

JEUNES TALENTS
DU *Champagne*

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

Pierre Laurent

CHAMPAGNE PIERRE LAURENT

Laurent, 5^e génération de la famille Pierre, s'investit dans la culture de la vigne et l'élaboration de son Champagne. Sa production est typique des terroirs de Saulchery, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne, Crouettes-sur-Marne et Domptin, réputés pour leur résistance. Passionné par sa région et son terroir, Laurent est un avant-gardiste dans le travail du sol par le cheval et de sa vigne, en viticulture raisonnée.

Laurent, the fifth generation of the Pierre family, is dedicated to winegrowing and producing his champagne. His production methods are typical of the Saulchery, Charly-sur-Marne, Azy-sur-Marne, Crouettes-sur-Marne and Domptin terroirs, renowned for their resilience. Passionate about his region and his terroir, Laurent uses cutting-edge integrated viticulture techniques to work the soil and tend his vines.



Sébastien Bijotat

CHAMPAGNE BERNARD BIJOTAT

Depuis 1922, le Champagne Bernard Bijotat a su fidéliser sa clientèle avec son expérience et ses traditions transmises de génération en génération. La cuvée Blanc de Blancs Bijotat est née lorsque Sébastien, la 4^e génération, a rejoint l'exploitation familiale en 2003. Depuis, de multiples saveurs sont obtenues dans les différents champagnes tels que le « Champagne Rosé de Saignée » ou le « Champagne Brut Sans Soufre Ajouté ».

Since 1922, Champagne Bernard Bijotat has been building a loyal clientèle through experience and traditions passed down through the generations. The Bijotat Blanc de Blancs cuvée was born when Sébastien, a fourth generation Bijotat, joined the family business in 2003. Since then, other champagnes have been created with a variety of different flavours, such as the "Champagne Rosé de Saignée" and the "Champagne Brut Sans Soufre Ajouté" (no added sulphur).

CUVÉE COCKTAIL GIVRÉ

Travail du cheval / Floral et minéral / Apéritif «frappé»
Horses working the soil / Floral and mineral / Iced aperitif



SAULCHERY

23 rue de Perpeigneux
02310 Saulchery
Tél. +33 (0)3 23 82 62 48

Accueil sur rendez-vous.
Visite en anglais possible.
Visits by appointment.
English tours available.

CHAMPAGNEPIERRELAURENT.FR

CUVÉE 3 CÉPAGES

Foudre en bois / Généreux / Automne
Wooden casks / Generous / Autumn



ROMENY-
SUR-MARNE

2 Route Nationale
02310 Romeny-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 12 51

Accueil du lundi au dimanche de
9h à 19h. Visites sur rendez-vous.
Open from Monday to Sunday, 9 am to 7 pm.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-BERNARD-BIJOTAT.FR

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



Laurent Derot

CHAMPAGNE DEROT-DELUGNY

En 1929, Philippe Dérot et Yvonne Delugny associèrent leurs noms pour créer la marque Dérot-Delugny. Laurent la quatrième génération, accompagné de son père, entretient le vignoble et élabore les différentes cuvées. Un caveau de réception et de dégustation a été aménagé pour recevoir la clientèle dans de bonnes conditions.

In 1929, Philippe Dérot et Yvonne Delugny joined forces to create the Dérot-Delugny brand. A reception and tasting cellar have been created, where customers can enjoy the Dérot-Delugny experience. Laurent the fourth generation still helps his father to tend the vineyard and produce the different cuvées.

Michael Courtois

CHAMPAGNE PIERRE COURTOIS

Troisième génération de vignerons, Michael cultive avec amour son vignoble de six hectares, aux portes de la route touristique du champagne. Chacune des cuvées exprime le caractère intense et puissant spécifique de la Maison dont la devise est « De la beauté de notre terroir, naît l'amour pour notre Champagne ! »

As a third-generation winemaker, Michael tends his six-hectare vineyard at the gateway to the Champagne Tourist Route with love and care. Each of his cuvées expresses the intense, powerful character unique to this Maison, whose motto translates as, "From the beauty of our terroir rises love for our Champagne!"



CUVÉE BRUT

Minéral / Plaisir accessible / Cuisine polyvalente
Mineral / Easy enjoyment / Versatile with food



CUVÉE DES FONDATEURS, PINOT GRIS, BRUT

Pinot Gris / HVE (Haute Valeur Environnementale) / Filet de Veau
Pinot Gris / HVE (High Environmental Value) / Veal tenderloin



34 rue de l'Eglise
02310 Crouettes-Sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 82 15 49

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



21 Grande Rue
02310 Crouettes-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 82 18 18

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



PIERRECOURTOIS.TRACEAWINE.COM

CHAMPAGNE-DEROT-DELUGNY.FR

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

Benjamin Rogge

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER

C'est en 2000 que Benjamin rejoint l'exploitation familiale, récoltant – manipulant, adhérent aux vignerons indépendants. Depuis, le Champagne Rogge-Cereser a développé son activité et propose aujourd'hui neuf cuvées différentes issues des trois cépages Champenois : le Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

In 2000, Benjamin joined the family business: a grower-producer vineyard and member of the French Independent Winegrowers Association. Since then, Champagne Rogge-Cereser has expanded its operations and now produces nine different cuvées from three Champagne grape varieties: Meunier, Pinot Noir and Chardonnay.



Nicolas Salomon

CHAMPAGNE DENIS SALOMON

C'est le père de Nicolas qui a créé le Champagne Denis Salomon en 1974. Dans un souci de respect de la tradition, il propose une gamme d'une grande diversité pour plaire à un maximum de palais.

Champagne Denis Salomon was founded in 1974 by Nicolas' father. Mindful of respecting tradition, he offers a wide range of champagnes to appeal to all tastes.



Le + : *Chambres d'hôtes au milieu des vignes.*

Guest house amid the vines.



CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE

Assemblage / Fruité / Viande Rosée
Blend / Fruity / Pink meat



CUVÉE PRESTIGE 2008

Millésime
Vintage



1 impasse des Bergeries
51700 Passy-Grigny
Tél. +33 (0)3 26 52 96 05

Accueil et dégustations sur rendez-vous.
Visits and tastings by appointment.



CHAMPAGNE-ROGGE-CERESER.FR



5 rue Principale
51700 Vandières
Tél. +33 (0)3 26 58 05 77

Accueil et visites sur rendez-vous.
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-SALOMON.COM

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



Christine Scher Sévillano

CHAMPAGNE PIOT SÉVILLANO

C'est au cœur de la Vallée de la Marne, à Vincelles, que se situe l'exploitation du Champagne Piot Sevillano. Cette famille de récoltant-manipulant et vignerons indépendants élaborent leur champagne le plus naturellement possible (zéro insecticide et herbicide). Christine et Vincent vous proposent un Champagne de qualité alliant tradition et modernité : le secret de leur réussite !

In Vincelles, in the heart of Vallée de la Marne, lies the Champagne Piot Sévillano vineyard. This family of Grower Champagne makers (Récoltant-Manipulant) and independent winegrowers develops its champagnes as naturally as possible (no insecticides or herbicides). Christine and Vincent have created a high-quality champagne that combines tradition with modernity. It's the secret of their success!

Franck Météyer

CHAMPAGNE MÉTÉYER PÈRE & FILS

Franck Météyer, 5^e génération depuis 1860, est le premier Vigneron Indépendant récompensé par la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne de l'UNESCO, et porteur de la marque « La Champagne – refined art de vivre ». Le Domaine, en conversion HVE, propose 10 Cuvées fondamentalement différentes et hautement récompensées dont de remarquables 100% Meunier... spécialité de la Maison.

Franck Météyer, 5th generation since 1860, is the first independent winegrower to receive an award from the Mission Coteaux, UNESCO's champagne house and cellars, which carries the label 'La Champagne – refined art de vivre'. The estate, which is in the process of converting to meet High Environmental Value certification requirements, has 10 fundamentally different and highly awarded cuvées including the remarkable 100% Meunier... the House speciality.

Le + : La famille a également créé un musée rassemblant une magnifique collection d'objets traditionnels et anciens.

The family has also created a museum that houses a wonderful collection of traditional and antique objects.



CUVÉE MARINE

Équilibré / Fruité et Floral / En toute occasion
Balanced / Fruity and floral / For any occasion



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Plénitude gustative / Desserts de fruits rouges
Blend / Full-flavoured / Red berry desserts



39 rue de l'Europe
02850 Tréteau-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 26 20



CHAMPAGNEMETEYER.COM



23 rue d'Argenteille
51700 Vincelles
Tél. +33 (0)3 26 58 23 88



Accueil du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30. Le samedi sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 9.30 am to 12 pm and 1.30 pm to 5.30 pm. Saturday by appointment.

PIOT-SEVILLANO.COM

Cécile Bouquet

CHAMPAGNE BOUQUET

Le Champagne Bouquet, établi en plein cœur de la Vallée de la Marne, vous accueille toute l'année pour vous présenter sa gamme de champagnes. En tant que Vigneron Indépendant, Cécile vous transmet sa passion et son savoir-faire lors d'une visite du domaine ou d'une dégustation de ses champagnes dans le caveau, dans la salle panoramique ou bien encore sur la terrasse.

Champagne Bouquet, nestled in the heart of Vallée de la Marne, welcomes visitors to discover its range of champagnes all year round. As an independent winegrower, Cécile communicates her passion and expertise on a tour of the estate or at a champagne tasting in the cellar, panoramic room or on the terrace.



Christelle Rousseau Salomon

CHAMPAGNE CHRISTELLE SALOMON

Christelle vous ouvre ses portes le temps d'une visite et d'une dégustation pour découvrir tout le savoir et les secrets de cette entreprise familiale. Respect et traditions sont, depuis plusieurs générations, le fruit de la récolte des trois grands cépages Champenois : Pinot Noir, Chardonnay et Meunier.

Christelle will open her doors for a tour and a tasting, so visitors can discover all the secrets of this family business. For several generations, three great Champagne grape varieties have been harvested with respect for tradition: Pinot Noir, Chardonnay and Meunier.



Le + : Vue panoramique sur la Vallée de la Marne.

Panoramic view of Vallée de la Marne.



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Harmonieux / Pavé de saumon
Blend / Well-rounded / Salmon steak



CUVÉE SI J'OSE...

100% Chardonnay / Fraîcheur / Belle longueur
100% Chardonnay / Fresh / Good length



3 rue du Coteau
51700 Chatillon-sur-Marne
Port. +33 (0)6 76 69 02 87

Accueil du lundi au vendredi :
10h30-12h et 13h30-17h30,
samedi : 10h30-12h et 14h-17h et
dimanche : 10h30-12h.

Open from Monday to Friday, 10.30 am to 12 pm
and 1.30 pm to 5.30 pm. Saturday from 10.30 am
to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Sunday from 10.30
am to 12 pm.



FACEBOOK@CHAMPAGNEBOUQUET

CHAMPAGNE-BOUQUET.COM



7 rue Principale
51700 Vandières
Tél. +33 (0)3 26 53 18 55

Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-CHRISTELLESALOMON.COM

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



Marie Petit Lorient

APOLLONIS CHAMPAGNE MICHEL LORIENT

Depuis 12 générations, l'aspiration de la famille Lorient est d'amplifier les vibrations naturelles de son terroir, de ses vignes et de ses vins. Marie, œnologue, décide de créer une gamme mettant en lumière ces vibrations exprimées au cœur de la dégustation. Ainsi vibre l'esprit de la gamme « Apollonis ».

For 12 generations, the Lorient family has aspired to amplify the natural vibrations of its terroir, vines and wines. Oenologist Marie decided to create a range based on these vibrations, which come to the fore when the champagne is tasted. And so the harmonious "Apollonis" range was born.

Le + : Diffusion de sons dans les vignes comme en cave pour une approche vibratoire du champagne.

Music is played both in the vineyard and in the cellar for a truly vibratory approach to champagne production.



