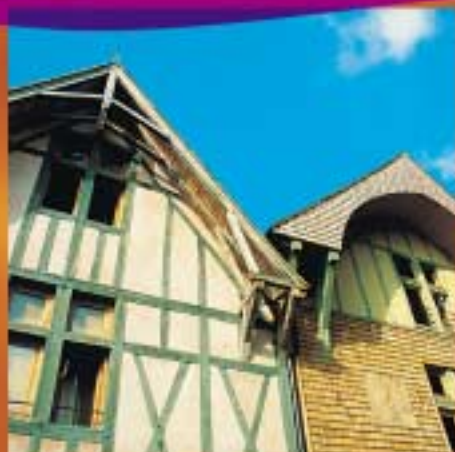
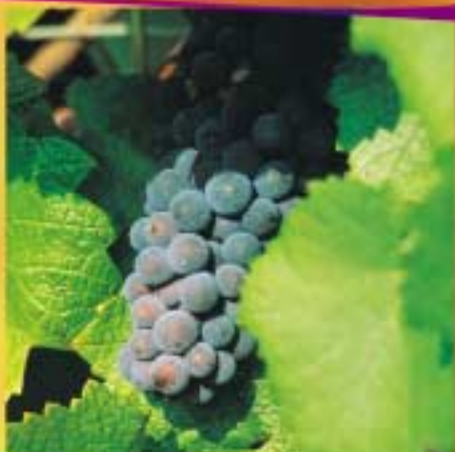


"La Route du Champagne"





De wijnoogst



Van wijngaarden naar wijnkelders op zoek naar de wijn van de koningen

De wijngaarden van de Aube brengen een zeldzame en sprinkelende wijn voort die de vrucht is van een lange traditie: *de Champagne!*

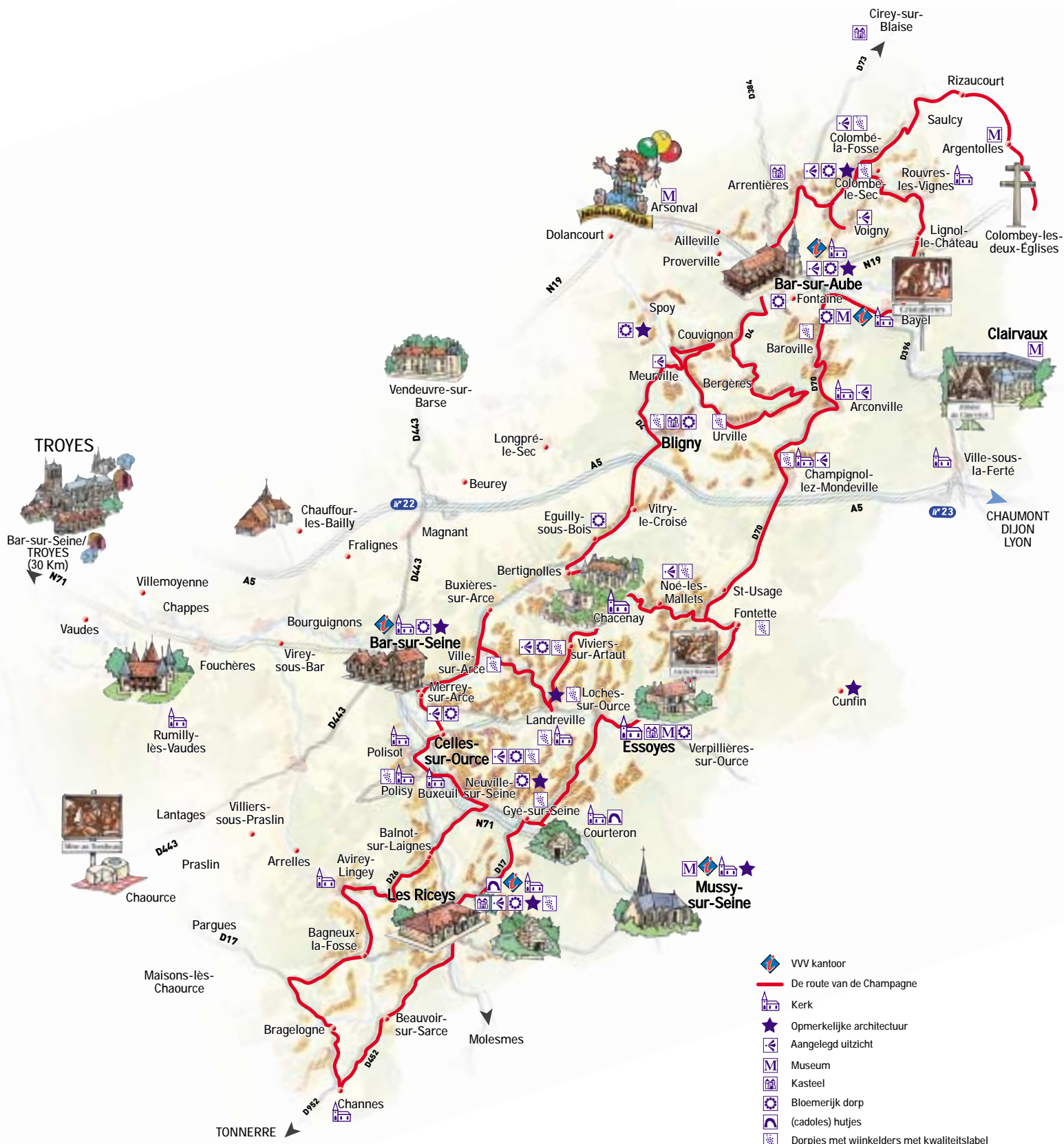
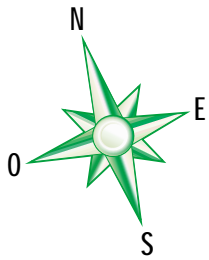
De goddelijke nectar wordt geproduceerd in het zuiden van het departement, waar Champagne en Bourgogne elkaar de hand reiken, op nauwelijks anderhalf uur van Parijs. Deze streek heet Côte des Bar en ze is een echte "hoorn des overvloeds".



De Toeristische Champagneroute is een bewegwijzerd circuit van 220 km, dat zich een weg zoekt tussen heuvels en groene valleien. Met deze route beleeft u een heuse initiatieris die de geheimen onthult van de prestigieuze en onnavolgbare drank en die u laat kennis maken met de wijnbouwgebieden en de mensen die al sinds generaties deze gronden bewerken.

Tussen Bar-sur-Seine en Bar-sur-Aube ontrollen zich charmante landschappen waarin u naar eigen denken kunt rondzwerven. U zult er pittoreske wijndorpen ontdekken met grote huizen in natuursteen, gotische kerken en verbazingwekkende plekjes. De aantrekkelijke panorama's met de opbollende heuvels zullen u in vervoering brengen. Langs deze pittige route staan 26 wijnbouwers klaar om hun passie met u te delen. Ze vertellen u over de geschiedenis van de champagne en over de zorg die ze besteden aan hun wijngaarden tot het moment van de oogst aanbreekt. Ze tonen u het persen, de assemblage, de specifieke kunst van de wijnbereiding volgens de strikte regels van de 'appellation' die van champagne een unieke wijn maken met een wereldwijde uitstraling. En vanzelfsprekend heft u met hen het glas tijdens een proeverij, dat heerlijk en onvergetelijk moment waarbij u de 1001 smaken en geuren van de champagne ontdekt.

Om van dat alles optimaal te profiteren, stellen wij u 5 etappes voor: 5 landstroken die uitnodigen tot mateloos genieten tijdens een weekend met zijn tweetjes, met vrienden of met de familie. *Proost!*



TROYES

Bar-sur-Seine/
TROYES
(30 Km)

Clairvaux

CHAUMONT
DIJON
LYON

- VVV kantoor
- De route van de Champagne
- Kerk
- Opmerkelijke architectuur
- Aangelegd uitzicht
- Museum
- Kasteel
- Bloemerijk dorp (cadoles) hutjes
- Dorpjes met wijnkelders met kwaliteitslabel
- Wijngaard

Inhoud



Uithangbord "cote des bar"



Troyes, een middeleeuwse parel	2
Les Riceys, legendarische aroma's	6
Van Bar-sur-Seine naar Mussy-sur-Seine, een deksels temperament	12
Van Celles-sur-Ource naar Essoyes, waar Renoir zich thuis voelde	16
Van Bligny naar Clairvaux, de wereld van de cisterciënzers	24
Van Bar-Sur-Aube naar Colombé-le-Sec, tussen geschiedenis en legende	30
Laat het feest beginnen!	34
Alleen voor fijnproevers	35
De geheimen van de champagne	36

De wijngaarden van de Aube in cijfers

- 2 333 oogstdeclaranten
- Totaal beplante oppervlakte: 6 813 ha (hetzij 22% van de totale oppervlakte van alle Champagne wijngaarden), sinds 1927 geklasseerd als gecontroleerde herkomstbenaming 'AOC Champagne'.
- Aantal percelen: 29 223
- Gemiddelde oppervlakte van een perceel: 23 are
- Totale AOC oogst: 69 miljoen flessen (op 300 miljoen flessen die wereldwijd verkocht worden)
- 514 eigenaars die zelf oogsten, produceren en commercialiseren
- 12 coöperatieven en producentenverenigingen

3 wijnproductiegebieden om te ontdekken

Het grootste gedeelte van de wijngaarden van de Aube strekt zich uit over de Côte des Bar. U vindt ze echter ook op de heuvel van Montgueux, bij Troyes, waar chardonnay is aangeplant en rond Villenauxe-la-Grande in het noordwesten, waar ze aansluiten bij de wijngaarden van de Sézannais en de champagneroutes van de Marne.

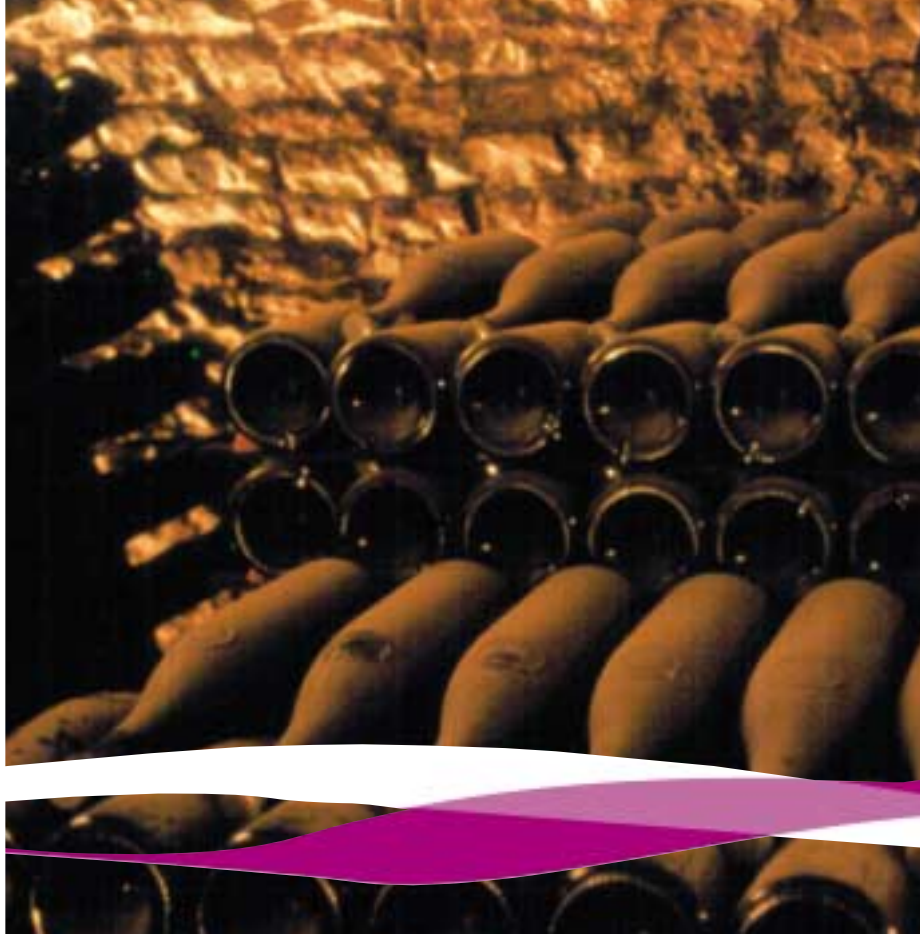
De wijnstokvariëteiten

- **Pinot noir:** bevolkt 85% van de wijngaarden van de Aube. Deze donkerblauwe druif met kleurloos sap geeft de champagnes meer structuur en wordt gebruikt bij de meeste assemblages.
- **Chardonnay:** 9% van de wijngaarden. Witte druif, befaamd vanwege haar fijnheid en aroma.
- **Pinot Meunier:** verwant aan de Pinot noir, blauwe trossen. Een variëteit voor assemblage. Een perfecte basis voor een aperitiefchampagne.

Beknopt lexicon

- **Chef de cave:** de keldermeester die verantwoordelijk is voor de wijnbereiding. Hij staat garant voor de stijl van het champagnehuis.
- **Champagne Brut:** een champagne die heel weinig suiker bevat. Wordt vandaag het meest gedronken.
- **Champagne Demi-sec:** onderscheidt zich van de Brut door een zachtere, licht zoete smaak. Zeer geschikt om te drinken bij desserts.
- **Champagne Non-millésimé:** in de Champagne bestaat de traditie om wijnen van verschillende jaartallen te mengen.
- **Champagne Millésimé:** champagne is dikwijls samengesteld uit een mengeling of assemblage van wijnen van verschillende jaren. Millésimé champagnes zijn echter uitsluitend bereid uit wijnen van eenzelfde jaar, wanneer de oogst uitzonderlijk goed is geweest.
- **Rosé champagne:** heeft een pittig karakter en een originele kleur. Hij wordt bereid door maceratie (het weken van schillen in de most) van druiven met blauwe schil of door een kleine toevoeging van een stille rode wijn uit de Champagne.
- **Cuvé spéciale :** is al dan niet een millésimé, maar is altijd samengesteld uit de beste wijnen.





Wijnkelders met een label

De geselecteerde wijnkelders dragen het label "point accueil" wat garant staat voor de kwaliteit van de inrichting en de uitleg die u zult krijgen.

