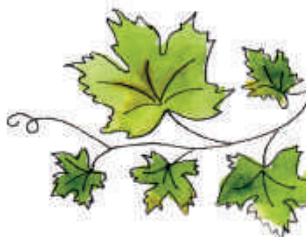
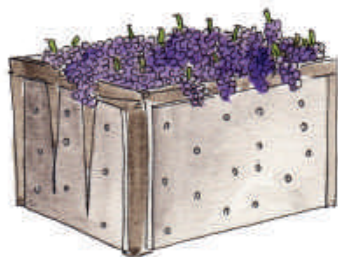


# La Marne Pétillante



DOSSIER DE PRESSE



# Marne



Région Grand Est



## *Accueil*



### *Bienvenue chez nous !*

Qui dit Marne, dit Champagne, un simple mot qui en dit déjà long sur l'accueil que nous réservons à nos visiteurs !

Alors bienvenue dans la Marne, à seulement 45 min de Paris en TGV. Entre œnotourisme, tourisme de mémoire ou encore nature, notre département abrite le vignoble le plus septentrional de France mais pas que... La Marne, ce sont aussi 4 inscriptions sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO, un haut lieu de l'excellence gastronomique, 2000 km de sentiers de randonnée, ainsi qu'un territoire intimement lié à l'Histoire de France, la plus glorieuse (avec le sacre des Rois de France) et la plus sanglante (avec les deux guerres mondiales).

La Marne, c'est enfin incontestablement la Champagne et le champagne. Un territoire fascinant où l'on célèbre l'art de vivre à la champenoise, riche en événements et en activités pétillantes, à l'image du « roi des vins ». Autant de précieux ingrédients pour rendre votre séjour inoubliable !



## Best of

### 5 raisons de venir dans la Marne

#1

Partir à la découverte des sites inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO et des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne classés en 2015.

Admirer les couleurs du vignoble pendant les quatre saisons. Apprécier le dépaysement d'un océan de vignes à deux pas de Paris.

#2

#3

Prendre l'air dans les forêts d'Argonne et admirer les centaines d'espèces d'oiseaux qui vivent au Lac du Der.

S'immerger dans l'Histoire de France et se laisser conter l'histoire des Grandes Guerres.

#4

#5

Savourer les délices du terroir dans nos 6 restaurants étoilés.



## Cuvées

### *Tout savoir sur les cuvées de champagne*

Chaque vigneron, chaque Maison, élabore ses propres cuvées pour constituer sa gamme de champagnes. Le nom d'une cuvée tient de son assemblage (les différents vins qui le composent) et/ou de son dosage (la teneur en sucre).

*Le brut "non-millésimé"* est un assemblage de plusieurs années. C'est un classique du champagne, il est représentatif du style de la Maison. Un non millésimé peut avoir différents dosages (cf Mémo dosage).

*Le millésimé* est constitué uniquement de vins de la même année. On choisit de millésimer un vin lorsque les vendanges ont été exceptionnelles, ce qui lui donne un grand caractère.

*Le rosé* original par sa couleur et plus corsé, s'élabore par macération de raisins noirs (rosé de saignée) ou par l'apport de vin rouge tranquille non pétillant de Champagne (rosé d'assemblage). C'est le seul vin français pouvant être élaboré selon cette technique.

*La cuvée spéciale* millésimée ou non, est composée des vins les plus subtils. C'est une cuvée d'exception qui contribue au prestige d'une Maison et révèle son savoir-faire.





Champagne Bouché Père & Fils - Pierry  
©Champagne Bouché Père & Fils

## *Mémo dosage*

### **DOUX**

+ de 50g de sucre / litre

### **DEMI-SEC**

entre 32 et 50g  
de sucre / litre

### **SEC**

entre 17 et 32g  
de sucre / litre

### **EXTRA DRY**

entre 12 et 17g  
de sucre / litre

### **BRUT**

- de 12g de sucre / litre

### **EXTRA BRUT**

entre 0 et 6g  
de sucre / litre

(source CIVC)

## *Bon à savoir*

Le terme « cuvée » correspond initialement aux premiers jus extraits lors du pressurage pendant les vendanges (soit 20,50 hl sur un marc de 4000 kg). Ces jus très purs donnent des vins d'une grande finesse, aux arômes subtils.



©Emmanuel Goulet-coll. ADT Marne

---

*D d*

---

## *Dégustation*

### *5 astuces pour servir le champagne comme un pro*



#### *Servir #1 le champagne à la bonne température...*

... c'est-à-dire frais, à 8 ou 9°C. Certaines cuvées se révéleront toutefois davantage autour de 10 voire 12°C comme les vieux millésimes ou les cuvées spéciales. L'idéal reste de plonger la bouteille au 2/3 dans un seau à glace durant 20 min. À défaut, rafraîchissez votre bouteille dans les parties les moins froides de votre frigo pour préserver les qualités du vin à la dégustation. Évitez le congélateur à tout prix !



## *Ouvrir correctement la bouteille...*

... et avec le sourire ! Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner légèrement et dégager la boucle du muselet. Enlevez ensuite le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon avec son pouce et la bouteille droite. Puis, toujours en tenant fermement le bouchon, saisissez le corps de la bouteille et tournez-la pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser échapper. Normalement, c'est plutôt un délicat « pschitt » que vous devez entendre, et non pas le fameux « pop » ! Enfin, pensez à goûter le champagne avant de le servir.

## *Servir le champagne dans des verres propres...*

... lavés à l'eau chaude. Dans un verre lavé au lave-vaisselle, les bulles ne s'épanouissent pas comme elles le devraient. Le mieux est de laver le verre à l'eau chaude, sans produit et de le laisser sécher. Pour éviter les traces de calcaire, on peut le laver à l'eau chaude avec un peu de vinaigre blanc.

## *21* #21 *Servir le champagne dans des verres adaptés...*

... c'est-à-dire dans une flûte. Il est conseillé de déguster le champagne dans des verres en forme de tulipe ayant un contenant important (20 à 30 cl) pour laisser aux bulles la place d'évoluer et permettre aux arômes de s'exprimer.

## *5* #5 *Servir le champagne avec style...*

... en tenant la bouteille par la base et non par le col. Le cérémonial du service du champagne est tout aussi important que le champagne lui-même. Il faut tenir la bouteille d'une main par le fond qui comporte une cavité conique appelée la piqûre. Pour faciliter le service, on peut mettre son pouce dans la piqûre.



## Évènements

### *Les temps forts du champagne*

#### *Vign' Art, festival d'art contemporain et de land art en Champagne*

- Au coeur du vignoble -

Quelle belle idée que celle d'inviter l'art contemporain au beau milieu des vignes de Champagne ! Depuis 2019, chaque année de mi-mai à mi-septembre, le festival d'art contemporain et de land art Vign'Art donne à voir une vingtaine d'installations artistiques au coeur du vignoble. Le concept ? Proposer un circuit inédit d'oeuvre en oeuvre, accessible à tous, pour mieux (re)découvrir le paysage champenois.



*17 mai au 22 septembre*

... mai

juin

*30 juin*

#### *La Marche des Réconciliations*

Chaque année, la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne organise la « Marche des Réconciliations ». Un événement symbolique qui invite à se réconcilier en terre de Champagne et à fêter l'inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Le public est convié à une marche agrémentée de découvertes culturelles et patrimoniales autour du champagne dans une ville ou un village du vignoble. Autre temps forts du Séjour : des lâchers de lanternes simultanés en Champagne et dans le monde entier.

## *Les Coteaux Vitryats en Fête*

- Village des Coteaux Vitryats -

Une jolie façon de mettre en avant un des villages de la route touristique des coteaux vitryats. Vous y découvrirez les champagnes des exploitations présentes dans la région, tout en célébrant la richesse du terroir local. Venez découvrir la singularité des champagnes des coteaux vitryats et apprécier leurs arômes de fruits exotiques.



*7 juillet*



juillet

...

*21 juillet*

## *Fête des Coteaux*

- Village des Coteaux du Sézannais  
et Coteaux du Petit Morin-

Venez découvrir les vigneronns des Coteaux du Petit Morin et des Coteaux du Sézannais, pour une dégustation mais aussi et surtout pour une journée de détente et de convivialité.



### *Zoom sur « le cochelet »*

Le cochelet, c'est la fête finale des vendanges, le repas succédant à la clôture du pressoir et précédant le départ des vendangeurs. Le cochelet désignait, au Moyen Âge, le coq du clocher de l'église. À la fin des vendanges, la coutume voulait que l'on offrît au vigneron un bouquet arrangé au bout d'un long bâton afin d'en décorer le pressoir. Toute ressemblance avec un coq piqué et cuit dans une rôtissoire n'est pas fortuite ! Car un bon repas, dont le menu comportait des coqs au vin, clôturait la dernière journée des vendanges.

### *Les Habits de Lumière*

- Épernay -

Trois jours de festivités, autour de l'art de vivre à la champenoise. À ne surtout pas manquer : les soirées festives le vendredi et le samedi qui mettent en lumière la célèbre Avenue de Champagne et les grandes Maisons qui ont fait sa réputation, les Habits de Saveurs dédiés à la gastronomie champenoise le samedi et enfin la Parade automobile le dimanche. Des spectacles de rue, des bars à champagne éphémères, des animations musicales, des visites de cave... et un feu d'artifice créent une ambiance unique et festive.