CUVÉE MONODIE LES VIRTUOSES, APOLLONIS, CHAMPAGNE MICHEL LORIENT

100% Meunier / Vieillessement en musique / Rond et profond
100% Meunier / Aged to music / Well-rounded and intense



13 rue de Bel Air
51700 Festigny
Tél. +33 (0)3 26 58 34 01

Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.
Le samedi de 10h à 12h.
From Monday to Friday, 10 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Saturday from 10 am to 12 pm.



CHAMPAGNEAPOLLONIS.COM

Romain Mercier

CHAMPAGNE ALAIN MERCIER & FILS

Romain, Vigneron Indépendant, réalise toutes les étapes de production de ses champagnes sur l'exploitation familiale, dans le village de Passy-sur-Marne offrant une vue panoramique sur le vignoble de la Vallée de la Marne. Il vous accueille, sur rendez-vous, pour une visite et une dégustation

Romain is an independent winegrower who carries out all his own champagne production for the family business in the village of Passy-sur-Marne. The estate has a fabulous panoramic view of the Vallée de la Marne winegrowing region. He welcomes visitors for tours and tastings by appointment.



CUVÉE EMILE, BLANC DE NOIRS, BRUT

100% Meunier / Bel équilibre / Hiver
100% Meunier / Well-balanced / Winter



14 route du Champagne
02850 Passy-sur-Marne
Tél. +33 (0)3 23 70 35 48

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-ALAIN-MERCIER.FR

Angélique Lacroix

CHAMPAGNE ANGÉLIQUE LACROIX

Angélique, en tant que Vigneron Indépendant, est très attachée à la dimension artisanale de son métier. Amatrice d'échange et de convivialité, c'est avec plaisir qu'elle vous fait découvrir son univers effervescent, mêlant à la fois tradition, passion du vin et féminité... En lui indiquant votre venue, vous l'aidez à vous offrir le meilleur accueil.

Angélique is an independent winegrower who enjoys the creative aspect of her profession. As someone who loves a chat and meeting new people, she is always glad to show visitors around her effervescent world that blends tradition with a passion for wine and a feminine touch. Let her know you're coming and a warm welcome will await.



Geoffrey Delouvin

CHAMPAGNE DELOUVIN NOWACK

Geoffrey a repris l'exploitation familiale et l'a fait évoluer avec son père : labour, enherbement, baisse des traitements, nouvelles cuvées, utilisation du bois, parcelles raisonnées, avec une sensibilité "gastronomique", "terroir" et "amateur de vin". Il vous fait découvrir les secrets de sa maison : le vignoble, les caves, l'histoire de sa famille et ses Champagnes.

Geoffrey has taken over and grown the family business along with his father. Ploughing, cover planting, reduced spraying, new cuvées, the use of wood and a parcel-based integrated approach have all played a part, along with Geoffrey's gourmet sensibility, pride in his terroir and passion for wine. He is always happy to reveal the secrets of his Maison's success: the vineyard, the cellars, his family history and his champagnes.



CUVÉE IRRÉSISTIBLE ANGEL

Rosé d'assemblage / Intense / Frais
Rosé blend / Intense / Fresh



Rue des Acacias- Montigny
51700 Châtillon-sur-Marne
Port. +33 (0)6 86 80 59 89

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-ANGÉLIQUE-LACROIX.COM



CUVÉE BRUT, CARTE D'OR

100% Meunier / Fruité / Intense
100% Meunier / Fruity / Intense



29 rue Principale
51700 Vandières
Tél. +33 (0)3 26 58 02 70

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

DELOUVIN-NOWACK.COM

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



Pierre Accaries

CHAMPAGNE JIL ACCARIES

Pauline, Pierre et Alex, la quatrième génération, perpétuent le savoir-faire transmis, en y apportant leur propre expérience. Située dans la Vallée de la Marne, un terroir historiquement composé de Meuniers (raisins noirs), cette exploitation compte 17 hectares, dont 12 hectares de Meuniers, 2 hectares de Pinots Noirs et 3 hectares de Chardonnay (raisins blancs). Coopérateurs depuis 1975, pour la partie vinification du champagne, ils tiennent à garder une maîtrise sur le process global. Les raisins sont pressés sur place, et les bouteilles sont reprises au stade sur latte pour les faire vieillir dans leurs caves. Ils effectuent également le remuage, le dégorgement, l'habillage et la vente à la propriété.

Pauline, Pierre and Alex – the fourth generation – continue the traditions passed on to them while adding their own experience to the mix. Located in Vallée de la Marne, a terroir famed historically for its Meunier (black grapes), this 17-hectare estate is made up of 12 hectares of Meunier, 2 hectares of Pinot Noir and 3 hectares of Chardonnay (white grapes). Part of a cooperative since 1975 for the vinification of their champagne, they still like to maintain control of the overall process. The grapes are pressed on the estate and aged on a lath in their cellars. They also carry out their own riddling, disgorgement, labelling and cellar door sales.



CUVÉE BRUT TRADITION

Viticulture raisonnée / Mature / Apéritif
Integrated viticulture / Mature / Aperitif



7 rue du Gouffre
51700 Dormans
Tél. +33 (0)3 26 58 85 59

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-JIL-ACCARIES.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Jérôme Legras

CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS

Soucieuse de maîtriser les étapes de l'élaboration de ses champagnes, la famille Legras décide de fonder sa propre marque en 1991.

Grâce à ses vignes situées dans différentes localités de la Champagne (Chouilly, Vitry-le-François et les Riceys), la maison propose une large gamme de cuvées, qu'elle vous fait découvrir à la propriété !

Keen to manage every step in the production of its champagnes, the Legras family decided to create its own brand in 1991.

Because its vines are located in different parts of Champagne (Chouilly, Vitry-le-François and Les Riceys), the Maison offers a wide range of cuvées, which you can enjoy sampling at their property!



Emmanuel Fourny

CHAMPAGNE VEUVE FOURNY & FILS

Emmanuel et son frère Charles ont repris l'exploitation familiale en 1993. Depuis, ils cherchent à apporter leur touche personnelle aux cuvées, tout en restant dans le style de la maison. Ils assemblent ainsi des jus vinifiés en cuves et d'autres en fûts de chêne, afin de donner du plaisir aux dégustateurs du monde entier.

Emmanuel and his brother Charles took over the family business in 1993. Since then they have endeavoured to bring their own personal touch to the cuvées while retaining the Maison's style. They blend some of the vinified juice in vats and the rest in oak barrels to suit all tastes from all corners of the globe.



CUVÉE BLANC DE BLANCS GRAND CRU CHOUILLY

- Séducteur / Expressif / Été
Seductive / Expressive / Summer



7 et 9 Grande Rue
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 54 92 90

Accueil et visites sur rendez-vous.
Visits and tours by appointment.



CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

- Zéro dosage / Fût de chêne / viticulture raisonnée
Zero dosage / Oak barrels / Integrated viticulture



2 et 5 rue du Mesnil
51130 Vertus
Tél. +33 (0)3 26 52 16 30

Accueil et visites sur rendez-vous.
Visits and tours by appointment.

LEGRAS-ET-HAAS.COM

CHAMPAGNE-VEUVE-FOURNY.COM

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Charlène Lorient

CHAMPAGNE XAVIER LORIENT

Charlène vous ouvre les portes du domaine familial, dont elle représente la 5^e génération de récoltants manipulant. Forte de cet héritage, de ce savoir-faire et de cette passion, elle vous fait découvrir des champagnes qui lui ressemblent, le temps d'une rencontre ou d'une visite.

Charlène is a fifth-generation winegrower/maker and is always happy to welcome visitors to the family estate. Proud of her heritage, knowledge and passion, she will introduce you to champagnes that reflect her personality during a tour or tasting session.

Jean-Marc Charpentier

CHAMPAGNE J. CHARPENTIER

Le domaine familial du Champagne J. Charpentier, qui existe depuis 5 générations, vous fait naviguer entre le monde traditionnel et moderne de la vinification. La maison dispose de plusieurs foudres et fûts, afin de proposer des champagnes variés et complexes qui témoignent de la minutie et de l'attention que leur porte le vigneron.

A visit to the Champagne J. Charpentier family estate established five generations ago is a great way to learn about both traditional and modern winemaking methods. The Maison uses a number of different casks and barrels, which means it can offer complex and varied champagnes that reflect the winemaker's attention to detail.



Le + : Vous pourrez séjourner dans l'un des deux gîtes, situés au sein même de l'exploitation.

You can also enjoy a stay at the estate in one of two well-located gîtes.



CUVÉE PIERRE HENRI

100% Meunier / Fût de chêne / Vieilles vignes
100% Meunier / Oak barrels / Old vines



CUVÉE FRAGMENTS DE NOIR

Nez fin / Belle maturité / Fruité
100% Meunier / Well-balanced / Winter



88 rue du Reuil
51700 Villers-sous-Chatillon
Tél. +33 (0)3 26 58 05 78

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Visites à 10h30, 14h30 et 16h30.
Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 5.30 pm.
Tours at 10.30 am, 2.30 pm and 4.30 pm.



JCHARPENTIER.FR



38 rue du Lubre
51700 Binson-Et-Orquigny
Tél. +33 (0)3 26 58 08 28

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-XAVIERLORIENT.COM

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

Benoit Bernard

CHAMPAGNE ALAIN BERNARD

Découvrez le savoir-faire et les cuvées de ce domaine familial, où les caves ont été entièrement creusées à la main par Arthur Bernard, fondateur de la Maison et grand-père de Benoît. C'est ce dernier qui vous accueille aujourd'hui pour vous faire partager sa passion et vous dévoiler les secrets de l'élaboration du champagne.

Discover the craftsmanship and cuvées that have shaped this family estate, whose cellars were entirely hand-dug by Arthur Bernard, Benoît's grandfather and the Maison's founder. Now it is Benoît's turn to greet visitors, share his passion for champagne and reveal the secrets of its production.

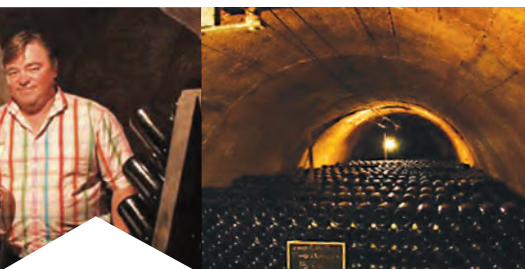


Jean-Luc Weber

CHAMPAGNE ALFRED TRITANT

Le Champagne Alfred Tritant a été fondé en 1930 par le grand-père de Jean-Luc, qui vous accueille à présent au domaine. Il vous fera partager les savoir-faire de la famille, le travail en viticulture raisonnée et déguster ses différentes cuvées, toutes Grand Cru.

Champagne Alfred Tritant was founded in 1930 by Jean-Luc's grandfather. Now it is Jean-Luc's turn to welcome visitors to the estate. He is always happy to talk about the family's expertise and integrated viticulture approach, and offers for tasting his cuvées which are all Grand Cru.



Le + : Tour de calèche dans les vignes.

Vineyard tour by horse and carriage.



CUVÉE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

Rosé de saignée / 100% Pinot Noir / Bel équilibre
Rosé de Saignée / 100% Pinot Noir / Well-balanced



116 rue Danielle Casanova
51530 Dizy
Tél. +33 (0)3 26 55 24 78

Visites sur rendez-vous.
Ouvert tous les jours de 8h à 12h
et de 14h à 19h, sauf le dimanche.
Tours by appointment. Open every day except
Sunday from 8 am to 12 pm and from 2 pm to 7 pm.



CHAMPAGNE-ALAIN-BERNARD.COM



CUVÉE BRUT ROSÉ

Grand Cru / Frais / Gourmand
Grand Cru / Fresh / Generous



23 rue de Tours
51150 Bouzy
Tél. +33 (0)3 26 57 01 16

Accueil et visites sur rendez-vous
Dégustations accords mets-vins
sur réservation.

