



DOSSIER  
DE  
PRESSE

OENO  
TOURISME  
2022



En vogue par excellence, l'oenotourisme a le vent en poupe et s'étend dans tous les vignobles de France. Notre Vallée de la Marne Ouest vous offre cette opportunité unique de découvrir ce territoire émaillé de trésors, d'histoire, de vignes, de champagnes.

Vous avez choisi de vous lancer à la découverte du Pays des Fables de La Fontaine, à seulement cent kilomètres de Paris en plein vignoble A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée) Champagne ?

### COMME VOUS AVEZ RAISON !

Vous allez découvrir une jolie campagne vallonnée juste ce qu'il faut pour de belles lectures de paysages, avec au-dessus de votre tête un charmant ciel changeant.

Sur cette terre d'histoire et d'hommes célèbres, se mêlent harmonieusement de douces collines, de vastes espaces céréaliers, de belles étendues de pâturages, des forêts aux arbres remarquables, de charmants villages d'où jaillissent d'élégants clochers puis au détour d'un chemin, quelques majestueux châteaux. Ce paysage de France vous émerveillera sans aucun doute !

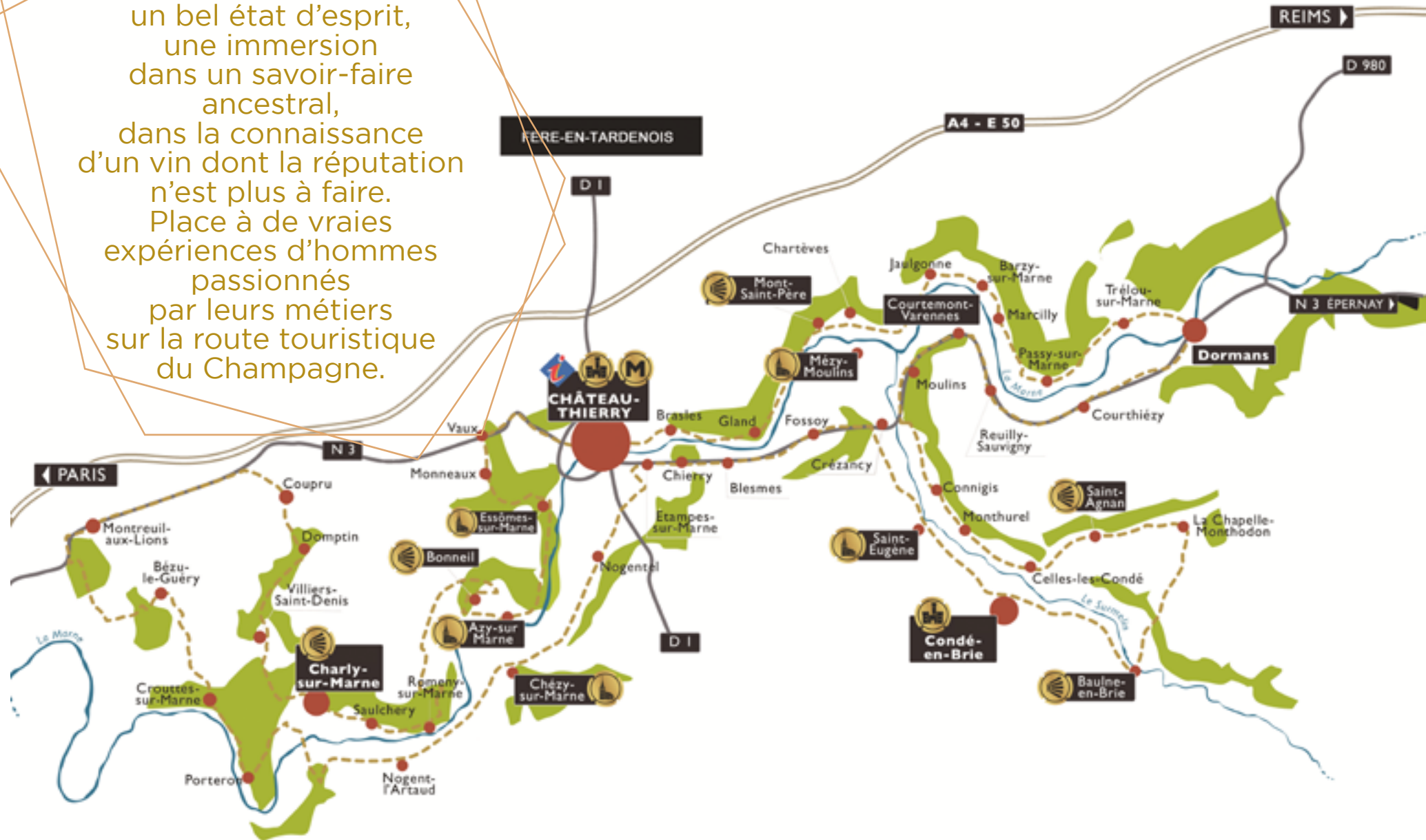
Vous êtes des pionniers... Alors profitez de ces offres en or pour visiter nos caves, déguster nos champagnes et faire quelques haltes mémorables dans nos restaurants, nos hôtels, nos gîtes et nos maisons d'hôtes.

