



TOURISME • TERROIRS
VINS • GASTRONOMIE

l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



CHAPITRE

12

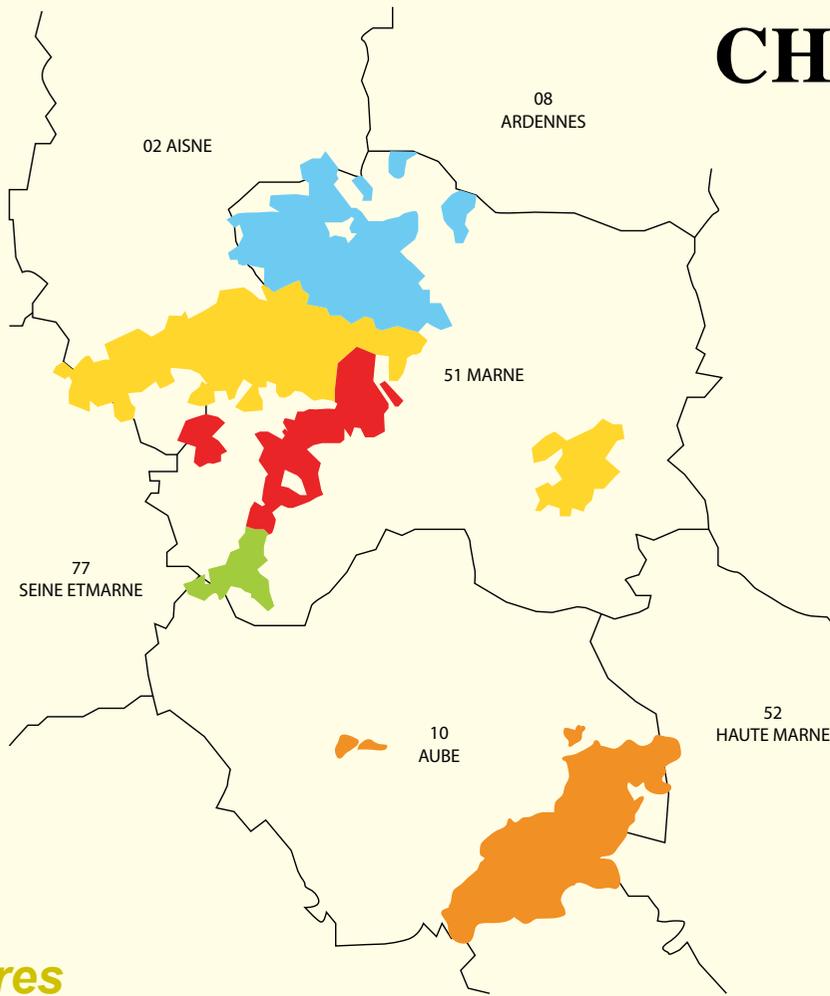
LES VINS DE CHAMPAGNE



Marne
UNE EXPÉRIENCE
EN CHAMPAGNE



CHAMPAGNE



MONTAGNE DE REIMS	<ul style="list-style-type: none"> Champagne Champagne grand cru Champagne premier cru Côteaux champenois
VITRY-LE-FRANÇOIS	<ul style="list-style-type: none"> Champagne Champagne grand cru Champagne premier cru Côteaux champenois
CÔTE DES BLANCS	<ul style="list-style-type: none"> Champagne Champagne grand cru Champagne premier cru Côteaux champenois
CÔTE DE CÉZANNE	<ul style="list-style-type: none"> Champagne Champagne grand cru Champagne premier cru Côteaux champenois Rosé des Riceys
CÔTE DES BAR	<ul style="list-style-type: none"> Champagne Champagne grand cru Champagne premier cru Côteaux champenois Rosé des Riceys

Chiffres

- **1** appellation géographique
- **5** grandes régions
- **284** Maisons de Champagne
- **33 344** hectares de vigne
- **315 millions** de bouteilles
- **4 776** récoltants expéditeurs
- **42%** de la production vendue à l'export

Sources d'informations
Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne
Comité du Tourisme de la Marne





Vignoble de Champagne

La Champagne, la plus septentrionale des régions viticoles de France, est une véritable mosaïque de terroirs. Son vignoble se répartit en 5 zones variées : **la Côte des Blancs, la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte Sézanne et la Côte des Bars.**

L'effervescence due à la rudesse du climat

Sa position géographique septentrionale, ses rudes conditions climatiques, son sous-sol crayeux et son implantation en côteaux font de ce vignoble un terroir totalement original qui donne aux vins de Champagne leur inimitable typicité.