*Septembre*

*13, 14 & 15 décembre*

septembre

octobre

...

décembre

*20, 21 & 22 octobre*

### *Fascinant Week-end Vignobles & Découvertes*

Venez découvrir les territoires viticoles à travers des activités de qualité au plus près du vignoble et du vigneron. Le temps d'un week-end, des animations originales, ludiques et insolites vous permettront de partir à la découverte du prestigieux vignoble de Champagne.







*Les Habits de Lumière à Epernay*

---

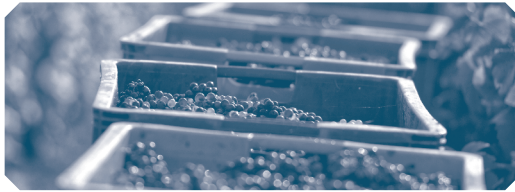
# Fp

---

## Fabrication

### *Les secrets de fabrication du Champagne*

L'élaboration du champagne résulte d'une alchimie entre la nature, le travail des hommes et le temps qui passe. Plusieurs étapes sont essentielles pour créer une cuvée réussie.



### LES #1 VENDANGES

En Champagne, les vendanges sont manuelles, soit un besoin de main d'œuvre de l'ordre de 100 000 à 150 000 vendangeurs selon la qualité de la vendange. Les dates de début des vendanges sont décidées en amont par le CIVC, ainsi que les quotas de récoltes qui varient chaque année (nombre de kilos de raisins autorisé à la récolte par hectare). A partir de la date officielle de début de vendange, les vignerons ont environ un mois pour effectuer la récolte. Chaque village affine la date optimale en fonction de la maturité du raisin qui varie selon les régions. Chaque vigneron choisira ensuite la période la plus propice à la récolte de ses raisins en fonction de la qualité œnologique recherchée (plus le raisin sera récolté tôt, plus le champagne sera frais – acide).



## LA VINIFICATION

Après les vendanges, généralement courant septembre, les raisins sont pressés. Le jus obtenu (ou moût) est dirigé dans des cuves en inox ou des foudres en bois, où il subit une première fermentation, dite « alcoolique », qui transforme le moût en vin. Concrètement, les levures « mangent » le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique. Vient ensuite la fermentation malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique. Elle n'est pas obligatoire mais la plupart des vignerons préfèrent la déclencher afin d'obtenir des arômes plus doux, plus mûrs et légèrement lactés. Après une à trois semaines de fermentation, le vin est laissé quelques mois au repos pour l'étape de la clarification. Débarrassés de leurs particules solides, ces vins de base sont désormais dits « vins clairs ». Encore répertoriés par cépages, années, crus voire parcelles, vins de cuvée, vins de taille, ils sont prêts pour l'assemblage.

## #3 L'ASSEMBLAGE

C'est au printemps suivant que débute l'une des étapes essentielle et la plus secrète de l'élaboration du champagne : l'assemblage. Cette opération décisive confère aux champagnes son caractère. Un bon assemblage tient dans l'harmonie de différents crus, différents cépage voire différentes années, que le maître de chai ou chef de cave choisira d'associer pour créer une cuvée ayant le même goût chaque année, peu importe la qualité de la vendange. L'assemblage devient ainsi la signature d'une maison. L'objectif ? Parvenir à un équilibre que la nature ne peut offrir d'elle-même et qui n'existerait pas sans l'intervention de l'homme.

## #4 LE TIRAGE EN BOUTEILLE ET LA PRISE DE MOUSSE

La fermentation en bouteille est destinée à rendre le vin pétillant, d'où la dénomination «prise de mousse». Pour réaliser cette fermentation, on ajoute au vin une liqueur dite liqueur de tirage, composée de sucre, de levain et d'un adjuvant de remuage. Une fois cette opération effectuée, les bouteilles demeurent couchées dans les caves pour une longue période de maturation, à l'abri de la lumière. La prise de mousse suit le même procédé que la fermentation alcoolique. Les levures et le sucre ajouté créent une fermentation avec création de CO<sub>2</sub>. Lors de la 1ère fermentation, le CO<sub>2</sub> s'échappe par le toit des cuves. En cave, les bouteilles bouchées conservent le CO<sub>2</sub>, qui sera dissout dans le vin, créant ainsi l'effervescence. Les caves jouent un rôle majeur dans cette étape importante de l'élaboration du vin grâce à leur température relativement constante, voisine de 10°C.

## #5 LE REMUAGE ET LE DÉGORGEMENT

Après cette longue période de repos (minimum 15 mois pour un non-millésimé, 3 ans pour un millésimé), il faut rendre au vin sa limpidité en éliminant le dépôt (la peau des levures meurent car il n'y a plus de sucre à manger) qui s'est formé après la prise de mousse. Le remuage consiste ainsi à faire glisser lentement le dépôt formé dans la bouteille vers le goulot. L'opération est encore parfois manuelle, effectuée sur des pupitres en bois par un remueur professionnel. Aujourd'hui, le remuage est le plus souvent mécanisé avec l'utilisation de gyro-palette. A la fin de l'opération, les bouteilles se retrouvent tête en bas (« sur pointe »), avant d'être « dégorgées » pour évacuer le dépôt. C'est aussi au cours du dégorgement qu'on ajoute la liqueur d'expédition qui contribuera, entre autres, à l'évolution des caractéristiques aromatiques du vin.

## LE BOUCHAGE ET L'HABILLAGE



#6  
La bouteille est enfin bouchée, muselée et habillée, prête à être commercialisée. Le champagne, vin d'assemblage, est né !

---

Gg

---

# Gastronomie

## Les tables étoilées

La Champagne, la Marne compte **6** restaurants étoilés qui font scintiller notre territoire, dont l'incontournable table d'Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise, trois étoiles au Guide Michelin. De quoi mettre nos papilles en émoi !



*L'assiette Champenoise*



**Arnaud Lallement**, Chef de l'année dans l'édition 2014 du guide Gault & Millau

40 avenue Paul Vaillant-Couturier  
51430 TINQUEUX  
assiettechampenoise.com



*Le Parc du domaine  
Les Crayères*



**Philippe Mille**, Meilleur Ouvrier de France

64 boulevard Henry Vasnier  
51100 REIMS  
lescrayeres.com





### *Racine*



**Kazuyuki Tanaka**

6 place Godinot  
51100 REIMS  
racine.re



### *Le Grand Cerf*



**Dominique Giraudeau  
& Pascal Champion**

50 Route Nationale  
51500 VILLERS-ALLERAND  
le-grand-cerf.fr



### *L'hotel d'Angleterre*



**Jérôme Feck**

19 place Mgr Tissier  
51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE  
hotel-dangleterre.fr



### *Le Royal*



**Paolo Boscaro**

Rue de Bellevue  
511160 CHAMPILLON  
royalchampagne.com



# *Hébergement*

*Séjourner au cœur des vignes*



## *Le Clos des Terres Soudées*

- Chambres d'hôtes -

Une demeure familiale transformée en maison d'hôtes d'exception, appartenant à la Maison de Champagne Roger Coulon, vignerons depuis huit générations. Possibilité de visiter les caves.

25 rue de Saint Vincent 51390 VRIGNY  
Tel. : 03 26 03 97 62 - 03 26 03 61 65  
Fax. : 03 26 03 43 68  
[contact@closdeterressoudees.fr](mailto:contact@closdeterressoudees.fr)  
[closdeterressoudees.fr](http://closdeterressoudees.fr)

## *Le Château de Sacy*

- Hôtel - restaurant -

Véritable joyau planté au milieu d'une mer de vignes, elle servait autrefois de villa d'été à la bourgeoisie rémoise. Le restaurant et le spa complètent l'expérience détente.

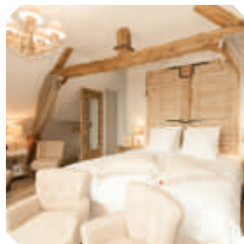
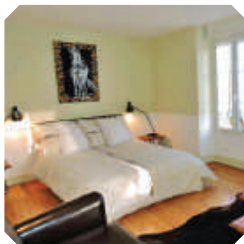
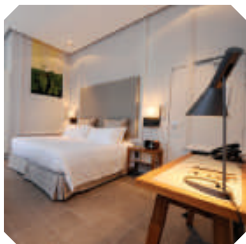
Rue des croisettes 51500 SACY  
Tel. : 03 26 07 60 38  
[contact@chateaudesacy-reims.fr](mailto:contact@chateaudesacy-reims.fr)  
[chateaudesacy-reims.fr](http://chateaudesacy-reims.fr)

## *Le Loisium*

- Hôtel - restaurant -

Bordé par la forêt et le vignoble à perte de vue, cet hébergement axé sur le durable, est décoré avec des couleurs chaudes et des matériaux naturels. Le restaurant rend hommage à l'art culinaire avec beaucoup de créativité et à travers les producteurs locaux.

1 allée de la Sapinière 51160 MUTIGNY  
Tel. : 03 10 01 82 00  
[hotel.champagne@loisium.com](mailto:hotel.champagne@loisium.com)  
[www.loisium.com/fr/champagne](http://www.loisium.com/fr/champagne)



### *Les Auisés*

- Hôtel - restaurant -

Une belle demeure néo-classique associée à la production de vin depuis 1820, située sur les hauteurs d'Avize, au cœur de la Côte des Blancs. L'endroit idéal pour vous faire partager l'âme d'un métier et d'un lieu.

