

# LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE

*Côte des Bar*

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

DE BAR-SUR-AUBE À COLOMBEY-LES-DEUX-ÉGLISES

30  
31  
2016  
JUILLET

## DOSSIER DE PRESSE

LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE  
CAP: C  
48°17' N - 4°4' E  
UN ÉVÉNEMENT CAP: C



# SOMMAIRE

<b>P 3</b>	<b>Présentation</b>
<b>P 4</b>	<b>Cap' C</b>
<b>P 5</b>	<b>Le Concept</b>
<b>P 6</b>	<b>Les Villages</b>
<b>P 7</b>	<b>Arrentières</b>
<b>P 8</b>	<b>Champagne Albert Beerens</b>
<b>P 10</b>	<b>Champagne Jacques Chaput</b>
<b>P 12</b>	<b>Champagne Mennetrier</b>
<b>P 14</b>	<b>Champagne Guillaume Phelizot</b>
<b>P 16</b>	<b>Colombé-Le-Sec</b>
<b>P 17</b>	<b>Champagne Christophe</b>
<b>P 19</b>	<b>Champagne Charles Clément</b>
<b>P 21</b>	<b>Champagne Monial</b>
<b>P 23</b>	<b>Rouvres-Les-Vignes</b>
<b>P 24</b>	<b>Champagne Michel Falmet</b>
<b>P 26</b>	<b>Champagne Joël Falmet</b>
<b>P 28</b>	<b>Rizaucourt</b>
<b>P 29</b>	<b>Champagne Nicolas Bass</b>
<b>P 30</b>	<b>Colombey-Les-Deux-Eglises</b>
<b>P 31</b>	<b>Champagne Christian Peligri</b>
<b>P 33</b>	<b>Champagne Gouthière</b>
<b>p 36</b>	<b>La Communication</b>
<b>p 37</b>	<b>Les Partenaires</b>
<b>p 39</b>	<b>Informations Pratiques</b>

## « La Route du Champagne en Fête » un évènement unique en Champagne !!

La Route du Champagne en Fête, est une manifestation estivale grand public, imaginée et créée par les vignerons de Champagne en 1995 afin de mettre en avant le Champagne, les vignerons, leur savoir-faire mais aussi le tourisme dans l'Aube.

Le principe de ce week-end extraordinaire est d'ouvrir les caves et les bouteilles d'un village ou d'un secteur de la Côte des Bar .

Nous accueillons ainsi de 25 à 40 000 personnes par édition.

Une flûte de Champagne et un Carnet de Route permettent d'accéder aux caves et de bénéficier d'une dégustation gratuite dans chaque domaine participant.

Vous découvrirez ainsi les richesses et les savoir-faire de notre terroir, grâce aux vignerons qui partagent leur savoir-faire et leur passion, car il n'y a pas de vigne sans passion et de vin sans amour.

*«Le Champagne  
aide à  
l'émerveillement»*

*Georges Sand*

## Cap'C, l'origine de l'événement



La Route du Champagne en Fête est organisée par l'association Cap'C.

Cap'C est une association de bénévoles loi 1901 représentant le vignoble champenois de la Côte des Bar (y compris la Haute-Marne), Montgueux et Villenauxe-la-Grande.

Tous les producteurs (vignerons, coopérative et négociants) peuvent y adhérer, ainsi que tous les particuliers et professionnels se sentant concernés par notre démarche de promotion.

L'association a pour objet la valorisation et la promotion du Vignoble Champenois, de son patrimoine, de ses vignerons et de son champagne par des actions collectives et solidaires définies par elle-même.

Sont parties prenantes de CAP'C :

Les membres fondateurs que sont la Chambre d'Agriculture et le Conseil Général de l'Aube, les huit secteurs viticoles qui s'animent avec l'entrée de Villenauxe-la-Grande au conseil d'administration, les négociants et coopératives, les acteurs touristiques du département, l'enseignement et la formation viticoles, le CIVC, le Syndicat Général des Vignerons de Champagne, les associations du Saulte-Bouchon, producteurs de Rosé des Riceys, de la Côte des Bar.

## De Bar-sur-Aube à Colombey-Les-Deux-Eglises, les caves de nos domaines vous ouvrent leurs portes...

► **SAMEDI**  
**30 JUILLET**

11:00 - 19:00

► **DIMANCHE**  
**31 JUILLET**

10:00 - 18:00

Sur la route, de nombreux vigneron vous accueillent au coeur d'un vignoble séculaire initié par Bernard de Clairvaux il y a 900 ans.

Devenez ambassadeur de ce terroir d'exception imprégné d'histoire et de grands hommes, le temps d'un week-end en découvrant nos villages.



La flûte  
Passeport

CARN ET DE ROUTE + ÉTHYLOTEST  
+ FLÛTE ET PORTE-FLÛTE  
+ GOBELET ET EAU

20 €

Association  
Cap'C

2 BIS RUE JEANNE D'ARC  
10018 TROYES CEDEX

cap-c.fr



**Les Villages ...**

**...et les Vignerons**



# ARRENTIÈRES

Village typique de la Côte des Bar, Arrentières est avant tout un village Champenois, qui compte aujourd'hui plus de 136 hectares de vignes en Appellation Champagne.

Dès votre arrivée dans ce beau village, vous bénéficierez d'un panorama exceptionnel sur ses coteaux plantés avec les cépages Pinot Noir, Meunier et Chardonnay.

