

Histoires enivrantes
**DU TERROIR
À LA FLÛTE**



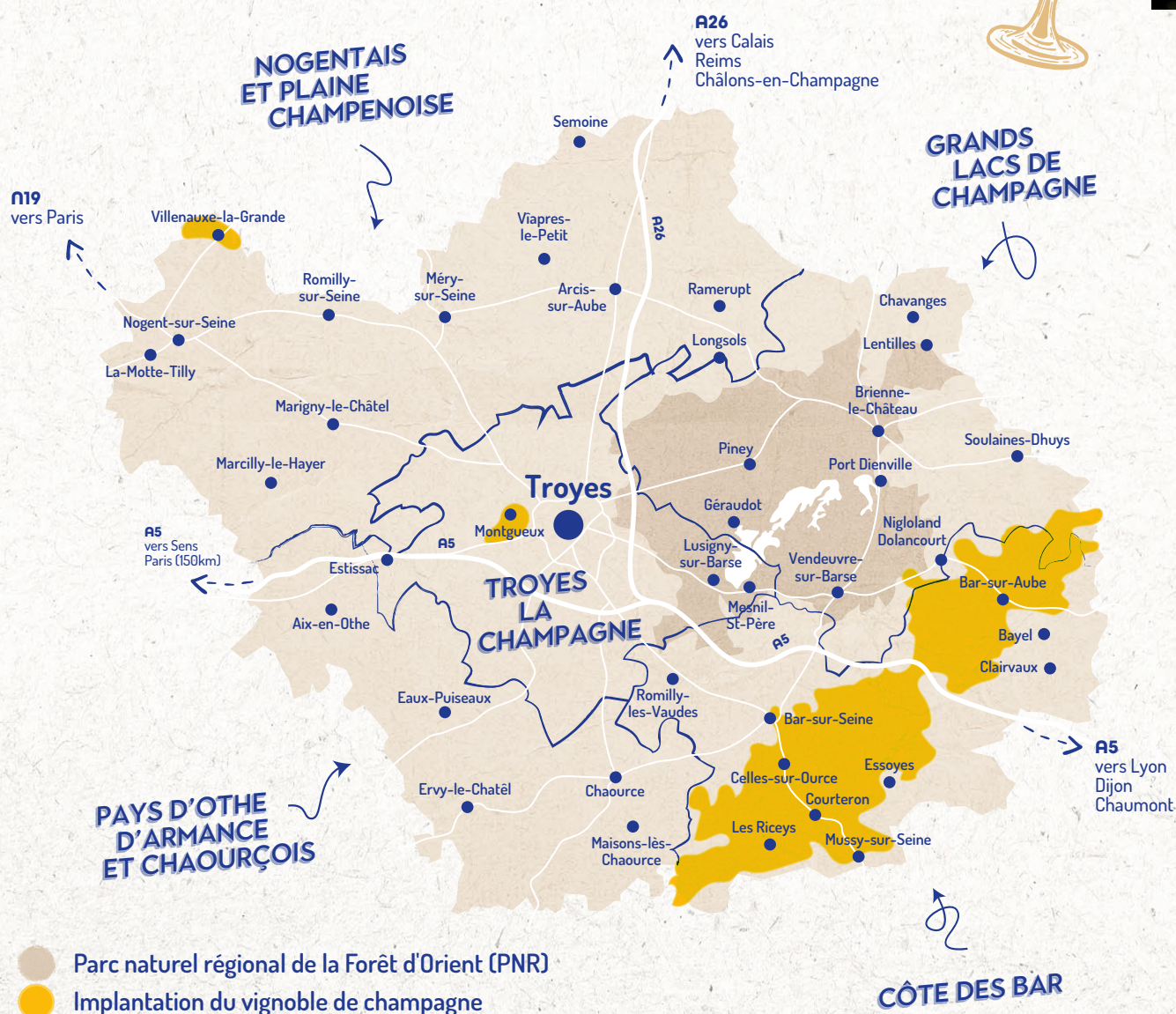
Dossier de presse 2023

www.aube-champagne.com

Aventures pétillantes et BULLES D'ÉMOTION

Composante incontournable du terroir de l'Aube en Champagne, le vignoble offre paysages changeants et couleurs contrastées au fil des saisons, du réveil printanier de la vigne à son sommeil hivernal, en passant par l'été aux raisins gorgés de soleil et les vendanges de septembre. Ici **trois terroirs viticoles** exceptionnels font vivre **la passion de vignerons engagés**, accueillant sur leurs domaines de nombreuses activités touristiques. En suivant les 220 kilomètres de la **Route du Champagne**, qui fête 70 années d'existence en 2023, on parcourt quelques-uns des sites les plus emblématiques de la Côte des Bar pour faire connaissance avec des **maisons de champagne à la personnalité affirmée** et une trajectoire remontant parfois à plusieurs siècles. Les beaux jours sont ainsi l'occasion de **se plonger avec délices dans la longue histoire du champagne et de son vignoble**, prétexte des plus belles explorations, **entre hébergements de charme et adresses gastronomiques**. Animations pétillantes et **dégustations éclairantes** ravissent le visiteur, de la Côte des Bar à la colline de Montgueux jusqu'à Villenauxe-la-Grande, dessinant le **portrait d'une destination naturellement authentique et chaleureusement naturelle**.

www.aube-champagne.com





Champagne DE BONNES MAISONS



Maison Senez, l'esprit de famille entre tradition et modernité

Champagne Senez à Fontette

L'histoire de la **maison familiale Senez** commence avec Cristian, opiniâtre fondateur du domaine dans les années 1950. Il transmet à sa fille puis à sa petite-fille son amour de la vigne et de la viticulture, ainsi que ses convictions fortes : les champagnes Senez sont **certifiés Haute Valeur Environnementale depuis 2020**. Élaborés sans fermentation malolactique et sans collage, ils conservent une grande fraîcheur et revendiquent de belles qualités gastronomiques. **Pour en apprendre davantage, rendez-vous au domaine !**



Champagne Cristian Senez – du lundi au vendredi 8h-12h et 13h30-18h
samedi 9h-12h et 14h-17h – visite sur réservation
www.champagne-senez.com

Maison Drappier, naturellement effervescente

Champagne Drappier à Urville