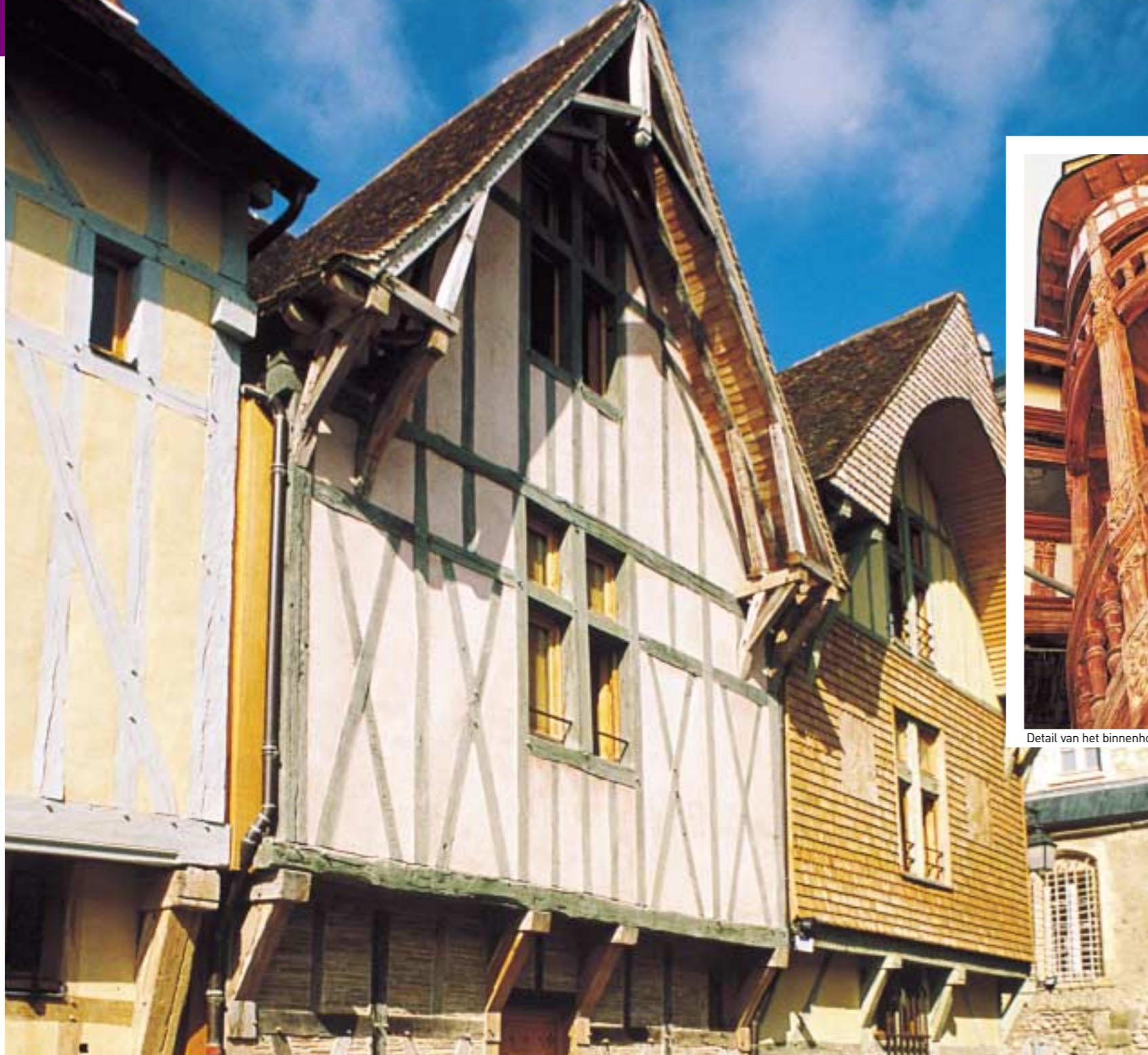
Vergeet niet vooraf een afspraak te maken met de wijnbouwer die u wilt bezoeken. Zo kan hij zich goed voorbereiden om u te ontvangen. Overigens kunt u bij de VVV op aanvraag een kalender krijgen van de openingsuren van de wijnkelders op zon- en feestdagen.



Huizen uit de 15e en 16e eeuw in Troyes

De hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne

De overnachtingsmogelijkheden die u worden voorgesteld zijn hotel-restaurants 'Ambassadeur' van de Champagne. Zij nodigen u uit om uw ontdekkingsreis verder te zetten in een tentoonstellingszaaltje dat gewijd is aan de goddelijke nectar. Op hun wijnkaart zult u minstens 5 champagnemerken vinden van de Côte des Bar. Onderweg herkent u deze hotels door hun uithangbord met de vermelding "ambassadeur".



Detail van het binnenhof Cour du Lion Noir



Het St Eloi glas-in-loodraam in de kathedraal Ste Madeleine

Troyes

een middeleeuwse parel

Deze historische kunststad houdt van champagne en bewijst het ook!

Door een kronkel in de geschiedenis heeft de grenslijn van de stad de vorm aangenomen van een... champagnekurk. Hier werden ooit de fameuze middeleeuwse jaarmarkten gehouden die in de 12^e eeuw de faam van de stad door het hele Westen verspreidden. Troyes deed toen zelfs Parijs concurrentie aan.

Aan dat rijke verleden hield de stad schilderachtige schatten over. Wanneer u door de smalle straatjes wandelt, dan wordt u ondergedompeld in een verrassende sfeer. Dat is vooral te danken aan de luxueuze woningen in vakwerk of renaissancestijl, die met hun pasteltinten herinneren aan de gouden jaren. Volgens verhalen die nog tot in de 19^e eeuw de ronde deden telde Troyes ooit 120 klokkentorens.

Vandaag resten acht kerken en een kathedraal in flamboyante gotiek. Ze vormen als het ware een schrijn voor een unieke verzameling glas-in-loodramen en een collectie weergaloze beelden uit de 16^e eeuw.

Troyes was de wieg van de breigoedindustrie in de 19^e eeuw en hoofdstad van de breitechniek. Haar textielglorie van toen wist ze te herwinnen door het uitvinden van de fabriekswinkels, die nu een uitzonderlijke shoppinggelegenheid bieden.

Wees nieuwsgierig en zet alle zintuigen op scherp. Troyes houdt niet op u te verbazen!



De vakwerkhuisen van Troyes



De oude stadswijk



De kathedraal van Troyes

Op ontdekking

Een wandeling in het oude stadsdeel

U bent hier in het stadsdeel dat de vorm van een champagnekurk aannam. In het rechte deel van de kurk bevindt zich de wijk van de burgerij en de handelaars. Dit was ooit het toneel van de befaamde middeleeuwse "foires de Champagne". In de kop van de kurk doorloopt u het stadsdeel dat omgord is met water en dat wordt beheerst door de kathedraal van Sint-Pieter en Sint-Paul. Ga rondwalen in de doolhof van veelal verkeersvrije straatjes en steegjes en vergaap u aan de weergalozes verzameling vakwerkhuisen. Ontdek de houten balken waarin spreuken zijn gegraveerd of die versierd zijn met saterbeeldjes, bewonder het vakwerk en de torentjes. Elke woning is verschillend en getuigt van het genie en de fantasie van de middeleeuwse bouwers. In deze oude wijken treft u tal van uitnodigende cafeetjes en restaurants aan.

Het genie van de beeldhouwers en de meesterglazeniers

In de 16^e eeuw was Troyes een centrum waar de beeldhouwkunst en het brandschilderen hoogtij vierden. Als laatste bastion van de gotiek ontwikkelde de befaamde School van Troyes twee waardevolle, elegante en aantrekkelijke kunstvormen. De meesterwerken van de beeldhouwers van Troyes vindt u terug in de kerken en in de indrukwekkende kathedraal. Deze laatste, opgetrokken in flamboyante gotiek, is een van de grootste van Frankrijk. Met 1 500 m² glas-in-loodramen toont ze de geschiedenis van deze unieke kunstvorm van de 12^e tot de 19^e eeuw. U zult er de klassieke bijelfragmenten terugvinden, maar ook scènes uit het dagelijkse leven in de Champagne tijdens de Renaissance. Een subliem en levensgroot kijkboek!



De St Urbain kerk

Voor de liefhebbers van shopping

Troyes mag uitpakken met het grootste Europese centrum van fabriekswinkels, waar de grootste merken hun eindereeks artikelen aanbieden aan een zacht prijsje. In drie centra die ingericht zijn als boetiek-dorpjes, staan de deuren wijdopen.

Wat bieden de musea?

- Het **Musée d'Art Moderne** (Museum voor Moderne Kunst) herbergt een van de mooiste Franse verzamelingen. Mis vooral de zaal van de fauvisten niet, waar werken zijn bijeengebracht van Braque, de Vlaminck en Derain.
- Het **Musée des Beaux-Arts** (Museum voor Schone Kunsten) geeft u een kijk op schilderijen van Watteau, Greuze, Natoire en een uitzonderlijke verzameling beelden uit de 19^e eeuw.
- Het **Maison de l'Outil et de la Pensée Ouvrière** (Huis van de Werktuigen en de Arbeidersdenkwereld) kent zijn gelijke niet in Frankrijk. Het is ondergebracht in een fraaie woning uit de 16^e eeuw en telt de grootste collectie werktuigen ter wereld. Meer dan 8 000 zeldzame stukken uit de 17^e en 18^e eeuw staan er tentoon. Ze zijn hoofdzakelijk van Franse oorsprong en werden geselecteerd vanwege hun zeldzaamheid, aantrekkelijkheid of hun representatief karakter. Uitzonderlijk!

Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne



La Maison de Rhodes****

18 rue Linard Gonthier 10000 Troyes
Tel + 33 (0)3 25 43 11 11 • Fax + 33 (0)3 25 43 10 43
• message@maisonderhodes.com • www.maisonderhodes.com

- 📍 Op enkele stappen van de kathedraal. Een hotel met 11 kamers, ondergebracht in een mooie vakwerkwoning uit de 17^e eeuw, een pand dat ooit toebehoorde aan de Johannieten.

Le Relais St Jean****

De heer en mevrouw Rinaldi • 51 rue Paillot de Montabert 10000 Troyes
Tel + 33 (0)3 25 73 89 90 • Fax + 33 (0)3 25 73 88 60 • infos@relais-st-jean.com • www.relais-st-jean.com

- 📍 Gelegen in het Sint-Janskwartier, rechtover de 'Tourelle de l'Orfèvre' en het 'Maison du Boulanger' (16^e eeuw). Een hotel met 27 kamers met airco, rustig en comfortabel - ondergrondse parking met directe toegang tot het hotel.



Le Royal Hôtel** en 3 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw De Vos • 22 boulevard Carnot 10000 Troyes • Tel + 33 (0)3 25 73 19 99
• Fax + 33 (0)3 25 73 47 85 • reservation@royal-hotel-troyes.com • www.royal-hotel-troyes.com

- 📍 Bij het station en op enkele minuten stappen van het middeleeuwse stadscentrum van Troyes. Hotel-restaurant met 40 comfortabele kamers met airco, gelegen rechtover de mooie tuinen die de oude stad omgorden.

Le Grand Hôtel*** Le Patiotel**

4 avenue Maréchal Joffre 10000 Troyes • Tel + 33 (0)3 25 79 90 90 • Fax + 33 (0)3 25 78 48 93
• stagrandhotel@club-internet.fr • www.grand-hotel-troyes.com

- 📍 2 hotel-restaurants (68 kamers in de 3^e en 46 in de 2^e), rechtover het station en op enkele minuten van het historische centrum - kamers met zicht op de tuin.



Les Epingliers**

180 route d'Auxerre 10120 Saint André Les Vergers • Tel + 33 (0)3 25 75 05 99
• Fax + 33 (0)3 25 75 32 22 • citotel.les.epingliers@yahoo.fr • www.citotel.com

- 📍 Op enkele minuten van het stadscentrum. Hotel in een rustige wijk met 15 kamers die uitgeven op de tuin.

L'Auberge du Lac*** en 3 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw Gublin • 10140 Mesnil Saint Père • Tel + 33 (0)3 25 41 27 16
• Fax + 33 (0)3 25 41 57 59 • auberge.lac.p.gublin@wanadoo.fr • www.auberge-du-lac.fr

- 📍 Gelegen in het hart van het Regionaal natuurpark van het Lac d'Orient. en in de nabijheid de wijngaarden Hotel-restaurant met 21 kamers (waarvan enkele met hydromassagebad) in een karaktervol pand in Champagnestijl.



Holiday Inn Troyes-Forêt d'Orient***

Route de Géraudot 10220 Rouilly Sacey
Tel + 33 (0)3 25 43 80 80 • Fax + 33 (0)3 25 41 57 58
• commercial.holi25@holidayinn-troyes.com

- 📍 In het hart van het Forêt d'Orient. Hotel-restaurant met 82 kamers met airco. Golf 18 holes - openlucht zwembad - open haard - kamers met zicht op het golfterrein of op het bos.