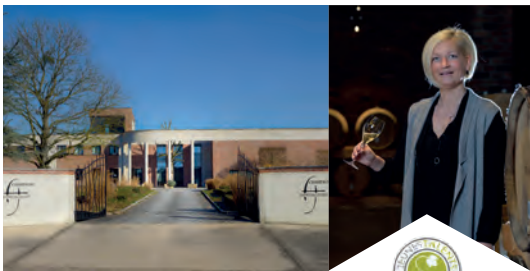
Visits and tours by appointment. Food and wine
pairing tasting by reservation.



CHAMPAGNE-TRITANT.FR

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Marie Doyard

CHAMPAGNE ANDRÉ JACQUART

Marie a personnalisé son champagne depuis qu'elle a repris les rênes du Champagne familial André JACQUART, son grand-père maternel, en 2004. L'exploitation 100% Chardonnay, située sur Vertus et les Mesnil-Sur-Oger, saura vous conquérir par son champagne authentique et savoureux.

Marie has personalized her champagne since she took over the reins of Champagne André JACQUART family business, her maternal grandfather, in 2004. The estate is based in Vertus and Mesnil-Sur-Oger, where her 100% Chardonnay champagne will win you over with its authentic, full flavour.

Le + : Prolonger votre visite avec une partie au Golf du Chardonnay, structure unique en Champagne située au cœur de l'exploitation !

You can extend your visit with a game in Golf du Chardonnay, unique structure in Champagne located in the middle of the property !



CUVÉE LE MESNIL EXPÉRIENCE

100% Chardonnay / Fût de chêne / Faible dosage
100% Chardonnay / Oak barrels / Low dosage



63 av de Bammental
51130 Vertus
Tél. +33 (0)3 26 57 52 29

Accueil de 14h à 17h.
Open 2 pm to 5 pm.

ANDREJACQUART.COM



Le + : La collection de plaques de cheminées exposées dans toute la cour.

There is an interesting collection of firebacks on display in the courtyard.



CUVÉE ROY SOLEIL GRAND CRU

Fût de chêne / Grande Finesse / Notes Frétilantes
Oak barrels / Great finesse / Lively notes



1 rue de la Brèche d'Oger
51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. +33 (0)3 26 57 53 47

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-PHILIPPE-GONET.COM

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

Alexandre Le Brun

CHAMPAGNE ALEXANDRE LE BRUN

Cette exploitation familiale perpétue la tradition depuis 9 générations. Alexandre Le Brun vous guidera dans les caves voûtées, où les champagnes, vinifiés en fûts de chêne pour laisser s'exprimer la diversité des terroirs, reposent en toute sérénité.

—
This family business has been carrying on tradition for nine generations. Alexandre Le Brun offers visitors a guided tour of the vaulted cellars where the champagne – vinified in oak barrels to express the diversity of the terroirs – lies calmly resting.



Richard et Romain Colin

CHAMPAGNE COLIN

Le Champagne Colin traduit un savoir-faire issu d'un héritage familial, qui se transmet depuis 1829. Depuis 1997, Richard et Romain ont créé leur propre marque, avec des outils de production résolument modernes. Ils veulent retranscrire fidèlement les terroirs de champagne avec beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

—
Champagne Colin is built on a family heritage and craftsmanship that dates back to 1829. In 1997, Richard and Romain created their own brand using state-of-the-art production techniques. They wanted to make a fresh, mineral champagne while remaining true to their terroirs.



CUVÉE RÉVÉLATION

100 % Meunier / Parcellaire / Extra-Brut
100% Meunier / Parcel-based / Extra-Brut



9 rue Saint Vincent
51530 Monthelon
Tél. +33 (0)3 26 59 73 51

Accueil tous les jours de 9h à 18h.
Visites sur rendez-vous.
Open every day from 9 am to 6 pm.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-LEBRUN.COM



CUVÉE ROSÉ

Assemblage / Frais et tendre / Noix de Saint-Jacques
Blend / Fresh and tender / Scallops



101 av du Général de Gaulle
51130 Vertus
Tél. +33 (0)3 26 58 86 32

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-COLIN.COM

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Fabien Grumier

CHAMPAGNE MAURICE GRUMIER

Si le Champagne Grumier a été fondé en 1928 par l'arrière grand-père de Fabien, la famille cultive la vigne depuis 1743. Soucieux de préserver cet héritage et l'environnement, le Champagne Maurice Grumier propose une importante diversité de cuvées, en grande partie vieilles en fûts de chêne.

Although Champagne Grumier was founded in 1928 by Fabien's great-grandfather, his family have been growing vines since 1743. Mindful of preserving this heritage and the environment, Champagne Maurice Grumier offers an extensive range of cuvées, many of them aged in oak barrels.

Véronique et Richard Petit

CHAMPAGNE PETIT & BAJAN

Véronique et Richard ont pris la décision de créer leurs propres vins en 2008 : ainsi est né le Champagne Petit et Bajan. Leurs cuvées sont le fruit d'une attention particulière portée sur chacune des étapes de la vinification. Les bouteilles vieillissent ensuite dans les 400 mètres de caves voûtées de la maison.

When Véronique and Richard decided to create their own wines in 2008, Champagne Petit & Bajan was born. Their cuvées are the result of paying great attention to detail to each step of the vinification process. The bottles are then aged in the Maison's 400 metres of vaulted cellars.



CUVÉE DU FONDATEUR, AMAND

Fût de chêne / panel aromatique riche / Langoustine grillée
Oak barrels / Rich, aromatic panel / Grilled langoustine



CUVÉE AMBROSIE

2 Terroirs Grand Cru / Finesse du Chardonnay / Opulence du Pinot Noir
2 Terroirs Grand Cru / Chardonnay finesse / Pinot Noir opulence



13 route d'Arty
51480 Venteuil
Tél. +33 (0)3 26 58 48 10

**Accueil et visites sur rendez-vous
du lundi au vendredi de 8h à 12h et
de 14h à 18h30. Le samedi de 9h à
17h et le dimanche de 9h à 12h.**

Visits and tours by appointment from Monday to
Friday, 8 am to 12 pm and 2 pm to 6.30 pm. Saturday
from 9 am to 5 pm and Sunday from 9 am to 12 pm.



CHAMPAGNE-GRUMIER.COM



10 rue Oger
51190 Avize
Tél. +33 (0)3 26 52 79 97

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-PETIT-ET-BAJAN.FR

Edouard et Jonathan Gauthier

CHAMPAGNE VEUVE J. LANAUD

Édouard et Jonathan vous accueillent au sein de leur maison, fondée en 1919. Leurs champagnes sont d'une grande diversité et reflètent les différents terroirs et savoir-faire issus des trois précédentes générations. Ils vous proposent une visite de leur lieu de production, leurs caves anciennes et de leur vinothèque.

Édouard and Jonathan enjoy welcoming visitors to their Maison, founded in 1919. Their champagnes are all very different and reflect the diversity of terroirs and expertise passed down for three generations. They will give you a tour of their production facilities, ancient cellars and wine store.



Vincent Caillez

CHAMPAGNE DANIEL CAILLEZ

Le Champagne Daniel Caillez a été fondé en 1977. Grâce à un savoir-faire transmis de père en fils, Vincent propose aujourd'hui cinq cuvées et met à l'honneur le Meunier.

Champagne Daniel Caillez was founded in 1977. Drawing on traditions passed down from father to son, Vincent now offers five cuvées, with Meunier in pride of place.

Le + : Caves voûtées du XIX^e siècle.

The vaulted cellars date back to the 19th century.



CUVÉE DU CINQUANTENAIRE BLANC DE BLANCS

Séducteur / Harmonieux / Été
Seductive / Well-rounded / Summer



3 place Léon Bourgeois
51190 Avize
Tél. +33 (0)3 26 57 99 19

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Le week-end sur rendez-vous.

Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 10 am to 12 pm and

2 pm to 6 pm. Weekends by appointment.

Tours by appointment.



CHAMPAGNE-LANAUD.COM



CUVÉE PREMIÈRE

100% Meunier / Zéro dosage / Fruits charnus
100% Meunier / Zero dosage / Fleshy fruit



19 rue Pierre Curie
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 58 46 02

Accueil et visites sur rendez-vous

Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-DANIELCAILLEZ.FR

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Adeline Martin

CHAMPAGNE PHILIPPE MARTIN

Le savoir-faire et la tradition se transmettent depuis 7 générations dans la famille Martin. Adeline et son père vous accueillent et vous font partager leur passion. Votre visite vous mènera dans leur musée, qui retrace deux siècles de travail de la vigne et du vin, ainsi que dans leur cave, pour finir par une dégustation de leurs cuvées.

The Martin family has been passing on their skills and traditions for seven generations. Adeline and her father enjoy welcoming visitors and sharing their passion for their champagne. Your tour includes a visit to their museum with its two centuries of winemaking history and the cellar, where you can finish off with a tasting of their cuvées.

Nathalie Guillemart-Lemaire

CHAMPAGNE HENRI LEMAIRE

Le champagne débute en 1890 pour la famille Lemaire ! Aujourd'hui, Nathalie et Pascal, 4^e génération, vous accueillent dans leur propriété et vous font découvrir leur pressoir en chêne, leurs caves et leurs six cuvées.

The Lemaire family's champagne made its first appearance in 1890! Now Nathalie and Pascal, the fourth generation, welcome visitors to the property and introduce them to their oak press, their cellars and their six cuvées.



Le + : Adeline et son père vous proposent une balade dans les vignes à bord de leur 2 CV.

Adeline and her father can also take you on a drive through the vines in their 2 CV.



CUVÉE ESPRIT PINOT

100% Meunier / pressoir en chêne / Viandes blanches
100% Meunier / Oak press / White meat



CUVÉE TERRE D'ANTAN

100% Pinot Noir / Parcellaire / Gourmand
100% Pinot Noir / Parcel-based / Generous



13 rue Raymond Poincaré
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 53 83 12

Accueil du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 10 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Saturday by appointment. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-HENRI-LEMAIRE.FR



355 rue du Bois des Jots
51480 Cumières
Tél. +33 (0)3 26 55 30 37

Accueil et visites du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi et le dimanche sur rendez-vous.

Visits and tours from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Saturday and Sunday by appointment.



CHAMPAGNE-PHILIPPE-MARTIN.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Laurent Vauversin

CHAMPAGNE F. VAUVERSin

La famille Vauversin travaille dans les vignes depuis 1640. 15^e génération, c'est aujourd'hui Laurent le maître des lieux. Il vous fait découvrir le domaine et les caves, creusées par son grand-père, ainsi que ses champagnes, qui mettent le Chardonnay à l'honneur.

The Vauversin family has been working the vines since 1640. Now Laurent is in charge, representing the 15th generation. He will show you around the estate and cellars dug by his grandfather, and introduce you to his Chardonnay-based champagnes.



Nicolas Didier

CHAMPAGNE DIDIER DUCOS

La « famille » est le maître mot du Champagne Didier Ducos. Depuis 18 ans, c'est Nicolas, 3^e génération, qui a repris les rênes de la maison. Avec sa femme Clotilde, ils vous accueillent et vous font connaître leur histoire, leur travail, et bien sûr leurs champagnes.

"Family" is the watchword of Champagne Didier Ducos. For 18 years Nicolas, a third-generation winegrower, has been at the Maison's helm. He and his wife Clotilde will show you around and talk about their history, work and – of course – their champagne.



Le + : La cuvée l'Ablutien a reçu deux prix en 2014, celui du jury dans la catégorie Assemblage, et celui du public.

Their l'Ablutien cuvée won two awards in 2014: jury's favourite in the blend category and the public prize.



CUVÉE ROSÉ DU SOIR

Assemblage / Chardonnay majoritaire / 2 Terroirs Grand Cru
Blend / mostly Chardonnay / 2 Grand Cru terroirs



9 bis rue de Flavigny
51190 Oger
Tél. +33 (0)3 26 57 51 01

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNE-VAUVERSin.FR



CUVÉE L'ABLUTIEN

Majorité de Meunier / effervescence calme / A l'apéritif
Mostly Meunier / Calm effervescence / Aperitif



9 bis rue Julien Ducos
51530 Saint-Martin-d'Ablis
Tél. +33 (0)3 26 59 93 39

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNEDIDIERDUCOS.COM

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Thibault Moineaux

CHAMPAGNE MARCEL MOINEAUX

Depuis quatre générations, la famille Moineaux élabore son champagne dans le respect des traditions. Récoltant-Manipulant, Thibault maîtrise l'intégralité de la production, qui s'étend sur une superficie de 6,40 ha exclusivement plantée en Chardonnay. Situé dans la Côte des Blancs, le vignoble AOC Grand Cru fait partie d'une élite restreinte.