BON VOYAGE  
SUR  
LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE.



# LA ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE

Le projet d'hier  
est devenu  
un bel état d'esprit,  
une immersion  
dans un savoir-faire  
ancestral,  
dans la connaissance  
d'un vin dont la réputation  
n'est plus à faire.  
Place à de vraies  
expériences d'hommes  
passionnés  
par leurs métiers  
sur la route touristique  
du Champagne.





De Saâcy-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne et Citry en Seine-et-Marne, en passant par la capitale du Meunier, Charly-sur-Marne, et jusqu'à Trélou-sur-Marne, la route touristique du Champagne en Vallée de la Marne Ouest s'étend de part et d'autre de la rivière Marne, à une heure de Paris et 45 mn de Reims desservit par l'autoroute A4, la nationale 3, et le train par la Gare de l'Est.

### *Saviez-vous que ?*

Le vignoble de la Vallée de la Marne Ouest est le berceau du vin de champagne, garant d'une diversité exceptionnelle autour des plus fameuses marques reconnues et médaillées d'or aux Vinalies.



Pour vous, nous avons rédigé un carnet de voyage, « **CHAMPAGNE EN VALLÉE DE LA MARNE OUEST** » il vous accompagnera au fil de votre séjour. Gardez le bien précieusement car à l'intérieur vous pourrez y noter vos coups de coeur, vous amuser avec et en faire un bel objet souvenir ...  
Ce guide vous accompagnera tout le long de votre séjour, jusqu'à ce que vous l'ayez totalement apprivoisé et vous laissera un délicat petit goût de « **REVIENS-Y** ».

Pour vous le procurer en téléchargement :

<https://www.lesportesdelachampagne.com/brochure/guide-oenotourisme-en-vallee-de-la-marne-ouest-2018> ou en le demandant à la Maison du Tourisme 03 23 83 51 14.

# CHIFFRES CLÉS

L'encépagement sur la **route touristique de la Vallée de la Marne Ouest** est composé de **15,5 % de Chardonnay, de 13,1 % de Pinots noirs et de 70 % de Meunier.**

L'A.O.C Champagne s'étend ici sur 2414 hectares regroupe 32 villages et 560 exploitants. 15 coopératives, 3 négociants qui chaque année produisent environ 7 millions de bouteilles. Les moyennes de récolte sont variables selon les années : pour un « bon » **vendangeur**, elles s'élèvent autour de **400 à 500 kilos de cueillette par jour**, remplissant 10 caisses de vendanges.

Le champagne aux Portes de la Champagne c'est aussi **9460 salariés, 11 700 contrats dont 7500 CDD**, une masse salariale qui génère 27 millions d'euros. **40% du chiffre d'affaires** est réalisé entre **novembre et décembre pour les fêtes de fin d'année.**

## SON ORIGINALITÉ: LE PINOT MEUNIER

Ici, dans la vallée de la Marne, **aux portes du Champagne**, le **pinot meunier occupe 70 % du vignoble.**

Il est **implanté sur des sols** à dominante **argilo-calcaire**, à tendance marneuse à hauteur de 69,10 % contre 14,93% pour le pinot noir et 15,89 % pour le chardonnay.