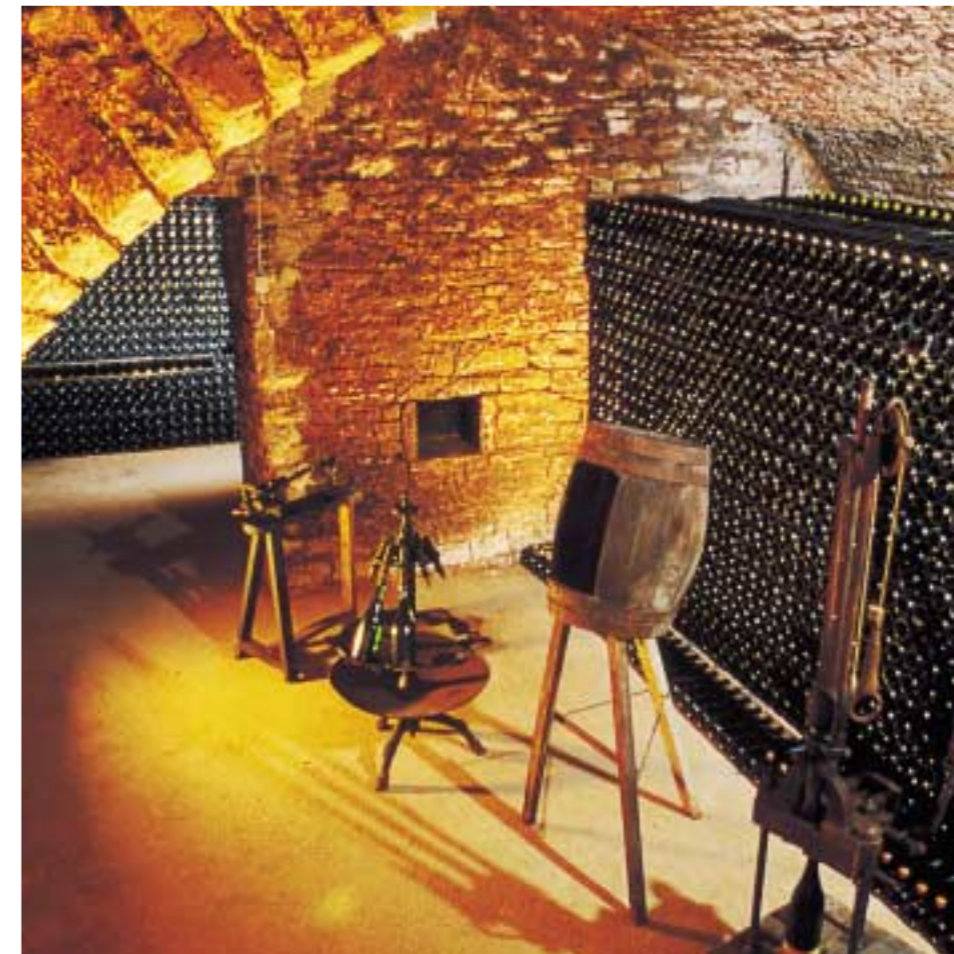
Met 870 hectare is Les Riceys het belangrijkste wijndorp van de hele Champagnestreek. Het bestaat uit drie kernen met een opmerkelijke architectuur en het is ook het enige dorp in de Champagne dat mag uitpakken met drie gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC). Zijn reputatie dankt het aan zijn vermaarde Rosé des Riceys, een zeldzame wijn en ooit de lievelingswijn van Lodewijk XIV. Zelfs al praten veel mensen er over, weinigen hebben al genoten van het

delicate bouquet van wilde bloemen, viooltjes en hazelnoten. In de beste jaren haalt de productie niet meer dan 80.000 flessen.

U zult hier het voorrecht hebben om uw smaakpapillen in te wijden bij een twintigtal gepassioneerde wijnbouwers die zich toelagen op deze bijzondere wijn.

Les Riceys

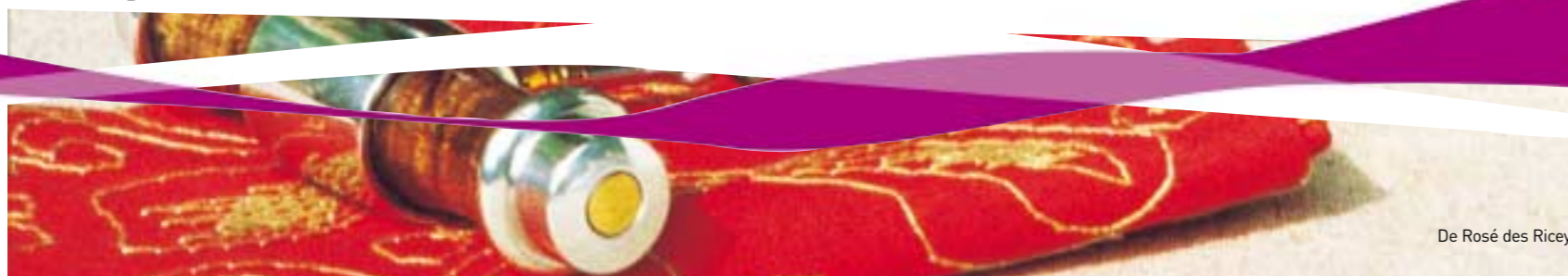
legendarische aroma's



Wijkelder in Les Riceys



Proeverij van Rosé des Riceys



De Rosé des Riceys



Les Riceys

Op ontdekking

Wijnkelder in Les Riceys

Les Riceys: drie dorpen in een

In de vallei van de Laignes liggen Ricey-Bas, Ricey-Haut en Ricey-Haute-Rive, die samen het befaamde en verrassende Les Riceys vormen. U bent hier aanbeland in een streek waar de tradities van Champagne en Bourgondië zich met elkaar vermengen. Het erfgoed is er goed bewaard gebleven en prachtig gerestaureerd. Langs de smalle straatjes die afgezet zijn met muren uit ruwe opeengestapelde stenen, verdringen zich mooie wijnbouwerswoningen, opgetrokken in harde kalksteen. U vindt er verder drie kerken die op de historische monumentenlijst zijn geplaatst, twee kastelen, negen kapellen en acht publieke wasplaatsen! De Ricetons zijn handige bouwers en de overlevering wil dat velen van hen hebben meegewerkt aan de bouw van de fonteinvijvers van Versailles. Langs die weg zouden ze de Zonnekoning de Rosé des Riceys hebben leren kennen.

Bezoekideeën

- **Circuit "Art et Patrimoine"** (Kunst en Erfgoed) en bezoek aan de kerk Saint-Pierre es Liens van Ricey-Bas. Inlichtingen bij de VVV op het nummer + 33 (0)3 25 29 15 38.
- Het **Kasteel van Ricey-Bas (16^e eeuw)**: ontdek de charme van een groot klassiek park met zijn groenkabinetten, zijn parterre met buksboompjes en zijn majestueuze laan met 180 platanen van meer dan 200 jaar oud.

Wandeltips:

- Er worden **3 bewegwijzerde circuits** voorgesteld (van 6, 11 en 14 km) die u langs en doorheen wijnvelden met pinot noir naar een aantal schuilhuisjes voeren. Inlichtingen bij de VVV op het nummer + 33 (0)3 25 29 15 38.
- De **"Randonnée des cadoles"**, elk jaar op 1 mei: deze schuilhuisjeswandeling wordt georganiseerd door de VVV. Ze vertrekt in het centrum van het dorp, slingert zich langs de oevers van de Laignes en trekt dan door wijnvelden en bossen op zoek naar 12 "cadoles". Tijdens de wandeling krijgt u prachtige panorama's op de heuvels voorgeschoteld. Lunch in open lucht. Inlichtingen bij de VVV op het nummer + 33 (0)3 25 29 15 38.



Les Riceys



Wijnkelder met Rosé des Riceys

Wist u dit?

De Rosé des Riceys hoort bij de beste roséwijnen van Frankrijk. Hij is onderworpen aan een zeer strikte reglementering. Zo kunnen de wijnbouwers niet elk jaar een wijn produceren. Enkel de pinot noir op de meest schuine hellingen die de meeste zon krijgen, mag gebruikt worden. Tijdens het oogsten, dat uitsluitend bij droog weer mag gebeuren, plukt men slechts de mooiste trossen die dan in hun geheel in de persen gaan en slechts gedeeltelijk worden geperst. De gistingfase is zeer delicaat en vraagt om aanhoudende aandacht. Men moet immers het precieze en onvoorspelbare moment ontdekken waarop de wijn zijn bijzondere smaak krijgt. De wijnbouwers streven steeds naar een zo rijk mogelijk aroma en moeten daarvoor beroep doen op hun getrainde smaakpapillen en een jarenlange ervaring.

Sprankelende wijnkelders



1 Champagne René Bauser - Ricey-Haut

Route de Tonnerre - Le Magny • Tel + 33 (0)3 25 29 37 37
 • Fax + 33 (0)3 25 29 96 29 • champagne-bauser@worldonline.fr
 • 15 ha • Gesloten op zondag van 1/01 tot 31/03
 • Bezoek en proeverij - Voor groepen (min. 25 - max. 45 pers.)
 mogelijkheid voor maaltijd op het wijngoed. • Men spreekt Engels.

Gamma: champagne, Rosé des Riceys, Coteaux champenois

Troeven: twee generaties wijnbouwers begroeten u in een typische ontvangstruimte. Moderniteit gaat hier samen met traditie. De rondgang begint in een mooie gewelfde kelder en eindigt in een cadole. Partner in de actie "un vigneron vous invite à sa table" (een wijnbouwer nodigt u uit aan zijn tafel).



2 Champagne Jacques Defrance - Ricey-Bas

24, rue de la Plante • Tel + 33 (0)3 25 29 32 20 • Fax + 33 (0)3 25 29 77 83
 • champagne-jacques-defrance@wanadoo.fr
 • 10 ha • zaterdag - zondag na afspraak
 • Bezoek met verkenning van het dorp en proeverij met uitleg: 2,30 euro.

Gamma: champagne, champagne rosé, Rosé des Riceys

Troeven: de gewelfde kelders en de ontvangstaal uit de 17^e eeuw getuigen van de beroepskennis van 4 generaties wijnbouwers. Misschien kan Christophe u de uitzichtpunten rond Les Riceys laten zien. Hij is uitermate enthousiast over zijn dorp en kan als geen ander vertellen over de ziel van Ricey Bas.



3 Champagne Gallimard Père et Fils - Ricey-Haut

18/20 rue Gaston Checq - Le Magny • Tel + 33 (0)3 25 29 32 44 • Fax + 33 (0)3 25 38 55 20
 • champ.gallimard@wanadoo.fr • 10 ha • Gesloten op zondag
 • Bezoek en proeverij: 4 euro • Men spreekt Engels

Gamma: Rosé des Riceys, champagne, champagne rosé

Troeven: passie en beroepskennis, kwaliteit en traditie, dat is al vijf generaties lang het motto van dit wijngoed. Didier zal u zijn gewelfde kelders uit de 17^e eeuw laten zien en zijn verzameling oude wijnbouwwerktuigen. Mooi en intiem proeflokaal.



4 Champagne Guy de Forez - Les Riceys

32 bis rue du Général Leclerc
 • Tel + 33 (0)3 25 29 98 73 • Fax + 33 (0)3 25 38 23 01
 • Champagne.Guydeforez@wanadoo.fr • www.ChampagneGuydeforez.com
 • 9 ha • Gesloten op zondag en woensdag • Bezoek en proeverij: 2,60 euro
 • Men spreekt Engels

Gamma: Rosé des Riceys, champagne

Troeven: mooi wijngoed met kelders uit de 17^e eeuw en een traditionele pers. Hartelijke ontvangst door Francis en zijn vrouw die hun enthousiasme voor wijn en wijngaarden met u willen delen.



5 Champagne Morel Père et Fils - Ricey-Haut

93, rue du Général de Gaulle • Tel + 33 (0)3 25 29 10 88 • Fax + 33 (0)3 25 29 66 72
 • morel.pereetfils@wanadoo.fr • www.champagnemorelperetfils.com
 • 7 ha • Gesloten op zon- en feestdagen
 • Bezoek met demonstratie en proeverij met uitleg: 5 euro

Gamma: Rosé des Riceys, champagne, champagne rosé, Millésime

Troeven: mooie woning in steen en gewelfde kelders. Pascal, erfgenaam van vijf generaties wijnbouwers belooft u een gul commentarieerd bezoek. Hij is een hartstochtelijke liefhebber van Rosé des Riceys en ijvert voor het behoud van de adelbrieven van deze zeldzame wijn. Partner in de actie "dégustation œnologique" (oenologische proeverij).



6 Champagne Morize Père et Fils - Ricey-Haut

122 rue du Général de Gaulle • Tel + 33 (0)3 25 29 30 02 • Fax + 33 (0)3 25 38 20 22
 • contact@Champagnemorize.com • www.champagnemorize.com
 • 6,50 ha • Gesloten op zondag • Geleid bezoek en proeverij: 3 euro

Gamma: champagne, champagne rosé, Rosé des Riceys, Coteaux champenois

Troeven: Hier vallen we van de ene verbazing in de andere... Om te beginnen is er een humoristisch uithangbord, dan volgt een ontvangst met een brede glimlach, een afdaling naar uitzonderlijke kelders uit de 12^e eeuw, om te eindigen met een proeverij in een zeer mooie zaal. Uw gastheer Guy draagt de titel van Prévôt bij de "Commanderie" du Saulte Bouchon Champenois.



Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne

Le Magny** en 3 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw Oliveau • Route de Tonnerre 10340 Les Riceys
 • Tel + 33 (0)3 25 29 38 39 • Fax + 33 (0)3 25 29 11 72
 • lemagny@wanadoo.fr • www.le-magny.com

Troeven: In het hart van het grootste champagnewijngedebied en aan de grens met Bourgondië. Hotel-restaurant in siersteen met 12 kamers in een karaktervol dorp. Openlucht zwembad. Keuken met streekgerechten op basis van champagne en Rosé des Riceys.