For four generations, the Moineaux family has been producing its champagne with respect for tradition. Grower-producer Thibault manages every aspect of production on a property comprising 6.4 hectares of exclusively Chardonnay vines. Located in Côte des Blancs, this AOC Grand Cru vineyard is one of an elite few.

Dominique Person

CHAMPAGNE PERSON

L'exploitation familiale se situe dans les Premiers Crus et Grands Crus de la Côte des Blancs à Ay et Mailly-Champagne. Dominique Person, la 4^e génération, est le premier à procéder à la vinification à la propriété depuis 1999. Le vignoble est travaillé en biodynamie selon le respect de la nature. Les vins mûrissent au minimum 5 ans pour le Brut et 8 ans pour les Millésimes, pour laisser s'exprimer le fruit sur nos papilles.

This family business is based in Premier Cru and Grand Cru Côte des Blancs vineyards in Ay and Mailly-Champagne. Dominique Person, a fourth-generation winegrower, was the first to carry out vinification at the property in 1999. The vines are tended biodynamically in harmony with nature. A Brut matures for a minimum of five years and a Vintage for eight, so our taste buds can experience the full flavour of the fruit.



Le + : Une parcelle en clos, Le Clos des Belvals.

An enclosed parcel: Le Clos des Belvals.



CUVÉE L'AUDACIEUSE BRUT

Biodynamie / cuve inox et fût de chêne / dosage subtil
100% Meunier / Oak press / White meat



CUVÉE BRUT MILLÉSIMES 2008

Millésime / Riche / dégustation toute l'année
Vintage / Rich / Tastings all year round



Clos des Belvals
14 rue de Villers-aux-bois
51130 Vertus
Port. +33 (0)6 48 78 22 82

**Accueil et visites de cave, vignobles
et dégustations sur rendez-vous.**
Visits, cellar & vineyard tours and tastings by
appointment.



6 rue du Château
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 55 40 99

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.

CHAMPAGNE-PERSON.FR

CHAMPAGNE-MOINEAUX.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Yann Vadin

CHAMPAGNE VADIN PLATEAU

Depuis 1785, la culture du vin et sa passion ont été transmises et perdurent aujourd'hui à travers Yann, 9^e génération. Le vignoble est réparti sur sept villages. Il est composé de 44 % de Meunier, 39 % de Pinot Noir et 17 % de Chardonnay. Le Champagne Vadin-Plateau se dote ainsi d'une palette d'arômes issus de terroirs classés pour certains Premiers et Grand Crus.

The family's passion for winegrowing has been passed down through the generations since 1785. Now, Yann – a 9th generation winegrower – is at the helm. The vineyard is spread across seven villages, set exclusively on south/south-east facing slopes, it is made up of 44% Meunier, 39% Pinot Noir and 17% Chardonnay. This gives Champagne Vadin-Plateau a rich palette of flavours from a range of terroirs, some of which are classed as Premier and Grand Cru.



Christophe Boudard

CHAMPAGNE PRÉVOTEAU PERRIER

La maison se trouve à Damery, au cœur de la Champagne, à quelques kilomètres d'Épernay. Le vignoble est situé au début de la Vallée de la Marne (Damery et villages alentours), sur les coteaux sud d'Épernay et dans la commune de Chouilly Grand Cru, réputée pour ses Chardonnay. Dans les assemblages, interviennent également des raisins en provenance du Mesnil-sur-Oger Grand Cru. Chaque cuvée repose dans l'obscurité des caves de 2 à 5 ans pour acquérir une bonne maturité. Depuis de nombreuses années, la maison a fait le choix de la culture raisonnée. La viticulture durable est sa priorité.

You'll find this Maison in Damery, a few kilometres from Épernay in the heart of the Champagne region. The vineyard is located at the edge of Vallée de la Marne (Damery and surrounding villages), on the southern slopes of Épernay and in the village of Chouilly Grand Cru, renowned for its Chardonnay. Grand Cru grapes from Mesnil-sur-Oger are also added to the blends. Each cuvée is aged in a dark cellar for two to five years to reach the right level of maturity. The Maison has been using integrated farming practices for a number of years. Sustainable viticulture is its priority.



Le + : La dégustation est couronnée par une démonstration de sabrage de bouteille.

Tastings culminate in an impressive sabrage demonstration (cutting off the neck of the bottle with a sword).



CUVÉE BLANC DE NOIRS

Dominance Meunier / raffiné / Longue finale
Meunier dominance / Refined / Long finish



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Séducteur / Fruits Rouges
Blend / Seductive / Red fruit



12 rue de la Coopérative
51480 Cumières
Tél. +33 (0)3 26 55 23 36

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Le dimanche de 9h à 12h.

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Sunday from 9 am to 12 pm.



15 rue Maginot
51480 Damery
Tél. +33 (0)3 26 58 41 56

Accueil du lundi au samedi sur rendez-vous. Fermé dimanche et jours fériés.

Open from Monday to Saturday by appointment. Closed on Sunday and public holidays.

CHAMPAGNEVADINPLATEAU.COM

CHAMPAGNE-PREVOTEAU-PERRIER.FR

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



Bruno de Villepin

CHAMPAGNE DE VILLEPIN

Bruno a repris la propriété familiale en 1999. Il a ensuite monté sa cuverie en 2008 pour commencer à commercialiser en 2013. Dixième génération de viticulteurs, Bruno s'attache à cultiver ses vignes de manière raisonnée, pour obtenir les meilleurs raisins possibles d'une année sur l'autre. Il vous fait partager sa passion et son savoir-faire lors de visites suivies de dégustation.

Bruno took over the family property in 1999. He set up his vat room in 2008 and started selling commercially in 2013. A tenth-generation winegrower, Bruno is committed to tending his vines using integrated practices to obtain the best possible grapes year on year. He enjoys sharing his knowledge and passion with visitors, followed by a tasting.

Le + : Une vinification parcellaire pour des cuvées aux personnalités différentes.

Parcel-based vinification ensures each cuvée has its own unique personality.



CUVÉE MILLÉSIME 2013

Millésime / viticulture raisonnée
Vintage / Integrated viticulture



2 rue Pasteur
51480 Boursault
Port. +33 (0)6 87 10 38 39

Accueil et visites sur rendez-vous
Visits and tours by appointment.



CHAMPAGNEDEVILLEPIN.FR

Aurélien Gabriel

CHAMPAGNE GABRIEL PAGIN & FILS

Le Champagne Gabriel Pagin & Fils est une Maison qui fut fondée en 1946. Propriétaire-récoltant-manipulant de père en fils, 3 générations se sont succédées au sein de l'exploitation familiale certifiée Haute Valeur Environnementale. Le vignoble de 9,5 hectares est classé Premier Cru (Mutigny, Cuis et Avenay Val d'Or) et Grand Cru (Avize et Cramant). Engagés dans une démarche qualitative et environnementale, Marie-Catherine, Pascal et Aurélien vous proposent une gamme de Champagnes authentiques, typiques et de caractère.

Champagne Gabriel Pagin & Fils was founded in 1946. This owner/grower/producer family business has been passed down from father to son for three generations and is HVE (High Environmental Value) certified. The 9.5-hectare vineyard is classified Premier Cru (Mutigny, Cuis and Avenay Val d'Or) and Grand Cru (Avize and Cramant). With quality and environmental excellence at the heart of their approach, Marie-Catherine, Pascal and Aurélien have created a range of authentic, typical and characterful champagnes.



CUVÉE MILLÉSIME 2006

100% Chardonnay / Millésime
100% Chardonnay / Vintage



4 rue des Remparts
51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. +33 (0)3 26 52 31 03

Accueil du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30. Samedi et dimanche sur rendez-vous. Visites et dégustation : 5€.
Open from Monday to Friday, 8 am to 12 pm and 1.30 pm to 5.30 pm. Saturday and Sunday by appointment. Tours and tastings: €5.



CHAMPAGNE-GABRIEL-PAGIN-FILS.COM

Alexis Leconte

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

Alexis, 6^e génération, rejoint l'exploitation familiale en 2013 et débute son investissement à tous les niveaux afin de développer la démarche qualitative du Champagne Leconte. Chai de fûts, foudres et cuverie inox font l'harmonie des cuvées proposées par l'entreprise familiale. La sélection très variée de Champagnes proposés laissera vos papilles en extase et l'expérience d'Alexis Leconte, à travers son histoire, vous fera repartir avec des souvenirs plein la tête.

Alexis, a sixth-generation winegrower, joined the family business in 2013 and invested in it at all levels to develop a quality approach to Champagne Leconte. The barrel storehouse, casks and stainless steel vats all play their part in producing the family's well-balanced cuvées. The wide variety of champagnes on offer will delight your taste buds and Alexis Leconte's storytelling will make this experience a memorable one.



Laurent Hostomme

CHAMPAGNE M.HOSTOMME

Laurent, quatrième génération, et son épouse Chrystelle pérennisent le savoir-faire de la maison Hostomme en restituant d'une année sur l'autre les arômes et les saveurs des cuvées tant appréciées par leurs clients, au cœur de la Côte des Blancs, terre de prédilection des Chardonnay.

Laurent is a fourth-generation winegrower who, along with his wife Chrystelle, carries on the traditions of Maison Hostomme by faithfully reproducing the aromas and flavours of their customers' favourite cuvées year after year in the heart of Côte des Blancs, the home of the Chardonnay grape.



CUVÉE PRESTIGE BRUT

Robe jaune dorée / Puissant / Automne et hiver
Golden yellow colour / Powerful / Autumn and winter



7 rue des berceaux
Hameau de Bouquigny
51700 Troissy
Tél. +33 (0)3 26 52 73 59

Accueil du lundi au vendredi :
8h30-12h et 14h-18h30. Samedi
et dimanche selon disponibilités.
Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 8.30 am to 12 pm
and 2 pm to 6.30 pm. Saturday and Sunday
subject to availability. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-XAVIER-LECONTE.COM



CUVÉE RÉSERVE, BLANC DE BLANCS, GRAND CRU

Vieille vignes / Belle maturité / Poissons ou fruits de mer
Old vines / Good maturity / Fish and seafood



5 rue de l'Allée
51530 Chouilly
Tél. +33 (0)3 26 55 40 79

Du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 17h. Samedi sur
rendez-vous

Open from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and
2 pm to 5 pm. Saturday by appointment.



CHAMPAGNEHOSTOMME.COM

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

AUTOUR D'ÉPERNAY



Cyril Collard

CHAMPAGNE GASTON COLLARD

Cyril et Amandine, les enfants et neveux des fondateurs, élaborent avec soin et dans la tradition champenoise, leur Champagne, de la terre à la vendange, de la vinification à la champagnisation.

Cyril and Amandine, the founders' children and nephews produce their champagne with the utmost care and respect for Champagne tradition, from soil to harvest and from vinification to champagnisation.

Vanessa et Xavier Maumy

CHAMPAGNE BY FERNAND

Vanessa et Xavier ont créé le Champagne By Fernand en 2013 en l'honneur du grand-père de Vanessa. C'est une marque alliant authenticité et modernité qui apporte un coup de frais à l'image du champagne.

Vanessa and Xavier created Champagne By Fernand in 2013 as a tribute to Vanessa's grandfather. The brand is both authentic and modern, and breathes new life into the image of champagne.



Le + : Des champagnes peu ou pas du tout dosés pour révéler tout ce qu'un champagne est capable d'offrir.

The champagnes have little or no dosage to reveal all that champagne has to offer.