C'est d'ailleurs la rudesse du climat qui est à l'origine de l'effervescence sur laquelle ils ont bâti leur renommée et leur succès.

À l'origine, la fermentation naturelle des vins, commencée à l'automne, ralentissait avec le froid de l'hiver. Les vins conservaient une partie de leur sucre et dès le retour du printemps et de la chaleur, ils reprenaient leur fermentation.

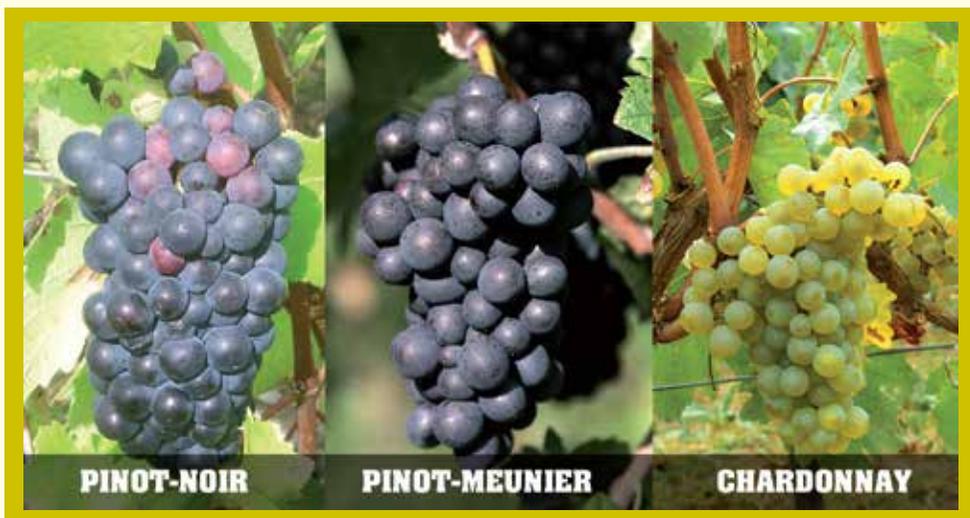
Mais cette deuxième fermentation se produisait dans des bouteilles hermétiquement fermées qui emprisonnait l'effervescence.

Tout le génie champenois fût de maîtriser ce phénomène naturel.



Les cépages de Champagne

Les vins de Champagne sont des vins d'assemblage. Seulement trois cépages sont autorisés : **le Pinot Meunier, le Chardonnay et le Pinot Noir.** Une des spécificités du Champagne réside également dans le fait qu'ils sont issus d'un pressurage en blanc de raisins noirs, **à l'exception du Blanc de Blancs**, réalisé quand à lui **uniquement de Chardonnay.**



Le Champagne c'est l'effervescence... et une redécouverte de vos sens



Vins de Champagne

Cette région produit trois appellations Champagne (la plus renommée), Côteaux Champenois et le Rosé-des-Riceys, qui sont des vins tranquilles.



Le 1er juillet 2015

Les côteaux, maisons et caves de Champagne correspondent aux "lieux où fut développée la méthode d'élaboration des vins effervescents, grâce à la seconde fermentation en bouteille, depuis ses débuts au XVIIe siècle jusqu'à son industrialisation précoce au XIXe siècle", **explique l'Unesco, dans des éléments transmis à l'AFP.**

Cela concerne précisément "les vignobles historiques d'Hautvilliers, Aÿ et Mareuil-sur-Aÿ, la colline Saint-Nicaise à Reims et l'avenue de Champagne et le Fort Chabrol à Epernay", ces trois ensembles reflétant "la totalité du processus de production de champagne".

Sous cette appellation générale, on distingue diverses sortes de Champagne :

Le champagne non-millésimé

Issu d'un assemblage de vins de différentes années, ces cuvées sont généralement agréables, légères et vives.

Le champagne millésimé

Quand la qualité du millésime le permet et que la cuvée ne contient que des vins de la même année, les viticulteurs champenois apposent sur la bouteille le millésime de la récolte. Ce type de vin est plus corsé et plus généreux.