Aux Maisons*** en 3 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw Jacky Enfert • 10120 Maisons les Chaource • Tel + 33 (0)3 25 70 07 19 •
 Fax + 33 (0)3 25 70 07 75 • accueil@logis-aux-maisons.com • www.logis-aux-maisons.com

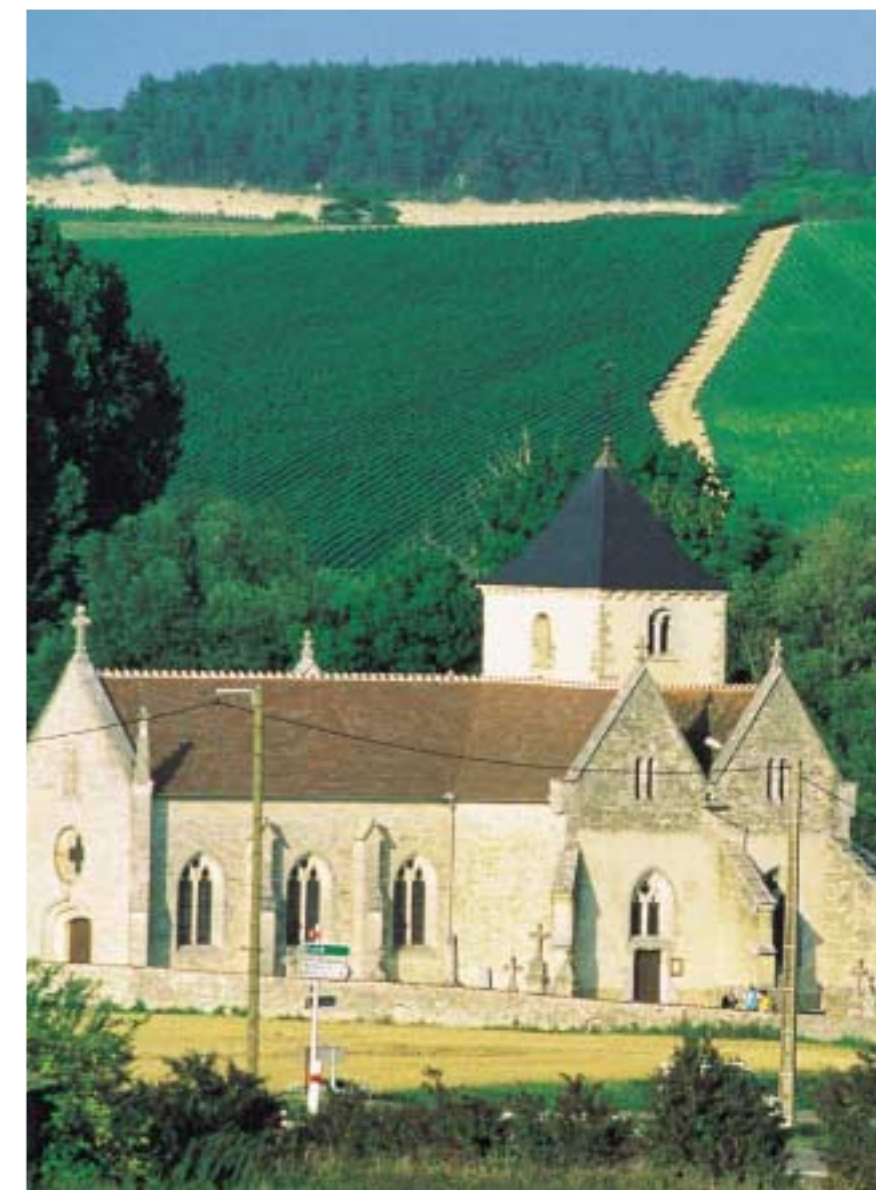
Troeven: Gelegen in een dorpje in het land van de Chaourcekaas, in de nabijheid van de wijngaarden van Champagne en Bourgondië. Hotel-restaurant met 19 kamers en een familiale sfeer. Vermaarde keuken, die de gasten zeer op prijs stellen. Openlucht zwembad.



Van Bar-sur-Seine naar Mussy-sur-Seine een deksels temperament



Polisot



Buxeuil

U bent hier in de vallei van de Seine. In de 16^e en de 17^e eeuw kende Bar-sur-Seine een periode van grote voorspoed en uit die tijd stammen de mooie vakwerkhuisen. Het stadje is een toegangspoort tot de Côte des Bar en de toeristische champagneroute die u zal meevoeren tot Mussy, aan de uiterste rand van de Aube. Dit stadje met middeleeuwse allure bezit een fraai erfgoed, een van de rijkste van de Aube.

Langs de route kunt u van kerkje tot kerkje fladderen vooraleer u gaat genieten van de gastvrijheid van de wijnbouwers.



Op ontdekking

Rumilly-les-Vaudes, toegang tot de Côte des Bar

U zult het snel merken, dit bescheiden Aubedorp laat zich niet gemakkelijk in de kaart kijken. Bezoek het charmante Manoir des Tourelles en de opmerkelijke, grote Saint-Martin kerk, een weelderig gebouw uit de 16^e eeuw.

Bar-sur-Seine, een rumoerige geschiedenis

Omdat het aan de samenloop van 5 valleien ligt, is Bar-sur-Seine altijd een strategische inzet geweest tussen het hertogdom Bourgondië en het graafschap Champagne. De Tour de l'Horloge en het wachtlokaal, de enige resten van de grafelijke burcht die de stad overheerste, getuigen nog van het tumultueuze verleden. Aan de voet van de burcht toont de stad nog de tekenen van de welvaart die ze verwierf in de 16^e en 17^e eeuw. Mis het Maison Renaissance niet in het centrum van de stad. Het is een pareltje uit de 16^e eeuw met prachtig vakwerk en fraai bewerkte pilasters. Bezoek ook de Saint-Etienne kerk waarin gotiek en renaissance zich vermengen, en de vakwerkhuisen in de Grande Rue.

Inlichtingen bij de VVV op het nummer + 33 (0)3 25 29 94 43

Mussy-sur-Seine, een middeleeuws stadje

Het kleine Mussy-sur-Seine was tot het einde van de 18^e eeuw de zomerresidentie van de bisschoppen van Langres. Dankzij hun mecenaat mag het uitpakken met een erfgoed dat men een van de rijkste en zeker het meest originele van de Aube mag noemen. Het ontdekken waard zijn de verbazingwekkende kapittelkerk Saint-Pierre es Liens, opgetrokken op het einde van de 13^e eeuw, het Hotel de Ville, een voormalige burcht die als versterkte residentie van de bisschoppen fungeerde en de indrukwekkende Tour du Boulevard, een restant van de oude stadsmuren. De oude stad met haar maaswerk van schilderachtige straatjes met oude opeengepakte huizen zal u beslist kunnen bekoren. Tussen de publieke gebouwen vindt u nog meer pareltjes zoals het oude hospitaal (12^e eeuw) of de zoutshuur (15^e eeuw) met een portaal dat uitgaat op de kleine rue des Juifs en het huis van de rabbijn, een prachtig renaissancepand dat omgebouwd werd tot synagoge.

Bezoek aan de kerk, de stad of de ijskelder van de bisschoppen: inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 38 40 10

Sprankelende wijnkelders



1 Champagne François Brossolette in Polisy

42 grande rue • Tel + 33 (0)3 25 38 57 17 • Fax + 33 (0)3 25 38 51 56
 • françois-brossolette@wanadoo.fr
 • 12 ha • Gesloten op zondag • Bezoek en proeverij gratis

Gamma: champagne, champagne rosé

Troeven: deze jonge generatie koppelt traditionele methodes aan technologische vooruitgang. Manueel draaien van de flessen in een gewelfde kelder, elektronische druivenpers en gisting met warmteregeling in een modern gebouw. Uw gastheer François draagt de titel van Grand Bouteiller bij de "Commanderie" du Saulte Bouchon Champenois.

2 Champagne Bartnicki Père et Fils in Gyé-sur-Seine

22 grande rue • Tel + 33 (0)3 25 38 24 53 • Fax + 33 (0)3 25 38 25 94
 • champagne-bartnicki@wanadoo.fr • www.bartnicki-robin.com
 • 6 ha • Alle dagen open, na afspraak
 • Bezoek met demonstratie en proeverij met uitleg



Gamma: champagne, champagne rosé, Millésime

Troeven: Na het bezoek aan de gewelfde kelders uit de 17^e eeuw, onthult Vincent u de geheimen van zijn koningsdrank in een proeflokaal dat lijkt weggeplukt uit een kasteel.



Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne



Hotel des Voyageurs** en 2 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw Chretien • 6 rue de la Nation 10250 Gyé sur Seine
 Tel + 33 (0)3 25 38 20 09 • Fax + 33 (0)3 25 38 25 37 • hotel-voyageurs-gye@wanadoo.fr

Hotel-restaurant met 7 gezellige kamers die baden in een wijnbouwsfeer. Gelegen in een met bloemen versierd dorp met brede straten, afgeboord met huizen in natuursteen. Tuin – terras.

Domaine de Foolz

Domaine de Foolz 10110 Bourguignons • Tel + 33 (0)3 25 29 06 81
 • Fax + 33 (0)3 25 29 76 80 • www.domainedefoolz.com

Restaurant rond een oude hoeve aan de Seine – 10 kamers – individuele houten chalets – fitnessruimte (sauna, zwembad). Tochten door de wijngaarden met de terreinwagen of de quad.



Wandeltips

- 4 "chemins de mémoire" (herdenkingspaden, van 10 tot 25 km) midden in het bos, tussen Mussy-sur-Seine en Grancey, herdenken het avontuur van het 'maquis' (het verzet) van Mussy Grancey. Ze brengen u in de voetsporen van de maquisards tijdens de zomer van 1944. Inlichtingen: + 33 (0)3 25 38 42 08.
- De Sentier des Cadoles (10 km) rond Courteron voert u naar 12 oude schuilhuisjes van wijnbouwers. Vertrek rue des Cèllets. Inlichtingen: + 33 (0)3 25 38 20 94.



Ook nog een bezoekje waard

- De Commanderie van de tempeliers van Avaleur, op 3 km van Bar-sur-Seine.
- De kerken van Polisy (12^e eeuw), Buxeuil (12^e-14^e eeuw) en Polisot (16^e eeuw).
- De dorpen Gyé-sur-Seine en Neuville-sur-Seine.



De vallei van de Ource snijdt door een gul platteland met een palet van bossen, rivieren en zonovergoten heuvels. U vindt er enkele van de mooiste panorama's van de Côte des Bar. Ze konden ooit Pierre-Auguste Renoir verleiden en inspireerden verschillende werken van de kunstenaar die van Essoyes zijn adoptiedorp maakte. In Celles-

sur-Ource huist langs de hoofdstraat proportioneel het grootste aantal "récoltant-manipulants" (wijnbouwers die oogsten, produceren en commercialiseren) van de hele Champagnestreek. De route is bezaaid met kleine dorpjes die doordrenkt zijn met authenticiteit en u vindt er tal van producenten die u graag zullen ontvangen.



Pierre Auguste Renoir autoportrait



Van Celles-sur-Ource naar Essoyes waar Renoir zich thuis voelde



Borstbeeld van Renoir

Op ontdekking



Het atelier van Renoir in Essoyes



Het kasteel van Chacenev



Essoyes

Celles-sur-Ource

Dit dorp heeft zich volledig toegelegd op champagne en het begroet u overigens met een gigantische kurk. Het telt proportioneel het grootste aantal "récoltant-manipulants" van de hele Champagnestreek. Het zijn er een veertigtal en ze hebben hun leven gewijd aan de moeilijke kunst van de champagnerebereiding. De wijngaarden strekken zich uit over de heuvels langs de Ource en de Seine. Ze zijn beplant met pinot noir en genieten van een groot aantal zonne-uren. De ondergrond bestaat uit klei en kalk die aan de hier geproduceerde champagne de kenmerkende finesse en het verfijnde bouquet geven.

Essoyes, het land van Renoir

Het was in de jaren 1880 dat Aline Charigot haar geboortedorp leerde kennen aan haar echtgenoot, de schilder Pierre-Auguste Renoir. Hij kwam er dusdanig onder de indruk van het licht en de sfeer, dat hij het dorp "adopteerde" en er een huis kocht. 25 jaar lang ging hij er elke zomer heen. Hij vond er overvloedig inspiratie tijdens zijn wandelingen op het platteland en hij hield ervan zijn schildersezels neer te poten langs de oevers van het riviertje Ource. Achteraan zijn tuin liet hij een atelier bouwen, waar hij voortdurend aan het werk was. Hij voltooide er enkele van zijn meest belangrijke schilderijen. Het was ook in Essoyes dat hij Gabrielle ontmoette, de nicht van zijn vrouw die zich bezig hield met de opvoeding van de kinderen. Ze werd zijn favoriete model. Samen met zijn hele familie vond Renoir een laatste rustplaats op het dorpskerkhof, waar u schitterende bronzen bustes van Guino kunt zien. In 1996 riep zijn kleinzoon Claude een vereniging in het leven die jonge kunstenaars helpt. Ze is gevestigd in het voormalige atelier van de schilder. Elk jaar wordt een "Bourse Renoir" toegekend aan een jonge creatieveling die van juli tot oktober naar Essoyes komt om in het atelier van Renoir te werken.



De Romeinse brug van Loches-sur-Ource

Het kasteel van Chacenev, mysterie en legende

Dit feodale gebouw met ophaalbrug, slotgracht en toch renaissanceallures, werd in de 19e eeuw gerenoveerd en aangekleed volgens de neogotische smaak van Viollet-le-Duc. Vandaag is het toegevoegd aan de lijst met historische monumenten. In 1989 bezijkt Panos Pervanas voor de charmes van het kasteel. Hij koopt het aan en verbouwt de kelderverdieping tot een museum met een fabelachtige collectie manuscripten. De bespiegelingen van Karl Marx en Raspoetin liggen er broederlijk naast brieven van Einstein, partituren van Salieri en Wagner en de handtekening van

Marilyn Monroe. U zult er ook een van de mooiste wapencollecties ter wereld vinden. In de hal illustreert een opmerkelijk glas-in-loodraam de kasteellegende. Het is het verhaal van Mélusine, de vrouw van een ridder die haar echtgenoot verbood haar op te zoeken wanneer ze een bad nam. Jaloez en nieuwsgierig besloot de ridder dat hij er toch het fijne moest van weten en ontdekte dat ze half-vrouw, half-slang was, waarop hij haar de laan uit stuurde.

Open van 1 juni tot 30 augustus. Inlichtingen op het nummer +33 (0)3 25 38 79 46.



Ook nog een bezoekje waard

- Panorama van het **plateau de Blu**, tussen Noé-les-Mallets en Fontette, een van de meest aantrekkelijke van de Côte des Bars.
- Het leuke dorpje **Landreville** en zijn doolhof van nauwe straatjes. Een wandeling voert u van het kasteel naar de kerk (12^e-16^e eeuw) met zijn retabels van Bouchardon, de kruisweg en de kapel.
- **Ville-sur-Arce**, met zijn kerk uit de 16^e eeuw en zijn Saint-Antoine fontein.
- **Viviers-sur-Artaut** met zijn verrassende kanalen.
- Het beschermde, "Romeinse" bruggetje van **Loches-sur-Ource**, waar Renoir een zwak voor had.



Wandeltip

- Le **chemin du vigneron** (het pad van de wijnbouwer): 2 bewegwijzerde circuits (6 en 11 km) vertrekken aan de oude wasplaats en nodigen u uit voor een wandeling door de wijngaarden van Celles-sur-Ource, tussen bossen en met wijnranken bedekte heuvels.
- Les **Chemins de Renoir** (de wandelwegen van Renoir). 4 bewegwijzerde circuits (3, 7, 12 en 14 km) kringelen door het platteland waar Renoir zoveel van hield. U volgt de voetstappen van deze kleurentovenaar door de landschappen die hem inspireerden.