Profitez de cet événement, pour vous balader dans le village décoré aux couleurs de la Route du Champagne en Fête, découvrir le château d'Arrentières, construit au XVIIIème siècle, l'église paroissiale, et surtout nos vignerons qui auront plaisir à vous accueillir et vous proposer de nombreuses animations : le Champagne Albert Beerens, le Champagne Jacques Chapat, le Champagne Guillaume Phelizot et le Champagne Mennetrier.

## Champagne Albert Beerens Arrentières

Le domaine familial Albert Beerens explore la richesse du terroir Champenois depuis 1862, de génération en génération, au cœur de la Côte des Bar.

À ce jour, le développement du domaine familial repose sur la collaboration : d'Anne-Laure Beerens, héritière des secrets et du savoir-faire de ses prédécesseurs, et d'Olivier Desfossé, directeur technique cave et vignoble.

Nos valeurs fondamentales résident dans la Tradition et l'Innovation :

**Tradition :** Elevage des vins de réserve dans la nouvelle génération de foudre en chêne.

**Innovation :** Pressoir Coquard Champenois, avec transfert des moûts par gravité et vinification en cuverie inox thermorégulée.

Domaine certifié Terra Vitis, Champagnes de Vignerons, Vignobles & Découvertes.



### DÉGUSTATION

#### Cuvée Carte Or

**50 % CHARDONNAY  
25 % PINOT NOIR  
25 % MEUNIER**



Pour cette dégustation découverte, nous avons souhaité vous faire découvrir notre cuvée Carte Or, historique de notre Maison, avec son développement en Angleterre depuis les années 80 sous l'impulsion de Mr Albert Beerens. Celle-ci est l'illustration d'un champagne raffiné et élégant, avec une belle expression liée à l'harmonie des 3 cépages champenois.

#### Distinctions





## ANIMATION

### ➤ **Accords Mets & Champagnes**

Le Chef Fabrice Bertrand vous propose en journée des animations culinaires, accords Mets & Champagnes. Dégustation de différentes cuvées en accord avec des mets gastronomiques. Animation en journée.

### ➤ **Les Galops - Concert**

Reprises festives de chansons populaires françaises et internationales. La guinguette et les bals musettes revisités, une ambiance dansante et conviviale garantie, pour sautiller, danser, chanter tout au long de la journée et de la soirée. Concert en journée & soirée.

### ➤ **Captain - Concert**

Captain, ancien animateur de Radio Nova, va vous faire vibrer avec une sélection de ses meilleures pépites musicales. Concert en journée & soirée.

### ➤ **Maquillage Enfants**

Petits ou grands, en quelques coups de pinceaux, Maud Gresse, maquilleuse, vous transformera en super héros, lion, pirate, princesse, chat ... Cet instant magique fera un moment inoubliable de votre route du champagne. Animation en journée.

### ➤ **Exposition Tableaux**

Huiles, céramiques, aquarelles, venez découvrir l'univers artistique de la famille Boyer.

### ➤ **La Belle Eveillée**

Venez déguster les jus de fruits de la Belle Eveillée, producteur local.



## RESTAURATION

### ➤ **Gastronomique**

Né dans le Périgord, Le Chef Fabrice Bertrand a fait ses armes en France, en Écosse et en Angleterre. Aujourd'hui, il quitte son restaurant La Bécasse à Dillingen (Allemagne) pour vous proposer une cuisine gastronomique en accord avec les Champagnes Albert Beerens. Nombre de place limité – restauration assise, service à table, le samedi soir et dimanche midi (menus différents le soir & midi). Table ronde de 8 à 10 personnes. Réservations à [contact@champagnebeerens.com](mailto:contact@champagnebeerens.com) ou par téléphone au 03 25 27 11 88

### ➤ **Restauration Rapide du Terroir**

Sandwichs & Plancha avec des produits locaux. Toute la journée et soirée.

## Champagne Jacques Chaput Arrentières

« Nutrisco et Extinguo » (Je nourris mon bon feu intérieur et j'éteins le mauvais) : c'est la devise que la maison a adoptée avec la Salamandre, qui est devenue son emblème. Ainsi, avec les Champagnes Jacques Chaput vous entretiendrez votre énergie positive. Qualité, savoir-faire, respect, régularité, modernité. Voici en quelques mots forts la description de la Maison Jacques Chaput.



**Cuvée**  
**Brut Blanc de Noirs**  
**«CALYPSO»**  
**100 % PINOT NOIR**



100 % Pinot Noir, ce vin est le fruit de la sélection de nos meilleures cuvées de Pinot Noir et provient exclusivement de notre vignoble. Expression toute en finesse de notre terroir de la Côte des Bar. Vin issu de la récolte 2008 en bouteille sérigraphiée et série limitée.

**Distinction**





## ANIMATION

### ➤ **L'arbre à Champagne**



## RESTAURATION

### ➤ **Food Truck Camion Gourmet**

Hamburgers «gastronomiques» + glace Italienne

### ➤ **Charcuterie**

Choix de charcuterie artisanale d'Auvergne

### ➤ **Fromager affineur**

Fromager affineur en association avec un artisan boulanger sur le même stand

### ➤ **Boulangier**

Artisan boulanger en association avec un fromager sur le même stand

### ➤ **Biscuiterie de Reims**

Biscuits Billiotte Reims

### ➤ **Omelette aux Truffes**

La Truffe champenoise : omelette aux truffes de Bourgogne

### ➤ **L'or Vert par Elies**

Huiles d'olives artisanales de Grèce. [www.elies.eu.com](http://www.elies.eu.com)