CUVÉE EMOTIONS SUBTILES, BLANC DE BLANCS, BRUT

—
Elégant / Intimiste / A déguster avec de l'Electro-Jazz
Elegant / Intimate / Tasting with electro-jazz



6 rue de la Boulangerie
51530 Moslins
Port. +33 (0)7 60 62 18 27

Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.



CUVÉE GRAND CRU, BLANC DE NOIRS

—
100% Pinot Noir / Vieilles Vignes / Bel accord sur volaille
100% Pinot Noir / Old vines / Pair with poultry



3 rue de Tours-sur-Marne
51150 Bouzy
Tél. +33 (0)3 26 57 02 43

Visites sur rendez-vous
Tours by appointment.

CHAMPAGNE.BYFERNAND.COM

CHAMPAGNEGASTONCOLLARD.FR

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

Laurence Chenerotot Michez

CHAMPAGNE LA VILLESÉNIÈRE

Animés d'une même passion de la vigne et du vin, Laurence et Cyrille gèrent tous deux l'exploitation familiale. Ils élaborent et commercialisent les Champagnes de la propriété, sous la marque la Villesenièrre. Le domaine est certifié HVE depuis 2016 et produit des Champagnes authentiques aux caractères bien distincts.

Driven by a shared passion for vine and wine, Laurence and Cyrille run the family business together. They produce and sell champagnes made on the property under the Villesenièrre brand name. The estate has been HVE certified since 2016 and produces authentic champagnes with very different characters.



Cédric et Vincent Michaux

CHAMPAGNE DU REDEMPTEUR

Cédric et Vincent vous transportent au temps des révoltes de 1911 et à la naissance de l'AOC Champagne à travers leur visite, empreinte de l'histoire familiale du « Rédeempteur de la Champagne ».

Cédric and Vincent will take you on a journey back in time to the revolt of 1911 and the birth of AOC Champagne as part of their "Rédeempteur de la Champagne" family history.



Le + : Une vinification et un élevage en fût.

Vinified and aged in barrels.



CUVÉE SAIGNÉE

Rosé de Saignée / Élevage en barrique / Fruits rouges bien mûrs

Rosé de Saignée / Barrel-aged / Very ripe red fruit



3 rue du Chêne
51480 Boursault
Tél. +33 (0)3 26 58 45 03

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-MICHEZ.COM



CUVÉE LES ALMANACHS, ROSÉ DE SAIGNÉE, BRUT

100% Pinot Noir / Foudre de chêne / Croquant

100% Pinot Noir / Oak barrels / Crisp



30 route d'Arty - Les Almanachs
51480 Venteuil
Tél. +33 (0)3 26 58 48 37

Du lundi au samedi de 10h à 12h
et de 14h à 17h. Le dimanche sur
rendez-vous.

From Monday to Saturday, 10 am to 12 pm and
2 pm to 5 pm. Sunday by appointment.



REDEMPTEUR.COM



Jean-Charles Milan

CHAMPAGNE JEAN MILAN

Jean-Charles, 5^e génération de la famille, a repris la maison familiale et traditionnelle pour une vinification en cuve en email et fût de chêne. Il s'est entouré d'une équipe jeune et dynamique qui vous reçoit pour des dégustations de Champagnes avec ou sans rendez-vous et vous fait visiter le pressoir, la cuverie et la cave avec son musée (sur réservation).

Jean-Charles is a fifth-generation winegrower who took over the traditional family Maison to create champagnes vinified in enamel vats and oak barrels. He is surrounded by a young, dynamic team who are always ready to offer champagne tastings with or without an appointment, and show you around the press room, vat room and cellar-cum-museum (bookings required).

Le + : Possibilité de sabrage sur demande et organisation de journées vendanges (visite du domaine, dégustation du jus, retousse avec les pressureurs, dégustations des champagnes, repas du vendangeur et activité cueillette).

You can also ask for a sabrage demonstration (cutting off the neck of the bottle with a sword) or take part in a harvesting day, which includes a tour of the estate, juice tasting, retousse with the press operators (scooping the edges of the grapes back into the middle), champagne tasting, harvester's lunch and harvesting activities.



CUVÉE GRANDE RÉSERVE 1864

Blanc de Blancs / Grand Cru / Fût de chêne
Blanc de Blancs / Grand Cru / Oak barrels



8 rue d'Avize
51190 Oger - Blancs Coteaux
Tél. +33 (0)3 26 57 50 09

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-MILAN.COM

Mathieu Faniel

CHAMPAGNE FANIEL & FILS

Au cœur de Cormoyeux, petit village rustique de la Marne, ce domaine écrit l'histoire de son champagne depuis maintenant 3 générations. Poussez les portes de cette maison familiale et indépendante qui depuis toujours veille à mettre en valeur son terroir d'exception à travers une variété de cuvées empruntées de nature et d'authenticité. La famille Faniel vous invite à visiter cet ancien monastère que les moines ont réalisé en 1673 et dans lequel sont entreposées les bouteilles et à déguster 3 de ses cuvées, sur réservation.

This vineyard in the heart of Cormoyeux – a small, rustic village in Marne – has been writing its champagne history for three generations. Behind the doors of this independent Maison is a family that has always strived to bring out the best in its exceptional terroir through a variety of natural, authentic cuvées. The Faniel family looks forward to welcoming you to this former monastery built by monks in 1673 (where the bottles are stored) and offering you a tasting of three of its cuvées (bookings required).



CUVÉE ORIANE, BRUT

HVE (Haute Valeur Environnementale) / Minéral / Volaille
HVE (High Environmental Value) / Mineral / Poultry



19 rue des Gouttes d'Or
51480 Cormoyeux
Tél. +33 (0)3 26 58 64 04

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-FANIEL.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Estelle Soutiran

CHAMPAGNE PATRICK SOUTIRAN

C'est sur un terroir exceptionnel, car classé Grand Cru, que le Champagne Patrick Soutiran élabore depuis plus de 5 générations, des cuvées de grande qualité. Il vous invite à découvrir ces «trésors» qui contrairement à ceux des templiers, n'ont rien de légendaire... À l'image de son village, le Champagne Patrick Soutiran est resté fidèle à certaines valeurs que sont, le respect de la tradition, l'authenticité et l'amour du travail bien fait. Venez découvrir, à quelques kilomètres de la cité des sacres, un champagne de caractère aux arômes variés et subtils qui raviront votre palais et votre âme.

Champagne Patrick Soutiran has been making high-quality cuvées for more than five generations from the grapes grown on an exceptional Grand Cru terroir. Come and discover these "treasures" for yourself; unlike those of the Knights Templar, there is nothing mythical about them! Like the village it calls home, Champagne Patrick Soutiran has remained true to its values, which are respect for tradition, authenticity and pride in a job well done. Just a few kilometres from the "Cité des Sacres", a champagne of character with a variety of subtle aromas that will delight your palate and your soul awaits your discovery.



Benoit David

CHAMPAGNE ALAIN DAVID

Cette exploitation familiale de 4 générations de viticulteurs a fait construire une cuverie et une cave de stockage en 2013 afin de vinifier son propre champagne. Le pressurage se fait à la Coopérative Vinicole de Boursault, qui assure le travail séparément des autres adhérents pour avoir une bonne traçabilité des raisins et jus. Le travail de la vigne se fait dans une démarche de viticulture dite raisonnée. Alain, Nadine et leurs fils vous accueillent pour vous faire déguster le fruit de leur travail et visiter leur structure (visite des vignes et de la cave).

This fourth-generation winegrowing family built a vat room and storage cellar in 2013 so it could make its own champagne. Pressing is carried out at the Coopérative Vinicole de Boursault, where the grapes and juice are treated separately from those of other members to ensure full traceability. The vines are tended in accordance with an integrated viticulture approach. Alain, Nadine and their sons invite you to taste the fruits of their labours and visit their property (vineyard and cellar tour).



CUVÉE MILLÉSIME 2008

Pinot Noir majoritaire / Millésime 2008 / Repas complet
Mostly Pinot Noir / 2008 Vintage / Complete meal



2 rue des Tonneliers
51150 Ambonnay
Tél. +33 (0)3 26 57 08 18

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.



CHAMPAGNESOUTIRAN.COM



CUVÉE HARMONIE CÉPAGIENNE

Viticulture raisonnée / Parcellaire / Gourmand
Integrated viticulture / Parcel-based / Generous



2 rue de Boursois
51480 Boursault
Tél. +33 (0)3 26 58 41 76

Accueil sur rendez-vous
Visits by appointment.

MYLENEGARIN.WIXSITE.COM/ALAIN-DAVID



Frédérique Poret

CHAMPAGNE DUMENIL

Frédérique vous ouvre les portes du Champagne Dumenil, fondé il y a plus de 140 ans. Votre visite s'achèvera par une dégustation comparative et commentée de leurs différentes cuvées avec vue à 360° sur le vignoble.

Frédérique looks forward to welcoming you to Champagne Dumenil, founded more than 140 years ago. Your visit will culminate in a comparison tasting with commentary on the different cuvées and a 360° view of the vineyard.



Alexandre Salmon

CHAMPAGNE SALMON

L'histoire de cette exploitation familiale débute en 1958, quand le grand-père d'Alexandre qui a donné son nom au domaine, produit les premières bouteilles de Champagne Salmon. Depuis, les savoir-faire se sont transmis de père en fils. Alexandre, son père ou son grand-père seront ravis de les partager avec vous lors d'une visite de leurs caves.

This family business dates back to 1958 when Alexandre's grandfather, from whom the estate takes its name, created the first ever bottles of Champagne Salmon. Since then, his expertise has been passed down from father to son. Alexandre, his father and his grandfather look forward to sharing it with you when you visit their cellars.



Le + : Visite de la safranerie.

Tour of the saffron farm.



CUVÉE AMOUR DE CUVÉE

Fruité / Texture vineuse / Foie Gras
Fruity / Full-bodied texture / Foie gras



15 rue des Vignes
51500 Chigny-Les-Roses
Tél. +33 (0)3 26 03 44 48

Ouvert sur rendez-vous du lundi
au vendredi de 9h à 12h30 et de
13h30 à 16h30.

Open by appointment from Monday to Friday, 9
am to 12.30 pm and 1.30 pm to 4.30 pm.

CHAMPAGNE-DUMENIL.COM



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / 100% Meunier / Robe lumineuse
Blend / 100% Meunier / Light colour



21/23 rue du C^{ne} Chesnais
51170 Chaumouzy
Tél. +33 (0)3 26 61 82 36

Accueil et visites tous les jours de
9h à 12h et de 13h30 à 18h30.

Visits and tours every day from 9 am to 12 pm
and 1.30 pm to 6.30 pm.



CHAMPAGNESALMON.COM

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



Julien Tixier

CHAMPAGNE ANDRÉ TIXIER & FILS

Le savoir-faire et la passion du champagne se sont transmis de père en fils chez le Champagne Tixier. C'est aujourd'hui Julien, 4^e génération, qui vous accueille pour vous faire partager le fruit de cet héritage familial.

At Champagne Tixier, knowledge and a passion for champagne have been passed down from father to son. Today Julien, a fourth-generation winemaker, is on hand to welcome visitors and share the fruits of his family heritage.

Jean-Baptiste Paquay

CHAMPAGNE PIERRE-EMMANUEL PAQUAY

La Maison Pierre-Emmanuel Paquay est fière de pouvoir maîtriser de A à Z l'évolution du produit, de la grappe de raisin à la flûte de champagne, issu d'un terroir 1er Cru, 98% Chardonnay ! Elle propose 3 cuvées en Blanc de Blancs marquées par une identité nette. Cette production d'excellence se caractérise par un mode de conduite viticole et vinicole respectueux de l'environnement. Redevable de ce précieux héritage, Jean-Baptiste est heureux de vous le faire partager.

The Maison Pierre-Emmanuel Paquay is proud to produce its champagne from grape to glass using fruit from a 98% Chardonnay Premier Cru terroir. It offers three Blanc de Blancs cuvées, each with a clear identity. Its high-quality production is characterised by grape-growing and winemaking practices that respect the environment. Grateful for this precious heritage, Jean-Baptiste is happy to share it with you.