Si les racines de la maison Drappier remontent au **XVII^{ème} siècle**, ses pratiques sont ancrées dans le **XXI^{ème}**, pour le plus grand bien de la planète et des amateurs de champagne. Premier **domaine neutre en carbone** grâce aux efforts tous azimuts consentis des vendanges à la mise en bouteille, c'est également l'endroit où l'on admire l'étonnant « ovum » : **cuve en forme d'œuf à la forme organique parfaite**. On y savoure le **Brut Nature élaboré sans soufre**, on s'émerveille de la **cave cistercienne à l'histoire pluricentenaire** et on se passionne pour la trajectoire d'une famille et d'un vignoble décidément pas comme les autres...



Champagne Drappier – du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h – samedi 9h-12h et 14h-18h – visites de cave possibles avec dégustation, sur réservation uniquement, l'après-midi à 15h – tarif 20 €
www.champagne-drappier.com



Maison Chassenay d'Arce : les bulles passent au vert

Champagne Chassenay d'Arce à Ville-sur-Arce

130 familles et 3 générations de vignerons travaillent dans le même esprit de coopération pour cette maison fondée en 1956, animés par un même esprit profondément respectueux de la nature. **Première maison de vignerons labellisée Vignerons Engagés**, Chassenay d'Arce élabore des cuvées aux personnalités variées, issues de vignes choyées et de pratiques viticoles écoresponsables. Quoi de mieux pour découvrir les champagnes millésimés de la maison, que de s'offrir un **dîner gastronomique** au sein du cellier Saint-Vincent... ? Les accords mets et champagnes soigneusement sélectionnés mettent tout le monde... d'accord !



Champagne Chassenay d'Arce – menu gastronomique en 4 temps avec accords mets/champagnes millésimés, sur réservation – durée 3h – 81 € par personne
nombreuses offres de découvertes œnotouristiques « Rendez-vous chez nous » sur le site du domaine – www.chassenay.com



Champagnes au clair de lune : à Courteron, la biodynamie pousse le bouchon

Champagnes en biodynamie des maisons Schreiber et Fleury à Courteron

À Courteron, se chuchotent au détour des parcelles de vignes de mystérieux secrets... Influence des astres et du cosmos, harmonie avec la nature, dosage infinitésimal de préparations énigmatiques : les domaines Schreiber et Fleury fondent leurs pratiques viticoles sur les interactions entre le ciel et la terre, élaborant des champagnes d'une belle précision aromatique et d'une grande digestibilité. Immersion dans les vignes ou visite du domaine : chacun d'entre eux fait aussi profiter le visiteur d'une dégustation de ses étonnantes champagnes, qui mettent en bouteille « l'art d'être naturel ».

