

# Route du Champagne

## Le vignoble Champenois

34 000 ha de vignobles portent l'appellation Champagne. Trois cépages les composent : le Chardonnay qui apporte finesse et élégance, le Pinot Noir qui offre puissance et générosité et le Pinot Meunier qui donne bouquet et fruité.

Comment reconnaître les trois cépages ?

Le Chardonnay est un raisin blanc. Le Pinot noir et le Pinot meunier sont tous deux des raisins noirs, le petit truc pour les différencier : le pinot meunier tire son nom du duvet blanc qui recouvre les jeunes feuilles et ses grappes, comme si le meunier était passé par là, saupoudrant la vigne de farine.

N'hésitez pas à aller à la rencontre de nos viticulteurs qui vous feront partager avec plaisir leur passion et leur savoir-faire. Dégustez les champagnes car comme les vins, ils ont chacun leur histoire, à vous de trouver celle qui vous convient le mieux..



### Le saviez-vous ? Les bouteilles...

Quart	18.7cl
Demie	37.5cl
Bouteille	75cl
Magnum	1.5l
Jéroboam	3l
Réhoboam	4.5l
Mathusalem	6l
Salmanazar	9l
Balthazar	12l
Nabuchodonosor	15l

## Champagne Marcoult et fils, Barbonne Fayel

Structure familiale qui vous présentera le travail du vin des pressoirs à la cave. Dégustation commentée.

**Tel 03 26 80 20 19** [champagne.marcoult@hexanet.fr](mailto:champagne.marcoult@hexanet.fr)

## Champagne Le Brun de Neuville, Bethon

Dans un village viticole et fleuri, le champagne Le Brun de Neuville vous fera découvrir ses différentes cuvées.

**Tel 03 26 80 48 43** [lebrundeneuville@wanadoo.fr](mailto:lebrundeneuville@wanadoo.fr)

## Champagne Launois père et fils, Le Mesnil sur Oger

Au cœur de la côte des Blancs, découvrez le champagne dans un lieu insolite qui ravira tous les amateurs de vin et de collections. Dégustation commentée

**Tel 03 26 57 50 15** [info@champagne-launois.fr](mailto:info@champagne-launois.fr)

## Champagne Milan, Oger

Depuis cinq générations, cette famille cultive la vigne. Entre savoir-faire et passion, découvrez le champagne « blanc de blancs ». Dégustation commentée.

**Tel 03 26 57 50 09** [info@champagne-milan.com](mailto:info@champagne-milan.com)  
[www.champagne-milan.com](http://www.champagne-milan.com)

## Champagne Dupont, Reuves

Au cœur des marais de Saint Gond, vous pourrez visiter sur rendez-vous une coopérative viticole traditionnelle avec pressoirs en bois. Dégustation commentée.

**Tel 03 26 80 37 75** [mc\\_dupont@hotmail.com](mailto:mc_dupont@hotmail.com)

## Champagne Lefèvre, Saudoy

Le champagne Blanc de blancs, vin élaboré uniquement à base de chardonnay ou encore le champagne brut tradition vous seront présentés au cours d'une dégustation commentée.

**Tel 03 26 81 31 76**

## Champagne Dugay, Sézanne

Initiez-vous à la dégustation au sein d'un mini-musée des outils de Champagne. Dégustation commentée.

**Tel 03 26 80 60 73** [mauricedugay@club-internet.fr](mailto:mauricedugay@club-internet.fr)

## Champagne Pinard Diringer, Sézanne

Découvrez l'alliance du traditionnel et de la modernité. Dégustation commentée.

**Tel 03 26 80 58 81** [champagne.pinard@wanadoo.fr](mailto:champagne.pinard@wanadoo.fr)  
[www.champagne-pinard.com](http://www.champagne-pinard.com)

## Champagne Bernard Depoivre, Vindey

Dans la convivialité familiale, découvrez l'histoire du champagne. Dégustation commentée.

**Tel 03 26 80 56 34** [champagne.depoivrebernard@wanadoo.fr](mailto:champagne.depoivrebernard@wanadoo.fr)

## Champagne Yves Depoivre, Vindey

La visite commence par le travail de la vigne et finit par une dégustation dans le cellier servie par les propriétaires qui sont viticulteurs de père en fils.

**Tel 03 26 80 67 72** [champagne.yvesdepoivre@wanadoo.fr](mailto:champagne.yvesdepoivre@wanadoo.fr)