59 rue de Cramant 51190 AVIZE  
Tel. : 03 26 57 70 06  
hotel@selosse-lesavises.com  
selosse-lesavises.com

### *Le Logis aux Bulles*

- Chambres d'hôtes -

Une Maison d'hôtes située à Verzy, village Grand Cru au cœur de la Montagne de Reims, qui vous permettra de visiter la région mais aussi les Faux de Verzy de la Montagne de Reims, hêtres tortillard uniques en leur genre.

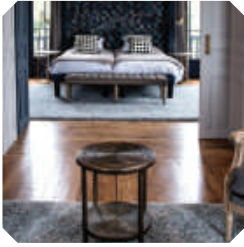
10 rue de Chanzy 51380 VERZY  
Tel. : 03 26 08 95 64  
lelogisauxbulles@hotmail.com  
lelogisauxbulles.com

### *La Chevalée*

- Chambres d'hôtes -

Au cœur d'Hautvillers, célèbre village de Dom Pérignon, vos hôtes vous accueillent dans leur propriété viticole familiale datant du XVIII<sup>e</sup> siècle. Vous pourrez découvrir leur champagne Pierre Fedyk ainsi qu'un splendide panorama sur le vignoble champenois.

53 rue Henri Martin 51160 HAUTVILLERS  
Tel. : 03 26 51 52 24 Mob. : 06 18 15 63 65  
fedyk.olivier@orange.fr  
champagne-fedyk-chambres-hotes-  
hautvillers.com



### *Le Domaine du Chalet*

- Chambres d'hôtes -

Entre bois et vignes, au cœur des Grands et Premiers Crus du vignoble Palmer & Co à Chigny-les-Roses, cette demeure historique et son parc peuplé d'arbres rares et centenaires feront vivre aux visiteurs une parenthèse hors du temps.

26 rue du Chalet  
51500 CHIGNY-LES-ROSES  
Tel. : 03 26 02 10 22  
contact@domaineduchalet.com  
domaineduchalet.com

### *Les Bulles Dorées*

- Chambres d'hôtes -

Installée dans un ancien grenier à fourrage et entièrement rénovée, la Maison d'hôtes dispose de quatre chambres à la décoration moderne et chaleureuse. Les amoureux du vin auront aussi la possibilité de déguster les champagnes de la propriété.

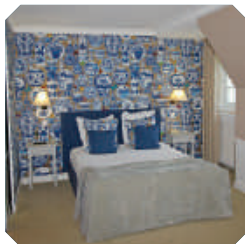
Champagne Didier Herbert  
32 rue de Reims  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
Mob. : 06 03 20 33 20  
contact@lesbullesdorees.com  
lesbullesdorees.com

### *Le Royal Champagne Hôtel & Spa*

- Hôtel - restaurant -

Construit comme un amphithéâtre contemporain, avec une aile contemporaine adossée à l'ancien relais de poste datant du XIX<sup>e</sup> siècle, l'hôtel domine les coteaux champenois. Les 49 chambres et suites ont vue imprenable sur Épernay et les villages de Champillon et d'Hautvillers, appartenant au site inscrit sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. L'hôtel 5 étoiles dote aussi le département d'un spa d'exception de 1500 m<sup>2</sup> et d'un restaurant gastronomique.

Royal Champagne Hôtel & Spa  
9 rue de la République - Hameau de  
Bellevue - 51160 CHAMPILLON  
Tel. : 03 26 52 87 11  
reservation@royalchampagne.com  
royalchampagne.com



### *Villa Louis Victor*

- Chambres d'hôtes -

Une villa entièrement restaurée et dédiée aux cinq chambres d'hôtes, située au cœur du vignoble de Champagne. Possibilité de visiter le domaine familial et de profiter de la terrasse aux beaux jours.

Champagne A.D. Coutelas  
557 Avenue du Général Leclerc  
51530 DIZY  
Mob. : 06 78 28 19 31  
contact@villa-louisvictor.com  
villa-louisvictor.com

### *Hostellerie La Briqueterie*

- Hôtel - restaurant -

À quelques minutes d'Épernay, au cœur du vignoble, découvrez cette demeure de caractère devenue un hôtel de référence Relais & Châteaux. Véritable paradis du bien-être et du bien-vivre, l'Hostellerie La Briqueterie dispose d'un restaurant gastronomique et d'un spa pour inviter pleinement à la détente.

4 route de Sézanne 51530 VINAY  
Tel. : 03 26 59 99 99 Fax. : 03 26 59 92 10  
info@labriqueterie.fr  
labriqueterie.fr

### *Château d'Étoges*

- Hôtel - restaurant -

Implanté au cœur de la propriété d'un château du XVII<sup>e</sup> siècle inscrit Monument Historique, cet hôtel de luxe et son annexe vous donnent rendez-vous avec l'histoire, l'authenticité, le charme et la quiétude en Champagne. Parc de 18 hectares, jardin potager et verger.

4 rue Richebourg 51270 ÉTOGES  
Tel. : 03 26 59 30 08 Fax. : 03 26 59 35 57  
contact@etoges.com  
chateau-etoges.com





# Ji

## Insolite

### 12 activités pour découvrir la Marne autrement



#1

#### #1 Bubbles Tuk-Tuk

Découverte originale du vignoble à bord d'un Tuk-Tuk 100% électrique, pouvant accueillir jusqu'à 6 passagers.

245 quai de la Marne - 51480 CUMIERES  
Mob. : 06 63 31 47 74  
contact@bubbles-tuk-tuk.fr  
bubbles-tuktuk.fr

#### #2 Aÿ Eco Visit

Une visite guidée originale des coteaux historiques du vignoble d'Aÿ-Champagne à bord d'une voiture 100% électrique.

12 rue Roulot - BP N°2  
Champagne RICHARD-FLINIAUX  
51160 AY-CHAMPAGNE  
Tel. : 03 26 55 14 97 / 06 13 49 09 45  
contact@ay-eco-visite.com  
ay-eco-visite.com



#2

#### #3 Balade en Cadillac

Le Champagne Lecomte Père & Fils vous propose une visite du vignoble en Cadillac décapotable. Possible dès le printemps.

Domaine Lecomte - Route de Tincourt  
51530 VINAY  
Tel. : 03 26 59 94 43  
champagne.lecomte@club-internet.fr  
champagne-lecomte.fr



#3

#### #4 À l'Allure Champenoise

Venez découvrir le patrimoine rémois et le vignoble de la Champagne en 2CV !

25 rue Colonel Fabien - 51100 REIMS  
Tel. : 03 51 85 44 31 / 06 41 56 01 00  
allure.champenoise@gmail.com  
a-l-allure-champenoise.fr



#5

### #5 *Blue Life*

Plongez dans l'eau pour une randonnée palmée avec un guide qui vous partagera sa passion de la faune et la flore aquatique. Des plaquettes immergeables vous seront remis pour pouvoir identifier les différentes espèces.

12 quai de Seine  
51260 MARCILLY-SUR-SEINE  
Tel. : 06 71 06 50 79  
[blue.life.eu@gmail.com](mailto:blue.life.eu@gmail.com)  
[bluelifeeu.wixsite.com/bluelife](http://bluelifeeu.wixsite.com/bluelife)



#6

### #7 *Footgolf*

Venez pratiquer une activité mêlant le foot et le golf : le footgolf ! Ce sont les seuls terrains en France exclusivement réservés à cette pratique !

Dans un cadre exceptionnel et naturel, vous pourrez vous essayer à cette activité accessible à tous.

6 rue du Port  
51290 GIFFAUMONT-CHAMPAUBERT et  
6 rue de l'Oluze  
51480 ROMERY  
Tel.: 07 84 90 59 90  
[ludovic@footgolfparc.fr](mailto:ludovic@footgolfparc.fr)  
[footgolfparc.fr](http://footgolfparc.fr)



#7

### #6 *E-trott' Rando*

Partez à la découverte de la Champagne et de son vignoble classé au patrimoine mondial de l'UNESCO de façon insolite et vivez votre expérience e-trott'Rando en faisant le plein de sensations.

7 bis avenue de Champagne  
51200 EPERNAY  
Mob. : 06 99 07 17 29  
[edenyasport.fr](http://edenyasport.fr)

### #78 *Visite avec un greeter*

Balade thématique avec un accompagnateur bénévole, passionné par son territoire, qui vous fera découvrir son village comme il le ferait avec un.e ami.e. Activité gratuite, groupes limités à 6 personnes.

[greeters-en-champagne.com](http://greeters-en-champagne.com)



#9

### *#9 La Cave aux Coquillages*

Découvrez l'univers de la paléontologie et la richesse d'un site fossilifère unique, foisonnant de coquillages vieux de plusieurs dizaines de millions d'années.

41 rue du Bourg de Vesle  
51480 FLEURY-LA-RIVIERE  
Tel. : 03 26 58 36 43  
info@geologie-oenologie.fr  
geologie-oenologie.fr



#10

### *#10 Le Phare de Verzenay*

Un phare au milieu des vignes de Verzenay, aujourd'hui transformé en musée de la vigne, avec une montée insolite à 25 mètres de hauteur !