Le + : Possibilité d'assister au dégorgement à la volée.

Option to take part in disgorgement "à la volée" (flying disgorgement).



CUVÉE BRUT ROSÉ

Assemblage / Fût de Chêne / Frais
Blend / Oak barrels / Fresh



CUVÉE VIEUX CHÊNE

100% Chardonnay / 100% Fûts de Chêne / 10 ans de vieillissement
100% Chardonnay / 100% oak barrels / Aged for 10 years



19 rue des Carrières - BP 10
51500 Chigny-Les-Roses
Tél. +33 (0)3 26 03 44 62

Accueil et visites du lundi au samedi de 9h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.

Visits and tours from Monday to Saturday, 9 am to 6 pm. Sunday by appointment.



CHAMPAGNE-ANDRÉ-TIXIER.FR



7 rue des Mises
51380 Villers-Marmery
Port. +33 (0)6 79 56 39 40

Accueil en semaine de 8h à 18h. Weekends et jours fériés sur rendez-vous. Visite vigne, cave, dégustation (+ 2h).

Open weekdays from 8 am to 6 pm. Weekends and public holidays by appointment. Vineyard and cellar tour with tasting (+ 2hrs).

CHAMPAGNE-PEPAQUAY.COM

Vincent Jobart

CHAMPAGNE ABEL JOBART

Maison fondée en 1975. En 2002, les trois fils d'Abel Jobart reprennent l'exploitation. Laurent est responsable du vignoble, Thierry de la vinification et Vincent de la commercialisation. Le domaine se répartit dans un triangle entre Reims, Fismes et Épernay, et profite des meilleurs expositions de la Vallée de l'Ardre, de la Vallée de la Marne et du Massif de Saint-Thierry.

Maison founded in 1975. In 2002, Abel Jobart's three sons took over the business. Laurent is responsible for the vineyard, Thierry takes care of the vinification process and Vincent handles sales. The estate covers a triangular area between Reims, Fismes and Épernay, and benefits from some of the best exposure in Vallée de l'Ardre, Vallée de la Marne and Massif de Saint-Thierry.



Aude Krantz De Carlini

CHAMPAGNE JEAN-YVES DE CARLINI

Cette exploitation familiale de récoltant-manipulant élabore, depuis 1955, son champagne avec neuf cuvées différentes (dix en 2018). Leur large gamme de champagnes rassemble des raisins issus de Premiers à Grands crus qui sauront vous conquérir. Aude, la 3^e génération, a repris l'exploitation en 2009, afin d'y apporter sa touche personnelle.

This grower-producer family has been making its own champagne since 1955 and offers nine different cuvées (ten in 2018). Their wide range of champagnes features grapes from Premier to Grand Cru, all of which will win you over. Aude, a third-generation winegrower, took over the business in 2009 and has added her own personal touch.



Le + : Possibilité de réserver des journées découvertes et des journées vendanges.

Visitors can book discovery days and harvesting days.



CUVÉE PRESTIGE

Effervescence discrète / Gourmand / Équilibré
Subtle effervescence / Generous / Balanced



4 rue de la Sous-Préfecture
51170 Sarcy
Tél. +33 (0)3 26 61 89 89
Port. +33 (0)6 27 58 70 40

Accueil tous les jours sur rendez-vous.

Open every day by appointment.



CHAMPAGNE-ABELJOBART.FR



CUVÉE BLANC DE NOIRS

100% Pinot Noir / Vieilles vignes / Puissant
100% Pinot Noir / Old vines / Powerful



13 rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. +33 (0)3 26 49 43 91

Accueil du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Saturday, 8.30 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Tours by appointment.



CHAMPAGNE-DECARLINI.FR

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



Paul-Vincent Ariston

CHAMPAGNE ASPASIE

Savoir-faire et traditions sont respectés depuis 5 générations et donnent au champagne Aspasie sa qualité et son goût unique. Paul-Vincent met son cœur et sa passion dans son travail pour vous faire partager le meilleur Champagne. À l'occasion d'une visite, il vous fait découvrir ses cuvées, toutes authentiques et singulières.

Skills and traditions passed down for five generations make Aspasie a champagne of quality and unique flavour. Paul-Vincent puts his heart and soul into his work to bring you the very best champagne. Visit his vineyard and discover his cuvées, all of which are exceptional and authentic.

Stéphane Vignon

CHAMPAGNE VIGNON PÈRE & FILS

Depuis 2001, Stéphane a repris l'exploitation familiale et développe des cuvées de gastronomie, remportant de nombreuses médailles dans des Concours Internationaux, au travers de champagnes parcellaires. Stéphane est Membre Gastronomique des Toques Françaises et Membre de l'Académie Nationale de Cuisine.

Stéphane took over the family business in 2001 and develop gastronomic cuvées, winning several medals in International Competitions, through single estate champagnes. Stéphane is a Gastronomic Member of the Toques Françaises (French Head Chefs) and Member of the Académie Nationale de Cuisine (National Academy of Cuisine).



Le + : Une cuvée élaborée avec trois anciens cépages (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc)

A cuvée developed with three ancient cépages (Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc).



CUVÉE LES VIGNES GOISSES

Cuvée parcellaire / Non filtré en fûts de chêne / Belle minéralité
Parcel-based cuvées / Unfiltered in oak barrels / Good minerality



CUVÉE BRUT DE FÛT

100 % Fûts de chêne / Assemblage d'un mono cru / Torréfié
100% oak barrels / Mono-Cru blend / Roasted notes



VERZENAY

CHÂLONS-EN-CH.

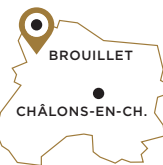
10 rue Colet
51360 Verzenay
Port. +33 (0)6 83 05 43 90

Accueil du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Visites sur rendez-vous.

Open from Monday to Saturday, 8 am to 12 pm and 2 pm to 6 pm. Tours by appointment.



CHAMPAGNEVIGNON.COM



BROUILLET

CHÂLONS-EN-CH.

4 et 8 Grande Rue
51170 Brouillet
Tél. +33 (0)3 26 97 43 46

Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites à 10h30 et 14h sur rendez-vous, selon disponibilité.

Open from Monday to Saturday, 9 am to 12 pm and 2 pm to 5 pm. Tours by appointment from 10.30 am to 2 pm, subject to availability.



CHAMPAGNEASPASIE.COM

Gaspard Brochet

CHAMPAGNE VINCENT BROCHET

Vincent et Gaspard Brochet ont à cœur de partager de l'émotion à travers leurs Champagnes. Engagés depuis plusieurs années dans une viticulture propre, ils conservent la diversité du sol pour donner toujours plus de richesses à leurs vins. Ces derniers sont conservés au minimum 60 mois en cave, alors que la législation impose 15 mois minimum de vieillissement. Visite et dégustation personnalisées.

Vincent and Gaspard Brochet are on a mission to share emotion through their champagnes. Committed to clean viticulture for a number of years now, they maintain the soil's diversity to enhance the richness of their wines. These are cellared for a minimum of five years, even though the minimum legal requirement is fifteen months. Personalised tours and tastings.



Guillaume Lejeune

CHAMPAGNE LEJEUNE DIRVANG

Issu d'une famille champenoise et ayant fait ses premiers pas en Bourgogne, Guillaume exploite ces deux univers pour élaborer ses champagnes. Ses cuvées sont à l'image de son vignoble et sans artifice. Il attache un soin particulier dans le choix de ses fûts pour trouver le meilleur équilibre entre le boisé du chêne et la puissance du vin.

Born into a Champagne family and raised in Burgundy, Guillaume draws from both worlds to create his champagnes. His cuvées reflect his vineyard and have no airs and graces. He takes great care in choosing his barrels to find the perfect balance of woody oak and full-bodied flavour.

Le + : Une salle de dégustation panoramique disponible à la location.

A panoramic tasting room is available for hire.

CUVÉE 3 GR, PREMIER CRU, EXTRA BRUT

Peu dosé (Extra-Brut) / Pinot Noir majoritaire / Gambas grillées
Low dosage (Extra Brut) / Mostly Pinot Noir / Grilled king prawns



28 rue de Villers-aux-Nœuds
51500 Écueil
Tél. +33 (0)3 26 49 24 06

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.

CUVÉE LES SEILLES D'OR, BRUT, PREMIER CRU

Majorité de Pinot Noir / Parcelle en Clos / Extra-Brut
Mostly Pinot Noir / Enclosed parcel / Extra Brut



2 rue de Germaine
Tauxière-Mutry
51150 Val-de-Livre
Tél. +33 (0)3 26 57 04 11

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-VINCENT-BROCHET.COM

CHAMPAGNELEJEUNEDIRVANG.COM

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



Adrien Rousseaux

CHAMPAGNE ROUSSEAU-BATTEUX

La famille Rousseaux exploite la vigne depuis la fin du 18^e siècle, à Verzenay, classé Grand Cru. Les premières bouteilles sont commercialisées début du 20^e sous le nom de Paul Rousseaux. Michel, son fils développa la manipulation. Denis, son petit-fils, créa l'actuelle marque Rousseaux-Batteux en 1976 avec son épouse Laurence, nièce d'Albert Batteux, le célèbre entraîneur de foot du grand stade de Reims et de l'équipe de France. Adrien, 4^{ème} génération de « Rousseaux » élabore aujourd'hui les différentes cuvées dans le respect des traditions.

The Rousseaux family has been making wine since the end of the 18th century in the Grand Cru village of Verzenay. The first bottles were sold at the beginning of the 20th century under the Paul Rousseaux label. His son Michel further developed the process. His grandson Denis created the current Rousseaux-Batteux brand in 1976 with his wife Laurence, niece of Albert Batteux – the famous Stade de Reims football coach and French national team manager. Today Adrien, a fourth-generation Rousseaux, makes his different cuvées in keeping with tradition.



CUVÉE GRAND CRU, CUVÉE NOIRE, BLANC DE NOIRS

Mono cru / 100% Pinot Noir / Puissant
Mono Cru / 100% Pinot Noir / Powerful



21 bis rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. +33 (0)3 26 49 81 81

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-ROUSSEAU-BATTEUX.FR

Marion Boutiliez

CHAMPAGNE BOUTILIEZ MARCHAND

La marque a été créée en 1960 par Robert Boutiliez. Marion, sa fille, a repris l'entreprise familiale en 1997. Aujourd'hui, son mari Jean-Michel et elle se font une joie de vous accueillir sur l'exploitation pour vous faire découvrir l'histoire de leur Maison, leur exploitation (pressoir, cuverie, cave typique...), le processus d'élaboration au fur et à mesure de la visite et les différentes cuvées issues du Chardonnay.

The brand was created in 1960 by Robert Boutiliez. His daughter Marion took over the family business in 1997. She and her husband Jean-Michel look forward to welcoming you to their property and talking about the history of their Maison, their facilities (press, vat room, typical cellar, etc.), how they make their champagne and the different Chardonnay-based cuvées they produce.



CUVÉE ROSÉ, 100% VILLERS-MARME- RY, PREMIER CRU

Assemblage / Attaque gourmande / Finale onctueuse
Blend / Generous attack / Smooth finish



21 rue Pasteur
51380 Villers-Marmery
Port. +33 (0)6 71 04 81 76

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-BOUTILIEZ-MARCHAND.FR

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

Auréliet Loïc Barrat

CHAMPAGNE BARRAT MASSON

C'est en 2011 qu'Auréliet, œnologue, et Loïc, vigneron, décident de créer leur propre marque de champagne afin d'appliquer les principes d'une viticulture biologique et de produire un vin qui leur ressemble. Ils vous ouvrent les portes de leur exploitation et de leurs vignes et vous font partager leur passion.

In 2011, œnologist Auréliet and winegrower Loïc decided to create their own brand of champagne based on the principles of organic viticulture to reflect their personal style. They enjoy showing visitors around their establishment and vineyard, and sharing their passion for what they do.