Bezoektips

- De **vereniging Renoir** nodigt u uit om een evocatie te ontdekken van het leven van de kunstenaar en om zijn atelier te bezoeken: elke dag van Pasen tot Allerheiligen, van 14.30-18.30 u en op afspraak (tel + 33 (0)3 25 29 64 64).
- Het **Maison du Vigne** (Huis van de Wingerd) evocert het leven van de wijnbouwers in de Aube en de opstand van 1911 (voor de reïntegratie in de Champagnestreek): elke dag van Pasen tot Allerheiligen, van 14.30-18.30u en op afspraak (tel + 33 (0)3 25 29 64 64).

Sprankelende wijnkelders



1 Champagne Richard Chewlin in Celles-sur-Ource

16, rue des Huguenots • Tel + 33 (0)3 25 38 55 04 • Fax + 33 (0)3 25 38 58 33
 • www.champagne-cheurlin.com • 8,30 ha
 • Gesloten op zon- en feestdagen • Bezoek en proeverij: 3,80 euro

Gamma: champagne, Coteaux champenois

Troeven: sinds 5 generaties houden deze wijnbouwers de oude beroepskennis in ere: het rijpen van de wijn in eiken vaten, het maken van een rosé via het gistingproces of perceelsgewijze wijnbereiding.



2 Champagne Michel Furdyna in Celles-sur-Ource

13 rue Trot • Tel + 33 (0)3 25 38 54 20 • Fax + 33 (0)3 25 38 25 63
 • champagne.furdyna@wanadoo.fr • www.champagne-furdyna.fr
 • 8 ha • Gesloten op zondag
 • Bezoek aan de kelders en proeverij: 3 euro

Gamma: champagne, rosé champagne en Millésimes

Troeven: de joviale en dynamische Michel is een fervente ambassadeur van de champagne. De kelders bezoeken in zijn gezelschap betekent een reis maken door de geschiedenis van dit verrassende champagnedorp.



3 Champagne Marcel Vézien in Celles-sur-Ource

68, Grande Rue • Tel + 33 (0)3 25 38 50 22 • Fax + 33 (0)3 25 38 56 09
 • contact@champagne-vezien.com • www.champagne-vezien.com • 14 ha
 • Gemakkelijke toegang voor gehandicapten • Elke dag open • Ontvangst, proeverij en verkoop van maandag tot zaterdag, van 9-12 en van 14-18u. (Op zondag na afspraak.)
 • Voor bezoek van kelder is het wenselijk vooraf een afspraak te maken
 • Men spreekt Engels, Duits en Italiaans

Gamma: champagne, Rosé des Riceys, Coteaux champenois, Ratafia en Marc de Champagne

Troeven: dit familiebedrijf hanteert al 4 generaties lang authenticiteit. Aangenaam en met bloemen opgesmukt kader, met gewelfde kelders en een traditionele pers. Levendig bezoek met Jean-Pierre en Marie-José waarin goede luim de boventoon voert. Partners in de acties "Oenologische proeverij" en "Oogstarrangement".



4 Champagne Charles Collin in Fontette

27, rue des Pressoirs • Tel + 33 (0)3 25 38 31 00 • Fax + 33 (0)3 25 38 31 07
 • champagne-charles-collin@wanadoo.fr • www.champagne-charles-collin.fr
 • Sinds 1952 bij de Union de producteurs - 150 wijnbouwers - 300 ha
 • Gesloten op zon- en feestdagen
 • Gratis geleid bezoek en proeverij

Gamma: champagne, champagne rosé, Coteaux champenois, ratafia

Troeven: voorrang aan kwaliteit, dat betekent moderniteit koppelen aan het respect voor tradities. Zo luidt het motto van dit wijngoed. In de met bloemen omkaderde kelders bewijzen uw gastheren hun gevoel voor gastvrijheid.



5 Champagne Cristian Senez in Fontette

6, Grande Rue • Tel + 33 (0)3 25 29 60 62 • Fax + 33 (0)3 25 29 64 63 • champagne.senez@wanadoo.fr
 • www.champagne-senez.com • 30 ha • Gesloten op zon- en feestdagen
 • Men spreekt Engels en Duits

Gamma: champagne, Coteaux champenois

Troeven: hier wordt u ontvangen als bij vrienden. Bij de familie Senez is men zeer gehecht aan een goede ontvangst, zoals dat past voor een wijnbouwer. De liefde voor wijn is een passie om te delen met anderen. Na het bezoek aan een wijngoed wordt een proeverij gehouden rond een lange houten tafel.



6 Champagne René Jolly in Landreville

10, rue de la Gare • Tel + 33 (0)3 25 38 50 91 • Fax + 33 (0)3 25 38 30 51
 • jollyperic@easynet.fr • www.jollychamp.com • Zilveren medaille in 2003 in de wedstrijd voor de beste mousserende wijnen ter wereld • Gesloten op zondag • Gratis bezoek en proeverij. Groepen tot 60 personen (meerdere proeverijen mogelijk) • Men spreekt Engels

Gamma: champagne, champagne rosé, champagne Blanc de noir

Troeven: een familie van wijnbouwers voor wie het ontvangen van toeristen een tweede natuur is geworden. Pierre-Eric munt uit door de kwaliteit van zijn uitleg. Deze jongste generatie koppelt gewelfde kelders uit de 18e eeuw aan de laatste snufjes op het gebied van perstechniek. Partner in de acties "Oenologische proeverij"



7 Champagne Richardot in Loches-sur-Ource

38, rue René Quinton • Tel + 33 (0)3 25 29 71 20 • Fax + 33 (0)3 25 29 13 76
 • champagne-richardot@wanadoo.fr • www.champagne-richardot.com
 • 9,5 ha • Gesloten op zon- en feestdagen • Gratis bezoek en proeverij
 • Men spreekt Engels

Gamma: champagne, champagne rosé

Troeven: na het bezoek aan de perskamer en de kelders laat Jean-Paul u de werktuigen zien die zijn voorouders gebruikten. Tijdens de proeverij zal u in de panoramische zaal kunnen genieten van een ongeëvenaard uitzicht op het dorp en de wijngaarden. Partner in de acties "Oenologische proeverij".



8 Champagne Veuve Doussot in Noé-les-Mallets

1, rue Chatet • Tel + 33 (0)3 25 29 60 61 • Fax + 33 (0)3 25 29 11 78
 • champagne.veuve.doussot@wanadoo.fr • www.champagneveuedoussot.com
 • Open van maandag tot vrijdag. Zaterdag en zondag na afspraak
 • Gratis bezoek aan de kelders en proeverij

Gamma: champagne, champagne millésimé, Ratafia

Troeven: in gezelschap van Stéphane ontdekt u de kunst van de champagnebereiding: van de perskamer met muurschilderingen, tot het op flessen trekken en het draaien van de flessen. Uiteraard wordt afgesloten met een proeverij. Uw gids draagt de titel van "Grand Argentier" bij de Commanderi du Saulte Bouchon Champenois. Partner in de acties "Oenologische proeverij" en "oogstarrangement"



Van Celles-sur-Ource naar Essoyes waar Renoir zich thuis voelde

Sprankelende wijnkelders (vervolg)

9 Champagne Chassenay d'Arce in Ville-sur-Arce

11, Rue du Pressoir • Tel + 33 (0)3 25 38 30 70 • - Fax + 33 (0)3 25 38 79 17 • champagne@chassenay.com
 • www.chassenay.com • Toegankelijk voor gehandicapten • Union de producteurs - 130 wijnbouwers - 320 ha
 • Gesloten op zon- en feestdagen en op zaterdag van januari tot half-maart
 • Gratis bezoek en proeverij • Men spreekt Engels

Gamma: een selectie van Champagnewijnen

Troeven: u wordt ontvangen in de kelders van het wijngoed voor een reis die verhaalt over het wel en wee van 130 wijnbouwersfamilies, de stichters van het huis Chassenay d'Arce. U maakt er kennis met de beroepen - van vroeger en vandaag - rond de wijnbouw en de wijnproductie. De proeverij rond een ton is een bevoorrecht moment en een heuse les in oenologie. Partner in de acties "oenologische proeverij".



10 Champagne Rémy Massin et Fils in Ville-sur-Arce

34, Grande Rue • Tel + 33 (0)3 25 38 74 09 • Fax + 33 (0)3 25 38 77 67 • remy.massin.fils@wanadoo.fr
 • www.champagne-massin.com • 20 ha • Elke weekday open. In het weekend op afspraak
 • Bezoek met uitleg (schriftelijk in het Engels en het Duits) gevolgd door een gratis proeverij.
 • Men spreekt Engels en Duits

Gamma: 5 cuvées waaronder een champagne rosé

Troeven: Carole, de vrouw van de wijnbouwer, realiseerde een ontdekkingsparcours rond wijngaard en champagne. Het bezoek is tegelijk technisch en pedagogisch, maar is ook doorspekt met details en anekdotes. In het proeflokaal richtte Carole haar atelier in, waar ze flessen opsiert en schildert op glas. Partner in de acties "oenologische proeverij".



11 Champagne Robert Grandpierre in Viviers-sur-Artaut

1, rue de la Fontaine • Tel + 33 (0)3 25 38 53 26 • Fax + 33 (0)3 25 29 14 73
 • champagne.robertgrandpierre@wanadoo.fr • www.robert-grandpierre.com
 • 12 ha • Gesloten op zondagnamiddag • Pedagogisch bezoek met demonstratie en proeverij:
 2,50 euro • 2 wijnbouwersgîtes • Men spreekt Engels

Gamma: champagne, champagne rosé, Coteaux champenois

Troeven: Het bezoek brengt u vooraf naar het authentieke familiemuseum, dat is ondergebracht in een mooie gewelfde kelder. Françoise begeleidt u verder door de straatjes van het dorp en langs de wijngaarden, om te eindigen in de perskamer en de kelders. Daar wordt gedetailleerd ingegaan op de traditionele bereiding van champagne. Afronden gebeurt met een proeverij.



Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne



Les Canotiers *Classification Logis de France aangevraagd*

De heer en mevrouw Chenut • Lieudit Les Crépadots 10360 Essoyes • Tel + 33 (0)3 25 38 61 08
 • Fax + 33 (0)3 25 38 61 09 • info@hoteldescanotiers.com • www.hoteldescanotiers.com

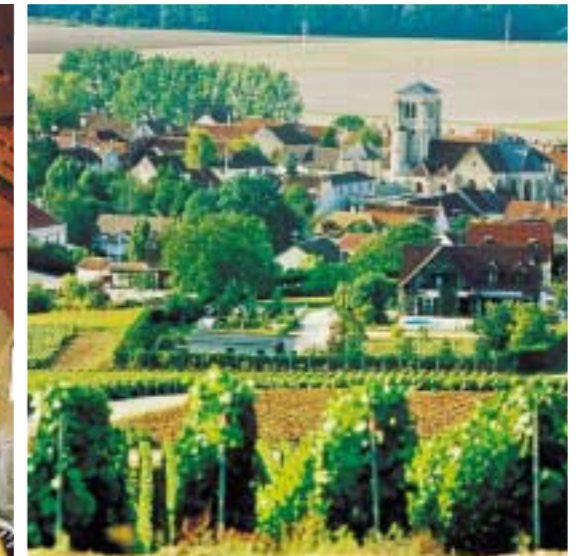
Gelegen op de hoogten van Essoyes, het dorp dat Renoir zo dierbaar was. Hotel-restaurant met 14 kamers met airco. U krijgt een ongeëvenaard uitzicht op de fraaie wijnbouwstreek die de schilder inspireerde. De chef stelt recepten voor die destijds door Aline, de echtgenote van de schilder, werden bereid voor hun vrienden, zoals Matisse en Maillol.



Le Val Moret*** en 3 schoorstenen *Logis de France*

Familie Marisy • afrit 22 autosnelweg 10110 Magnant
 • Tel + 33 (0)3 25 29 85 12 • Fax + 33 (0)3 25 29 70 81
 • contact@le-val-moret.com • www.le-val-moret.com

Hotel-restaurant met 42 kamers - de charme van een ruim pand waar modern comfort een alliantie aanging met de lekkere keuken van de Champagne.