Musée de la vigne  
Rue du Phare - 51360 VERZENAY  
Tel. : 03 26 07 87 87  
lepharedeverzenay.com



#11

### *#11 Le ballon d'Espéray*

Partez à la découverte d'un panorama champenois à 360° dans un ballon à 150 mètres de haut. Unique en Champagne, cette attraction est située au pied de l'avenue de Champagne. [ballon-epernay.com](http://ballon-epernay.com)

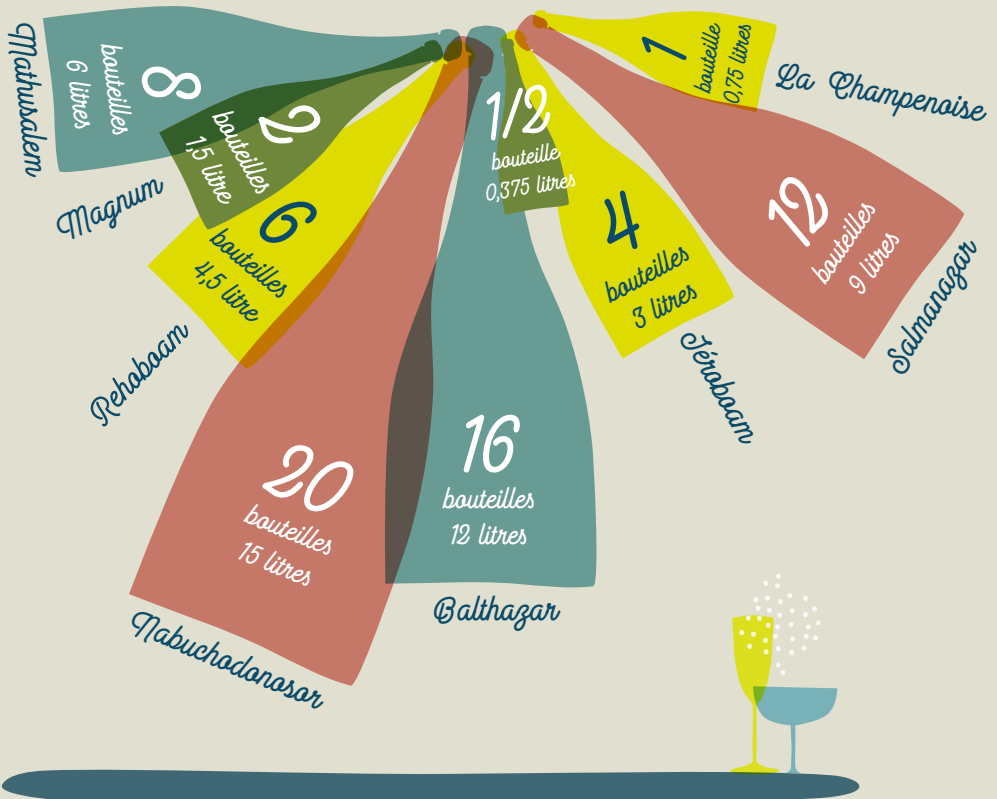
### *#12 Le circuit des loges de vigne*

Les loges de vigne sont un facteur identitaire du paysage champenois. Des étudiants de tout horizon ont mené une réflexion en lien avec les vigneronnes pour les réhabiliter. Il est possible de visiter chacune des loges de vigne disséminées dans le vignoble. Un voyage au coeur de l'histoire et de l'architecture champenoise ! [chalons-tourisme.com](http://chalons-tourisme.com)

# Jéraboam

## Les différents flacons de champagne

« Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ». Si les mots d'Alfred de Musset sont toujours aussi élégants, il n'en reste pas moins que l'alcool est un plaisir à consommer avec modération !





*Au printemps*



# Kilomètre

*Les distances et les superficies clés du territoire*



**8162 km<sup>2</sup>**

Superficie  
du département  
de la Marne



**342 km<sup>2</sup>**

(34 200 hectares)

Superficie de l'aire de  
production de l'AOC

Champagne (5 départements :  
Marne, Aube, Aisne,  
Haute-Marne, Seine-et-Marne)

**224 km<sup>2</sup>**

Superficie de l'aire de  
production de la Marne



**150 km**

Entre l'Est de Paris  
et le département  
de la Marne



**400 km**

de routes touristiques  
fléchées en Champagne



**0,286 km**

Altitude du Mont Sinaï,  
point culminant de la  
Montagne de Reims



**530 km<sup>2</sup>**

Superficie du Parc  
naturel régional de la  
Montagne de Reims

---

# LI

---



## Label

### *Focus sur le Label Vignobles & Découvertes*

Ce label national récompense les territoires viticoles de France engagés pour un accueil de qualité. Sensibilité à l'univers du vin, goût de la transmission, ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain, accueil de qualité... sont autant de critères et d'exigences pour obtenir ce label unique !

#### *Les 8 territoires labellisés en Champagne :*

- Les Coteaux Sud d'Épernay et la Côte des Blancs**
- La Montagne de Reims**
- Les Coteaux du Sézannais et du Petit Morin**
- Le Massif de Saint-Thierry et la Vallée de l'Ardre**
- La Vallée de la Marne**
- La Vallée de la Marne Ouest**
- Les Coteaux Vitryats**
- La Côte des Bar**

De quoi découvrir la variété de nos terroirs avec des sols, des climats et des pratiques vigneronnes parfois très différents. Le champagne est unique mais il a plusieurs facettes, tout comme le territoire qui le façonne !

#### *Les prestataires labellisés*

Plus de 500 prestataires champenois labellisés « Vignobles et Découvertes » vous accueillent pour réussir vos week-ends et courts séjours en Champagne. Une sélection de sites remarquables, d'activités et d'événements qui vous permettront de découvrir les richesses et les savoir-faire de notre département.

**> Liste détaillée sur [tourisme-en-champagne.com](http://tourisme-en-champagne.com)  
rubrique Vignobles & Découvertes**

## *Métiers*

*Celles et ceux qui façonnent le territoire*



En Champagne, l'interprofession rassemble tous les vignerons et les Maisons de Champagne. Tous exercent des métiers différents mais complémentaires, autour d'une même passion pour le Champagne.

# Vignerons

Les vignerons champenois façonnent, depuis des générations, des vins de Champagne aux multiples facettes. Ils veillent à favoriser l'expression du terroir, grâce à des pratiques culturelles traditionnelles, respectueuses de la qualité et de l'environnement.



*16 200 vignerons \**

*90%*

du vignoble de Champagne exploité par les vignerons

## *Syndicat Général des Vignerons*

Les vignerons et les coopératives sont représentés par le Syndicat Général des Vignerons, créé en 1904. L'objectif ? Organiser la vie économique du vignoble, entourer les exploitants et promouvoir les vins élaborés au vignoble.

## *Champagne de Vigneron*

La bannière collective qui regroupe 5000 vignerons et coopératives de Champagne. Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne pour développer la notoriété des champagnes produits par le vignoble.

# Maisons de Champagne

Les Maisons de Champagne sont à l'origine de la notoriété et du prestige des vins de Champagne dans le monde.

Elles élaborent du champagne à partir de raisins achetés aux vigneronns et issus de crus sélectionnés pour composer leur propre assemblage.



*370 maisons de Champagne \**

*+ de 70 %*

des expéditions de champagne

## *Union des Maisons de Champagne*

En 1882, trente-cinq Maisons de Champagne décidaient de se constituer en syndicat professionnel pour défendre l'appellation « champagne » en France et dans le monde. Aujourd'hui, L'Union des Maisons de Champagne fédère quatre-vingts Maisons.

## *Des champagnes signature*

Le talent des Maisons de Champagne réside dans l'élaboration de cuvées qui reflètent de façon immuable le style caractéristique de chaque cuvée par l'assemblage de cépages, de crus et d'années issus essentiellement d'achats de raisins auprès de vigneronns avec lesquels elles conviennent de contrats de partenariat pluriannuels.

## *Bon à savoir*

### **lire une étiquette de champagne**

**NM : Négociant manipulant.**

Il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes - si elle en possède -, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.

**RM : Récoltant manipulant.**

Il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.

**RC : Récoltant-coopérateur.**

Il livre des raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés.

**CM : Coopérative de manipulation.**

Elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents.

**SR : Société de récoltants.**

Elle élabore les vins provenant de la récolte de ses membres appartenant à la même famille et les commercialise.

**ND : Négociant distributeur.**

Il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage.

**MA : Marque d'acheteur.**

L'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.



