fresne-ducret.com - capacité : 30 pers.

- Champagne Roger Coulon, à Vrigny 

Visite du domaine.

Tél. : + 33 (0)3 26 03 61 65 - www.champagne-coulon.com - capacité : 30 pers.



Coll. CDT Marne - J.M. Lecomte

Autour d'Épernay :

- Champagne Claude Corbon, à Avize

Initiation ludique et interactive à la découverte des arômes et des saveurs du champagne (2 à 4h de « stage »), accords mets/vins sur demande, location d'une salle pour réunions de travail.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 55 43 - www.champagne-corbon.com - capacité : 18 pers.

- Champagne Michel Gonet, à Avize

Visite de la cuverie, explications sur les techniques de remuage et sur l'association champagne et saveurs, location d'une salle de réception et d'une salle de dégustation.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 50 56 - info@champagnegonet.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Lang Biemont, à Avize

Visite des caves de style romain, château du XIXème siècle, location d'une salle de réception et d'une salle de dégustation.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 40 33 - www.lang-biemont.com - capacité : 80 pers.

- Champagne Waris Larmandier, à Avize

Visite de l'exploitation.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 79 05 - www.champagne-waris-larmandier.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Goutorbe Père et Fils, à Ay

Visite des caves du XVIIIème siècle.

Tél. : + 33 (0)3 26 55 21 70 - www.champagne-henri-goutorbe.com - capacité : 25 pers.

- Champagne Poirot et Fils, à Bergère-lès-Vertus

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 52 02 26 - www.vitiplus.com/champagne-poirot/ - capacité : 40 pers.

- Champagne Jean Marie Rigot, à Binson-Orquigny

Visite des caves, exploitation familiale, cadre agréable et fleuri.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 33 38 - champagne.jm.rigot@cder.fr - capacité : 50 pers.

- Champagne Bonnet Ponson, à Chamery

Visite des caves (fresques et vitrail sur le champagne).

Tél. : + 33 (0)3 26 97 65 40 / + 33 (0)6 80 70 47 30 - www.champagne-bonnet-ponson.com - capacité : 60 pers.

- Champagne Lallement, à Chamery

Visites des caves et de la cuverie, visite du vignoble en petit train et repas possible chez le vigneron, location d'une salle de restauration.

Tél. : + 33 (0)3 26 97 66 00 - www.caveauchampagnelallement.com - capacité : 50 pers.

- Champagne Ponson, à Coulommès-la-Montagne

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 49 20 17 / + 33 (0)3 26 03 61 95 - ponson@wanadoo.fr - capacité : 30 pers.

- Champagne Blosseville Marniquet, à Cumières

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 55 25 47 - frederic.blosseville@wanadoo.fr - capacité : 55 pers.

- Champagne Vadin Plateau, à Cumières

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 55 23 26 - www.champagneetcroisiere.com



Coll. CDT Marne - J.F. Mallet



Coll. CDT Marne - J. Guillard

- **Champagne J.M.Gobillard et Fils**, à Dizy 

Visite des caves, maison familiale.

Tél. : + 33 (0)3 26 51 00 24 - www.champagne-gobillard.com -
capacité : 45 pers.

- **Champagne Comtesse Lafond**, à Epernay 

Visite des caves, dans un château.

Tél. : + 33 (0)3 26 32 26 40 - commercial@comtesselafond.com -
capacité : 35 pers.

- **Champagne Delahaie**, à Epernay

Visite du site de production.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 08 74 - champagne.delahaie@wanadoo.fr - capacité : 50 pers.

- **Champagne Gonet Sulcova**, à Epernay

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 37 63 - www.gonet-sulcova.com - capacité : 35 pers.

- **Champagne Janisson-Baradon et Fils**, à Epernay

Visite des caves, dégorgement à la volée et cours de sabrage pour les groupes.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 45 85 - www.champagne-janisson.com - capacité : 50 pers.

- **Champagne Mansard-Baillet**, à Epernay 

Visite des caves datant de 1870, maison familiale, location d'un caveau traditionnel, organisation de déjeuners et dîners aux chandelles.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 18 55 - contact@champagnemartel.com - capacité : 40 pers.

- **Champagne Roulot Fournier**, à Festigny 

Visite des caves, des pressoirs et de la cuverie, exploitation familiale.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 11 07 - nathalie.roulot@wanadoo.fr - capacité : 50 pers.