Thomas, Vincent et Florent Collet

DOMAINE COLLET - CHAMPAGNE

Depuis 2006, Thomas, Vincent et Florent ont repris le domaine familial, fondé en 1973. Dans une ambiance moderne, où le béton, l'inox et le bois se mêlent, venez à la rencontre de ces trois frères et de leur père passionnés par leur métier.

In 2006, Thomas, Vincent and Florent took over the family estate, founded in 1973. In a modern setting featuring concrete, stainless steel and wood, these three brothers and their father enjoy meeting visitors and sharing their passion for their work.

Le + : Champagne bio.

Organic champagne.



CUVÉE FLEUR DE CRAIE

Viticulture biologique / Zéro dosage / Floral
Organic viticulture / Zero dosage / Floral



VILLENAUXE-
LA-GRANDE

TROYES

20 rue Jaillard
10370 Villenauxe-La-Grande
Tél. +33 (0)3 25 39 17 98

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



CHAMPAGNE-BARRAT-MASSON.COM



ANTHIME CUVÉE SENSATION

Rosé de Saignée / Fût de Chêne / Fruits cuits
Rosé de Saignée / Oak barrels / Baked fruit



CHÂLONS-EN-CH.

FONTAINE-
DENIS-NUISY

6 ruelle de Louche
51120 Fontaine-Denis-Nuisy
Tél. +33 (0)3 26 80 22 48

Accueil du lundi au vendredi
de 8h à 18h. Le samedi de 9h à
12h. Visites et dégustations sur
rendez-vous.

Open from Monday to Friday, 8 am to 6 pm.
Saturday from 9 am to 12 pm. Tours and tastings
by appointment.



DOMAINE-COLLET-CHAMPAGNE.FR

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



Gaëlle et Xavier Crochet

CHAMPAGNE G. X. CROCHET

Fraîcheur et élégance sont les maîtres-mots de ces Champagnes élaborés par Gaëlle et Xavier dans le plus grand respect de la tradition et du savoir-faire champenois. Leurs cuvées précises, harmonieuses et pleines de caractère sauront vous ravir et vous accompagner en toutes circonstances. Passionnés par leur métier, ils seront ravis de vous recevoir et de partager leur savoir-faire avec vous.

Freshness and elegance are the watchwords for these champagnes, produced by Gaëlle and Xavier with the greatest respect for Champagne tradition and craftsmanship. You will appreciate the precision and harmony of their characterful cuvées, suitable for any occasion. Passionate about their profession, they enjoy receiving visitors and sharing their knowledge with them.

Le + : *Leurs Champagnes proviennent de leurs vignes réparties sur la Côte des Blancs, la Vallée de la Marne, les Coteaux du Sézannais et les Coteaux du Petit Morin.*

Their champagnes come from their vines which are spread across the Côte des Blancs, the Vallée de la Marne, the Coteaux du Sézannais and the Coteaux du Petit Morin.



CUVÉE ACCORD DE BLANCS, BLANC DE BLANCS, BRUT

Extra-Brut / Élégant / Fruits de Mer
Extra Brut / Elegant / Seafood



10 rue du Château
L'Échelle-le-Franc
51210 Montmirail
Tél. +33 (0)3 26 81 32 98

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNEGXCROCHET.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

AUTOUR DE SÉZANNE



Benoît Cocteau

CHAMPAGNE BENOIT COCTEAUX

Depuis 1821, chaque génération revendique fièrement son statut de récoltant-manipulant. Hélène et Benoît, tous deux issus du monde viticole, sont les héritiers d'un savoir-faire ancestral. L'exploitation familiale, historiquement ancrée au cœur du village de Montgenost, travaille son vignoble de 9 hectares sur plus de deux cents kilomètres. Allant au-delà des règles étables, Hélène et Benoît s'engagent chaque jour dans des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement. Ils vous accueillent dans leur salle de dégustation et vous proposent une dégustation et un descriptif de leurs Champagnes en Anglais et Français.

Since 1821, each generation of this family has proudly embraced its grower-producer status. Hélène and Benoît, both from winegrowing families, have inherited the knowledge of their ancestors. The family business has strong history in the village of Montgenost and boasts a 9-hectare vineyard spread across more than two hundred kilometres. Hélène and Benoît go above and beyond the established guidelines on a daily basis, practising techniques that respect the environment to the full. They look forward to welcoming you to their tasting room and offering a tasting and description of their champagnes in French and English.



Marlène Delong

CHAMPAGNE DELONG MARLÈNE

Marlene et Damien vous proposent une visite commentée de leur exploitation. Durant cette visite, ils vous expliquent leur travail de passion, de précision et de gourmands... Et vous font découvrir au cours d'une dégustation leurs Champagnes « Esprit Nature » où les arômes sont rois et le terroir des Côteaux du Sézannais s'exprime librement. Vous découvrirez une parcelle, le pressoir, les caves et la cuverie avec des explications détaillées et techniques par les viticulteurs eux-mêmes. La dégustation (des 7 cuvées) se fait au caveau.

Marlene and Damien offer guided tours of their property. During the tour, they talk about their passion for their work and its meticulous and indulgent nature. Next comes a tasting of their "Esprit Nature" champagnes, whose aromas speak for themselves and give free expression to the Côteaux Sézannais terroir. The growers themselves will give you a tour of a parcel, the press room, the cellars and the vat room with a detailed technical commentary. The tasting (of seven cuvées) takes place in the wine cellar.



CUVÉE ROSÉ D'HÉLÈNE

Assemblage / Rose bonbon / Vif
Blend / Candy pink / Lively



11 rue du Château
51260 Montgenost
Tél. +33 (0)3 26 81 80 30

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNEBENOITCOCTEAUX.COM



CUVÉE PRIVILÈGE

HVE (Haute Valeur Environnementale) / Couleur jaune paille / Intense
HVE (High Environmental Value) / Straw colour / Intense



2 ruelle du Larry
51120 Allemant
Tél. +33 (0)3 26 80 58 73

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-DELONG-MARLÈNE.COM

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



Jérôme Coessens

CHAMPAGNE CÆSENS

Si le Champagne Cœssens a été fondé par Jérôme en 2006, il est le fruit d'un fort savoir-faire issu des cinq générations de vignerons qui l'ont précédé. Ses vignes sont situées sur un monopole familial, Largillier, qui confère une grande typicité aux champagnes, grâce au patient travail du vigneron.

Although Champagne Cœssens was founded by Jérôme in 2006, it is the culmination of the work of five previous generations of winegrowers. Its vines are located on a single terroir — Largillier — which gives the champagne unique characteristics highlighted by the skill and patience of the winemaker.



Nathalie Falmet

CHAMPAGNE FALMET

Œnologue de formation, Nathalie reprend l'exploitation familiale dans les années 1990 en suivant les principes d'une viticulture raisonnée. Sa philosophie ? Élaborer les vins comme des parfums, en laissant s'exprimer les terroirs et les cépages le plus naturellement possible.

A trained oenologist, Nathalie took over the family business in the 1990s, applying integrated viticulture techniques. Her philosophy? To treat wines like perfumes, letting them express their terroirs and grape varieties as naturally as possible.



CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS

Pinot Noir / Pureté Géologique / Fruité
Pinot Noir / Geologically pure / Fruity



CUVÉE TENTATION ROSÉ

Saignée / Gourmand / Été
Saignée / Generous / Summer



2 chemin du Canal
10260 Fouchères
Tél. +33 (0)3 25 40 77 74

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



1 rue Saint Maurice
10200 Rouvres-Les-Vignes
Port. +33 (0)6 07 02 74 27

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.

CHAMPAGNE-CÆSENS.COM

CHAMPAGNE-FALMET.COM

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



Lucie et Sébastien Cheurlin

CHAMPAGNE L & S CHEURLIN

5^e génération de la famille Cheurlin, Lucie et son frère Sébastien suivent la philosophie de leur père en y appliquant les principes de la viticulture biologique. Disposant de parcelles de Pinot Noir, Chardonnay, et, plus rare, de Pinot Blanc, ils cherchent à retranscrire la typicité de chaque cépage dans leurs cuvées.

The fifth generation of the Cheurlin family, Lucie and her brother Sébastien are following in their father's footsteps by using organic and integrated viticulture techniques. With parcels of Pinot Noir, Chardonnay and, less so, Pinot Blanc, they seek to reflect the characteristics of each grape variety in their cuvées.

Edouard Huguenot

CHAMPAGNE HUGUENOT TASSIN

La Maison Huguenot-Tassin a été créée en 1984, mais la famille travaille dans les vignes depuis le début du XX^e siècle. Très sensibles au respect de l'environnement et des méthodes traditionnelles, Édouard et sa sœur Adeline élaborent leurs champagnes avec trois cépages : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Blanc, très rare en Champagne.

Although the Maison Huguenot-Tassin was created in 1984, the family have been tending vines since the beginning of the 20th century. Keen to respect the environment and employ traditional methods, Édouard and his sister Adeline use three grape varieties to make their champagnes: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Blanc – very rare in Champagne.



CUVÉE COCCINELLE ET PAPILLON

Viticulture biologique / Bulle crémeuse / Autour d'un repas
Organic viticulture / Creamy bubbles / Over a meal



CUVÉE LES FIOLES

Pinot Blanc / Frais / Agrumes
Pinot Blanc / Strawberries / Citrus Fruit



16 rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 55 04

Accueil et visite du lundi au samedi de 9h30 à 17h30.
Visits and tours from Monday to Saturday, 9.30 am to 5.30 pm.



4 rue du Val Lune
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 54 49

Accueil du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.
Visites sur rendez-vous.
Open from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and 2pm to 5.30 pm. Tours by appointment.

CHAMPAGNE-LS.COM

HUGUENOT-TASSIN.COM

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

Sandrine et Eric Braux

CHAMPAGNE ROLLIN

Sandrine et Éric vous font découvrir leur exploitation au cœur de la Vallée de la Sarce. Cette 5^e génération de vignerons se donne au maximum pour développer ses Champagnes et ses vignes composées majoritairement de Pinot noir. Venez découvrir les savoirs de cette chaleureuse famille et les cuvées toutes plus gustatives les unes que les autres.

Sandrine and Éric look forward to welcoming you to their property in the heart of Vallée de la Sarce. Fifth-generation winegrowers, they put their heart and soul into developing its champagnes and vines, made up mainly of Pinot Noir grapes. This welcoming family will be happy to share their knowledge with you and tantalise your taste buds with their cuvées.



Eric Marin

CHAMPAGNE CH. MARIN & FILS

Éric vous accueille dans ses vignes et ses caves situées au sud de la côte des Bar. Flatter votre palais est l'objectif principal de la maison, où tradition et modernité sont au rendez-vous. Les cuvées issues de trois principaux cépages : Chardonnay, Pinot noir et Pinot Blanc vous seront proposées lors d'une dégustation.

Éric looks forward to welcoming you to his vineyard and cellars in the south of La Côte des Bars. The main aim of this Maison – where tradition and modernity go hand in hand – is to flatter your palate. The cuvées are made from three main grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Blanc. You can try all three at a tasting.



CUVÉE OR NOIR

Pinot Noir / Fin / A l'apéritif
Pinot Noir / Fine / Aperitif



CUVÉE ROSÉ

Floral / Féminin / Équilibré / Équilibré
Floral / Feminine / Well-balanced



41 Grande Rue
10340 Bragelogne-Beauvoir
Tél. +33 (0)3 25 29 10 13

Visites sur rendez-vous.
Tours by appointment.



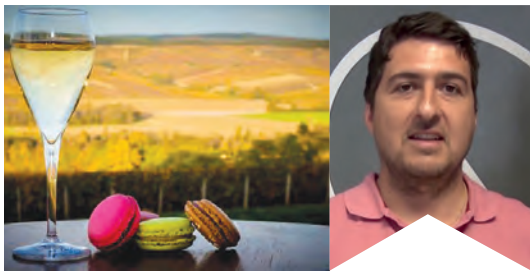
4 rue du pigeonier
10340 Avirey-Lingey
Tél. +33 (0)3 25 29 32 55

Accueil sur rendez-vous.
Tours by appointment.

