

Capitale du Champagne
EPERNAY



JOURNEES VENDANGES

2011

EPERNAY ET SA REGION

A EPERNAY

CHAMPAGNE ACHILLE PRINCIER – 9, rue Jean Chandon Moët – 51200 EPERNAY – Tél : 03.26.32.06.22 – Fax : 03.26.54.12.39 – E-Mail : achilleprincier@orange.fr – Pour groupes **sur réservation 3 jours à l'avance** – 9h30 : Visite des pressoirs avec commentaire, possibilité de goûter le moût, suivie du casse croûte des vendangeurs (9€/pers) - 10h30 : Retour sur Epernay, visite de la ville en petit train touristique (5€/pers) – 11h15 : Retour chez Achille Princier, visite des caves du 18^{ème} siècle suivie d'une dégustation de Brut Achille Princier (6€/pers) **ou** visite suivie de 2 dégustations de Brut et Cuvée Grand Art (8,50€/pers) – 12h15 : Déjeuner sur place : La formule du Cochelet (35€/pers) ½ bouteille de Champagne par personne.

DANS LA VALLEE DE LA MARNE

CHAMPAGNE DE L'ARGENTAINES – Cidex 318 - 51700 VANDIERES – Tél : 03.26.58.68.68 Fax : 03.26.58.68.69 – E-Mail : delargentaine@wanadoo.fr – Pour groupe (40 personnes) – Accueil et prise en charge du groupe – Cueillette du raisin – Casse croûte dans les vignes – Déjeuner dans notre espace De l'Argentine (Menu : Apéritif, Potée Champenoise, Fromages, tarte aux poires à la frangipane), boisson (vin rouge et Champagne de l'Argentine : 1 bouteille pour 8 pers.) – Visite guidée de la Coopérative – Une bouteille offerte par visiteur – Tarif : 58€ par pers.- **Le transport restant à votre charge.**

CHAMPAGNE DE TELMONT – 1, Avenue de Champagne – 51480 DAMERY – Tél : 03.26.58.40.33 - Fax : 03.26.58.63.93 – E-mail : lesateliers@champagne-de-telmon.com – Atelier « 24h00 dans les vignes »
Matin : Prise en charge au Royal Champagne et présentation du vignoble par l'ambassadeur du Champagne de Telmont – Remise des outils (panier et sécateur) et initiation à la cueillette avec un professionnel - Midi : Pause Champagne et pique nique d'automne – Après midi : Retour au domaine et visite privée du site d'élaboration – Dîner gastronomique au restaurant Royal champagne accompagné du Champagne De Telmont – Nuit et petit déjeuner au cœur des vignes.
Tarif : 740€ pour 2 pers

CHAMPAGNE LORiot – 38 rue du Lubre – 51700 BINSON ET ORQUIGNY – Tél : 03.26.58.08.28 - Fax : 03.26.58.39.61 - E-mail : loriot.charlene@orange.fr - différentes animations sont proposées pour les individuels et les groupes (60 pers) - 1^{er} choix : dégustation d'un champagne brut, une flute (gratuit) - 2^{ème} choix : **formule dégustation** 3 champagnes à déguster (2€/pers) - 3^{ème} choix : **la formule sensation** avec dégustation complète de la gamme de nos champagnes (6 champagnes) + en cadeau la flute offerte (6€/pers). Dégustation de jus et de raisins.

CHAMPAGNE FRANCOIS - PRINCIPE ARNOULT – Route de Damery – 51480 FLEURY LA RIVIERE – Tél : 03.26.58.42.53 – Fax : 03.26.58.69.24 – E-Mail : champagne-fp.arnoult@wanadoo.fr - Balade dans les gallipes (vignes) suivie d'une visite de nos installations (hall des vendanges, pressoirs traditionnels et modernes, cuveries, caves) – Dégustation de jus de raisin frais autour du pressoir (ou salle panoramique) – Flûte d'apéritif servie sur la terrasse (ou à table selon la météo) – Au choix : repas buffet tradition champenoise (à partir de 30 pers) ou Barbecue tradition Châtel (à partir de 40 pers) – Tarif : 37€ (boisson comprise dont une demi-bouteille de champagne par pers.) – Valable pour les groupes (à partir de 30 pers) –

DANS LA COTE DES BLANCS / COTEAUX SUD

CHAMPAGNE ANDRE JACQUART – 63, avenue de Bammental – 51130 VERTUS – Tél : 03 26 57 52 29 – Fax : 03 26 57 78 14 – E-mail : marie.doyard@ajacquart-fils.com – Pour les individuels (1 à 8 pers) et groupe (8 à 20 pers) : **Tous les jours sur réservation (24h à l'avance pour les groupes)** soit Visite de caves + pressoirs + dégustation (10€/pers) - soit visite de caves + pressoirs + dégustation + déjeuner (30€/pers)

CHAMPAGNE BERNARD TISSIER – 15, rue du Général Leclerc – 51530 CHAVOT COURCOURT – Tél : 03 26 55 47 67 – E-mail : pascaltissier@wanadoo.fr – Matin : Accueil au siège de l'exploitation à Courcourt – Casse croûte dans les vignes avec l'équipe vendangeurs – Cueillette manuelle du raisin. – Midi : Dégustation de notre champagne Bernard Tissier et repas à l'exploitation – Après midi : Visite de notre pressoir traditionnel avec retrousse manuelle – explication de l'élaboration du champagne avec remuage manuel des bouteilles - Tarif : 25€/pers