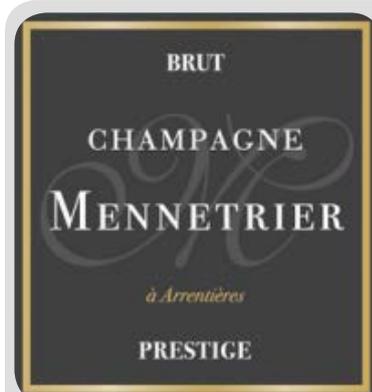
## Champagne Mennetrier Arrentières

Notre famille, depuis plus de six générations, œuvre dans le respect des traditions viticoles champenoises, à Arrentières, village ancré dans le terroir de la Côte des Bar. Afin d'élaborer nos cuvées en toute souveraineté, la transformation du raisin à la bouteille s'exécute à la propriété. Nous vous invitons à découvrir notre gamme dans un esprit convivial. Famille Mennetrier



### Cuvée Brut Prestige

55 % PINOT NOIR  
45 % CHARDONNAY



Assemblage de 55% de Pinot Noir et de 45 % de Chardonnay. Vinification traditionnelle avec fermentation malolactique partielle.

### Distinctions





## ANIMATION

- **Sac à Set**  
Création artisanale de sacs et bagages à mains. Site: [www.sacaset.fr](http://www.sacaset.fr)
- **Gravure sur verre**  
Mme BRANDT Caroline
- **Musique Rock Français**  
Lors de votre visite, le groupe PACK-LUXE accompagnera votre dégustation.  
<https://www.facebook.com/Pack-Luxe>
- **Exposition de Peinture**
- **Twist & Champ**  
Meubles de cave, évènementiel et de dégustation
- **Artiste lumière, Sculptrice**  
Animation autour du muselet.
- **Exposition de Chapeaux**  
Création de chapeaux par Pelissot Michèle
- **Maquillage pour enfants**



## RESTAURATION

- **Restauration rapide**  
Restauration sur place samedi et dimanche : frites, saucisses, merguez, lards, buvette, ainsi que son assiette charcutière.
- **Soirée animée**  
Soirée samedi soir autour d'un repas convivial dans une ambiance musicale animée par HD Service. Buffets d'entrées : Assortiment de crudités et salades. Plat : Coq au vin accompagné de ses pommes de terres à l'ancienne cuisinées en poêle géante. Buffet de desserts : Assortiment de desserts maison, mousse au chocolat, île flottante, crème caramel, salade de fruits. Tarif: 30 € par personne et réservation au + 33 (0)6 81 61 86 71.

## Champagne Guillaume Phélizot Arrentières

Issu d'une famille de vignerons depuis plusieurs générations, le vignoble s'étend sur plus de 3 ha. Travaillant depuis 2000 sur l'exploitation, je produis chaque année environ 20 000 bouteilles de Champagne. La présence des 3 cépages champenois ( pinot noir, pinot meunier et chardonnay ) permet d'élaborer différentes cuvées. Vous trouverez ainsi un grand choix de saveurs différentes qui plaira au goût de chacun. Bonne dégustation!



### Cuvée Brut Tradition

**70 % PINOT NOIR**  
**15 % CHARDONNAY**  
**15 % MEUNIER**



**Distinction**





## ANIMATION

➤ **Musée des vieux outils de la vigne et du vin.**

➤ **Placomusophile**



## RESTAURATION

➤ **Gastronomique**

Le Paty d'Arrelles

- Assiettes gourmandes et sandwiches sur place ou à emporter. - produits de la ferme : Volailles et canard gras. Conserves de canard: foie gras, confits, pâtés, rillettes, plats cuisinés.

➤ **Biscuiterie Angélique Hurte**

Biscuitier-Confiturier. Café.



# COLOMBÉ-LE-SEC

Depuis plus de huit siècles, au coeur de la Côte des Bar, à Colombé-le-sec, petit village pittoresque, labellisé 4 fleurs au niveau national, les vignerons s'appliquent à faire reconnaître le travail de la vigne et du vin.

Au XII<sup>e</sup> siècle, au temps de Bernard de Clairvaux, le village s'appelait «Colombare sicum» parce que son seigneur possédait un colombier et parce qu'il manquait d'eau à cause de sa situation sur des terres calcaires. Un sol qui va se révéler propice à la culture de la vigne. C'est là, dans ce pays de vallons secrets hantés par la silhouette de Charles de Gaulle, que les moines de Clairvaux choisirent en 1194, de vendanger des grappes de raisins pour les confier aux voûtes de la grande salle capitulaire, en faire du vin et plus tard du champagne.

Aujourd'hui, le village abrite plusieurs maisons de Champagne, où le savoir-faire et la tradition se transmettent entre générations. Nous vous invitons à découvrir le village et ses vignerons, Champagne MONIAL, Champagne Charles CLEMENT et Champagne CHRISTOPHE, à l'occasion de cette Route du Champagne en Fête !!!

## Champagne Christophe Colombé-Le-Sec

Maison familiale de tradition, où l'on cultive un savoir-faire et une passion pour la vigne et le champagne. Christophe exploite l'ensemble de ses vignes plantées de pinot noir et de chardonnay, élabore et vinifie ses cuvées pour ravir vos palais. Un accueil convivial et chaleureux vous sera offert, un état d'esprit qui ressemble à Christophe et que l'on retrouve dans son CHAMPAGNE ...