- **Champagne G.Tribaut**, à Hautvillers  

Maison fleurie avec magnifique point de vue sur la Vallée de la Marne, propriété familiale, caveau de dégustation avec vieux outils de vigneron.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 40 57 - www.champagne.g.tribaut.com - capacité : 50 pers.

- **Champagne Gonet Philippe**, au Mesnil-sur-Oger  

Visite des caves dont les plus anciennes datent du XVIIIème siècle.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 53 47 - www.champagne-philippe-gonet.com - capacité : 30 pers.

- **Champagne Launois Père et Fils**, au Mesnil-sur-Oger


Visite des caves et visite du Musée de la Vigne et du Vin, vigneron depuis six générations, location d'une salle de réception au musée et de 4 salles de réception au château Le Clos des Cépages, petit château Renaissance au milieu d'un parc arboré.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 50 15 - www.champagne-launois.fr

- **Champagne Beaumont des Crayères**, à Mardeuil  

Visite du mini musée champenois, visite du caveau, à voir la plus grande bouteille de champagne et le plus grand bouchon en liège de champagne.

Tél. : + 33 (0)3 26 55 29 40 - www.champagne-beaumont.com - capacité : 25 pers.

- **Champagne Charlier et Fils**, à Montigny-sous-Châtillon 

Visite du pressoir et de la cuverie encore entièrement en foudres de Chêne dont certains sont sculptés visite du petit musée champenois, et du tonneau de dégustation dans lequel on peut entrer et déguster, viticulteur producteur de champagnes et d'alcools champenois, travail à l'ancienne, cadre très fleuri, fresques murales.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 35 18 - www.champagne-charlier.com - capacité : 60 pers.

- **Champagne Lacroix**, à Montigny-sous-Châtillon

Visite du pressoir.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 35 17 - champlacroix2@wanadoo.fr - capacité : 24 pers.

- **Champagne Tarlant**, à Oeuilly 


Visite des caves, maison familiale depuis 1687.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 30 60 - www.tarlant.com - capacité : 20 pers.

- **Champagne Milan**, à Oger 

Visite des caves du pressurage traditionnel au dégorgement à l'ancienne en passant par la vinification sous bois et le remuage sur pupitre, location d'une salle pour réceptions, réunions, possibilité de repas.

Tél. : + 33 (0)3 26 57 50 09 - www.champagne-milan.com - capacité : 60 pers.

- **Champagne Vincent d'Astrée**, à Pierry 


Visite du pressoir et de la cuverie.

Tél. : + 33 (0)3 26 54 03 23 - www.vincentdastree.com - capacité : 30 pers.

- **Champagne Jamart**, à Saint-Martin-d'Ablouis 

Visite du pressoir, des caves et du chantier de dégorgement, pressurage dans un ancien pressoir traditionnel, mise en bouteilles et dégorgement sur place.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 92 78 - champagne.jamart@wanadoo.fr - capacité : 30 pers.

- **Champagne Lamiable**, à Tours-sur-Marne 

Visite des caves voûtées et des celliers.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 92 69 - lamiable@champagnelamiable.com - capacité : 45 pers.

- **Champagne Joly**, à Troissy

Visite des caves, du pressoir et de la cuverie, possibilité de repas avec traiteur.

Tél. : + 33 (0)3 26 52 73 48 - www.champagne-joly-champagne.com - capacité : 55 pers.

- **Champagne Nowack**, à Vandières

Visite du pressoir avec présentation de l'exploitation, visite de la cave avec initiation au dégorgement.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 02 69 - www.champagne-nowack.com - capacité : 30 pers.

- **Champagne Michel Laroche**, à Vauciennes 

Visite des caves.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 46 28 - capacité : 30 pers.

- **Champagne du Rédempteur**, à Venteuil 

Visite de l'exploitation.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 48 37 - www.redempteur.com - capacité : 50 pers.

- **Champagne Colin**, à Vertus

Visite des caves, possibilité accords mets/vins, maison familiale.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 86 32 - www.champagne-colin.com - capacité : 30 pers.

- **Champagne Doyard Mahé**, à Vertus

Visite de l'exploitation au Moulin d'Argensole, ancienne propriété d'une abbaye, location d'une salle de réception, cadre rustique.