Le champagne brut et demi-sec

La tendance actuelle est orientée vers les bruts (présence infime de sucre). Les Champagnes plus doux (demi-secs) possèdent moins de caractère et sont moins consommés que par le passé.

Le champagne rosé

C'est un Champagne rare et très peu demandé. Mais il ne manque pas de séduction. Il est très fruité et d'un bel aspect avec sa couleur saumonée.

Le "Blanc de Blancs"

Il est élaboré uniquement à partir de raisins blancs produits par le Chardonnay. Très élégant, il développe un bouquet d'une très grande finesse.

AOC Champagne

Cette appellation s'applique à tous les vins blancs ou rosés effervescents, provenant de 3 cépages autorisés plantés dans l'aire géographique délimitée de la Champagne, préparés selon la méthode champenoise dans les locaux sis en Champagne et conservés en bouteille pendant 15 mois minimum (3ans pour les vins millésimés), avant expédition.



J.K. Graeber_CDT MARNE



Vins de Champagne

AOC Côteaux Champenois

Ces vins rouges tranquilles (non effervescents) sont issus des Pinots Noirs et Meunier. Ils se caractérisent par des arômes de fruits rouges lorsqu'ils sont jeunes. Ils portent généralement le nom de leur cru. L'une des communes les plus réputées pour la production de cette appellation est Bouzy. Les vins issus de ce terroir présentent des arômes très fins de violettes.

Les Côteaux Champenois existent aussi en blanc. Ils sont pour la plupart, issus du Chardonnay. Mais il est possible de produire des blancs issus de cépage noir.

AOC Côteaux Champenois

Cette appellation ne peut être revendiquée que pour des vins issus de parcelles situées sur la commune de Riceys et dans l'aire d'appellation Champagne. La production est limitée à seulement 13 tonnes de raisin par hectare. C'est donc un vin confidentiel produit à base de vieilles vignes de Pinot Noir plantées sur les meilleures parcelles (à mi-pente et tournées vers le sud). Rosé de garde, ce vin se comporte à table aussi bien que certains grands vins rouges.

Ils sont soit fermentés en cuve d'acier inoxydable ou en bois, ce dernier permettant un plus grand vieillissement. Dans les cuves en acier inoxydable, le vin doit être bu dans les 2 à 3 ans, dans sa jeunesse. Vieilli entre 1 et 2 ans en fût de bois, il a un meilleur potentiel de stockage qui se situe entre 4 et 8 ans. sa vinification est très délicate car sa macération courte doit être immédiatement interrompue dès que le vigneron décèle son goût spécifique.



J.K. Graeber_CDT MARNE

(Marne)
UNE EXPÉRIENCE
EN CHAMPAGNE



J.K. Graeber_CDT MARNE



J.K. Graeber_CDT MARNE



LA ROUTE des VINS REIMS et sa RÉGION

UNE CAPITALE CULTURELLE

C'est dans la cathédrale de Reims, construite au XIII^e siècle dans le plus pur style gothique, que se déroula le sacre de la plupart des rois de France. Ce monument est orné de nombreuses sculptures, dont la plus célèbre est celle de l'Ange au sourire. La basilique Saint-Rémi, de style roman, est tout aussi remarquable.



© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.

© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE
PROMOTION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES
DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS

À voir également : la porte Mars et le forum de l'époque gallo-romaine, le palais du Tau, le musée Saint-Denis, le musée Saint-Rémi, quelques demeures des XV^e et XVI^e siècles et la chapelle Foujita décorée par le célèbre peintre japonais.

Dans les environs immédiats, le fort de la Pompelle et la ferme de Navarin rappellent que la région fut le théâtre de durs combats au cours de la première guerre mondiale. De jolies promenades sont à faire autour de Reims.

À l'ouest, les vallées de l'Ardre et de la Vesle sont fort pittoresques. On y remarque des villages rustiques et de fières églises romanes ou gothiques.

Au sud, un chemin plaisant sillonne le vignoble sur les côtes de la Montagne de Reims : en partant de Gueux et en passant par Villedommange (belles églises et vaste panorama depuis la chapelle Saint-Lié), on arrive à Verzenay (moulin à vent, écomusée du phare) et à Verzy (forêt de hêtres tortillards millénaires appelés « faux » et point de vue à partir du Mont Sinai).