### Cuvée Tradition

100 % PINOT NOIR



C'est une cuvée expressive, 100% Pinot noir, à laquelle viennent se mêler des fragrances de fruits rouges issues de leur héritage pinot noir. Sa fraîcheur trouvera pleinement sa place à l'apéritif, et sa générosité peut également accompagner vos repas.



## ANIMATION

### ➤ Gravure sur verre

Peinture ou gravure sur verre par la société Gravure Champenoise. Faites graver votre flûte Route du Champagne, prénoms ou inscriptions pour 2 euros. Capsules peintes à la main

### ➤ Animation dégorgement

Au cours du week end, découvrez le travail de dégorgement. Horaires de l'animation : se renseigner au point de dégustation

### ➤ Exposition Photographique du vignoble

Découvrez le vignoble au travers des objectifs du Club Declic Photo Baralbins au gré des saisons : floraison, vendanges, mise en bouteilles, dégorgement, ...



## RESTAURATION

### ➤ Restauration par l'Hostellerie La Montagne

Tout le week-end, le Chef Jean-Baptiste NATALI propose assiettes gourmandes variées : croque monsieur spécialités maisons, cuisine à la plancha (brochettes) et bien d'autres découvertes culinaires...

### ➤ Soirée Garden party

Dans une ambiance festival, le chef Jean-Baptiste NATALI vous propose un dîner original, aux saveurs variées autour des différents postes de cuisine: plancha, wok, ... Pour plus d'infos - sur réservation

### ➤ Gourmandises de Céline

Venez découvrir les gourmandises de Céline : douceurs chocolatées et fruitées.

### ➤ Les Huîtres Mesnar d'Oléron

Catherine et José Mesnard, producteurs, vous proposent de découvrir les huîtres de l'Île d'Oléron. Vente d'huîtres dans l'Aube en saison (de septembre à mars)

## Champagne Charles Clément Colombé-Le-Sec

Notre Cave «CHARLES CLEMENT» a été fondée en 1956 par une poignée de vignerons pour une surface de 18 hectares, à ce jour nous regroupons une soixantaine de vignerons pour 120 hectares de vignes situées dans un rayon de 5 kms du village. Notre Cave s'étend sur une surface de 7 300 m2 sur 2 niveaux, notre Coopérative a pour missions principales de PRESSURER les raisins, de VINIFIER les moûts provenant des vignobles de nos adhérents, de CHAMPAGNISER et de commercialiser, c'est pourquoi notre Coopérative a tenu à se doter des équipements les plus performants et les plus modernes pour réussir des Champagnes qui allient la perfection et le naturel.



### Cuvée Tradition Brut

**50 % PINOT NOIR**  
**30 % CHARDONNAY**  
**20 % MEUNIER**



Assemblage composé de 50 % de Pinot Noir, 30 % de Chardonnay et 20 % de Pinot Meunier dont 30 % de vins de réserve. Une robe brillante de couleur jaune avec des reflets dorés. L'effervescence est soutenue avec de fines bulles et un cordon bien présent. Le nez est marqué par la présence de fleurs blanches, d'aubépine. L'équilibre et l'harmonie de ce Champagne en feront un compagnon idéal de vos apéritifs. Cette Cuvée vient d'être récompensée par une médaille d'OR au Concours Général Agricole de Paris !

### Distinctions





## ANIMATION

### ➤ Produits du terroir

Présence du «Petit Marché Nature» - Fromages de chèvres - Miel -Biscuiterie de Chavanges (café gourmand) -Escargotière des lacs - Délice des Cadoles La Ferme du Grand Clos -Tout autour du canard -Fromages de chèvre -Délices des Cadoles Pâte de fruits artisanale

### ➤ Visites des Caves

guidées avec explications sur tout le processus d'élaboration du Champagne par nos Vignerons. Possibilités de visites en Anglais, Allemand, Néerlandais. Visite libre.

### ➤ Bar dégustation flûtes passeport

Dégustation gratuite avec votre flûte passeport

### ➤ Animations musicales

- le samedi avec «LES JOLIS FALZARS» -le dimanche avec René Adam «TRIO JAZZ»

### ➤ Vente directe

Toutes nos Cuvées seront en vente, à l'unité, par carton de 6 de la demi-bouteille au mathusalem. Grand choix de coffrets et d'articles esprit CHAMPAGNE

### ➤ Placomusophile

Exposition privée de plaques de muselet

### ➤ Balade de «Cave en Caves»

Promenade dans notre village fleuri en petit train de Cave en Caves ouvertes et participantes.



## RESTAURATION

### ➤ Rapide et gastronomique

Bus «CLAIRE ET HUGO», possibilité de déguster leurs Hamburgers de haute qualité à l'intérieur du bus ou à l'extérieur Camion «SO CHOU» spécialité de choucroute champenoise à déguster sur table à l'extérieur ou à l'intérieur des pressoirs (en cas de pluie)

### ➤ Petit Marché Nature

Assiettes à composer tout au long des 2 jours et à déguster sur place en association de nos différentes Cuvées sur «mange debout» aux couleurs CHARLES CLEMENT

### ➤ REPAS DE GALA SUR RESERVATION

Dîner cuisiné par un Chef Aubeois renommé, animé par «Les Scarlines-Troupe de Cabaret» prix : 65 € par personne, nous offrons une bouteille médaillée d'or pour 4 personnes !