*En été*



---

# Mn

---

## Numéros gagnants

*Les chiffres clés du champagne*

*Appellation Champagne*  
5 départements

*34 200 Ha*

66% Marne,  
23 % Aube, 10 % Aisne

Haute-Marne et Seine-et-Marne



*370 maisons de Champagne*

*130 coopératives*

*30 000 emplois directs*  
dont 15 000 salariés



*319 crus (communes) réparties  
en 4 aires géographiques :*

la Montagne de Reims

la Vallée de la Marne

la Côte des Blancs

la Côte des Bar



*100 000 vendangeurs*



*16 200 exploitants*



*Les cépages :*

Pinot Noir 38 %

Meunier 31 %

Chardonnay 31 %



*17 communes Grand Cru*

**Montagne de Reims :**

Tours sur Marne, Verzenay, Verzy,  
Ambonnay, Ay, Bouzy, Louvois,  
Beaumont sur Vesle, Mailly  
Champagne, Puisieulx, Sillery

**Côte des Blancs :**

Avize, Chouilly, Cramant,  
Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry



*68 % du vignoble*

sous certification environnementale  
dont 46 % certifié Viticulture durable  
en Champagne



*285 000 000 bouteilles* (récolte)



*326 millions de bouteilles  
expédiées*

42,5 % France / 57,5 % export



*Une présence mondiale dans  
plus de 190 pays*

*10 premiers marchés extérieurs :*

États-Unis, Royaume-Uni, Japon,  
Allemagne, Belgique, Australie,  
Italie, Suisse, Espagne, Pays-Bas

---

Oa

---



Offices de  
Tourisme  
de France

## Offices

*Les offices de tourisme et les bureaux  
d'information touristique de la Marne*

*Office de tourisme  
de Châlons-en-Champagne*

Tél. 03 26 65 17 89  
accueil@chalons-tourisme.com  
chalons-tourisme.com

*Office de tourisme d'Épernay  
en Champagne*

Tél. 03 26 53 33 00  
tourisme@ot-epernay.fr  
epernay-tourisme.com

*Office de tourisme des Paysages  
de la Champagne*

contact@tourisme-paysages-  
champagne.com  
tourisme-paysages-champagne.fr

*Office de tourisme intercommunal  
d'Hautvillers*

Tél. 03 26 57 06 35  
info@tourisme-hautvillers.com  
tourisme-hautvillers.com

-----  
*Bureau d'information  
de Châtillon-sur-Marne*

Tél. 03 26 58 32 86

-----  
*Bureau d'information de Dormans*

Tél. 03 26 53 35 86

*Office de tourisme  
du Lac du Der en Champagne*

Tél. 03 26 72 62 80  
info@lacduder.com  
lacduder.com

-----  
*Bureau d'information de  
Vitry-le-Français en Champagne*

Tél. 03 26 74 45 30  
tourismevitry@lacduder.com  
lacduder.com



*Office de tourisme de Montmirail  
et sa région*

Tél. 03 26 81 40 05  
ot.montmirail51@orange.fr  
montmirail-tourisme.eu



*Office de tourisme de l'Argonne  
Champenoise*

Tél. 03 26 60 85 83  
tourisme@argonne.fr  
argonne.fr

*Reims Tourisme & Congrès*

Tél. 03 26 77 45 00  
accueil@reims-tourisme.com  
reims-tourisme.com

*Bureau d'information de Fismes*

Tél. 03 26 48 81 28  
office.fismes@wanadoo.fr  
reims-tourisme.com

*Office de tourisme de Sézanne  
et sa région*

Tél. 03 26 80 54 13  
sezannetourisme@gmail.com  
sezanne-tourisme.fr

*Bureau d'Information d'Anglure  
et sa région*

Tél. 09 71 25 13 39

*Bureau d'information d'Esternay  
et sa région*

Tél. 03 26 81 93 95

*Point d'information touristique  
de Cormicy*

Tél. 03 26 50 72 90  
rsp@cormicy.fr  
cormicy.fr



*Parc naturel régional  
de la Montagne de Reims*

Tél. 03 26 59 44 44  
contact@parc-montagnedereims.fr  
parc-montagnedereims.fr



*En automne*

## Prestations

15 activités de la Marne

### Food & Champ'



#### #1 Au 36...

Dans cette jolie boutique, située en plein cœur d'Hautvillers, vous pouvez faire des dégustations comparatives ou encore goûter « Les Champard'ises », des assiettes de spécialités champenoises.

36 rue Dom Pérignon  
51160 HAUTVILLERS  
Tel. : 03 26 51 58 37  
Mob. : 06 79 78 06 40  
contact@au36.net  
au36.net



#### #2 Prise de Mousse

Un bar-boutique spécialisé dans la vente et la promotion des vins de la Montagne de Reims, où vous pourrez aussi vous régaler d'assiettes à partager.

23 rue de Reims  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
Tel. : 03 26 02 11 50  
champagnes.prisedemousse@gmail.com  
prisedemousse.com



#3

### *#3 Le Café du Palais*

Une adresse gourmande emblématique de Reims, aussi bien pour sa cuisine de bistrot depuis 1930, que pour le cadre, sous une verrière Art Déco signée Jacques Simon.

14 place Myron-Herrick  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 47 52 54  
cafedupalais.fr



#4

### *#4 Fossier*

Entrez dans les coulisses de fabrication du fameux Biscuit Rose, et découvrez l'univers de cette biscuiterie de tradition forgée par deux siècles et demi d'histoire.

Biscuits Fossier  
20, rue Maurice PrévotEAU  
CS 40033  
51721 REIMS Cedex  
Tel. : 03 26 47 59 84  
fossier@fossier.fr  
fossier.fr



#5

### *#5 Au Piano des Chefs*

Participez à un atelier de cuisine participatif et de découverte œnologique dans un nouvel espace de 200m<sup>2</sup> situé au pied de la Cathédrale Notre-Dame de Reims.

2 rue Robert de Coucy  
51100 REIMS  
Mob. : 06 77 98 40 86  
contact@aupianodeschefs.com  
aupianodeschefs.com





#7



#8



#9

## Culture Champ'

### *#6 Les Ateliers «Champagne»*

Des ateliers sur mesure pour partager la passion de la vigne et du vin avec la Maison J. de Telmont.

Champagne de Telmont  
1 avenue de Champagne - 51480 DAMERY  
Tel. : 03 26 58 40 33  
[commercial@champagne-de-telmont.com](mailto:commercial@champagne-de-telmont.com)  
[champagne-de-telmont.com](http://champagne-de-telmont.com)

### *#7 Une journée de vendange chez un vigneron*

La plupart des vignerons de Champagne accueillent les visiteurs sur réservation pour vivre l'expérience des vendanges. Au programme : le matin, initiation et cueillette dans les vignes avec pause casse-croûte, visite du pressoir en action et déjeuner commun au champagne.

Pour une formule plus light « Au cœur des vendanges », rendez-vous chez le Champagne Dom Caudron.  
[domcaudron.com](http://domcaudron.com)

### *#8 Sur les pas de René Lalique*

Pour célébrer cet artiste «enfant du pays » et créateur éclectique, la ville d'Aÿ a conçu le circuit « Esprit Lalique » disponible gratuitement sur l'application IdVizit (disponible sur l'App store et Android). Ce circuit de découverte s'adresse aussi bien aux touristes qu'aux habitants curieux de percer les secrets de l'artiste.

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

### *#9 Moët & Chandon*

Découvrez Moët & Chandon, Maison de Champagne depuis 1743, et plongez dans l'univers prestigieux et légendaire de ses caves et d'un savoir-faire unique.

20 av. de Champagne - 51333 EPERNAY  
Tel. : 03 26 51 20 20  
[visites@moet.fr](mailto:visites@moet.fr) - [moet.com](http://moet.com)



*#10*

### *#10 Découvrir les crayères de la butte Saint-Nicaise*

Ces anciennes carrières à craie abritent aujourd'hui des millions de bouteilles de champagne. Elles font aussi partie des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

#### **À VOIR CHEZ :**

##### **Champagne Taittinger**

9 place Saint-Nicaise - CS 10011  
51722 REIMS CEDEX  
Tel. : 03 26 85 84 33  
visites@taittinger.fr  
taittinger.com

##### **Champagne Vranken-Pommery**

5 place du Général Gouraud  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 61 62 56  
visitesprivees@vrankenpommery.fr  
pommery.getaticket.com

##### **Champagne Ruinart**

4 rue des Crayères  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 77 51 52  
visitesruinart@ruinart.com  
ruinart.com

### *#11 Dégustation dans des caves médiévales*

Dégustation de champagne animée par un œnologue ou un sommelier dans un lieu historique d'exception, à Châlons-en-Champagne, ville d'art et d'histoire.

+ d'infos : Office de Tourisme  
3 quai des Arts - 51000 CHALONS-EN-  
CHAMPAGNE  
Tel. 03 26 65 17 89  
chalons-tourisme.com



#13



#14



#15

## Balade & Champ'

### #12 L' Avenue de Champagne

L'incontournable « Champs-Elysées » du département, qui regroupe les plus prestigieuses maisons de Champagne et de nombreux hôtels particuliers du XIX<sup>e</sup>, à découvrir à pied, tout simplement !

Avenue de Champagne  
51200 EPERNAY  
Tel. : 03 26 53 33 00  
ot-epernay.fr

### #13 Balade à vélo à Hautvillers

Accompagnés d'un guide, sur votre vélo à assistance électrique, partez à la découverte du vignoble champenois classé au patrimoine mondial de l'UNESCO et du beau village d'Hautvillers, berceau du Champagne.

+ d'infos : Office de Tourisme  
Place de la République  
51160 HAUTVILLERS  
Tel. : 03 26 57 06 35  
Tel. : 03 26 51 72 66  
tourisme-hautvillers.com

### #14 Festi' Vallée

Balade dans le vignoble de la Vallée de la Marne, à Festigny, en buggy ou quad. Passager ou pilote, vous avez le choix !

3 rue de la Chapelle  
51700 FESTIGNY  
Mob. : 06 76 03 07 68  
festi-vallee51@orange.fr  
festi-vallee51.fr

### #15 Solex Tour

Découvrez la Champagne autrement en vous baladant à Solex dans le vignoble !