Tél. : + 33 (0)3 26 52 23 85 - champagne.doyard.mahe@hexanet.fr - capacité : 50 pers.




Coll. CDT Marne - J.M. Lecomte

- **Champagne Veuve Fourny et Fils**, à Vertus 


Visite de l'exploitation.

Tél. : + 33 (0)3 26 52 16 30 - www.champagne-veuve-fourny.com - capacité : 25 pers.

- **Champagne J. Charpentier**, à Villers-sous-Châtillon 

Visite des caves avec leurs foudres de chêne, de la salle de dégorgement, des pressoirs traditionnels et modernes, de la cuverie, remuage automatique et sur pupitres, dégustation dans un petit musée, cadre fleuri, vigneron depuis plusieurs générations, location d'une salle panoramique sur la vallée de la Marne pour réceptions, repas possible.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 05 78 - www.champagne-charpentier.com - capacité : 100 pers.

- **Champagne Robert Allait**, à Villers-sous-Châtillon 

Visite des caves, cuverie, accueil dans un caveau typiquement champenois décoré d'un ancien chantier de dégorgement, exploitation familiale depuis 5 générations, dans un village fleuri.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 37 23 - www.champagne-robert-allait.com - capacité : 25 pers.

Dans la Brie Champenoise :

- **Champagne Breton et Fils**, à Congy 

Visite des caves typiquement champenoises, maison familiale.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 31 03 - contact@champagne.breton-fils.fr - capacité : 50 pers.

- **Champagne Ruffin et Fils**, à Etoges 

Visite des caves en craie, de la cuverie et du cellier.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 30 14 - www.champagne-ruffin.com - capacité : 15 pers.



Coll. CDT Marne - J.K. Gräber

Visite de coopératives viticoles :

- **Champagne Nicolas Feuillatte**, à Chouilly 

Visite du centre vinicole représentant 4500 vignerons du site de production, avec son circuit « high-tech » (cuverie, assemblage, remuage, dégorgement), œuvres d'artistes au long du parcours, initiation à l'œnologie et visite du vignoble possible, possibilité de repas sur place, location d'une salle panoramique avec vue à 180° sur le vignoble et d'un caveau traditionnel pour réceptions, soirées.

Tél. : + 33 (0)3 26 59 55 65 - www.feuille.com - capacité : 25 pers.

- **Champagne F.P. Arnoult**, à Fleury-la-Rivière 

Visite animée de la coopérative (centre de pressurage, cuveries, caves), location d'une salle de réception panoramique, repas possible avec traiteur.

Tél. : + 33 (0)3 26 58 42 53 - www.fpacoopfleury.canalblog.com - capacité : 100 pers.

Repas chez le vigneron ou dans une coopérative :

- **Champagne Alain Vesselle**, à Bouzy + visite de caves.
Tél. : + 33 (0)3 26 57 00 88 - www.champagne-alainvesselle.com
- **Champagne Lallement**, à Chamery + visite de caves et balade dans leur vignoble en petit train touristique.
Tél. : + 33 (0)3 26 97 66 00 - www.caveauchampagnelallement.com
- **Champagne Nicolas Feuillatte**, à Chouilly + visite du centre vinicole.
Tél. : + 33 (0)3 26 59 55 65 - www.feuillette.com
- **Champagne F.P Arnoult**, à Fleury-la-Rivière + visite de la coopérative.
Tél. : + 33 (0)3 26 58 42 53 - www.fpacoopfleury.canalblog.com
- **Champagne Mansard-Baillet**, à Epernay + visite des caves datant de 1870.
Tél. : + 33 (0)3 26 54 18 55 - contact@champagnemartel.com
- **Champagne Milan**, à Oger + visite des caves.
Tél. : + 33 (0)3 26 57 50 09 - www.champagne-milan.com
- **Champagne Joly**, à Troissy + visite des caves, du pressoir et de la cuverie.
Tél. : + 33 (0)3 26 52 73 48 - www.champagne-joly-champagne.com
- **Champagne J. Charpentier**, à Villers-sous-Châtillon + visite de caves.
Tél. + 33 (0)3 26 58 05 - www.champagne-charpentier.com



Coll. CDT Marne - C. Goupi