**C'est lui qui confère au vin toute sa rondeur.**

Aujourd'hui, **l'Aisne représente 10 % des vignes à Champagne** (3e producteur de champagne derrière la Marne et l'Aube). Historiquement on en produisait même jusqu'aux limites du soissonnais, à Braine et Vailly-sur-Aisne. Il y est recensé **3321 vignes, 808 vigneron**s (récoltants-manipulants pour la plupart), 15 coopératives, 3 négociants pour une **production annuelle de 20 à 25 millions de bouteilles.**

Il existe **une confrérie du pinot meunier à Charly-sur-Marne** qui regroupe 26 membres. Elle s'engage à mettre en valeur le pinot meunier du Canton de Charly-sur-Marne avec une constante recherche de qualité. Sa Présidente et Grand Maître est Marie-Paule Naudé.





# 87 PRESTATAIRES

sont labellisés,

«vignobles & découvertes»

un gage d'accueil bordé par une charte.

Ce label vient en soutien de la marque collective **la Champagne, refined art de vivre** pour vous concocter le séjour de vos rêves en champagne

[www.visitlachampagne.fr](http://www.visitlachampagne.fr)

Retrouver nos sélections d'offres à destination des groupes et des individuels :  
demandez la brochure qui vous intéresse à la Maison du Tourisme.





Printemps



Eté

LES 4 SAISONS DE LA VIGNE,  
DE NOMBREUSES PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS  
À FAIRE EN COUPLE, ENTRE AMIS, EN FAMILLE  
À VOUS DE CHOISIR !

LA PROMESSE DE BELLES RENCONTRES AVEC NOS VIGNERONS.



Automne



Hiver

# Au printemps

## CHAMPAGNE PHILIPPE MALLET



### RANDONNÉE PÉTILLANTE

Philippe vous invite à fêter l'arrivée du printemps en vous proposant une randonnée pédestre (8km) à travers les vignes. Profitez d'une balade rythmée par des explications passionnantes sur le territoire de Trélou-sur-Marne et les travaux de la vigne ! C'est le moment de venir admirer le réveil de la nature !

Voici le déroulé de votre journée:

9h: accueil, petit déjeuner

9h30: départ de la randonnée

11h30: dégustation des Champagnes Philippe Mallet

Inscription par mail obligatoire !!!

@ : [alexmallet6@gmail.com](mailto:alexmallet6@gmail.com)

Toutes les informations vous seront transmises par mail dès que votre inscription sera validée !

### LA PÉTILLANTE DEMOISELLE

Bienvenue à Trélou-sur-Marne, au cœur du vignoble de Champagne. Au départ des exploitations viticoles, ce parcours grimpe à travers les vignes pour vous offrir un panorama extraordinaire sur les méandres de la Marne. En descendant, nous vous conseillons vivement le hors circuit vers les berges de la Marne, et pourquoi pas une dégustation chez l'un des sympathiques producteurs du village.

A consommer avec modération... et seulement après la balade !

*RDV Champagne Philippe Mallet, 5 route de Courcelles 02850 Trélou-sur-Marne -  
Tél : 03 23 70 34 09 - Randonnée disponible sur [www.randonner.fr](http://www.randonner.fr)*



# CHAMPAGNE LÉVÊQUE DEHAN



«TAILLE TÔT, TAILLE TARD,  
RIEN NE VAUT LA TAILLE DE MARS!»

C'est le dicton sur la parcelle pédagogique d'Eric du champagne Lévêque Dehan, il nous explique alors la Champagne, ses particularités spécifiques et les différentes tailles pratiquées, avec un clin d'oeil à la taille Vallée de la Marne! Cocorico ! Et oui, elle existe bien ! Une belle occasion de se rappeler l'harmonie entre Dame Nature et son serviteur afin de parfaire la floraison à venir...



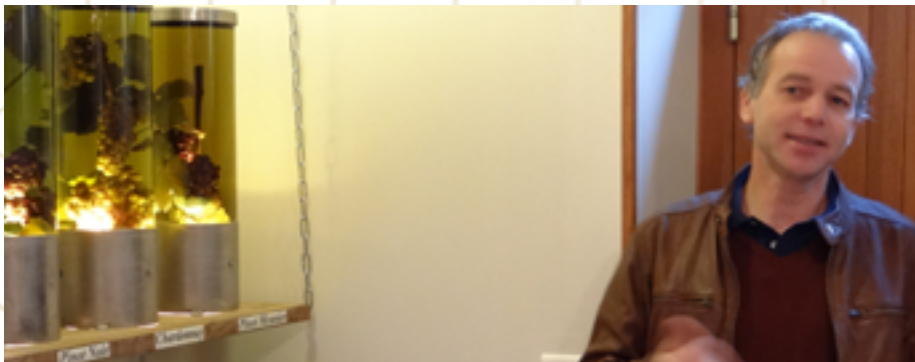
## L'ÉBOURGEONNAGE

Voici le joli mois de mai et l'ébourgeonnage, venez voir comment ôter ces vilains bourgeons non fructifères.