LA ROUTE des VINS Vallée de la Marne

Avec ses 525 kilomètres, la partie la plus agréable de la Marne est incontestablement celle qui parcourt le vignoble champenois. Dans le département de l'Aisne, la ville de Château-Thierry (partie de Jean de la Fontaine, célébré par un musée et une fête annuelle) est entourée de villages accueillants : Crouettes, Charly, Nogent-l'Artaud, Romeny-sur-Marne (séjour de nombreux peintres impressionnistes), Condé-en-Brie (château des princes de Condé), Mézy-Moulins (belle église), etc.



BOMBART

Adresse mail
champagne.bombart@re.fr

Adresse postale
Route de Ciry
14 petite courche
77730 SAACY SUR MARNE

Téléphone
01 60 23 51 12

site web
www.champagnebombart.fr




TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE
PROMOTION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES
DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS

© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.

À la découverte de la route

À partir de Dormans (église du XIIIe siècle, château Louis XIII et chapelle commémorative des batailles de la Marne) et en direction d'Épernay, deux routes se fauillent parmi les vignes à flancs de côteaux.

Sur la rive gauche, on traverse Troissy, Mareuil-le-Port et Oeuilly (églises intéressantes), Boursault (château de style Renaissance construit au XIXe siècle) et Vauciennes (belle église).

Par la rive droite, on découvre Châtillon-sur-Marne (point de vue, imposante statue du pape Urbain II qui naquit en Champagne et prêcha la première croisade en 1095), Damery (commune natale de la comédienne Adrienne Lecouvreur qui joua au début du XVIIIe siècle les héroïnes des tragédies de Jean Racine) et Hautvillers (panorama étendu et église abbatiale dans laquelle est enterré Dom Pérignon).

Au sud de la Marne par Orbais-l'Abbaye (magnifique église abbatiale du XIIIe siècle), Etoges (château du XVIIe siècle), Villevenard et Coizard-Joches (menhirs, dolmens, grottes et sépultures néolithiques), on atteint le marais de Saint-Gond (site préhistorique et champ de bataille en 1914), puis la cité animée de Sézanne (imposante église des XVe et XVIe siècles). Celle-ci n'est guère éloignée de la forêt de la Traconne et d'une campagne tranquille, chère à Marcel Proust, qui s'étendent au sud et à l'ouest. La région de Vitry-le-François est tout aussi attrayante, avec en particulier le bocage champenois aux églises et aux maisons à pans de bois, ainsi que le lac du Der-Chantecoq. En chemin, une halte à Châlons-en-Champagne est indispensable pour découvrir les nombreuses églises de la ville, le musée du cloître de Notre-Dame-en-Vaux, plusieurs hôtels des XVIIe et XVIIIe siècles et, située dans les environs, la basilique de l'Épine (XVe et XVIe siècles).



LA ROUTE des VINS Côte des Bars

Autour de Bar-sur-Seine (église et rues anciennes) se déroule un paysage riant et vallonné, parsemé de villages typiques : Essoyes (où résida le peintre Auguste Renoir), les Riceys (vieilles demeures), Mussy-sur-Seine (église et château), Noë-les-Mallets (vaste panorama).



A proximité de Bar-sur-Aube (églises et galerie de bois du XVI^e siècle) une campagne verdoyante et agreste est peuplée de paisibles villages tels que Arrentières, Arconville, Lignol-le-Château.

A la limite des départements de l'Aube et de la Haute-Marne, le village de Colombey-les-Deux-Eglises attire chaque année une foule de visiteurs venus se recueillir sur la tombe du général de Gaulle. Avant d'atteindre le vignoble, on peut s'arrêter au lac de la forêt d'Orient qui est un lieu agréable de promenade et de détente. Bien qu'elle ne se trouve pas dans la zone viticole, il faut flâner dans les ruelles aux maisons à colombages de la ville de Troyes, contempler ses fières demeures des XIV^e et XV^e siècles, pénétrer dans ses riches musées et ses multiples églises aux statues et aux vitraux d'une émouvante beauté.



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE
PROMOTION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES
DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS

Les paysages de Champagne sont candidats à l'inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO.