Essoyes



Landreville

Van Celles-sur-Ouche naar Essoyes waar Renoir zich thuis voelde

Traditionele druivenpers

Het kasteel van Chacenay

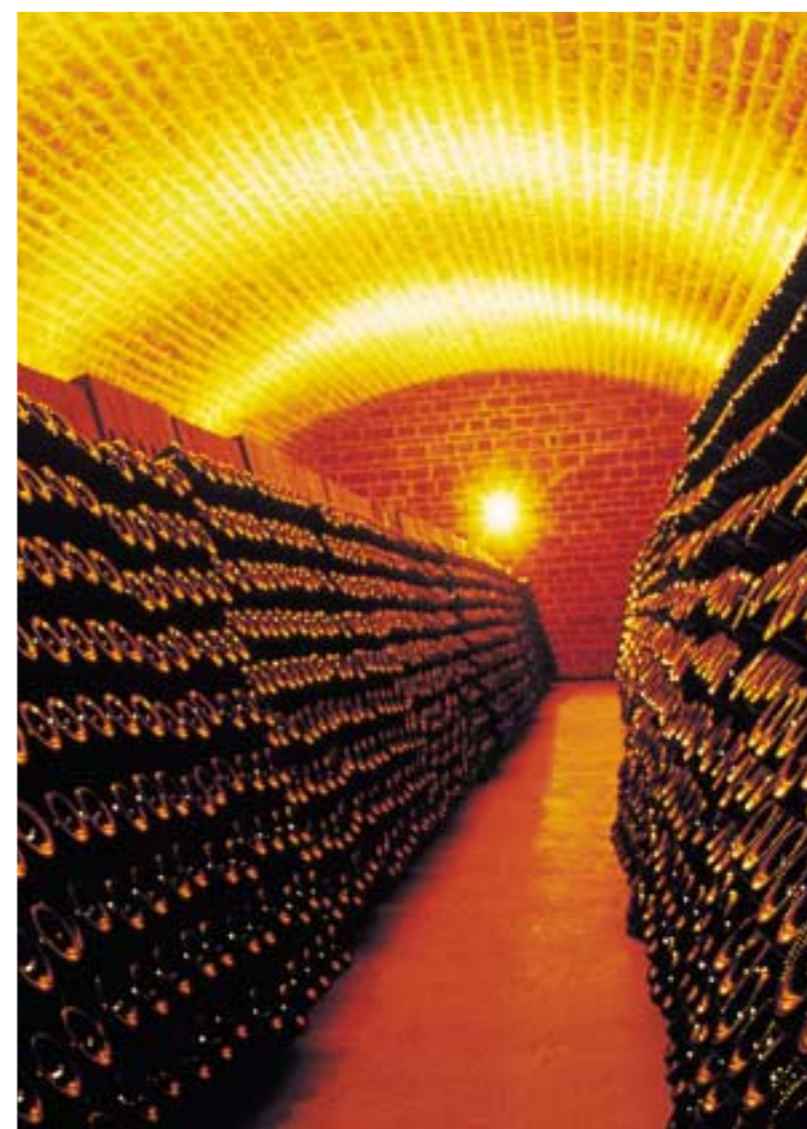
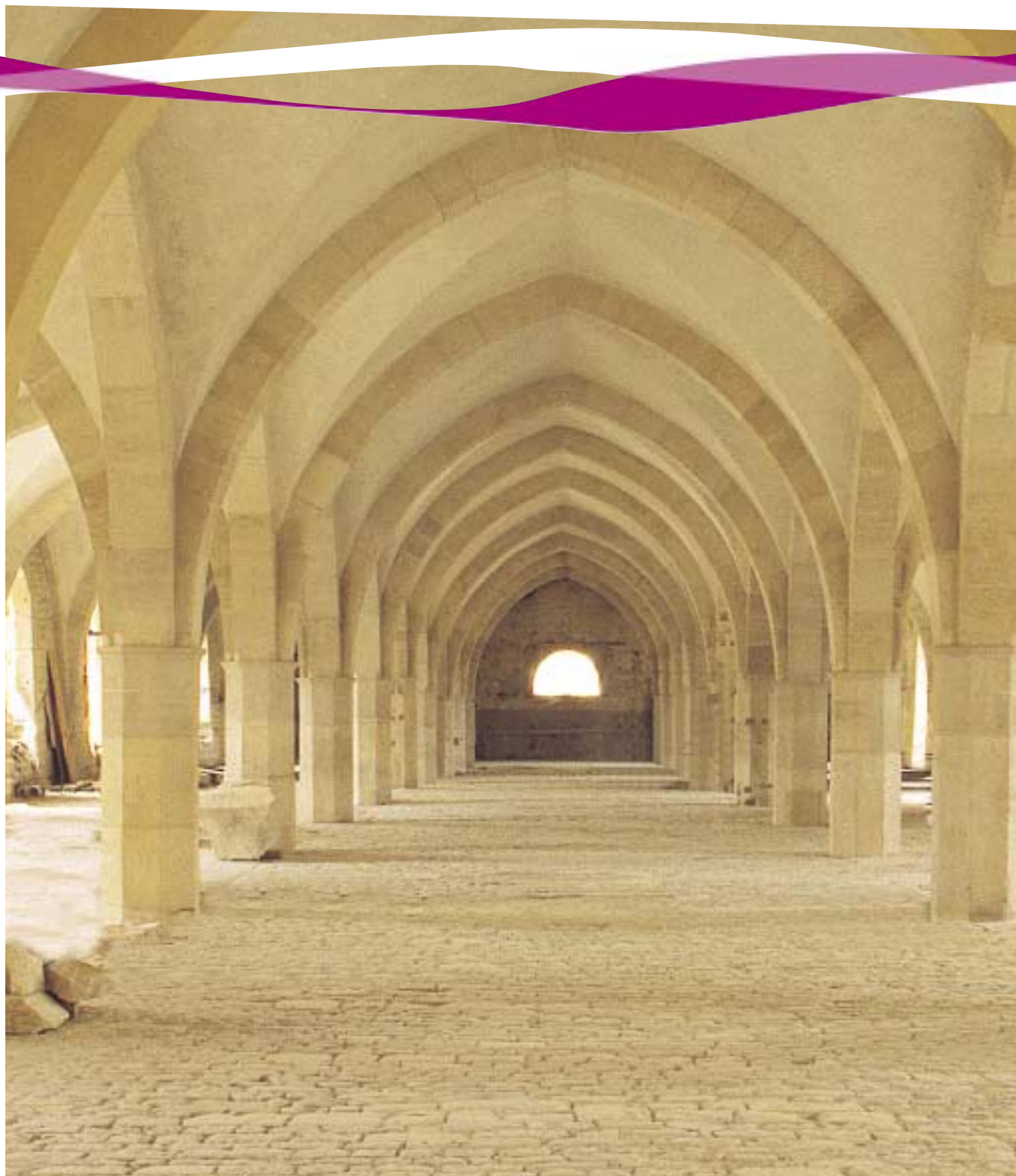


Van Bligny naar Clairvaux

de wereld van de cisterciënzers

Dit is de plaats waar alles begon. Het is in dit heuvelachtige land, getekend door wijngaarden en diepe bossen, dat Sint-Bernardus besloot om de abdij van Clairvaux op te richten. Met 11 gezellen stampte hij een gebouw uit de grond dat de kenmerken droeg van de cisterciënzer bouwkunst: soberheid en de afwezigheid van elke

vorm van versiering. In het nabije Bayel gaan de deuren van de Cristalleries Royales de Champagne voor u open. Dit is het koninkrijk van glasblazers en slijpers die de oude tradities in stand houden. Na de schoonheid van de oude stenen en de zuiverheid van het kristal, kunt u genieten van het magische bruisen van de goddelijke nectar.



De slaapzaal van Clairvaux



Ville sous la Ferté

Op ontdekking



Clairvaux

Clairvaux, de fascinerende abdij van de stilte

In 1115 stichtte Bernard de Fontaine, een jonge Bourgondische edelman, in de Val d'Absinthe een abdij die zou uitgroeien tot een aanzienlijke economische macht en die de religieuze hoofdstad van de westerse wereld zou worden. De ligging was ideaal: in het gebied waar de Champagne grenst aan Bourgondië en Lotharingen en waar ook de grens lag tussen het Franse Koninkrijk en het Heilig Roomse Rijk. In de onmiddellijke nabijheid was er water en een uitgestrekt woud, zodat de abdij over voldoende energie en grondstoffen beschikte om zichzelf te bedruipen. Clairvaux is het resultaat van het diepe geloof en de overtuiging van Sint-Bernardus, die een van de grote figuren van het Westen werd. Zijn abdij lag aan de basis van tal van andere kloosters. De monniken brachten de streek tot ontwikkeling, bouwden kalkovens, smederijen, persen, kelders en molens. Zij plantten ook de uit Hongarije afkomstige wijnstokken aan die enkele eeuwen later geboorte zouden geven aan de champagne. Veel later maakte Napoleon van de abdij een gevangenis.

Vandaag is een van de hoogtepunten van Clairvaux het gebouw van de lekenbroeders met zijn kelder en zijn slaapzaal. Ze horen bij de mooiste voorbeelden van cisterciënzer architectuur in Frankrijk.

In juli en augustus kunt u de abdij dagelijks bezoeken van 14 tot 16u, behalve op maandag en dinsdag. Van mei tot oktober op zaterdag om 14, 15, 16 en 17u. U dient een identiteitskaart voor te leggen en het is verboden om foto's te nemen.

Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 27 88 17.

De Hostellerie des Dames is een documentatie- en tentoonstellingsruimte die u van april tot oktober elke dag kunt bezoeken, van 14 tot 18u. Dit gebouw is opgetrokken in 1500 voor echtgenotes van edellieden die op het domein wensten te verblijven.



De Kristalfabriek van Bayel

Bayel in het teken van kristal

Niet ver van Clairvaux wist het dorp Bayel zich een stevige reputatie op te bouwen. Dat is te danken aan een meester-glasblazer uit Murano (Venetië) die er in 1666 de Cristalleries Royales de Champagne oprichtte. Sindsdien houden glasblazers en slijpers de eeuwenoude en geraffineerde technieken in stand.

Geleide bezoeken in de ateliers van maandag tot vrijdag om 9.30u en 11u (niet op feestdagen en in het weekend). Fabriekswinkel.

Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 92 42 68.

Voor wie er meer wil over vernemen: Ecomusée de Bayel - Musée du cristal: de geschiedenis van glas en kristal, van de oudheid tot vandaag en de geschiedenis van Bayel, een dorp dat zich toelegde op kristal. Open van maandag tot zaterdag, van 9.30 tot 13u en van 14.30 tot 18u.



Het standbeeld van St Bernard



Nigloland

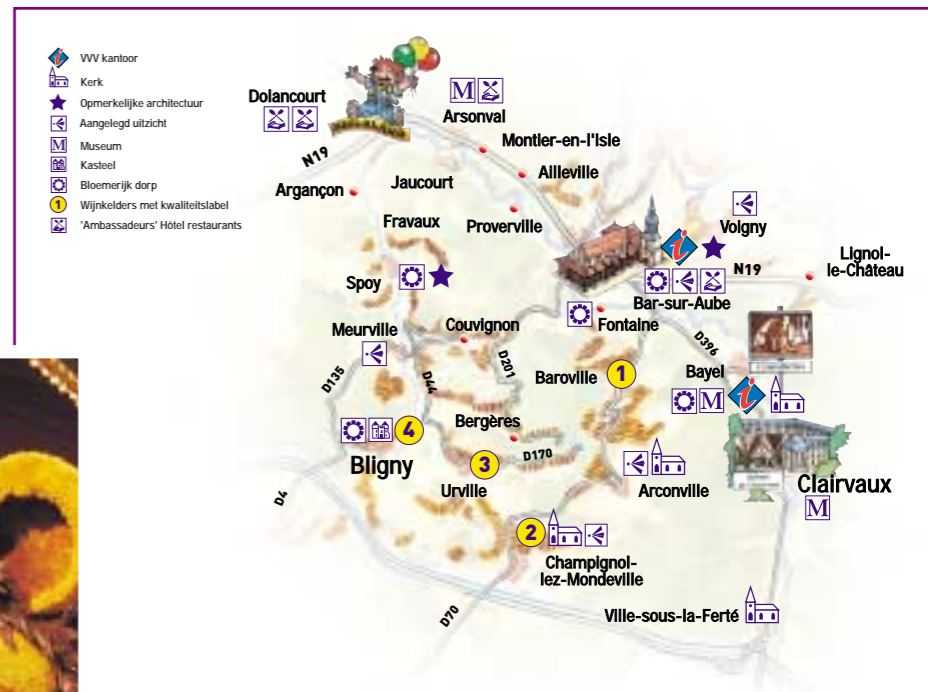
Sprookjessfeer in Nigloland

In Dolancourt, midden in een park met eeuwenoude bomen, weet het attractiepark Nigloland groot en klein te bekoren voor een reis vol emoties. Tussen de attracties vindt u de eerste wervelende "bat coaster" van Frankrijk en een romantische cruise in het hart van Louisiana. Open van april tot november.

Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 27 94 52.

Wandeltip

• **Les chemins de Clairvaux:** 7 circuits van 2,5 tot 11 km met vertrek in Ville-sous-la-Ferté, Juvancourt en Longchamp-sur-Aujon nodigen u uit om de schatten van het bos van Clairvaux te ontdekken. Tussen de rijke begroeiing vindt u een molen, een kalkoven en de Sint-Bernardusfontein.



Abdij van Clairvaux



Ook nog een bezoekje waard

- **Arconville** en het uitzichtpunt op het bos van Clairvaux
- **Spoyn** en zijn Romeinse brug
- **Arsonval** en het **Musée Loukine**, dat een vijftigtal werken van de Russische schilder Rotislav Loukine (1904-1988) in zijn voormalig atelier tentoon stelt. Een gelegenheid om de luchtige en kleurrijke stijl van deze iconenschilder te ontdekken. Gratis bezoek na afspraak. Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 27 92 54.

Sprankelende wijnkelders

1 Champagne G. de Barfontarc in Barville

Route de Bar-sur-Aube • Tel + 33 (0)3 25 27 07 09 • Fax + 33 (0)3 25 27 23 00 • g.de.barfontarc@wanadoo.fr
 • Union de producteurs - 50 wijnbouwers - 100 ha • Gesloten op zon- en feestdagen
 • Geleid bezoek en vergelijkende proeverij van 3 champagnes: 3 euro
 • Men spreekt Engels

☒ **Gamma:** champagne tradition, rosé, millésimes, blanc de noirs

☑ **Troeven:** Bezoek met een boeiende uitleg over champagnerebereiding. U krijgt een persoonlijke ontvangst in een gezellig en verfijnd kader. Vraag om de mooie receptiezaal te zien: ze geeft een panoramisch uitzicht op het dorp dat omgeven is met wijngaarden. Partner in de acties "Un vigneron vous invite à sa table", "Oenologische proeverij" en "oogstarrangement".



2 Champagne R. Dumont et Fils in Champignol-lez-Mondeville

Rue de Champagne • Tel + 33 (0)3 25 27 45 95 • Fax + 33 (0)3 25 27 45 97 • rdumontetfils@wanadoo.fr
 • 22 ha • Gesloten op zondag • Geleid bezoek en proeverij • Men spreekt Engels, Portugees, en Spaans

☒ **Gamma:** champagne, champagne rosé, Coteaux champenois rouge

☑ **Troeven:** de familie Dumont kan terugvallen op meer dan twee eeuwen wijnbouwtraditie. Ze heeft altijd de traditionele methodes gehanteerd. Met het aantreden van de jongste generatie wordt nieuwe technologie gebruikt, zonder dat echter geraakt wordt aan de authenticiteit en de kwaliteit. Fraai proeflokaal. Partner in de acties "Un vigneron vous invite à sa table", "Oenologische proeverij" en "oogstarrangement".



3 Champagne Drappier in Urville

Rue des Vignes • Tel + 33 (0)3 25 27 40 15 • Fax + 33 (0)3 25 27 41 19
 • info@champagne-drappier.com • www.champagne-drappier.com
 • 50 ha • Gesloten op zon- en feestdagen • Gratis bezoek en proeverij
 • Men spreekt Engels en Duits

☒ **Gamma:** champagne brut, cuvée "Charles de Gaulle", champagne brut de brut, Ratafia

☑ **Troeven:** De champagne Drappier heeft een familietraditie die teruggaat tot 1808 en vandaag is het de beurt aan Michel om het vaandel hoog te houden. In de kelders, die in de 12^e eeuw werden gebouwd door de monniken van Clairvaux, worden nu de "cuvées spéciales" en de grote flessen (primat: 36 flessen) bewaard die de trots van het wijngoed uitmaken. Partner in de acties "Oenologische proeverij" en "oogstarrangement". Met bloemen versierd wijngoed.