6 rue de la Chapelle  
Cerseuil  
51700 MAREUIL-LE-PORT  
Mob. : 06 43 12 14 90 - 06 74 90 11 47  
milleetunepierres@orange.fr  
milleetunepierres.com

## Quatre

### *Les quatre saisons du cycle viticole*

La vigne vit au rythme des saisons, et chaque année l'histoire se répète. Pour autant, chaque millésime est différent. C'est ça, la magie du Champagne !



La végétation reprend son cycle et les enjeux sont importants : la qualité du printemps (travail de la vigne, météo, etc) est garante de la récolte à venir. L'attention des viticulteurs permanente et ils entretiennent la vigne quotidiennement. Liage, ébourgeonnage, relevage, palissage, les missions dans les vignes ne manquent pas !



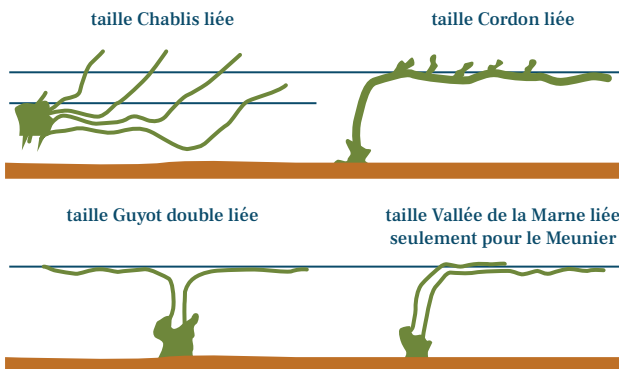
Les vignes restent au cœur des préoccupations des viticulteurs, qui continuent de la chouchouter tous les jours. C'est notamment le temps du rognage, également appelé « taille d'été ». La météo joue aussi son rôle, plus ou moins favorable selon les années.



C'est l'heure des vendanges à la main, même si elles ont désormais plutôt lieu en été, souvent en septembre voire fin août. C'est l'observation de la vigne qui indique le meilleur moment pour vendanger le raisin. Chaque vendange est différente de la précédente, au niveau de la maturité des raisins, du degré d'acidité et du degré d'alcool. Tous les acteurs de la Champagne sont mobilisés pour cette étape cruciale du cycle viticole.



Après les vendanges, la vigne perd ses feuilles, laissant ainsi le champ libre à l'entretien des pieds de vigne. La vigne « dort » quelques mois. La sève retombe dans les racines. Ca s'appelle « la dormance ». Début janvier, c'est le moment idéal pour la taille, selon 4 types\*, comme le prévoit la réglementation en Champagne.



---

# Rr

---

## Route

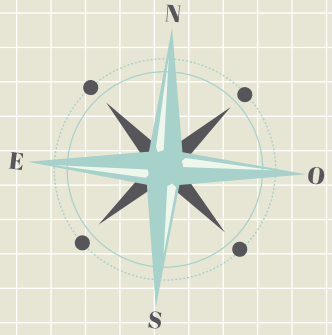
### *La Route Touristique du Champagne*

Sinuant entre vignes et coteaux, la Route Touristique du Champagne invite à découvrir les richesses viticoles de la Marne à travers 6 itinéraires différents. Chaque circuit s'attache à mettre en valeur un terroir champenois en particulier.



Entièrement balisée, la route serpente au milieu des vignes, sur des coteaux découpés où s'accrochent villages champenois, châteaux et églises. Entrez dans les vignes pour respirer les parfums de sèves... Poussez les portes des caves à la rencontre des vignerons et partagez leur passion le temps d'une rencontre.

Ne manquez pas non plus de faire un saut à Epernay, dont l'incroyable avenue de Champagne attire chaque année 2 millions de visiteurs, ainsi qu'à Hautvillers, petit village entre vignes et forêt surplombant Epernay, connu pour être le berceau du Champagne.



Massif de Saint-Thierry  
Vallée de l'Ardre

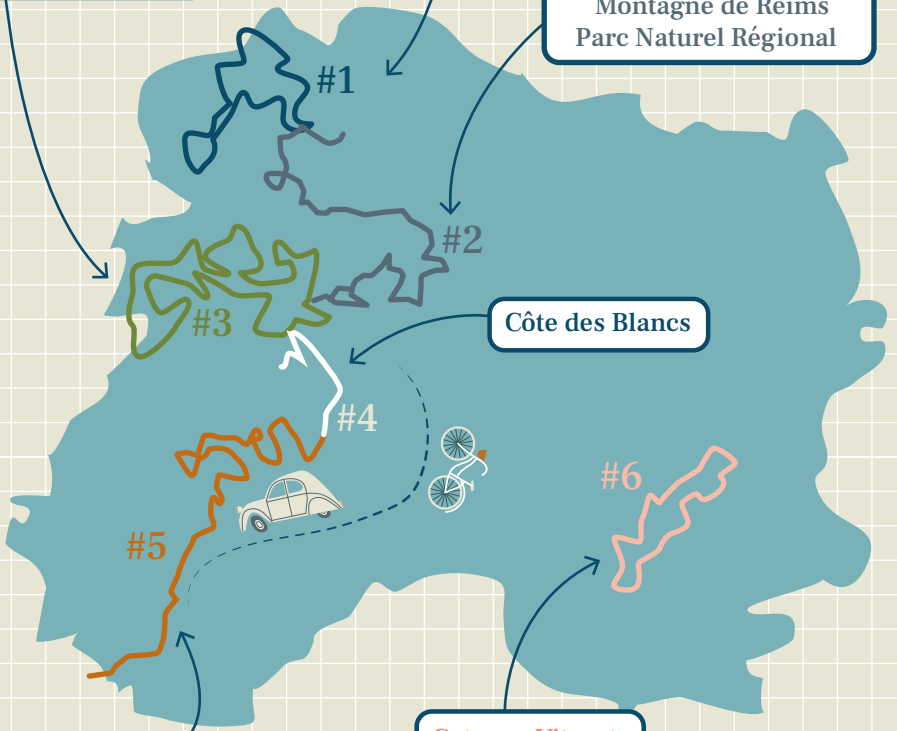
Vallée de la Marne  
Hauteurs d'Épernay

Montagne de Reims  
Parc Naturel Régional

Côte des Blancs

Coteaux Vitryats

Coteaux du Sézannais  
et du Petit Morin







## *Star*

### *Dom Pérignon, star du champagne*

Faut-il encore le présenter ? Avant d'être une prestigieuse cuvée, Dom Pérignon n'est autre que le père spirituel du champagne.

Contemporain du roi Louis XIV, Dom Pérignon (1639-1715) donna au champagne ses lettres de noblesse. La légende dit qu'on doit notamment à ce moine bénédictin la fameuse méthode champenoise, autrement dit, la création des incontournables bulles qui font pétiller le roi des vins.

Tout vient d'une lettre de Dom Jean-Baptiste Grossard, dernier procureur de l'abbaye d'Hautvillers, datée du 25 octobre 1821, adressée à un certain M. d'Herbes, maire-adjoint d'Aÿ, où il écrit que : « c'est le fameux Dom Pérignon [...] qui a trouvé le secret de faire du vin blanc mousseux et non mousseux et le moyen de l'éclaircir sans être obligé de dépoter les bouteilles ».

C'était il y a près de trois siècles de cela, et l'on n'est sûr de rien. Des voix s'élèvent d'ailleurs pour contester le rôle exact de Dom Pérignon dans « l'invention » du Champagne, car bien peu de documents subsistent et la légende est plus récente que son héros.

Pour autant, Dom Pérignon reste un symbole de l'histoire champenoise, tout comme Hautvillers, le village où il a vécu les trente dernières années de sa vie, reconnu aujourd'hui comme le berceau du champagne.

# *Terroir*

*Pourquoi il n'y a de champagne qu'en Champagne*



*Parce que le champagne  
est une AOC*

Depuis la création de l'AOC Champagne en 1936 (Appellation d'Origine Contrôlée), les vigneron et maisons de Champagne se sont organisés pour gérer leur expansion en renforçant leur qualité et leur renommée. Il n'y a de champagne qu'en Champagne, c'est de notoriété publique. L'appellation Champagne est ainsi de mieux en mieux protégée contre les usurpations externes. Le Comité Champagne dispose de bureaux établis dans les 16 premiers marchés à l'exportation. Ces bureaux participent dans le monde entier à la reconnaissance et à la défense de l'appellation d'origine contrôlée Champagne (AOC).

*Parce que tout vin  
est le fruit d'un terroir*

Aussi évident que cela puisse paraître, l'origine est l'essence du vin. En effet, chaque bouteille revêt un caractère authentique, marqué par le sol et le climat de son terroir et par les spécificités propres au savoir-faire des vigneron et des œnologues de sa région viticole. Le choix d'un vin de Champagne n'est pas anodin, puisque le nom « Champagne », bien plus qu'un simple nom, désigne un terroir spécifique, la Champagne.

---

# Uu

---

## Unesco

### *L'inscription au Patrimoine Mondial de l'Unesco*

Pour figurer sur la liste du patrimoine mondial, les sites doivent avoir une valeur universelle exceptionnelle. Cette appartenance, véritable marque d'excellence, est une très grande fierté pour les sites naturels et culturels.

Avec la diversité de ces paysages et un patrimoine historique unique, la France compte parmi les pays qui ont le plus de sites inscrits sur cette liste.