## EXPÉRIENCE MULTI-SENSOIRELLE

Il pleut, pas grave ! Nous descendons au caveau et là... quelles sont donc les limites de nos sens ? Nous envoient-ils toujours les bons messages ?

Mettons-les en éveil en pratiquant des expériences visuelles, tactiles, olfactives, gustatives... dans l'Atelier des sens de Nadine et Eric Lévêque Dehan.



*RDV Champagne Lévêque Dehan 2 rue des Lilas - Marcilly 02850 Barzy-sur-Marne -  
Tél : 03 23 70 32 41*

# DOMAINE JOËL MICHEL



## CHAMPAGNE AU JARDIN!

On s'offre une parenthèse détente pétillante dans ce coquet jardin d'agrément et on profite du potager en appréciant une petite flûte en présence de François ou de Claire.

*RDV Domaine Joël Michel, 1 place Brigot 02400 Brasles - Tél : 03 23 69 01 10*

# CHAMPAGNE ALAIN BEDEL



## ESCAPE BULLES

**En mai à Charly-sur-Marne**

A l'occasion de ses portes ouvertes, le Champagne Alain Bedel, organise un grand jeu de piste grandeur nature, mêlant énigmes et découverte du vignoble champenois. Vous partirez samedi à votre heure (dimanche en matinée uniquement) comptez 1h30 environ à la recherche d'indices au milieu des vignes et dans nos caves, afin de résoudre le secret de de la famille Bedel.

Animation ludique à partager entre amis ou en famille.

*RDV Champagne Alain Bedel, Porteron 02310 Charly-sur-Marne - Tél : 03 23 82 02 74*

# C'est l'été...

# LE FESTIVAL DU CHAMPAGNE ET DES ARTS



## FINEENBULLES

Voici un bel assemblage que vous proposent les vigneronns de Crouttes-sur-Marne !

Invitez sans hésiter votre famille et vos amis autour de ces dix caves et leurs artistes dédiés. Une échappée haute en couleurs !

**En juillet à Crouttes-sur-Marne**

Plus d'infos: <https://fineenbulles.com/>

# ON PROFITE DE NOS JOLIS PAYSAGES EN FAMILLE

Un pique-nique c'est d'actualité en été !

Enfilez vos chaussures et partez en randonnée dans le vignoble avant de profiter d'un pique-nique tiré du sac (ou panier garni).

Profitez d'une lecture de paysage, d'une visite d'installation viticole, ou encore d'une petite dégustation pétillante ?

Pourquoi ne pas se laisser tenter ?

Contactez les champagnes:

Champagne Christian Naudé

Le clos Taupin

18 avenue Fernand Drouet

02310 Charly-sur-Marne

Tél : 03 23 82 74 51

Champagne Henri Déchelle

1 bis rue Aristide Briand

02400 Brasles

Tél : 03 23 70 87 05

## LUNDI DE PENTECÔTE: PIQUE-NIQUE DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Reçu comme un ami, le temps du week-end.

Appréhendez l'univers d'un vigneron indépendant,

son quotidien en lien étroit avec notre culture et tout un pan du patrimoine français.

Il ne vous reste plus qu'à préparer votre pique-nique et direction un vigneron indépendant.

Il vous offre la possibilité de déguster sa cuvée gratuitement.

Tous les vignerons participants seront dévoilés en mars sur :

[www.vigneron-independant.com/pique-nique](http://www.vigneron-independant.com/pique-nique).

## « VENDANGE D'UN JOUR »

En fonction des dates fixées par le Comité Champagne, passez à la Maison du Tourisme et sécateur en main, entrez dans le folklore de notre vignoble !