Kasteelhotel proeverij

4 Champagne Château de Bligny in Bligny

Tel + 33 (0)3 25 27 40 11 • Fax + 33 (0)3 25 27 04 52 • www.champagnemartel.com
 • Een van de 2 kastelen die een "Champagne" keurlabel kregen • 27 ha
 • Open van 10-18u - Bezoek aan het kasteel van 10.30 tot 17u.
 • Bezoek en vergelijkende proeverij van 3 champagnes: 3 euro • Men spreekt Engels

☒ **Gamma:** champagne, champagne rosé

☑ **Troeven:** dit prachtige kasteel uit de 18^e eeuw ligt midden in een mooi landschapspark. U zult er salons en een verzameling van 1000 kristallen champagnefluiten kunnen bewonderen. Een film toont het werk op de wijngaarden, de champagnerebereiding en de productietechnieken. Het bezoek wordt afgerond in de gewelfde kelders en het ecomuseum waar werktuigen uit het begin van vorige eeuw staan uitgesteld. Mogelijkheid van recepties in de kelders (tot 200 pers.). Partner in de actie "forfait vendange".



Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne

Hostellerie de la Chaumière*** en 3 schoorstenen Logis de France

De heer en mevrouw Guillerand • 81 route Nationale 10200 Arsonval • Tel + 33 (0)3 25 27 91 02
 • Fax + 33 (0)3 25 27 90 26 • info@lachaumiere.fr • www.lachaumiere.fr

☑ Hotel-restaurant met 12 kamers in een mooi stenen pand. Grote panoramische zaal met zicht op een park met bomen. Een halte voor fijnproevers die van een traditionele keuken houden.



Le Moulin du Landion*** en 3 schoorstenen Logis de France

5 rue Saint Léger 10200 Dolancourt • Tel + 33 (0)3 25 27 92 17 • Fax + 33 (0)3 25 27 94 44
 • contact@moulinlandion.com • www.moulinlandion.com

☑ Gelegen langs de Champagneroute en in de nabijheid van de meren (Lacs d'Orient). Een hotel-restaurant dat werd ondergebracht in een authentieke molen uit de 17^e eeuw - 22 kamers met balkon dat uitgaat op het park of de rivier. Engelse tuin - openlucht zwembad - open haard - speelplaats.



Hôtel-Restaurant des Pirates

Attractiepark Nigloland 10200 Dolancourt • Tel + 33 (0)3 25 27 94 52
 • Fax + 33 (0)3 25 27 94 37 • www.nigloland.fr

☑ Dit driesterren hotel in het attractiepark heeft 30 kamers met airco. De decoratie herinnert aan oude galjoenen. Zwembad.



De kristalfabriek van Bayel



Spoey



Van Bar-sur-Aube naar Colombé-le-Sec tussen geschiedenis en legendes



De "Vierge au bouquet" in Bar-sur-Aube



Colombé-le-Sec

An de voet van de Sainte-Germaine heuvel, waar zich een prachtig panorama ontrolt, koestert Bar-sur-Aube zijn middeleeuwse erfenis. In die tijden vond in de stad een van de grote "foires de Champagne" plaats die kooplieden uit heel Europa aantrok. De wijn-

markt die elk jaar wordt gehouden herinnert nog aan die glorie tijd. In Colombé-le-Sec dwaalt nog steeds de geest van de cisterciënzers. Op enkele kilometer kunt u in de verte het monumentale en beroemde Kruis van Lotharingen zien dat het hele platteland domineert.



De Ste Germaine heuvel in Bar-sur-Aube

Op ontdekking

Bar-sur-Aube, in de tijd van de jaarmarkten van Champagne

De Sainte-Germaine heuvel, genoemd naar de patroonheilige van de stad, is een uitloper van de Côte des Bar. Aan de voet van de heuvel en doorsneden door de rivier de Aube, knielt de stad rond haar klokkentoren. In de tijd van de Kelten bevond zich op deze strategische plaats een oppidum, waarvan nog steeds grachten en ophogingen overblijven. Uit de middeleeuwse gouden jaren, de tijd waarin de stad continentbreed bekend was voor zijn jaarmarkten, behield Bar-sur-Aube talrijke gebouwen: de Saint-Pierre kerk (12^e eeuw) met haar houten galerij - de Halloy - die gebruikt werd door de handelaren tijdens de jaarmarkten, de Tour (12^e eeuw), het enige overblijfsel van de burcht en momenteel klokkentoren van de Saint-Maclou kerk, de Saint-Jean kapel die afhangt van de Johannieters, de Cellier aux moines - of "petit Clairvaux" - met merkwaardige middeleeuwse kelders. Wanneer u door de straatjes wandelt, zult u mooie panden in natuursteen en vakwerk opmerken, soms rijkelijk voorzien van beeldhouwwerk. Langs de rivier kunt u in de schaduw heerlijke wandelingen maken.

Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 27 24 25

Colombé-le-Sec

Dit kleine dorpje zou zijn naam "colombe" (duif) hebben gekregen doordat er zoveel duiventillen zijn. Neem een kijkje bij de vreemde, cirkelvormige wasplaats.



Wandeltips

Er bestaan verschillende circuits met vertrek aan de VVV van Bar-sur-Aube.

- **Het circuit Gaston Cheq** (16 km) dat door de wijngaarden cirkelt, is genoemd naar de verdediger van de wijnbouwers van de Aube tijdens de opstand van 1911, toen de Aube niet langer de herkomstbenaming champagne mocht dragen. In 1927 werden alle wijndorpen opnieuw opgenomen.
- **Sur les traces de Gaston Bachelard** (29 km) volgt de voetsporen van de befaamde filosoof die in Bar-sur-Aube werd geboren en die zijn hele leven een passie had voor zijn geboortestad.



Ook een bezoekje waard

- Musée de la Vigne in Argentolles
- De burcht van Arrentières



Sprankelende wijnkelders

1 Champagne Bernard Breuzon in Colombé-le-Sec

Rue Saint Antoine • Tel + 33 (0)3 25 27 02 06 • Fax + 33 (0)3 25 27 26 55

- breuzon@wanadoo.fr • 13 ha • Elke dag open (zaterdag en zondag enkel op afspraak)
- Gratis bezoek, demonstratie en proeverij

Gamma: champagne, cuvée "Colombine" en "Marie-Louise" als eerbewijs aan de vrouwen.

Troeven: wijngoed met de allernieuwste perskamer en gistingskuipen, maar het draaien an de flessen gebeurt nog met de hand en nog niet zo lang geleden gebeurde het verwijderen van de prop "à la volée" waarbij gewoon gebruik werd gemaakt van de druk in de fles (in tegenstelling tot de hedendaagse techniek waarbij de prop eerst wordt bevroren). U merkt het al: de Breuzon champagne weet modernisme en traditie goed te combineren. De ontspannende en gezellige proeverij wordt georkestreerd door Maryse of Christiane. Uw gastheer Marie-Joël is Sénéchal des Commandeurs bij de Commanderie du Saulte Bouchon Champenois. Met bloemen versierd wijngoed.



2 Champagne Charles Clément in Colombé-le-Sec

9, rue St Antoine • Tel + 33 (0)3 25 92 50 71 • Fax + 33 (0)3 25 92 50 79

- www.champagne-charles-clement.fr • Union de producteurs sinds 1956 - 170 ha
- Op zon- en feestdagen van 15/06 tot 31/08 • Geleid bezoek en proeverij van dinsdag tot zaterdag om 10u en 15.30u: gratis • In juli en augustus kan men u in het Engels te woord staan

Gamma: champagne, champagne rosé. Geschenkkoffers.

Troeven: een interessant technisch en pedagogisch bezoek, waarbij Isabelle u de uitbating en de moderne persen laat zien. De proeverij vindt plaats in een mooie zaal en u zult er kennis maken met de verschillende wijnstokvariëteiten van de streek.



3 Champagne Cudel in Colombé-la-Fosse

6, Rue du Moulin • Tel + 33 (0)3 25 27 24 51 • Fax + 33 (0)3 25 27 04 84

- champagnecudel@tiscali.fr • www.champagne-cudel.fr
- 10,5 ha • Gesloten op zondagnamiddag
- Gratis geleid bezoek met demonstratie en proeverij.

Gamma: champagne, champagne rosé, Champagne Prestige - Magnum et Jéroboam

Troeven: naast de mooie traditionele kelders zal vooral de warme en gezellige ontvangst van Philippe en Agnes u charmeren. De proeverij verloopt in een aangename sfeer en is een moment om van gedachten te wisselen. Met bloemen versierd wijngoed. Uw gastheer is Héraut bij de Commanderie du Saulte Bouchon Champenois



Waar overnachten

Hotel-restaurants "Ambassadeur" van de Champagne

Hôtel le St Nicolas***

2 rue du Général de Gaulle 10200 Bar sur Aube

• Tel + 33 (0)3 25 27 08 65 • Fax + 33 (0)3 25 27 60 31 • le-saintnicolas@tiscali.fr

- Gelegen in Bar-sur-Aube, de stad van de middeleeuwse jaarmarkten van Champagne. Een hotel in natuursteen en vakwerk met 27 ruime en airconditioned kamers - sauna - openlucht zwembad.



La Venise Verte*** en 3 schoorstenen Logis de France

Mevrouw Bertrand-Enfert • Rue du Plessis 10200 Soulaines Dhuis

Tel + 33 (0)3 25 92 76 10 • Fax + 33 (0)3 25 92 73 97

• accueil@logis-venise-verte.com • www.logis-venise-verte.com

- In de nabijheid van de grote meren van het Forêt d'Orient. Hotel-restaurant met 12 kamers in een mooi en typisch dorp, dat doorsneden is met kanalen. Daardoor kreeg het de naam Venise Verte of Groen Venetië.



Laat het feest beginnen!



Champagne is onlosmakelijk verbonden met de Franse levenskunst. Sinds de zalving van de Franse koningen is hij symbool voor vieringen. Langsheen de Champagneroute wordt hij waardig en feestelijk gehuldigd.

Art Millésime

Bar-sur-Seine, in april
Inlichtingen bij de VV van Bar-sur-Seine.
• Tel + 33 (0)3 25 29 94 43

Boers van de grote donderdag

Les Riceys, op de donderdag voor Pasen
Inlichtingen bij de VV van Les Riceys.
• Tel + 33 (0)3 25 29 15 38
80 exposanten stellen hun beste producten uit.



Wijnbeurs

Essoyes, in april
Inlichtingen bij M. Richardot.
• Tel + 33 (0)3 25 29 71 20

Schuilhutten wandeltocht

Les Riceys, op 1 mei
Inlichtingen bij de VV van Les Riceys.
• Tel + 33 (0)3 25 29 15 38
Lusvormige wandeling door wijngaarden en bossen die u 12 schuilhuisjes laat ontdekken en die wordt afgesloten met een lunch in open lucht.

Plantendag


Bergeres, op de donderdag van Hemelvaart
Inlichtingen bij mevr. Petit.
• Tel + 33 (0)3 25 27 45 47
Groentiefhebbers uit heel Frankrijk overspoelen een dag lang straten, binnenhoven, tuinen en schuren van het dorp. 80 gespecialiseerde stands.

Initiatie in de kunst van het proeven

Helder of lichtgekleurd, met een zijdeachtige inzet, aroma's van fruit of iets meer subtiel zoals vanille en kruiden, een verfijnde aard, mild of complex... het proeven van een champagne is een kunst die beroep doet op de geest en de zintuigen. Om de aard van de champagnes te ontdekken - vlezig of licht vettig, geraffineerd of complex - nodigen enthousiaste wijnbouwers u uit voor een oenologische stage. Afspraak op de eerste zaterdagmorgen van elke maand (uitgezonderd juli en augustus).

"Le vigneron vous invite à sa table"

Deze formule is voorbehouden voor groepen en bevat een bezoek aan de kelders met een lunch bij de wijnbouwer die u zal vertellen welke wijn bij welk gerecht hoort.

 Inlichtingen over de oenologische stages, de journées-vendanges en de formule "Le vigneron vous invite à sa table" krijgt u bij het CDT van de Aube. Tel + 33 (0)3 25 42 50 00.

Kaasbeurs

Colline Sainte-Germaine, Bar-sur-Aube, in juni
Inlichtingen bij M. Billiard.
• Tel + 33 (0)3 25 27 00 29

Proeverij en verkoop van kaas-, wijn- en bakkersproducten, stands met snijgerei en ambachtswerk, proefwedstrijd met ongewone en onverwachte kazen, of ... hoe viert men vleeselijke geneugten.

Bubbelbeurs

Bar-sur-Aube, in september
Inlichtingen bij het feestcomité.
• Tel + 33 (0)3 25 27 12 46

80 exposanten stellen hun beste producten voor.

De Champagneroute viert feest

in juli of augustus (kan jaarlijks verschillen)
• Inlichtingen op het nummer + 33 (0)3 25 43 72 72
Een weekend waarin u kunt kennismaken met alle tradities en gewoontes van onze wijngebieden. Er zijn tal van activiteiten in de dorpen en bij de wijnbouwers van de Côte des Bar: gastronomische maaltijden, barbecue in open lucht, fanfares, mensen in kledij uit de tijd van toen...

Mountainbike schuilhutten raid

Bar-sur-Seine, in juli
Inlichtingen bij de VV van Bar-sur-Seine • Tel + 33 (0)3 25 29 94 43
4 mountainbike circuits (28, 40, 45 en 75 km) om op een originele en sportieve manier de zuidelijke Champagne te leren kennen, een heuvelachtig land bedekt met bossen en wijngaarden, met plateaus en rivieren.

Wordt druivenplukker gedurende 1 dag

In September wordt het ernst. In Champagne is er geen sprake van plukmachines. De druivenpluk gebeurt uitsluitend met de hand. Op die manier kan men de beste trossen selecteren en worden de druiven niet beschadigd. Om iedereen de gelegenheid te geven om aan deze opwindende gebeurtenis deel te nemen, organiseren verschillende wijnbouwers een "journée-vendange". Op het programma staat een stevig ontbijt, initiatie in de druivenpluk op een perceel van de wijngaard, waarna u terugkeert naar het wijngoed voor een hartelijk middagmaal. In de namiddag bezoekt u de wijnkelders in gezelschap van de heer des huizes om de werking van de pers te zien. Er wordt uiteraard afgesloten met een welverdiende proeverij.