LA ROUTE des VINS Côteaux Vitryats

Cet itinéraire des côteaux de Vitry est une nouvelle porte d'entrée du vignoble champenois pour les visiteurs séjournant dans la région de Vitry-le-François et du lac du Der.



TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE
PROMOTION DES ACTEURS ÉCONOMIQUES
DU TOURISME ET DES TERROIRS FRANÇAIS

© Copyright 2014 - Réalisation Tourisme & Terroirs.

À la découverte du bocage champenois

D'une longueur d'environ 60 km, il sillonne sur des petites routes à travers collines, monts et plaines et permet de découvrir une quinzaine de villages à l'architecture caractéristique du Bocage champenois.

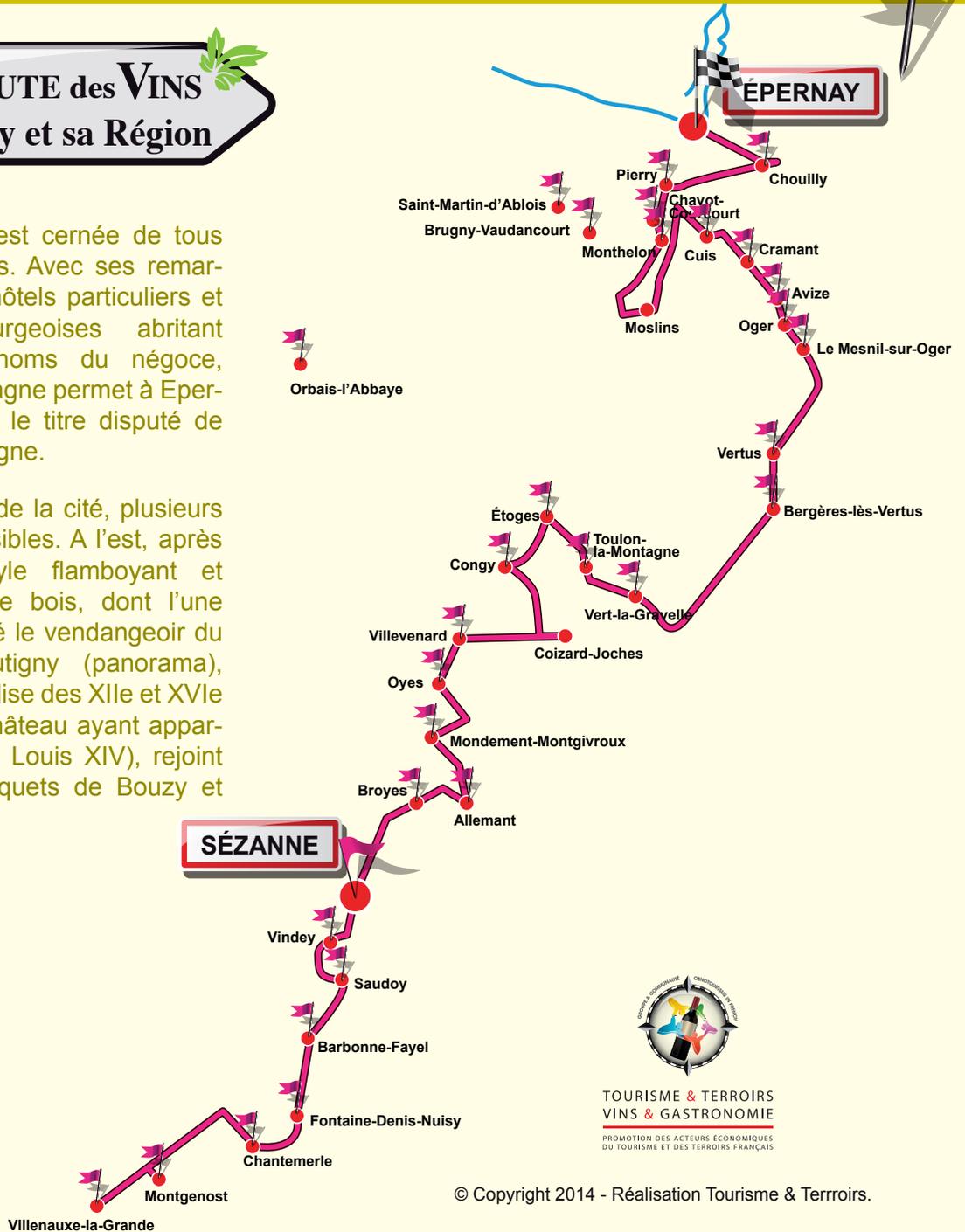
Il relie 15 communes des Côteaux Vitryats : Vitry-le-François, Saint-Amand-sur-Fion, Saint-Lumier-en-Champagne, Lisse-en-Champagne, Bassu, Vanvaut-le-Chatel, Vanvaut-les-Dames, Rosay, Val-de-Vière, Doucey, Vavray-le-Petit, Vavray-le-Grand, Bassuet, Changy, Vitry-en-Perthois.