Champagne  
Paul Leredde  
49 rue de Bézu-le-Guéry  
02310 Crouttes-sur-Marne  
Tél : 03 23 82 09 41

Champagne  
Philippe Dechelle  
20 rue Paul Doumer  
02400 Brasles  
Tél : 03 23 69 95 95

Champagne  
Sourdet Diot  
1 Hameau de Chézy  
02330 La Chapelle Monthodon  
Tél : 03 23 82 46 18

Champagne  
Météyer Père et fils  
39 rue de l'Europe  
02850 Trélou-sur-Marne  
Tél : 03 23 70 26 20

# L'HEURE DE LA VENDANGE A SONNE

## CHARGEMENT DU PRESSEUR

Après un tour dans les vignes et la dégustation du jus, assistez au chargement du presseur ! Une expérience qui ne vous laissera pas indifférents. Le +: possibilité de déjeuner à la table animée des vendangeurs chez le champagne Biard Loyaux.

*RDV Champagne Biard Loyaux 1&2 rue du Château 02850 Passy sur-Marne - Tél : 03 23 70 35 66*

# L'automne s'installe

## LA BALADE PÉTILLANTE



J'EMMÈNE MA TRIBU, MES AMIS,  
MON AMOUREUX!

Viiiiite car la réservation se fait souvent à guichets fermés !  
Une journée appréciée de nombreux oenotouristes en recherche  
d'authenticité, de jolis points de vue, d'animations, de cuvées  
exceptionnelles. On se détend l'espace de moments gourmands  
champêtres appréciés de tous.

Appareil photo conseillé, les pauses souvenir sont de la partie !

*RDV Champagne Bedel, Porteron 02310 Charly-sur-Marne*

Plus d'infos: [www.balade-petillante.com](http://www.balade-petillante.com). RDV en octobre!

## LA SEMAINE DU GOÛT



Le champagne Leclère-Torrens vous propose un atelier ludique  
et interactif autour de nos bons produits du terroir. Ouvert à tous.

*RDV Champagne Leclère-Torrens, 15 rue de la Marne*

*02310 Crouettes-sur-Marne - Tél : 03 23 82 08 54 / 07 77 90 12 15*

RDV en octobre.

## CHAMPAGNE ET VOUS!



IMMERSION PÉTILLANTE  
LE TEMPS D'UN WEEK-END

C'est le festival œnologique qui prône l'art de 'Vivre le Champagne'  
en révélant les trésors et curiosités de la Vallée de la Marne. Initiez-vous  
sur la chaîne de dégorgement en grande convivialité!

Plus d'infos: [www.champagne-et-vous.fr](http://www.champagne-et-vous.fr)

*RDV place des Etats-Unis à Château-Thierry*

RDV en octobre.

# A découvrir toute l'année

## LA MAISON PANNIER



### «TENDRE À LA PERFECTION»

C'est en 1899, à Dizy, aux portes d'Épernay, que Louis-Eugène Pannier écrit les premières pages de l'histoire de la Maison éponyme.

Au fil du temps et de travail en excellence, la marque gagne en réputation et débute un nouveau chapitre plein de promesses en s'installant à Château-Thierry, au cœur des coteaux de la Vallée de la Marne.

Sur ces terres qui ont inspiré de nombreux peintres, écrivains et poètes, d'anciennes et remarquables carrières de pierre datant du XII<sup>ème</sup> siècle, constituent les caves de la Maison Pannier.

Dans l'une de ces galeries profondes, veille un archer gravé dans la paroi par un habile tailleur de pierre. C'est tout naturellement que la Maison Pannier a choisi ce symbole d'équilibre, de maîtrise et d'adresse comme emblème de son savoir-faire, et a fait sienne la devise de l'archerie : « Tendre à la perfection ».

Avec vos amis, amusez vous au cœur des caves afin d'échapper au premier escape game «teinté champagne» !

Que les meilleurs gagnent !

*RDV Maison Pannier, 23 rue Roger Catillon 02400 Château-Thierry - Tél: 03 23 69 51 30*

## LES VIGNERONS VOUS ACCUEILLENT (MÊME) LE DIMANCHE!



Découvrez nos caves de Champagne toute l'année, en couple, entre amis, avec les enfants (certaines installations le permettent avec en prime un jus de fruit).

Nos vigneron vous ouvrent leur porte tous les jours, même le dimanche, et vous parlent de leur métier pour une visite de leurs installations autour d'une belle dégustation. Ils ne sont pas avares d'anecdotes.