- ➡ Champagne Éric Schreiber – ouverture de l'espace d'accueil et de dégustation en juillet 2023 – dégustation à la propriété sur RDV – www.champagne-schreiber.fr
- ➡ Champagne Fleury – du lundi au vendredi 9h-12h30 et 13h30-17h30 visite sur RDV – 2 formules possibles – www.champagne-fleury.fr



Aux Riceys, on voit la vie en rosé

Rosé des Riceys AOP

L'exception qui confirme la règle d'excellence de l'Aube en Champagne se déguste aux Riceys. Ici, dans la seule commune de Champagne possédant sur son territoire 3 appellations d'origine contrôlée (Champagne, Coteaux Champenois, Rosé des Riceys), est élaboré un vin tranquille d'une belle couleur garance qui, dit-on, enchanta jusqu'au grand Louis XIV. Le Rosé des Riceys, issu du cépage pinot noir, est ainsi héritier d'une tradition vieille de plusieurs siècles : ses arômes de cerise mûre et sa bouche ample lui apportent richesse et densité, rappelant les vins rouges, parfumés d'amande vanillée et de grenadine. Confidentiel et original, c'est un vin de fins gastronomes...

L'Été gourmand des vins des Riceys

Rendez-vous les 22 et 23 juillet 2023 pour (re)découvrir le Rosé des Riceys et les autres sites labellisés Site Remarquable du Goût, à l'occasion d'un week-end festif et convivial égayé d'animations et de dégustations !

- ➡ www.rosedesriceys.fr – L'été gourmand des vins des Riceys 2023 – 22 et 23/07
- www.sites-remarquables-du-gout.fr

Le bon goût de la Côte des Bar

Champagne Jean Josselin à Gyé-sur-Seine

Dans sa composition n'entre que le pinot noir, emblématique cépage de la Côte des Bar : le champagne "Aux Origines" se veut fidèle à l'esprit du créateur de la maison, Jean Josselin. Nez puissant et expressif, bouche charnue et robe jaune dorée en font le compagnon de choix des mets les plus fins. S'il fallait en choisir un...

- ➡ Champagne Jean Josselin – Cuvée « Aux Origines » – 28,60€ la bouteille de 75cl – www.champagnejeanjosselin.fr



Évasions malignes DANS LES VIGNES

Animations pétillantes

Activités œnotouristiques de la coopérative
Gaston Cheq à Meurville

C'est grâce à **Gaston Cheq**, meneur des manifestations de 1911, que les vignerons aubois conservèrent le droit de produire leur vin sous l'appellation champagne. La coopérative portant son nom à Meurville lui dédie un **nouvel espace muséal** faisant la part belle aux expériences sensorielles : **dégustations, randonnées commentées, initiations œnologiques et autres offres événementielles** y attendent les visiteurs. Suivre les vendanges aux côtés des vignerons, marier les fleurs comestibles aux champagnes, ou encore se régaler d'un brunch avec vue sur le vignoble, à **chacun sa façon de vivre les goûts et les savoir-faire de l'Aube en Champagne** !

➡ Champagne et coopérative Gaston Cheq – du mardi au vendredi 10h-17h30 – concepts événementiels : dégustation et visite commentées, randonnées dans les vignes, brunch, excursion en trottinette électrique... etc. sur réservation – tarif selon prestation
www.champagne-gaston-cheq.com

Contempler les étoiles sous un dôme perché

Hébergement insolite à Meurville

Les yeux perdus dans l'immensité astrale, on compte rêveusement les étoiles sans bouger de son lit, niché sous **le dôme de verre perché sur la terrasse en bois du chalet**... Entre ciel et terre, la nuit s'annonce insolite et romantique : **jacuzzi privatif et vue à 360°** caractérisent ce dôme luxueux, climatisé et chauffé. Un petit-déjeuner frais et gourmand est servi au petit matin, dans le **calme absolu de la campagne auboise**. De nombreuses options peuvent accompagner et personnaliser cette nuit féérique, pour rendre le séjour véritablement inoubliable.

➡ Dôme Nuit's Féérique en Champagne – nuitée à partir de 190 €
www.nuit-sfeerique.fr



La nuit, tous les raisins sont...