©Michel Jolyot-coll. ADT Marne

*Avenue de Champagne - Épernay*

Dans la Marne, nous comptons 4 inscriptions, chacune composée de plusieurs sites, sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO :

L'ensemble Coteaux, Maisons et Caves de Champagne qui regroupe toute l'AOC Champagne (320 communes = zone d'engagement + 3 zones cœur avec : Les Coteaux historiques de Cumières à Mareuil sur Aÿ / L'avenue de Champagne à Épernay / La Colline St Nicaise à Reims).

Les Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France dont 2 composantes sont dans la Marne : Notre Dame en Vaux à Chalons et la Basilique de l'Épine.

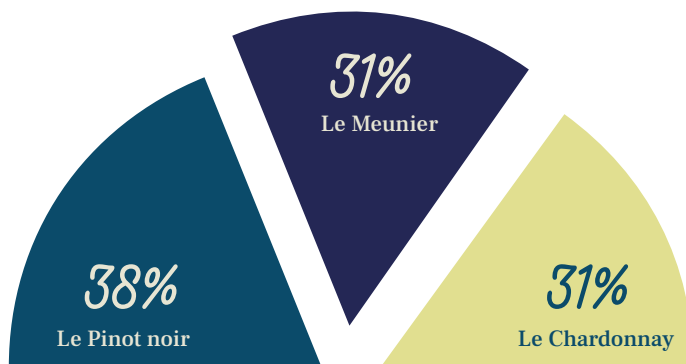
L'ensemble Cathédrale Notre-Dame, ancienne abbaye Saint-Remi et palais du Tau à Reims

Les sites funéraires et mémoriels de la Première Guerre mondiale (Front Ouest) dont 12 composantes dans la Marne : le Mémorial national des deux batailles de la Marne à Dormans, le cimetière italien de « Bligny » à Chambrecy, le cimetière et la chapelle russe à Saint-Hilaire-le-Grand, la nécropole nationale française, le cimetière allemands et polonais du Bois du Puits à Auberive, le cimetière communal français et la chapelle de Mondement Montgivroux à Mondement-Mongivroux, la nécropole nationale française et le cimetière allemand de la Crouée, les nécropoles nationales françaises de l'Opéra, de la 28<sup>ème</sup> Brigade « la ferme des Wacques », de la Harazée, la nécropole nationale française de saint-Thomas-en-Argonne et l'ossuaire français de la Gruerie, ainsi que les monument-ossuaires de la Légion étrangère « Henry Farnsworth » et de Navarin.

## Vignoble

### *Tout ce qu'il faut savoir sur les cépages champenois*

La nature du terroir a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés. Aujourd'hui, trois cépages sont très largement majoritaires : le Pinot noir, le Meunier et le Chardonnay. Les cépages anciens (l'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot Blanc et le Pinot Gris) sont également autorisés mais restent anecdotiques en proportion de vignoble planté.



### *Bon à savoir*

L'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot Blanc et le Pinot Gris représentent moins de 0,3% du vignoble

Le Pinot gris et le Pinot blanc sont apparus à la faveur de mutations du Pinot noir. Le Petit Meslier est issu d'un croisement entre le Gouais et le Savagnin. Enfin l'Arbane est un cépage dont l'origine reste à ce jour un mystère.



## Répartition de l'encépagement

38%

(vignoble planté)



### LE PINOT NOIR

Parfait sur les terrains argileux ou argilo (calcaires), c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.



31%

### LE MEUNIER

Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus sableux, comme ceux de la Vallée de la Marne, et s'accommode mieux de conditions climatiques plus difficiles pour la vigne. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.

31%



### LE CHARDONNAY

C'est le cépage de prédilection de la Côte des Blancs (sols calcaires). Les vins de Chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. Son évolution est lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.



## *Week-End*

*Un week-end parfait dans la Marne*

### *Jour 1 : Reims - Épernay*

#### DÉJEUNER...

au **Bistro des Anges**. Vous pourrez y déguster une cuisine de saison autour du grand bar en étain. Vous y trouverez une centaine de vins du monde entier.

**Bistro des Anges**  
12 rue Chanzy  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 47 46 32

#### ACTIVITÉS...

flâner dans le centre ville rémois et s'arrêter à la boutique **Trésors de Champagne**, en plein cœur du quartier Boulingrin récemment réhabilité.

**Trésors de Champagne**  
2 rue Olivier Métra  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 48 28 42

#### ...VISITER

les caves de la Maison de Champagne Pommery et en profiter pour découvrir la **Villa Demoiselle**, un joyau architectural de l'Art Nouveau et de l'Art Déco.

**Domaine Vranken Pommery**  
5 Place du Général Gouraud  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 61 62 63

**Villa Demoiselle**  
56 boulevard Henry Vasnier  
51100 REIMS  
Tel. : 03 26 61 62 56



*Villa Demaiselle - Reims*





...PRENDRE LA DIRECTION ÉPERNAY EN FIN DE JOURNÉE.

### DÎNER...

à la Table Kobus à Epernay. Vous y savourerez une cuisine bistronomique dans le superbe décor d'une brasserie 1900, en plein centre ville.

**La Table Kobus**  
3 du Docteur Rousseau  
51200 EPERNAY  
Tel. : 03 26 51 53 53

### DORMIR...

à Epernay, dans l'une des chambres d'hôtes Les Epicuriens, une demeure du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour clore la soirée en beauté, vous pourrez vous détendre sur la terrasse ou profiter du hammam à votre disposition.

**Les Épicuriens**  
9 rue Jean Thévenin  
51200 EPERNAY  
Tel. : 03 26 51 26 30





## *Jour 2*

### ACTIVITÉS...

se balader dans le vignoble autour d'Épernay avec My Vintage Tour Company. L'excursion dure trois heures et comprend une balade en véhicule de collection dans le vignoble agrémentée d'anecdotes, des arrêts photos dans les vignes, une visite de cave de maison familiale et une dégustation de trois champagnes. Si vous préférez faire la grasse matinée, décalez l'activité à l'après-midi !

**My Vintage Tour Company**  
48 rue Jean-Jacques Rousseau  
51200 ÉPERNAY  
Mob. : 06 64 33 93 84

### DÉJEUNER...

découvrir les Champard'ises ! Ces tapas à base de produits régionaux se dégustent avec une ou plusieurs flûtes de champagne au restaurant au 36... rue Dom Pérignon.

**Au 36... rue Dom Pérignon**  
36 rue Dom Pérignon  
51160 HAUTVILLERS  
Tél. : 03 26 51 58 37



## ACTIVITÉS...

visiter le domaine familial du Champagne Salmon à Chaumuzy. Vous y découvrirez des cuvées 100 % Meunier de très grande qualité, intimes, personnelles et révélatrices d'un savoir faire issu d'une famille d'artisans vigneron.

### **Champagne Salmon**

21-23 rue du Capitaine Chesnais  
51170 CHAUMUZY  
Tél. : 03 26 61 82 36

## ...S'ARRÊTER À

Dom Caudron, une coopérative à Passy-Grigny, pour une visite guidée. Plus de 60 viticulteurs y perpétuent l'esprit de coopération et de valorisation initié par Dom Caudron en 1929. Avis aux gourmands : participez à une découverte gustative originale alliant la finesse de 3 cuvées à la délicatesse de 3 chocolats, ou celle de 4 fromages conjugués à 4 cuvées.

### **Champagne Dom Caudron**

10 rue Jean York  
51700 PASSY-GRIGNY  
Tél. : 03 26 52 45 17



## *Portraits de femmes du Champagne*

Les femmes (et leurs chromosomes X) sont intimement liées à l'histoire du champagne et de la Champagne.

À commencer par les fameuses « veuves » comme Madame Veuve Cliquot, Madame Pommery ou encore Madame Bollinger. Après le décès de leurs maris, elles ont chacune repris avec courage et passion la maison familiale, et sont pour beaucoup à l'origine du succès qu'on leur connaît aujourd'hui.

Près d'un siècle plus tard, les jeunes générations brillent à leur tour. Viticultrices, vigneronnes ou œnologues, les femmes subliment le champagne. Elles portent de nombreux projets et se rassemblent aussi à travers des initiatives pétillantes.

*« Je bois seulement du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste. Parfait j'en bois quand je suis seule. Quand je suis avec des amis, je le considère comme obligatoire. J'en déguste une coupe ou deux si je ne suis pas pressée et j'en bois quand je suis pressée. À part ça, je n'y touche jamais. Sauf si j'ai soif. »*

Lily Bollinger

## *Madame Veuve Clicquot*

Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin (1777-1866) épouse à 22 ans un brillant jeune homme, François Clicquot dont la famille possède des vignes à Bouzy. À la mort de son mari, emporté par une fièvre maligne en 1805, la jeune veuve fait preuve de caractère en exigeant de sa belle-famille que les vignes ne soient pas vendues et crée une société dont elle prend la direction : la Maison Veuve Clicquot Ponsardin. Elle s'intéresse aussi à l'élaboration du champagne, alors très empirique, et après avoir fait des expériences en cachette, elle invente le remuage des bouteilles sur des râteliers obliques, ancêtres des pupitres.