CHAMPAGNEROLLIN.COM

CHAMPAGNEMARIN.FR

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



Jean-Baptiste Delot

CHAMPAGNE DELOT

La maison familiale Delot existe depuis 1933. Jean-Baptiste perpétue la philosophie de la maison : de grands vins d'amateurs, généreux et accessibles à tous, ambassadeurs de la véritable amitié et du partage.

The Delot family Maison was established in 1933. Jean-Baptiste is carrying on the Maison's philosophy of creating great wine lovers' wines that are generous, accessible to all and a symbol of friendship and sharing.

Arnaud Gallimard

CHAMPAGNE GALLIMARD & FILS

Producteurs de père en fils depuis 6 générations dans le village des Riceys, le Champagne Gallimard cultive la vigne dans le respect de l'environnement et élabore ses champagnes dans le plus grand respect des traditions et de l'œnologie moderne. Un travail et des produits récompensés par de nombreux guides : Guide Hachette des vins depuis 1986, nombreuses Médailles d'Or dans différents concours (meilleurs chardonnays du monde, concours agricole de Paris, Mondial du vin de Bruxelles).

Champagne Gallimard in the village of Riceys has been passing on winemaking skills from father to son for six generations. Its vines are tended with the utmost respect for the environment using integrated farming methods, and its champagnes are produced using traditional craftsmanship and modern techniques. Its work and products have been recognised by numerous guidebooks, e.g. the Guide Hachette des Vins since 1986, and have won many gold medals in competitions (world's best Chardonnays, the Concours Agricole de Paris and the Mondial du Vin in Brussels).



CUVÉE MONTRE-CUL

Fin cordon de bulles / Citronné / En été
Fine line of bubbles / Lemony / Summer



CUVÉE ROSÉ BRUT

Rosé de Saignée / Belle Fraîcheur / Été
Rosé de Saignée / Lovely and fresh / Summer



3 place de l'Eglise
10110 Celles-sur-Ource
Tél. +33 (0)3 25 38 50 12

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



18 rue Gaston Cheq
10340 Les Riceys
Tél. +33 (0)3 25 29 32 44

Accueil sur rendez-vous.
Visits by appointment.



CHAMPAGNE-DELOT.FR

CHAMPAGNE-GALLIMARD.COM

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

JEUNES TALENTS
DU *Champagne*
ET DU *Tourisme*





Alice Voirin

CHAMPAGNE VOIRIN JUMEL

CHAMPAGNE

La transmission est la valeur maîtresse au sein du Champagne Voirin-Jumel. Alice, qui représente la 4^{ème} génération, partage avec vous l'histoire et les savoir-faire de la maison en toute convivialité, même autour d'un brunch ou d'un repas. Son champagne, essentiellement composé de chardonnay, met en avant le côté minéral et le fruit blanc avec un faible dosage.

—
Passing on knowledge lies at the heart of Champagne Voirin-Jumel. Alice, who represents the fourth generation of the family, enjoys talking about the Maison's history and traditions with visitors, sometimes at a brunch or lunch. Made mainly from chardonnay, their champagne showcases minerality and white fruit, with low dosage.

Le + : Une visite « flûte à la main » vous emmène déguster trois champagnes dans les vignes, au caveau et au salon.

Enjoy a "glass in hand" tour, tasting three different champagnes in the vineyard, cellar and lounge.



CUVÉE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

—
Uniquement Grand Cru / Frais / Élégant
Grand Cru only / Fresh / Elegant

Accueil et dégustations du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30-17h. Le samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h30. Le dimanche matin sur rendez-vous.

Visits and tastings from Monday to Friday, 9 am to 12 pm and 1.30 pm to 5 pm.
Saturday from 10 am to 12 pm and 2 pm to 4.30 pm. Sunday morning by appointment.

CHAMPAGNE-VOIRIN-JUMEL.COM

TOURISME

Avec la Champagne School, Alice vous renvoie sur les bancs de l'école pour 2h de cours et d'amusement où vous apprendrez la culture de la vigne, l'élaboration du Champagne et l'art de la dégustation. Interrogation écrite et correction des copies sont au programme. Bonne humeur exigée, vous serez les véritables acteurs de cette visite scénarisée.

—
Alice will send you back to school for two hours of fun lessons on vine cultivation, champagne production and the art of tasting. All rounded off with a marked written test! A good sense of humour is essential — you will be the real stars of this show.

Le + : Trois gîtes et quatre chambres d'hôtes vous attendent sur le domaine, au milieu des vignes.

Guests can also stay in one of the three gîtes or four guest rooms on the estate, nestled among the vines.

Visites classiques et Champagne School sur réservation.
Bookings required for classic tours and Champagne School.



**555 rue de la Libération
51530 Cramant
Tél. +33 (0)3 26 57 55 82**



FACEBOOK@CHAMPAGNESCHOOL

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Vincent Gobert

CHAMPAGNE VINCENT GOBERT

CHAMPAGNE

Issu d'une famille de vignerons, Vincent décide de créer ses propres cuvées en 2007. Il exploite majoritairement du Meunier, sur des vieilles vignes, offrant à ses champagnes un caractère marqué et des notes fruitées. Passionné par son métier, il a conservé les machines de son arrière grand-père, que vous découvrirez au rez-de-chaussée de sa bouteille géante.

Born into a family of winegrowers, Vincent decided to create his own cuvées in 2007. He mainly uses Meunier grapes from old vines, which gives his champagnes a pronounced character with fruity notes. Passionate about his craft, he has kept his great grandfather's machinery, which you can see on the ground floor of his "giant bottle".

TOURISME

Vincent a à cœur de développer l'œnotourisme et de partager sa passion en proposant des visites de son domaine, de sa cave et à la clé, une dégustation de champagne. Bricoleur dans l'âme, il a fabriqué de ses mains une bouteille géante de 12 mètres de haut pour vous accueillir dans ce bar à champagne insolite, offrant une magnifique vue sur les vignes.

Vincent is keen to develop wine tourism and share his passion by offering tours of his estate and his cellar, with a champagne tasting to round them off. A DIY enthusiast, he has built a giant 12-metre-tall bottle with his own two hands, to welcome you into this unique champagne bar with its magnificent view of the vines.

Le + : Il a créé une cuvée entièrement réalisée avec les machines d'époque, sans électricité

He has created a cuvée made entirely with traditional machinery and without electricity.



CUVÉE BRUT

Vieilles vignes / 3 cépages / Apéritif
Old vines / 3 grape varieties / Aperitif

CHAMPAGNEGOBERTVINCENT.E-MONSITE.COM

Le + : Chambre d'hôtes et gîte viennent compléter son offre et vous permettent de poursuivre votre séjour sur place.

Guest rooms and a gîte complete the offering, allowing you to stay on site.

Accueil du lundi au dimanche de 10h à 19h. Visites sur rendez-vous

Open from Monday to Sunday, 10 am to 7 pm. Visits by appointment.



1 rue de la Billette
51480 Romery
Port. +33 (0)6 79 67 86 83



Charlotte Le Gallais

CHAMPAGNE LE GALLAIS

CHAMPAGNE

Cette exploitation familiale, atypique par sa situation dans un clos de 35 hectares, se trouve au cœur de la Vallée de la Marne, à Boursault. Les cépages champenois, Pinot Noir, Meunier et Chardonnay sont cultivés avec un grand respect environnemental. Les cinq cuvées de la maison vieillissent longuement en caves voûtées, ce qui fait du Champagne Le Gallais un vin d'exception.

This family business is unusual in that it is set in 35 hectares of enclosed grounds in Boursault, in the heart of Vallée de la Marne. The Champagne grape varieties of Pinot Noir, Meunier and Chardonnay are grown here with the greatest respect for the environment. The Maison's five cuvées are aged for a long time in vaulted cellars, which makes Le Gallais champagne truly exceptional.

TOURISME

Charlotte vous accueille pour une visite guidée autour du pressoir, de la cuverie et des caves voûtées sous le manoir familial datant du XVI^e siècle. Les secrets du plus prestigieux des vins vous seront contés dans un écrin de verdure vieux de plusieurs siècles : le clos du Château de Boursault. La visite se poursuit par une dégustation de trois cuvées avec une vue imprenable sur la belle vallée de la Marne.

Charlotte welcomes you on a guided tour of the press room, vat room and vaulted cellars underneath the 16th-century family manor house. You'll discover all the best-kept secrets of this most prestigious of wines in a natural setting brimming with history: the Clos du Château de Boursault. The tour continues with a tasting of three cuvées, with a stunning view of the beautiful Vallée de la Marne.



Le + : Venez déguster une flûte à la Terrasse des Abbayes dans un cadre unique en plein cœur du vignoble.

Enjoy a glass of champagne on the Terrasse des Abbayes, a unique setting in the heart of the vineyard.



CUVÉE LA GRANDE VIGNE, BLANC DE BLANCS

Viticulture raisonnée / Parcelaire / Fromages à pâte cuites
Integrated viticulture / Parcel-based / Hard cheeses

CHAMPAGNELEGALLAIS.COM



Le + : Sabrage, dégorgement à la volée, ateliers vendanges, dégustation de vins clairs, jeu des arômes du champagne... de quoi découvrir toute l'année le travail du vigneron autour d'activités ludiques.

Sabrage (cutting off the neck of the bottle with a sword), disgorgement "à la volée" (flying disgorgement), harvesting workshops, a tasting of the base wines used to make champagne and an aroma guessing game are some of the fun activities offered all year round, so you can find out more about the work of a winegrower.

Accueil sur rendez-vous du lundi au samedi de 10h à 18h.

Visits by appointment from Monday to Saturday, 10 am to 6 pm.



**2 rue Maurice Gilbert
51480 Boursault
Port. +33 (0)6 25 01 73 69**



Hugues Pereira

CHAMPAGNE CHRISTIAN MULLER

CHAMPAGNE

Viticulteurs depuis 7 générations, profondément attachés au terroir Grand Cru Mailly-Champagne, Hedwige et son fils, Hugues, perpétuent les connaissances de leurs ancêtres. Aujourd'hui leur vignoble s'étend sur 15 hectares de vignes situés exclusivement sur Mailly-Champagne, à hauteur de 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay. Hedwige et Hugues vous accueillent pour une dégustation de leurs cuvées et partageront avec vous la passion de leur métier.

Winegrowers for seven generations with a strong attachment to the Grand Cru Mailly-Champagne terroir, Hedwige and her son Hugues are carrying on their ancestors' traditions. Their vineyard now extends over 15 hectares located exclusively in Mailly-Champagne, and is made up of 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay. Hedwige and Hugues look forward to sharing their passion for their profession with you at a tasting of their cuvées.



CUVÉE BRUT

HVE (Haute Valeur Environnementale) / Pinot Noir majoritaire / Profond HVE (High Environmental Value) / Mostly Pinot Noir / Intense

Accueil sur rendez-vous.

Visits by appointment.

CHAMPAGNECHRISTIANMULLER.FR



TOURISME

Hugues vous accueille pour une découverte de son vignoble, de son métier et sa passion. Durant un parcours dans les vignes, vous deviendrez incollables sur le travail de la vigne. À l'issue de la visite, vous dégusterez trois cuvées Grand Cru à bord du Camion à Bulles, en plein cœur du vignoble de Mailly-Champagne (si le temps le permet). Deux dégustations avec accords champagnes et mets sont proposées sur réservation.

Hugues welcomes you to discover his vineyard, his work and his passion. During a tour of the vines, you will become an expert on the work of a winegrower. After the tour, you can taste three Grand Cru cuvées from the Champagne Truck, at the heart of the Mailly-Champagne vineyard (weather permitting). Two tastings with champagne and food pairings can be arranged by reservation.

Le + : Vous pouvez également louer ce camion pour tous vos événements.

You can also hire the lorry for all your events.

Accueil sur rendez-vous.

By appointment only.



35 rue de la Libération
51500 Mailly-Champagne
Tél. +33 (0)3 26 49 41 33

FACEBOOK@LECAMIONABULLES

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

INITIATIONS À LA DÉGUSTATION /
INTRODUCTION TO TASTING