Vendanges nocturnes au domaine
Gremillet à Balnot-sur-Laignes

Pour développer tous leurs arômes, certains cépages doivent être vendangés au clair de lune... **Équipé d'un seau, d'une vendangette et d'une paire de gants**, accompagné par un vendangeur expérimenté, c'est au visiteur motivé de jouer ! Sur la parcelle du Clos Rocher du domaine Gremillet il faut cueillir les grappes de pinot noir suivant les règles de l'art, **dans l'ambiance unique de la nuit champenoise**. Heureusement, **le repas vigneron et la visite du cellier** ont permis de resserrer les liens entre vendangeurs débutants et chevronnés : **une expérience immersive singulière**.

➡ Vendanges nocturnes au domaine Gremillet – visite du cellier, apéritif avec 3 cuvées, dîner avec les vendangeurs puis vendanges nocturnes à partir de 50 € par personne – www.champagne-gremillet.fr





Champagne trendy

Séjours personnalisés en Champagne par My Wine Break

Et si on demandait à l'équipe de passionnés de l'agence **My Wine Break** de composer le **séjour idéal**, à la découverte des mille richesses de l'Aube en Champagne ? Aussitôt dit, aussitôt fait ! Deux journées « **Champagne Trendy** » emmènent les voyageurs de la **Cité du Vitrail** à la **Côte des Bar**, entre **trottinette électrique** dans les vignes et dégustation au sein des **maisons de champagne Devaux et Drappier**. Quant à l'hébergement et la restauration, ils sont organisés au plus près des pépites locales, du luxe de **La Licorne Hôtel & Spa MGallery ***** de Troyes**, à la vue panoramique de la **brasserie Le Belvédère** sur le lac d'Orient... En route pour une parenthèse enchantée !

➡ Séjour « **Champagne Trendy** » par My Wine Break – 2 jours / 1 nuit
tarif selon formule – www.mywinebreak.com

Vignes de haut vol

Survol de la Côte des Bar en avion à Celles-sur-Ource

Prendre de la hauteur et profiter d'un **exceptionnel panorama** sur les vignes, tout en bénéficiant des **explications éclairées d'un pilote... vigneron**, c'est l'étonnante et alléchante proposition de l'aéroclub de Celles-sur-Ource. La tête dans les nuages et les yeux fixés sur les vignes, on décrypte **depuis le cockpit du petit avion** les **paysages de vignoble** entre **vallées de la Laignes, de la Seine et de l'Ource**. Lacs, forêts, coteaux... défilent, au gré de sensations uniques !

➡ Baptême de l'air au-dessus des vignobles – 30 min de vol pour 3 passagers maximum – 45 € par personne – possibilité de faire voler 2 avions en même temps – www.aube-champagne.com

À la recherche du diamant noir

Excursion à la recherche de la truffe de champagne à Champignol-lez-Mondeville avec l'Empreinte des Fées

Le soleil automnal pare la forêt de reflets lumineux, tandis que, sourire et pédagogie chevillés au discours, **Delphine entraîne ses apprentis-trufficulteurs** du jour dans les chemins jouxtant le domaine de Mondeville. Le chien **Pino**, très appliqué, va et vient en lisière du sentier, puis s'arrête, marquant l'emplacement du précieux tubercule. Chêne, charme, noisetier... tous peuvent abriter le **capricieux champignon** à l'**incomparable parfum** : les explications précieuses de Delphine permettent d'en apprendre davantage sur la région, ses truffes et ses emblématiques vins de champagne, sans oublier les indispensables conseils de cuisine.

➡ L'Empreinte des Fées – expérience « **dénichez la truffe de Champagne** »
demi-journée d'octobre à décembre – 60 € par personne
www.lempreintedesfees.com



Ivresse des BONNES ADRESSES

Renouveau international au Garde-Champêtre

**Restaurant Le Garde-Champêtre
à Gyé-sur-Seine**

Dans l'Aube, il est un garde-champêtre à l'accent teinté d'Asie, pour le plus grand bonheur de la gastronomie ! Distingué par la sélection 2023 du Guide Michelin d'une étoile verte, le restaurant de Gyé-sur-Seine invite dans sa cuisine le chef Kazuya Miyashita, qui possède son restaurant au Japon et a travaillé dans de grands établissements parisiens. Il sera accompagné en cuisine de Julia Pihlström, sous-chef arrivée de Finlande. Nouveau regard sur les spécialités locales et nouveaux plats, toujours concoctés à base des légumes de la ferme bio, sont au menu de l'auberge rurale à la cuisine réfléchie et créative.