## Champagne Monial Colombé-Le-Sec

C'est là, dans ce pays de vallons secrets hantés par la silhouette tutélaire de Charles de Gaulle, que les moines de Clairvaux choisirent en 1194, de vendanger des grappes de raisin pour les confier aux voûtes de la grande salle capitulaire, en faire du vin et plus tard du champagne. Depuis plus de huit siècles, à Colombé le Sec, les colonnes gothiques du cellier aux moines abritent les récoltes. Aujourd'hui, la famille Calon-Egger les élève vers un champagne élégant, héritier de l'histoire du pays profond de l'Aube. Médaille d'Or 2016 au Concours International des Vins de Lyon.



### **Cuvée Lux Aetrena Brut Rosé**



Beaucoup d'élégance pour ce Champagne aux notes légères de fruits rouges. Bulles fines et rafraîchissantes, robes rose et tendre, arôme fruité et floral. Il accompagnera vos entrées mais aussi les tajines, les colombos de poulet et les mousses de fruits rouges.



## ANIMATION

- **Exposition de vieux tracteurs**
- **Producteur de fois gras**
- **Bob le forgeron**
- **Tournage libre sur bois**
- **Exposition de peinture sur porcelaine et bourse d'échange**
- **Collectionneuse de capsules**
- **Dans le village**  
Buvette Exposition d'art contemporain Restauration : Terroir de Savoie 32 rue Saint-Antoine



## RESTAURATION

- **Restauration Rapide**  
Le samedi et dimanche en journée



## ROUVRES LES VIGNES

Charmant petit village viticole de 120 habitants, joliment décoré, Rouvres les Vignes vous dévoile ses atouts au travers des caves ouvertes du Champagne Michel Falmet et Champagne Joël Falmet.

Une animation musicale itinérante et des balades en calèche vous transporteront dans ses rues. Les autres animations et points de restauration se trouveront principalement dans les caves qui vous accueillent.

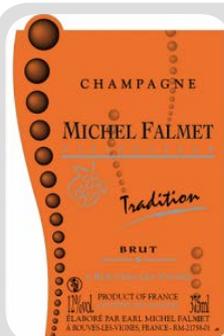
## Champagne Michel Falmet Rouvres Les Vignes

Héritière d'une passion transmise par une lignée de vignerons initiée par Michel Falmet, la famille assume, revendique, perpétue au XXI<sup>e</sup> siècle le caractère généreux mâtiné d'audace, d'un vin unique, fruit d'un terroir exceptionnel. Acquérir son champagne chez un vigneron, c'est convier à sa table un vin auquel on associera naturellement une ambiance, une lumière. C'est pénétrer une histoire, s'imprégner d'une passion. La Maison Michel Falmet convie celui qui déguste son vin aux noces savantes et amoureuses d'un savoir-faire artisanal enraciné dans le terroir et du meilleur de l'innovation. Michel Falmet est une signature, une garantie, une assurance ; celle qui autorise l'expression d'un terroir où la nature révèle et offre ce qu'elle recèle de meilleur.



### Cuvée Tradition Brut

**70 % PINOT NOIR**  
**17 % CHARDONNAY**  
**13% MEUNIER**



De couleur ambrée, le Champagne offre une mousse généreuse et fine. L'association des arômes de fruits blancs (pêche, poire et abricot) et des fruits secs (noix, noisette et raisins secs) apporte une belle complexité et une belle vivacité tout en conservant son équilibre. En bouche, ces arômes sont sublimés par des notes de pain grillé et de croustillant. L'attaque en bouche est franche et ample. Un Champagne charpenté et tannique à l'image de nos pinots noirs de la Côte Des Bar. Un moment de douceur, facile à consommer.



## ANIMATION

### ➤ Exposition de véhicules anciens

Venez admirer et partager vos souvenirs avec les propriétaires des superbes voitures Triumph des années 60-70 et bien d'autres belles mécaniques. Expo de matériel militaire de 39-45 et également de matériels agricoles et viticoles anciens restaurés.

### Tonnellerie de Champagne

➤ Démonstration en direct de la fabrication de tonneaux. Exposition et vente d'objets divers en rapport avec la cave et la tonnellerie.

### Galerie d'art

➤ L'artiste Christina Manzoni exposera quelques unes de ses œuvres pour le plaisir des sens et des yeux.

### Macarons artisanaux

La Maison Du Macaron éveillera vos papilles avec ses fameux macarons aux saveurs diverses et variées où chacun trouvera le parfum qui lui convient.



### La Ferme Fruirouge

Nos amis bourguignons vous feront découvrir leur production de produits artisanaux issus de l'agriculture biologique confectionnés à base de cassis, framboise, groseilles, cerises et pêches de vigne.



### Le P'tit Chèvre d'Arelles

Fromages de chèvre fermiers. Des saveurs et des textures d'exception pour ces fromages fermiers issus de la région.



### Charcuterie d'Auvergne

Saucissons et charcuteries de qualité pour ces produits que vous pourrez déguster sur place dans des sandwiches frais confectionnés devant vous.

### Les Jancélies de Lillie

➤ Aurélie vous fera découvrir ses délicieuses confitures de mûre, de framboise, etc... Et aussi les fameuses gelées de champagne élaborées avec nos cuvées!



## RESTAURATION

### ➤ Repas gastronomique samedi soir

SOYEZ DES PRIVILEGIÉS, sur réservation ([champagne.miche-falmet@wanadoo.fr](mailto:champagne.miche-falmet@wanadoo.fr)), le samedi soir, nous vous convions à UN VRAI REPAS GASTRONOMIQUE, accompagné de nos champagnes, confectionné par un grand chef de la restauration champenoise. Une déco originale et une animation musicale de qualité vous accompagnera tout au long de cette soirée conviviale. Réservation indispensable, places limitées. Prix de ce MOMENT D'EXCEPTION : 85€ par personne.