CHAMPAGNE MILAN – 6, rue d'Avize – 51190 OGER – Tél : 03 26 57 50 09 – Fax : 03 26 57 78 47 – E-Mail : info@champagne-milan.com - Sur rendez-vous pour groupe et individuels – 9H : Casse-croûte du vigneron – Visite guidée des caves, celliers et pressoirs traditionnels en fonctionnement, dégustation du jus de raisin au flan du pressoir – Balade ludique dans le joli village fleuri d'Oger (connu pour son bon accueil et son fleurissement) – Midi : Apéritif et repas du vendangeur – Après-midi : Balade digestive dans le célèbre vignoble d'Oger classé Grand Cru, initiation à la cueillette du raisin selon la tradition champenoise, goûter au Champagne et tartes maison – remise du certificat de participation et flûte en cadeau – prévoir des chaussures confortables et un vêtement de pluie – Tarif : 45€ (pour groupes : nous consulter)

CHAMPAGNE LECOMTE PERE & FILS – 1 Hameau de Tincourt – 51530 VINAY – Tél : 03 26 59 94 43- Fax : 03 26 57 86 47 – E-mail : champagne.lecomte@club-internet.fr – 9H : Accueil petit déjeuner – rendez-vous dans les vignes pour la cueillette des raisins pendant 1h30 – rendez-vous au pressoir – 13H00 : rendez-vous à table pour un repas champenois accompagné de la dégustation de nos différentes cuvées – 16H00 : possibilité d'acheter et d'emporter des bouteilles de champagne - Tarif : 40€/pers.

DANS LA MONTAGNE DE REIMS

CAVEAU CHAMPAGNE LALLEMENT – 29, rue de l'Eglise - 51500 CHAMERY – Tél : 03.26.97.66.00 - Fax : 03.26.97.61.78 Email : caveau.champ.lallement@wanadoo.fr – 9h30 Accueil avec Casse croute du vendangeur + visite du vignoble en petit train + visite de cave chez le vigneron + pressoir + menu du vendangeur – tarifs : 44,50€/pers

CHAMPAGNE JOBART ABEL ET FILS – 4, rue de la sous-Préfecture – 51170 SARCY – Tél : 03 26 61 89 89 – Fax : 03 26 61 89 90 – E-mail : contact@champagne-abeljobart.com - Site : www.champagne-abeljobart.com – 9H : Accueil des participants - départ pour les vignes – Présentation de la maison. Quelques explications sur la Champagne et le travail des vignes pendant l'année, puis cueillette des raisins – Petit-déjeuner au pied des vignes – Visite du pressoir : explication sur le pressurage et sur l'élaboration du champagne, dégustation du vin. - 12h30-13h00 : apéritif au champagne, déjeuner au champagne, chaque plat est accompagné d'une coupe de champagne d'une cuvée différente – 16h00 : possibilité d'acheter du champagne, départ - Tarif : 42€/pers. **Sur réservation.**

CHAMPAGNE DAUBY – 22, rue Jeanson – 51160 AY – Tél : 03 26 54 96 49 ou 06 12 77 07 56 – Fax : 03 26 55 54 05 – E-mail : champagne.dauby@wanadoo.fr – 9H : Départ pour les vignes ; puis cueillette du raisin - 11H00 : Retour au pressoir, explication du pressurage et dégustation du jus accompagné de sa brioche. - 11h30 : Visite des caves et dégustation de 3 cuvées. – tarifs : 30€/pers.

CHAMPAGNE ROGER COULON – 12 Rue de la vigne du roi – 51390 VRIGNY – Tél : 03 26 03 61 65 - Fax: 03 26 03 43 68 – E-mail : contact@champagne-coulon.com - Programme : 10h30 : Brioche et café d'accueil - 11h00 : Départ pour la vigne et cueillette du raisin + retour au domaine, et parcours de la grappe jusqu'au pressoir, chargement du pressoir par les participants, dégustation du jus - 13h00 : Apéritif suivi du déjeuner vendange au champagne - 15h00 : visite du domaine - 16h00 Initiation à la dégustation : reconnaissance des arômes et des 3 cépages champenois étudiés au cours de la journée - 17h00 : fin de prestation. Ouvert tous les jours pendant les vendanges : à partir de 10h30 - Tarif : 98€/pers.(max 25 pers). Journée réalisée tous les jours pendant les vendanges.

CHAMPAGNE VESSELLE – 8, rue de Louvois – 51150 BOUZY – Tél : 03 26 57 80 91 – Fax : 03 26 57 09 77 – Visite des caves et des pressoirs **sur rendez-vous** – lundi 22 août au lundi 5 septembre inclus - 2 formules : 1 – Dégustation à 6€/pers et formule « gourmet » à 32€/pers le repas + 6€/pers à la visite (si vous le souhaitez). **sur réservation**

Cette liste a été établie suite aux informations communiquées par les négociants, propriétaires, récoltants et coopératives adhérents à l'Office de Tourisme d'Epernay et sa Région. Seuls les programmes complets incluant visites, repas et éventuellement cueillette du raisin, ont été pris en compte. Les programmes se font en fonction de la date des vendanges. **Il est impératif de réserver.** Bien qu'une grande attention ait été accordée à l'information, l'Office du Tourisme d'Epernay et sa Région ne saurait, en aucun cas être tenu pour responsable des erreurs éventuelles contenues dans ce document. Les prix sont donnés à titre indicatif et ne tiennent pas compte du transport et des frais personnels. De nombreux autres producteurs de champagne se feront un plaisir de vous faire découvrir le travail de la vigne et du vin pendant la période des vendanges (il est alors conseillé de téléphoner). Une liste est disponible à l'Office du Tourisme d'Epernay et sa Région.

Renseignements : Office de Tourisme d'Épernay et sa Région
7, Avenue de Champagne – BP 28 – 51201 EPERNAY CEDEX
Tél : 03.26.53.33.00 – Fax : 03.26.51.95.22 – Mail : tourisme@ot-epernay.fr
Site : www.ot-epernay.fr