Restaurant Le Garde-Champêtre à Gyé-sur-Seine
www.legardechampetre.fr

Rendez-vous Chez Félix dans la ruelle des Chats

**Cuvée spéciale du champagne Lassaigle
à déguster Chez Félix à Troyes**

Au sein du vieux Troyes, la ruelle des Chats porte bien son nom, tant son étroitesse semble plus propice à la déambulation féline qu'aux évolutions humaines... mais pour peu qu'on s'y enfile sans crainte jusqu'au numéro 5, on pourrait bien y atterrir Chez Félix et y goûter une cuvée très spéciale. En effet, répondant à l'appel du chef Thomas Dijon, la maison Jacques Lassaigle a élaboré un champagne blanc de blanc brut nature et grand art, non filtré, non collé et très peu sulfité. Un régal à savourer avec la cuisine bistrornique de l'endroit.

Brasserie Chez Félix – champagne Lassaigle « La ruelle des Chats »
75 cl - 42 € - au verre 8 € - www.chez-felix.fr



Authenticité culinaire, ambiance vintage

nouveau

Bistrot de campagne L'Union à Essoyes

Théophile et Antoine, collègues et amis cultivant une saine nostalgie pour les bistrots d'antan, ouvrent leur propre établissement à Essoyes. L'un chef de cuisine et l'autre sommelier, ils proposent une carte populaire, simple et gourmande, valorisant les terroirs de Côte des Bar et les producteurs locaux. À L'Union, clin d'oeil à la coopérative viticole ayant autrefois occupé l'endroit, mobilier chiné, vaisselle ancienne et ambiance vintage composent le décor d'un « authentique bistrot de campagne » accessible à toutes les bourses !

Bistrot de campagne L'Union – Instagram @lunionessoyes

Des adresses qui ont du nez

**Shopping œnogastronomique
à Troyes**

Bois, briques, cuivre et tonneaux... au Cellier Saint-Pierre, blotti au pied de la cathédrale de Troyes, on accueille les amateurs de belles et bonnes boissons au sein d'une cave à vin et d'une boutique incontournables. On y dégote notamment la traditionnelle Prunelle de Troyes, on y organise aussi dans un décor historique dîners et dégustations. De l'autre côté du canal, à quelques minutes de marche, Aux Crieurs de Vins est un bar, restaurant et cave à vin porte-parole des vins nature de l'Aube. Petits producteurs et ambiance bistrot font le succès populaire du lieu.

Le Cellier Saint-Pierre – www.aube-champagne.com
Aux Crieurs de Vins – www.auxcrieursdevin.fr



Cuvées spéciales, bulles géniales

Cuvées spéciales des champagnes de l'Aube

Quand les maisons de champagne adressent des clins d'oeil appuyés au patrimoine historique et culturel aubois, naissent des cuvées spéciales avec un petit supplément d'âme. La maison Rémi Massin rend ainsi hommage aux templiers et à la Commanderie d'Avalleur par une cuvée Grand Maître aux arômes de fleurs d'acacia, tandis que la maison Cristian Senez unit dans sa cuvée Renoir personnages de tableau et cépages emblématiques. L'art anime aussi la cuvée Camille Claudel élaborée par le domaine François Oudard, tandis que la coopérative Gaston Cheq propose une cuvée spéciale dédiée à la Cité du Vitrail, en toute transparence.



Contacts Presse

La découverte commence ici :

www.aube-champagne.com.

Nous pouvons vous recevoir en accueil presse,
selon vos thématiques et disponibilités.

N'hésitez pas à nous solliciter !



Agence aiRPur

Clarisse Mathieu

cmathieu@agence-airpur.fr

T. 06 78 49 37 35

www.agence-airpur.fr



Aube en Champagne Tourisme

Sandy Cadoux

sandy.cadoux@aube.fr

T. 06 87 71 37 22

www.aube-champagne.com

Graphisme : clement-mouchet.fr

Couverture : Clara Ferrand

©Photos : Auriane Birdfoodandco / Champagne Drappier

ARTGE - Pierre Defontaine / Le Bonheur des Gens

Champagne Fleury / Champagne Jean Josselin /

Champagne Gremillet / Nuit's féérique en Champagne

Clara Ferrand / Office de Tourisme de la Côte des Bar

Archives départementales de l'Aube - Elsa Viollet