### ➤ Crêpes sucrées et galettes salées

L'Atelier Breton vous confectionnera selon vos goûts d'excellentes crêpes et galettes bretonnes, sucrées ou salées à votre convenance.



### ➤ L'Escargotière Des Lacs

Une restauration de qualité autour de l'escargot sous toutes ses formes, au beurre persillé, en friand, etc...



### ➤ Pains spéciaux, pâtisseries et glaces italiennes

Une délicieuse pâtisserie pour les plus gourmands, possibilité de confection de sandwiches.

## Champagne Jöel Falmet Rouvres Les Vignes

Notre domaine se trouve à Rouvres les vignes, dans la côte des Bar, au sud-est de Troyes.

C'est surtout à partir du 12<sup>ème</sup> siècle que les vignes se développent sur nos coteaux, sous l'influence de l'abbaye de Clairvaux.

En 1988, je m'installe à mon tour sur l'exploitation. Je continue à replanter le vignoble. Je me lance dans les prémices de la viticulture durable. Ces changements de techniques me donnent envie d'élaborer mon propre champagne. J'installe donc un pressoir, construis une cave et une cuverie.

En 1996, j'élabore mes premières cuvées.



### Cuvée Tradition



C'est l'harmonie des trois cépages de l'exploitation. Principalement composé de pinot noir qui lui apporte du fruité et de la souplesse, Le Meunier une note exotique et le chardonnay de la finesse.



# RIZAUCOURT

Le village de Rizaucourt se situe au Nord-Ouest du département de la Haute-Marne à 280 m d'altitude.

Il se trouve entre Chaumont ( à 27 km ) et Bar sur Aube ( à 15 km ). Limitrophe du département de l'Aube, le village de Saulcy est à 2 km. L'intitulé exact est Rizaucourt -Buchey , car en 1972, les deux villages ont fusionné. Au dernier recensement, datant de 2013, nous comptons 119 habitants.

Le village s'étend sur une surface de 1507 ha répartis ainsi : - forêts : environ 420 ha - vignoble AOC Champagne : environ 40 ha - agriculture : environ 400 ha.

Le village au fil des siècles ... Une personnalité est liée à la commune : il s'agit de Jean-Baptiste Mazzolay. Ce maître verrier vénitien a établi au début du XVIIème siècle une cristallerie de renom sur la commune de Rizaucourt. C'est en 1679 que Jean-Baptiste Mazzolay, à la suite de litiges avec les châtelains de Rizaucourt, a été contraint de transférer ses ateliers à Bayel ( Aube ). Cette Cristallerie fondée à l'origine dans ce petit village bucolique a été reconnue à travers le Monde sous l'appellation «Cristallerie Royale de Champagne». Si vous vous promenez dans le village de Rizaucourt, vous découvrirez l'Eglise de l'Assomption de la Vierge datant du XII ème siècle ainsi que deux magnifiques lavoirs ( 1821 et 1843 ). Dans la commune de Buchey, allez admirer le point de vue depuis l'Eglise Sainte-Colombe. Vous y verrez également un lavoir.

## Champagne Nicolas Bass Rizaucourt

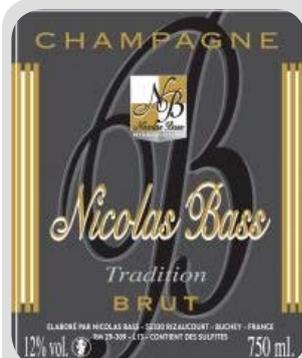
Bienvenue chez Adeline et Nicolas ! Notre vignoble, situé sur l'une des deux seules communes de Haute-Marne ayant l'Appellation Champagne, comporte les 3 cépages Champenois : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Toute l'année, nous nous occupons du travail de la vigne jusqu'à la transformation de nos raisins en Champagne. Dynamiques, nous sommes imprégnés de la Tradition Champenoise tout en étant tournés vers une Viticulture Durable. Nous élaborons 4 Cuvées, reflétant notre Savoir-Faire : Tradition, Rosé, Cuvée Cécile et Blanc de Noirs.



### DÉGUSTATION

#### Cuvée Tradition

**65 % PINOT NOIR**  
**18 % CHARDONNAY**  
**17 % PINOT MEUNIER**



Champagne élégant qui reflète l'identité de notre vignoble : un assemblage majoritairement Pinot Noir (65%) avec du Pinot Meunier (17%) et une pointe de Chardonnay (18%). Des bulles fines, un nez expressif en arômes fruités, cette Cuvée ronde et gourmande en bouche à tous les atouts pour accompagner vos soirées ! Ce Champagne soulignera vos apéritifs et vous charmera tout au long d'un repas pour vous épater au dessert !