## *Madame Pommery*

Jeanne Alexandrine Louise Pommery (1819-1890), épouse, à 20 ans Louis Alexandre Pommery, propriétaire d'une petite Maison qui produit moins de 100 000 bouteilles par an. Après le décès prématuré son mari, c'est elle qui conduit très habilement l'entreprise pour lui faire atteindre une production de deux millions de bouteilles. Contrairement à sa célèbre voisine, elle n'a jamais voulu qu'on lui donne du « Veuve » Pommery. La cuvée Louise, qui exprime la quintessence du savoir-faire de la maison Vranken-Pommery, lui rend hommage.

## *Sophie Signolle*

- Champagne Michel Gonet -

Vignerons depuis sept générations, la famille Gonet établit son activité dès 1802. Un savoir-faire et surtout un amour du terroir qui se transmettent de génération en génération. Aujourd'hui, Sophie Signolle a succédé à son père, Michel Gonet, pour perpétuer la philosophie familiale en Champagne. Elle s'investit aussi dans différents mandats d'élues politiques sociales et syndicales, au service des femmes et du bien-être de tous.

[gonet.fr/champagne](http://gonet.fr/champagne)



## *Christine Piot Sévillano*

- Champagne Piot Sévillano -

Christine Piot Sévillano reprend l'exploitation familiale en 2007 et part à la conquête de marchés à l'international, augmentant la production de 60 000 bouteilles. Soucieuse de l'environnement, elle protège et chérit ses vignes. Impliquée dans l'oenotourisme, elle est également présidente des vignerons indépendants.

[piot-sevillano.com](http://piot-sevillano.com)



## *Charlotte Morgain Le Gallais*

- Champagne Le Gallais -

En 1927, l'aïeul de Charlotte Morgain Le Gallais, acquiert le domaine de Boursault, ayant jadis appartenu à la Veuve Clicquot. Cinq générations plus tard, Charlotte exploite une partie du domaine : 7 parcelles aux caractéristiques propres, dans l'exceptionnel clos familial, surplombant la Vallée de la Marne.

[champagnelegallais.com](http://champagnelegallais.com)



## *Vitalie Taittinger*

- Champagne Taittinger -

Vitalie Taittinger rejoint son père en 2007 lorsqu'il achète la Maison Taittinger. Après 8 ans au sein du service Marketing et Communication elle en devient la Directrice et a pour mission de développer et renforcer l'image et la notoriété de la marque. Égérie de la Maison et ambassadrice du Champagne Taittinger, Vitalie est également la présidente du Fond régional d'art contemporain Champagne Ardenne et la présidente de l'association Platform (réseau des 23 FRAC de France).

[taittinger.com](http://taittinger.com)



## *Séverine Couvreur*

- Champagne Martial-Couvreur-

Séverine Couvreur, en plus d'être exploitante viticole, est la Présidente de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne et la Présidente de la commission des viticultrices de Champagne.

Elle a également œuvré au sein du groupe des jeunes vigneron puis du syndicat général des vignerons sur les sujets liés à l'oenotourisme.

[champagne-martial-couvreur.com](http://champagne-martial-couvreur.com)



Yy

Y a du nouveau !

Les actualités de la Marne

GRATUIT

(Marne)  
UNE EXPÉRIENCE  
EN CHAMPAGNE

EN ROU(T)E LIBRE  
Circuit sur route fermée

1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION  
19 mai  
2024

Aÿ-CHAMPAGNE - DIZY - HAUTVILLERS - CUMIÈRES - MARDEUIL - ÉPERNAY - MAREUIL-SUR-Aÿ

The poster features a central illustration of a woman holding a globe that displays the date '19 mai 2024'. The globe is surrounded by green leaves and yellow flowers. Above the globe, a banner reads '1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION'. Below the globe, a group of people is shown participating in various activities: a person on a skateboard, a person with trekking poles, a person on a scooter, a person on roller skis, a person on a bicycle pulling a red trailer, and a person on a bicycle. The background shows a town with a church spire and rolling green hills under a blue sky with clouds and a sun.



[enroutelibre.com](http://enroutelibre.com)



## *#1 En Rou(t)e libre*

Inédit : Le 19 mai, l'Agence de Développement Touristique de la Marne ferme 30 km de routes aux véhicules motorisés pour valoriser les mobilités douces. En Rou(t)e Libre se veut synonyme de grande fête populaire, familiale, festive et gratuite. Ce parcours, situé sur une partie de l'ensemble Coteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrits sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO, sera accessible en toute sécurité, à tout public utilisant des moyens de transports doux : trottinettes (non électriques), vélos, rollers ou même à pied. 7 places festives dans les villages d'Aÿ-Champagne, Dizy, Hautvillers, Cumières, Mardeuil, Épernay et Mareuil-sur-Aÿ proposeront de nombreuses animations et restaurations pour (re)découvrir la Route Touristique du Champagne. Cet événement se veut écoresponsable avec pour objectifs la préservation des ressources (pas de bouteille d'eau en plastique distribuée), la limitation des déchets avec la mise en place du tri sur chaque place festive, la réduction de l'empreinte carbone via des partenariats avec la Région Grand Est et TER FLUO pour accroître l'accès en transport en commun...

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

## *#2 L' Hôtel Margaux*

Avec le souhait d'obtenir 4 étoiles, cet établissement opte pour une décoration « esprit nature » avec la présence de bois, claustra en bois, cimaises et moulures.

Il disposera d'un jardin en plein centre-ville avec terrasse (idéal pour les petits déjeuners extérieurs) et d'un roof top aménagé en salon de jardin.

Pour les clients de l'hôtel, un espace bien-être (avec une salle de sport, un sauna et une cabine de massage) sera à disposition. Ouverture prévue au printemps 2024.

Hôtel Margaux  
7 rue des Minimes - 51200 EPERNAY  
[contact@hotelmargaux.fr](mailto:contact@hotelmargaux.fr)

### *#3 La nouvelle visite de cave de Taittinger*

La maison Taittinger fait peau neuve !

Au programme : des parcours de visites étudiés pour valoriser les thèmes chers à la Maison : peinture, musique, gastronomie ; une animation immersive proposée en caves ; la création d'un concept store permettant de valoriser des articles avec un univers proche de la marque ; le développement d'activités adaptées à l'offre séminariste.

Ouverture fin juillet 2024.

Début 2025 : une offre de restauration additionnelle sur le thème de l'assemblage et de la polychromie, et des ateliers thématiques viendront compléter le programme.

Champagne Taittinger  
9 place Saint-Nicaise – 51100 REIMS  
Tel. : 03 26 85 45 35



### *#4 Un nouvel espace au Champagne Ruinart*

Avec la construction d'un nouveau pavillon contemporain face aux bâtiments historiques, l'aménagement d'espaces culturels et notamment d'un jardin d'artistes, refuge pour la biodiversité locale et l'expression artistique, mais aussi la création de multiples expériences à vivre autour du champagne, la Maison Ruinart proposera au 4, rue des Crayères une immersion dans l'univers de la Maison.

Ouverture prévue à l'automne 2024.

Champagne Ruinart  
4 rue des Crayères – 51100 REIMS  
Tel. : 03 26 77 51 51 - [www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)



*Sabrage*

---

# Zz

---

## Contacte Z-nous Et à bientôt !

Une question ? Un projet ?  
Une envie de séjour sur mesure ?  
Contactez-nous sans plus attendre, nous nous ferons  
un plaisir de répondre à vos attentes.



Juliette DELCOURT, Attachée de Presse  
[tourisme-en-champagne.com/espace-presse](http://tourisme-en-champagne.com/espace-presse)  
[j.delcourt@tourisme-en-champagne.com](mailto:j.delcourt@tourisme-en-champagne.com)

06 35 44 45 13 / 03 26 69 51 06

 [tourismechampagne.piwigo.com](https://www.instagram.com/tourismechampagne.piwigo.com)

**(M)arne**  
UNE EXPÉRIENCE  
EN CHAMPAGNE

Crédits photos : Couverture : Marge Illustrations. Pages intérieures : M. Boudot, M. Boudot, Champagne Bouché Père & Fils, E. Goulet, M. Jolyot, M. Boudot, V. Montané, V. Montané, OT Épernay-Grappers, E. Goulet, Champagne Eric Taillet - Baslieux-sous-Châtillon, l'Assiette Champenoise, l'Assiette Champenoise, les Crayères - A-E Thion, Racine, l'Angleterre, le Grand Cerf, le Royal Champagne, Elenathewise - Fotolia.com, Roger Coulon, M. Boudot, les Avisés, la Chevalée, le Logis aux Bulles, le Domaine du Chalet, les Bulles dorées, le Royal Champagne, Villa Louis Victor, R. Kiezer, Château d'Étoges, P. Hill - Fotolia.com, Tuk Tuk, Aÿ Éco Visite, Balade en Cadillac, Blue Life, E-Trott' Rando, ADT Marne, Studio photo Remy de Viegler, E. Goulet, F. Journet, H. Guillaume, E. Goulet, M. Boudot, M. Boudot, Au 36, N. Kapelski, R. Kiezer, Maison Fossier, E. Vidal, M. Boudot, ADT Marne, M. Boudot, H. Diard Planet Pictures, E. Vidal, Festi' Vallée, Solex Tour-P. Dambrin, M. Boudot, S. Millot, M. Jolyot, C. Manquillet, V. Montané, R. Kiezer, Champagne Dom Caudron, V. Montané, Charlotte Le Gallais, Luc Valigny, V. Montané, Champagne Ruinart, E. Goulet, V. Montané.