Alleen voor fijnproevers

U hebt het al beet: er bestaat niet één, maar vele soorten champagnes. Enkele tips om u wegwijs te maken en een verwijzing naar gerechten die goed samengaan met champagne.

De 4 champagnefamilies



• De "Champagnes de corps" (volle en stevige champagnes)

Kenmerken: krachtig, stevig, intens. Goudgele kleur, intens, bouquet van viooltjes, kruiden of truffels, vlezig smaak, jong of gerijpt, soms millésimes. Ze zijn bereid met overwegend pinot noir wat zorgt voor kracht en een stevig aroma.

Ze vergezellen: ganzenlever "au naturel", sterk gerookte zalm, gevuld gevogelte, wild, moes van wintervruchten, gedroogde vruchten, kruidige koekjes.

• De "Champagnes de cœur" (gulle en intieme champagnes)

Kenmerken: mild, hartelijk, harmonieus. Hun kleur gaat van goudgeel tot uitgesproken roze, hun aroma's verwijzen naar honing, wijnperzik of kaneel. Brut, gerijpt (meer dan 3 jaar) en dikwijls een millésime wijn. De smaak is altijd evenwichtig, rond, vlezig en zacht. Deze meest universele champagnes worden bereid met overwegend pinot noir.

Ze vergezellen: warme ganzenlever, licht gerookte zalm, gelakt of gekruid gevogelte, vlees in zoet-zout combinatie, rode vruchten in alle vormen, luchtige patés (mousses), zoete kleine gebakjes (petit fours) en macarons.

• De "Champagnes d'esprit" (inspirerende champagnes)

Kenmerken: levendig, delicaat, licht. Hun kleur is lichtgoud, de belletjes zijn fijn en beweeglijk. Ze zijn opwekkend, licht en levendig, delicaat en hun bouquet verradert citrusvruchten, munt of verse amandelen. De chardonnay is dominant en ze komen op tafel als brut of blanc de blanc, eerder jong, soms als millésimes.

Ze vergezellen: oesters en schelpdieren, gestoomde ganzenlever, gemarineerde zalm of als carpaccio, gevogeltegelei, citrusvruchten in alle vormen.

• De "Champagnes d'âme" (zielberoerende champagnes)

Kenmerken: rijp, complex, rijk. De kleur neigt naar oud goud of amber, de belletjes zijn zeer fijn. Het zijn 'grote' champagnes, volle wijnen die meer dan 5 jaar gerijpt hebben, zeldzame millésimes, 'cuvées spéciales' of 'cuvées de prestige'. Hun complexe aroma's bevatten een bouquet van waardevolle kruiden, hun smaak is diepgaand.

Ze vergezellen: kaviaar en truffels, langoest en kreeft in eigen nat, gebraden gevogelte.



Tips en weetjes

- **Welke temperatuur:** om al zijn aroma's los te laten moet een champagne goed fris, maar nooit ijskoud opgediend worden. Om de fles op de gepaste temperatuur te brengen kunt u haar gedurende 15 à 20 minuten in een ijsemmer met water en ijsblokjes dompelen.
- **De fles openen:** vermijd een knallende kurk. Maak het draadkorfje los, neem de kurk in de hand, houd de fles een beetje schuin en laat de fles, die u onderaan vasthoudt, ronddraaien. De kurk zal vanzelf loskomen en het gas zal zachtjes ontsnappen, zonder risico.
- **Champagnefluit of coupe:** wij raden eerder de hoge champagnefluit aan waarin de belletjes beter kunnen bruisen en borrelen en de aroma's - in tegenstelling tot de coupe - beter tot hun recht komen. Reinig altijd de glazen met warm water zonder afwasproducten want die zijn nefast voor het bruisen.



De geheimen van de champagne

Op de Côte des Bar zijn de wijnbouwers overwegend 'récoltant-manipulant', wat wil zeggen dat ze oogsten, de wijn produceren en hem commercialiseren. Dat betekent ook dat u het hele bereidingsproces kunt meemaken vooraleer u zich overlevert aan een proeverij. U zult op die manier zijn uniek karakter kunnen waarderen en begrijpen dat champagne de vrucht is van een uitzonderlijke alliantie tussen land en mens, tussen wijng gebied en beroepskennis. Hierna volgen enkele voorbeschouwingen die u zullen toelaten ten volle te genieten van uw bezoeken.



Strikte reglementering

De wet van 22 juli 1927 bakent de geografische zone af van de herkomstbenaming champagne en bevat 35 voorschriften: beperking tot 3 edele wijnstokvariëteiten (pinot noir, pinot meunier en chardonnay), beperking van het rendement per hectare en het persen, het formaat van de wijnstokken, de hoogte, de spatiëring, de manuele oogst, de minimum rijpingsduur enz.

De wijnbouwers zullen u uitvoerig vertellen over de fameuze "méthode champenoise".

Een ideaal wijng gebied

De wijngaarden van de Côte des Bar klampen zich vast aan heuvelhellingen, zodat ze beschut zijn voor de koude winden en volop van de zon genieten. De bruine ondergrond bestaat uit klei en kalk en die rust op een dikke laag mergel en kalk uit het Mesozoïcum. Deze grondlagen slaan voldoende vochtigheid op voor een evenwichtige plantengroei en ze weerkaatsen ook de warmte, wat zorgt voor een goede rijping van de druiven en een mooie oogst.

De wijngaard op het ritme van de seizoenen

• Januari-februari-maart

Het snoeien kan beginnen. Het is de belangrijkste bewerking van het hele jaar. Het is ook een activiteit die het meest beroep doet op het gevoel voor waarneming en het oordeel van de wijnbouwer. Hij moet namelijk het aantal "ogen" dat moet worden bewaard, nauwkeurig bepalen. In de Côte des Bar is de meest toegepaste methode de snoeiwijze "Guyot" chablis en Vallée de la Marne.

• April

Als de wijnstokken gesnoeid zijn, moeten ze in vorm gebracht worden. Daarvoor bindt de wijnbouwer de takken van de ranken vast aan steundraden. Hij verlaagt de draden om te voorkomen dat de knoppen beschadigd raken wanneer ze gaan ontluiken en groeien.

• Mei

De wijnstokken groeien. Nu moeten de wilde takken of takken zonder druiven verwijderd worden zodat de mooiste trossen het nodige sap kunnen opnemen.

• Juni

Dit is de bloeitijd, opnieuw een zeer belangrijk moment voor de wijnbouwer. Als alles goed gaat zullen de druiven binnen honderd dagen volle rijpheid hebben bereikt en kunnen ze geplukt worden.

• Juli

Nu moeten de takken langs een spalier opgebonden worden. Om de groei in toom te houden worden alle wijntakken van elkaar gescheiden en tussen twee draden opgebonden. Op die manier verkrijgt men mooi uitgelijnde rijen en zullen alle trossen optimaal van de zon genieten.

• Augustus

Na het opbinden rijdt de wijnbouwer met zijn tractor tussen de rijen om de takken die boven de draden uitsteken te snoeien, zodat al het beschikbare sap in de druiven terecht komt. Nadien gaat men de wijngaard behandelen tegen alle gevaren die hem belagen en daarbij tracht men een minimum aan chemische producten te gebruiken.

• September

De oogsttijd is aangebroken. In de Champagne worden de druiven uitsluitend met de hand geplukt, zodat men de beste trossen kan selecteren en alleen onbeschadigde druiven in de pers gaan.



De verschillende productiestadia van de goddelijke nectar

• Het persen

Na het delicate oogsten komt de persing, die gebeurt volgens de tradities en in overeenstemming met de reglementering voor de herkomstbenaming champagne. De druiven worden onmiddellijk na het plukken geperst om te vermijden dat het sap zou kleuren. De persing gebeurt progressief en houdt rekening met de verschillende zones van de vruchten om meerdere persingen te verkrijgen: "la cuvée" of het sap van de eerste persing is verfijnd en evenwichtig, "la première taille" (een supplementaire persing) zal een wijn geven die fruitiger en soepeler is.

• De eerste gisting

De eerste fermentatie, die men de alcoholgisting noemt, zet de most (het sap) om in wijn. Ze duurt 1 Week. Vervolgens wordt de wijn enkele keren overgetapt tot hij volledig zuiver is.

• De assemblage

Het is een ware kunst om wijnen van verschillende wijngaarden en wijnstokken, en van verschillende jaren bij elkaar te voegen om zo een evenwichtige en harmonieuze wijn te verkrijgen. Daar is beroepskennis en talent voor nodig. Er bestaat immers geen universele champagne, maar champagnes met de typische kenmerken van elk wijngoed. Na de assemblage worden de wijnen gestabiliseerd door de kou en gefilterd. Vervolgens worden ze op flessen getrokken, dit noemt men de "tirage". Op dat moment voegt men een "liqueur de tirage" toe, samengesteld uit wijnen die met gist gezoet zijn. De flessen worden gesloten met een gewone metalen capsule en worden op latten gelegd in koele en donkere kelders.

• De tweede gisting

De langzame omzetting van de suiker door de inwerking van de gist genereert de 'mousse' of het lichte schuim en de kleine belletjes die de champagne kenmerken. Tijdens de tweede fermentatie bezinkt de gist.

Iets meer over de inhoud

Melchizedec : 40 flessen (30 liter)

Primat: 36 flessen (27 liter)

Nabuchodonosor: 20 flessen (15 liter)

Balthazar: 16 flessen (12 liter)

Salmanazar: 12 flessen (9 liter)

Mathusalem: 8 flessen (6 liter)

Rehoboam: 6 flessen (4,5 liter)

Jeroboam: 4 flessen (3 liter)

Magnum: 2 flessen (1,5 liter)

Fles: 75 cl

Halve fles: 37,5 cl

Kwart fles: 18,75 cl

Achtste fles: 9,4 cl

NB: Wist u dat een fles champagne ongeveer 50 miljoen belletjes bevat?

• Een lange rusttijd

Als schuim en belletjes zijn opgewekt, blijven de flessen in de kelders liggen tot ze gerijpt zijn en hun volheid hebben verkregen. Tijd speelt een belangrijke rol voor de kwaliteit van de wijn.

• Verwijdering van de prop

De techniek die men in de Champagne toepast laat toe het bezinksel te verwijderen terwijl de wijn in de fles blijft. Daartoe gaat men de flessen lichtjes draaien en kantelen zodat het bezinksel zich langzaam verzamelt in de hals van de fles. Het draaien van de flessen met telkens een kwart toer duurt 3 tot 5 weken. Met het verwijderen van de prop is alle bezinksel uit de fles verdwenen. Dit is waarschijnlijk de meest hachelijke handeling van het hele proces.

• Het doseren

De laatste fase bestaat uit het toevoegen van de "doseerlikeur". Dat is een mengsel van rietsuiker en oude wijn. De hoeveelheid toegevoegde likeur bepaalt het type van de champagne (brut, sec, demi-sec). De fles krijgt nu haar traditionele kurk die stevig op zijn plaats wordt gehouden door een draadkorfje. Leuk om weten: de champagne oefent constant een druk uit van 6 atmosfeer.

Champagne proeven

Een proeverij doet beroep op het oog, de neus en de smaakpapillen.

- 1 Kies een moment waarop u geen nasmaken meer in de mond hebt. Vermijd parfum en tabaksgeuren die de waarneming van aroma's in de weg staan.
- 2 Vul uw glas slechts voor de helft en observeer de inhoud: bewonder de kleurschakering, licht goud, grijs of oud goud. Bekijk het ballet van de lichte, levendige en overvloedige belletjes en ontdek aan de oppervlakte de befaamde "parelkrans".
- 3 Snuif dan langzaam en langdurig zijn geur op en doe dat nog eens. Laat het bouquet van aroma's, fruit of bloemen, vanille of kruiden op u inwerken.
- 4 Nu mag u proeven. Houd hem enkele seconden in de mond en laat hem rondwalsen. Dan onthult de champagne zijn ware natuur.
- 5 Herbegin met een andere champagne en vergelijk.

Met of zonder belletjes

De pinot noir en de chardonnay groeien op de wijngaarden waar de meest prestigieuze champagnehuizen hun druiven aankopen. Niettemin maakt men in de Aube ook zogenaamde "stille" wijnen. De "Coteaux champenois", rood of wit, is een wijn waarvan men het typische karakter waardeert. Wat de "Rosé des Riceys" betreft: dat is gewoon een niet te evenaren wijn.

Adressenlijst

Om uw reis voor te bereiden of om ter plaatse tips en informatie te krijgen, kunt u terecht op volgende adressen:

- **Comité départemental du Tourisme de l'Aube en Champagne**

34, quai Dampierre 10000 Troyes
Tel. +33 (0)3 25 42 50 00 - Fax +33 (0) 3 25 42 50 88
www.aube-champagne.com

- **Office du Tourisme de Troyes**

rue Mignard (rechtover de kerk van Saint-Jean)
10000 Troyes - Tel. +33 (0) 3 25 73 36 88
16 boulevard Carnot 10000 Troyes
Tel. +33 (0)3 25 82 62 70 - Fax +33 (0) 3 25 73 06 81
www.ot-troyes.fr

- **Office du Tourisme Les Riceys**

14, place des Héros de la Résistance
10340 Les Riceys
Tel. +33 (0)3 25 29 15 38 - Fax +33 (0) 3 25 29 15 38
www.les-riceys-champagne.com

- **Office du Tourisme de Bar-sur-Seine**

33, rue Gambetta
10110 Bar-sur-Seine
Tel. +33 (0)3 25 29 94 43 - Fax +33 (0) 3 25 29 70 21
www.ot-barsurseine.fr

- **Office de Tourisme de Mussy-sur-Seine**

2, rue des Ursulines
10250 Mussy-sur-seine
Tél. +33 (0)3 25 38 42 08

- **Office du Tourisme de Bayel**

2, rue Belle-Verrière
10310 Bayel
Tel. +33 (0)3 25 92 42 68 - Fax +33 (0)3 25 92 34 34
www.bayel-cristal.com

- **Office du Tourisme de Bar-sur-Aube**

Place de l'Hôtel de ville
10200 Bar-sur-Aube
Tel. +33 (0)3 25 27 24 25 - Fax +33 (0)3 25 27 40 02
www.barsuraube.net