Les caves ouvertes le dimanche sur [www.lesportesdelachampagne.com](http://www.lesportesdelachampagne.com)

# RANDONNÉE EN VÉHICULE TOUT TERRAIN



## LA «PÉTILLANTE DEMOISELLE» ET LA «BULLE D'OR»

Voici deux balades sportives et vivifiantes qui sortent de l'ordinaire ! A bord d'un 4x4 en plein vignoble champenois, Philippe vous offrira la dégustation parcellaire et, si le coeur vous en dit, pourquoi ne pas vous accorder un moment pique-nique en bord de Marne, les barbecues sont à disposition, à vous de prévoir.

> RDV Champagne Philippe Mallet 5 route de Courcelles 02850 Trélou-sur-Marne -  
Tél: 03 23 70 34 09 - sur réservation

# CHAMPAGNE FLEURY GILLE



## LES CLÉS DE LA DÉGUSTATION : UNE HISTOIRE DE « BONS SENS »

Vous cherchez les mots pour décrire le champagne que vous dégustez ? Exprimer vos perceptions avec des termes simples et précis, vous en rêvez ? Alors n'attendez plus pour vous initier à la dégustation du champagne, c'est plus facile que vous ne le croyez ! Laissez parler vos sens : regardez, écoutez, humez puis enfin goûtez, vous posséderez les clés d'un univers passionnant ! Pour vivre une expérience sensorielle et gustative, inscrivez-vous à cet atelier!

## CHAMPAGNE ET FROMAGE : UNE ALLIANCE SURPRENANTE !

Au pays de la gastronomie, le fromage c'est sacré ! La nouvelle tendance? Le servir avec du champagne. Cette alliance, associant le chic du nectar pétillant au rustique de nombreux fromages, est complètement inattendue, car pour les puristes, manger du fromage sans vin rouge reste impensable ! Mais pour nous champenois, le fromage servi avec du champagne n'est pas une nouveauté, à l'instar de l'alliance maroilles (le fromage des vendanges) et du champagne rosé. Alors faites tomber les préjugés et osez le mariage champagne et fromage !

# NOUVEAUTÉ 2022

Et si je vous dis que le cerveau peut nous  
« la faire à l'envers »...  
que le goût du vin c'est dans la tête :  
une expérience gustative neuro-oenologique  
surprenante et inédite,  
Dominique sait y faire et sait nous passionner.

# OUPS!

Les amis débarquent dans quelques jours,  
les prévisions météo ne sont pas au top  
pour les jours à venir, le vigneron est-il disponible  
pour me proposer un atelier ? J'appelle ...

**Champagne Fleury Gille**  
**23 rue Pascal 02850 Courcelles**  
**Tél : 03 23 70 83 99**

## CHAMPAGNE MÉTÉYER PÈRE ET FILS



Profitez d'une expérience insolite qui vous offrira  
une vue imprenable sur la vallée de la Marne.  
La virée en Dyane sera la cerise sur le gâteau...  
sur les thématiques diverses et variées suivantes :

- Évidence...** Parcours incontournable : découvrez la saga familiale et le patrimoine ancestral de la Maison Météyer.
- Exclusif...** Instant sur mesure : enrichir son savoir œnologique par une MasterClass.
- Emotion...** Plaisir des sens avec vos enfants vivez une expérience sensorielle ludique.
- Héritage...** Voyage dans le temps (d'avril à octobre selon la météo) Une animation insolite costumée jouée en trois temps : plongez dans une épopée champenoise mettant en scène les plus hautes valeurs de l'UNESCO.

Référence, perfection des accords:  
Devenez témoin de la belle complicité entre l'histoire, l'art  
et le champagne. Un vrai régal cette master class éducative et gourmande.

*RDV Champagne Météyer, 39 rue de l'Europe 02850 Trélou-sur-Marne  
Tél : 03 23 70 26 20 - [www.champagne-meteyer.com](http://www.champagne-meteyer.com)*



# ENVIE D'UNE PAUSE ?

VOUS AVEZ TROUVÉ VOTRE DESTINATION...  
LES PORTES DE LA CHAMPAGNE,  
UN ENVIRONNEMENT PRIVILÉGIÉ



Maison du Tourisme  
Les Portes de La Champagne  
2 place des Etats-Unis  
02400 Château-Thierry  
03 23 83 51 14  
[www.lesportesdelachampagne.com](http://www.lesportesdelachampagne.com)  
Contact: Béatrice  
[beatrice@lesportesdelachampagne.com](mailto:beatrice@lesportesdelachampagne.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Crédit photo: Pixabay, Maison du Tourisme Les Portes de la Champagne, Cambon, Maison Pannier,