LA ROUTE des VINS Épernay et sa Région

La ville d'Épernay est cernée de tous côtés par les vignes. Avec ses remarquables façades d'hôtels particuliers et de maisons bourgeoises abritant quelques grands noms du négoce, l'Avenue de Champagne permet à Épernay de revendiquer le titre disputé de capitale du Champagne.

Dans les alentours de la cité, plusieurs itinéraires sont possibles. A l'est, après Aÿ (église de style flamboyant et maisons à pans de bois, dont l'une passe pour avoir été le vendangeoir du roi Henri IV), Mutigny (panorama), Avenay-Val-d'Or (église des XIIe et XVIe siècles), Louvois (château ayant appartenu au ministre de Louis XIV), rejoint les gros bourgs coquets de Bouzy et Ambonnay.



Au sud, plusieurs villages sont en évidence : Pierry (pour ses hôtels particuliers du XVIIIe siècle, dont celui de Jean Cazotte, homme de lettres qui accueillit chez lui les écrivains, les philosophes et les artistes les plus réputés de son époque), Chavot (pour son église et son panorama), Brigny (pour son château), Saint-Martin d'Ablois (pour son curieux clocher et la source du Sourdon).

Chaque village de la Côte des Blancs offre le charme d'un joli paysage, avec des églises remarquables (Cuis, Cramant, Avize, Le Mesnil-sur-Oger où vécut Léon Bourgeois, Prix Nobel de la Paix en 1920 et fondateur de la Société des Nations). À Vertus, patrie d'Eustache Deschamps, le plus apprécié des poètes français du XIVe siècle, l'église est agrémentée d'une crypte et entourée des ruines des anciens remparts.

Près de Bergères-lès-Vertus, du haut du Mont Aimé, on domine un panorama impressionnant ; sur cette énorme butte furent installées tour à tour, des habitations préhistoriques, un camp gaulois puis romain, un immense château fort et un bûcher sur lequel brûlèrent des cathares champenois en 1239.



LES ADRESSES EN CHAMPAGNE



Conseil Interprofessionnel des Vins de Champagne

5 rue Henri Martin
51200 EPERNAY

Tél. 03 26 51 19 30

mail : info@champagne.fr

site web : www.champagne.fr

CRT Champagne-Ardenne

50 av. du Général Patton
51000 CHALON-EN-CHAMPAGNE

Tél. 03 26 21 85 80

site web : www.tourisme-champagne-ardenne.com



Comité départemental du Tourisme de la Marne ★★ ★

13 bis rue Carnot - BP74
51006 CHALON-EN-CHAMPAGNE-CEDEX

Tél. 03 26 68 37 52

site web : www.tourisme-en-champagne.com

Comité départemental du Tourisme de l'Aube

34 quai Dampierre
10000 TROYES

Tél. 03 25 42 50 00

site web : www.aube-champagne.com

Institut International des Vins de Champagne

15 rue Jeanson
51160 AY

Tél. 03 26 55 78 78

site web : www.villabissinger.com



Source © Tourisme&Terroirs



Nous remercions le CDTM
(Comité Départementale du Tourisme de la Marne)
pour leur participation...

Les acteurs économiques peuvent être fier
de leur implication et leur dynamisme.



CHAMPAGNE — Hervé — BOMBART

SAS Hervé BOMBART
CHAMPAGNE
Route de City - La petite Couture
77730 SAÛCY-SUR-MARNE
01 60 23 53 12

VOUS ÊTES À UNE BONNE ADRESSE





TELECHARGEMENT DIRECT DE NOTRE GUIDE