## ANIMATION

- **Jeu - Surprise**  
Venez tenter de gagner un Jéroboam de Champagne !
- **Les secrets du Champagne**  
Visite libre de notre installation. Chantier de dégorgement à l'ancienne.
- **Ferme des Rieux**  
Fromages fermiers de Haute-Marne
- **Ferme de Montlebert**  
Charcuteries maison issues de l'élevage de porcs en plein air en Haute-Marne.
- **Maison Gallien**  
Pâtisseries maison réalisées par un artisan de Langres.
- **Amavel Costa**  
Un large choix de Porto en provenance directe du producteur.
- **La Vannerie de Flo**  
L'osier de Fayl-Billot. Exposition-vente par une vannière haut-marnaise.
- **Tracteurs d'antan**  
Démonstration de vieux attelages
- **Voitures de collection**  
Exposition d'anciennes voitures
- **Couture artisanale**  
Abat-jour, broderies, napperons, accessoires pour la Maison



## RESTAURATION

- **Restauration rapide**  
Face au Vignoble, venez vous restaurer : saucisses, lard, frites, boissons fraîches, assiettes de fromages, assiettes de charcuteries, pâtisseries maison.
- **Repas du Samedi 30 Juillet au soir sur Réservation**  
Buffet froid réalisé par le Traiteur Mauperin Assortiment de crudités et de salades composées Verrine d'asperges vertes et gambas Dos de cabillaud sauce béarnaise Carpaccio de saumon Jambon de Bayonne et Charcuterie avec melon Trio de viandes froides Plateau de Fromages de la Ferme des Rieux Buffet de Desserts Café Champagne non compris Prix : 35,00 € par personne Réservation valable uniquement accompagnée du règlement. Pour plus d'informations : 06 77 91 52 97



## COLOMBEY - LES - DEUX - EGLISES

Village connu de par son histoire, de par la présence du Général de Gaulle et par sa appartenance à l'aire Champagne.

Ce village respire la campagne et l'esprit du général : le respect. Colombey présente une vitrine historique par son caractère ancien (maisons anciennes avant 1812) et par le lieu de résidence du général (la Boisserie) et de souvenir (le Mémorial) pour découvrir et comprendre une partie d'histoire du 20e siècle.

Ce village très joli, fleuri et accueillant se situe dans l'aire Champagne que vous pourrez découvrir.

## Champagne Christian Peligri Colombey-Les-Deux-Eglises

Création de la société en 1988, Christian et Sylvie Péligré se sont installés dans l'ancienne coopérative laitière du village et ont progressivement transformé ces locaux en de jolies caves à Champagne. Issus de parents vignerons, ils se sont agrandis au fil des années pour exploiter aujourd'hui un peu plus de 11 ha, et promet de perdurer avec l'implication de leur filles. Fier d'être Récoltant-Manipulant, nous faisons tout le travail de la vigne et du vin. Nous produisons actuellement 80 000 bouteilles de Champagne par an, vendu principalement en France mais nous commençons tout de même à exporter tels qu'en Belgique, Allemagne, Suisse et Australie.



### Cuvée Brut Tradition

**70 % PINOT NOIR**  
**5 % CHARDONNAY**  
**25 % MEUNIER**





## ANIMATION

### ➤ **Philippe LAURENT**

Accordéoniste et sono Animation musicale tout le week-end

### ➤ **ARTISTE PEINTRE**

Exposition des peintures de jack FOURNIER , notre peintre local. Présentation de ses ouvrages « Trompes l'œil»...



## RESTAURATION

### ➤ **A LA TABLE DE CLAUDINE**

Repas (28€) samedi soir sur réservation (06 76 69 61 47) -Assiette gourmande (terrines de lapin au ratafia, jambon cru et crudités) -Jambon Braisé -Plateau de fromages et salade -Charlottine poire/chocolat et son coulis

### ➤ **A LA TABLE DE CLAUDINE**

Repas samedi midi / dimanche midi sur réservation (06 76 69 61 47) - Assiette anglaise (viande froide-charcuterie-crudités) - Crème caramel ou tartelette

### ➤ **HUITRES d'Hervé CORCAUD**

Huitres de Bouion assiette dégustation 6 huitres à emporter ou déguster sur place

### ➤ **Ghislaine et Serge REYGNIER L'Oie de Toujours**

Producteurs de canards, Conserves Artisanales, Foie Gras ... à emporter ou déguster sur place. Assiette de dégustation foie gras... Menus : salade gourmande ( 7 €) confit de pomme de terre (8 €)...

### ➤ **Les Délices de Loubin d'Emilie de Colombey les 2 Eglises**

Macarons faits maison à offrir, à emporter ou à déguster sur place . Coupes et cornets en nougatine garnis de macarons.

### ➤ **Véritable Glace Italienne, Famille Gillot**

De véritables glaces à l'italienne à déguster sur place.

## Champagne Gouthière Colombey-Les-Deux-Eglises

Récoltant-manipulant depuis 3 générations à Saulcy, entre Bar-Sur-Aube et Colombey-Les-2-Eglises, nous cultivons nos 3 cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay) sur le principe de la viticulture durable avec des coteaux pentus, ce qui contribue à récolter des raisins d'excellente qualité et ainsi vous faire découvrir des champagnes d'exception aux notes fines et délicates.



**Cuvée  
De Réserve**





## ANIMATION

➤ **Expo tuiles décorées**

Présentation de tuiles peintes et décorées de tout style

➤ **Distillerie Chevailler**

La «Distillerie du Pays d'Othe» vous propose 40 eaux de vie, 10 ratafias (apéritif), 3 «PUR MALT» (eau de vie à base de céréales) et une vodka. Démonstration d'alambic

➤ **AB HydroConcept**

Exposition de matériel viticole



## RESTAURATION

➤ **Restauration rapide**

Pizzayo L'Hôte vous propose ses pizzas à consommer sur place ou à emporter, et un dessert frais glacé (glaces italiennes)

## Vidéo

Découvrez ou re-découvrez l'ambiance de La Route du Champagne en Fête à travers plusieurs vidéos tournées sur l'édition de 2015.



<http://urlz.fr/3CdH>



<http://urlz.fr/3CdK>

## Suivez-nous

sur Facebook et Twitter !



<https://www.facebook.com/routeduchampagne>



@route\_champagne

Suivez l'actualité de La Route Du Champagne sur les réseaux sociaux avec les hastags de l'événement :

#RouteDuChampagne #RDChampagne #CoteDesBar

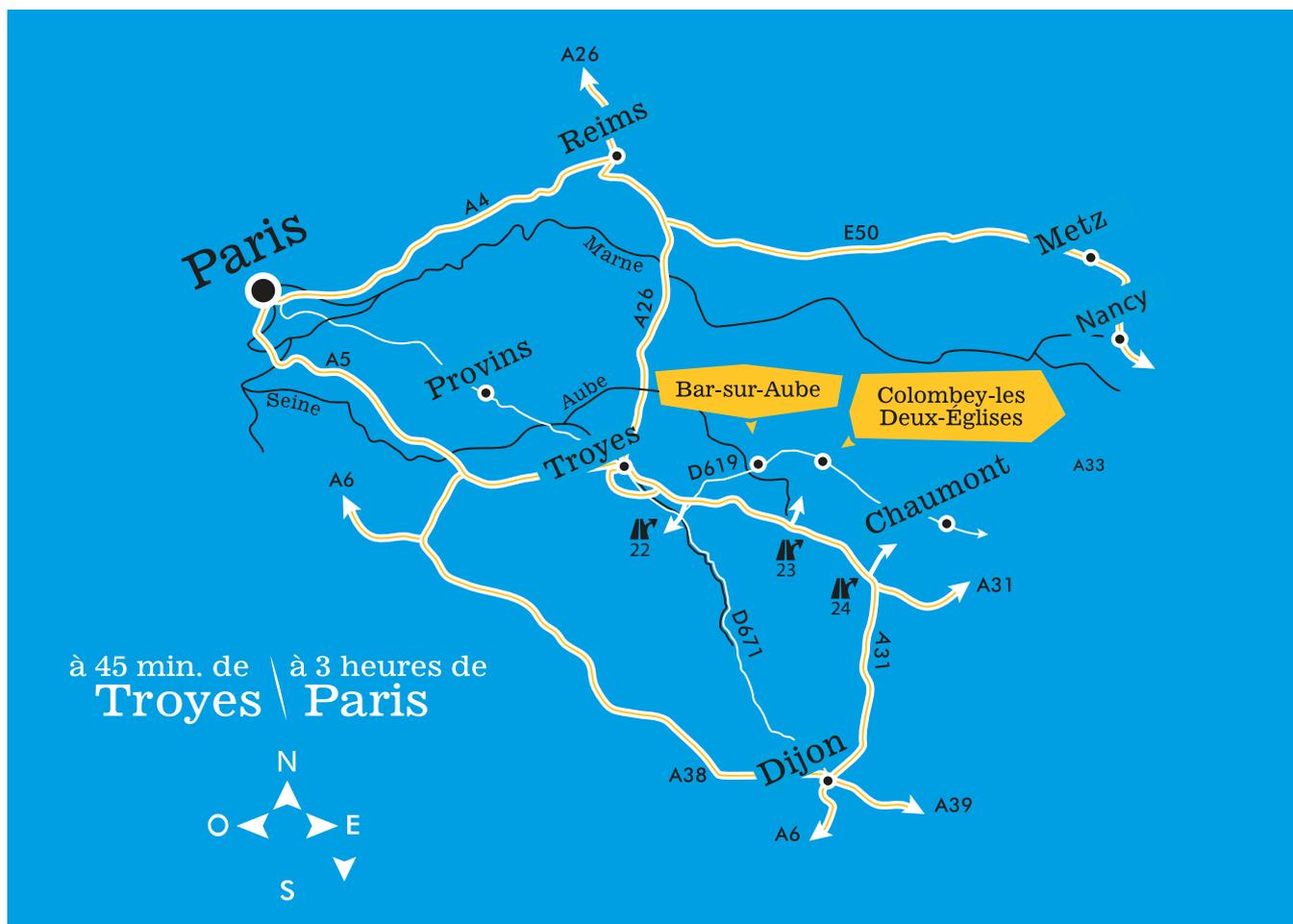


[www.routeduchampagne.com](http://www.routeduchampagne.com)

Toute l'équipe de Cap' C,  
ainsi que les Vignerons de la Côte des Bar,  
remercient les partenaires de cette  
21ème Route du Champagne En Fête.



## Plan d'accès



Accueil Tourisme  
Office de Tourisme

**O.T Pays de Bar-Sur-Aube**  
+33(0)3 25 27 24 25  
[www.tourisme.barsuraube.org](http://www.tourisme.barsuraube.org)  
[officedetourisme@barsuraube.org](mailto:officedetourisme@barsuraube.org)

**O.T Colombey-les-deux-Églises**  
+33 (0)3 25 03 80 80  
[www.colombey-les-deux-eglises.com](http://www.colombey-les-deux-eglises.com)  
[www.tourisme-chaumont-champagne.com](http://www.tourisme-chaumont-champagne.com)

**Comité départemental du Tourisme**

**Aube**  
+33 (0)3 25 42 50 00  
[www.aube-champagne.com](http://www.aube-champagne.com)  
**Haute-Marne**  
+33 (0)3 25 30 39 00  
[www.tourisme-hautemarne.com](http://www.tourisme-hautemarne.com)