



cercle académique
d'études oenologiques
et ampélographiques
de Belgique

fondé en 1956

Voyage du CAEOA en Champagne

Du mercredi 6 au dimanche 10 mai 2026



Guide pratique

Préparé par

Bruno Van Geyseghem
Chevalier de Château-Chalon « En Beaumont »
et
Sabine Bedoret
Dame de Barsac « Doisy-Daëne »

CAEOA – Voyage en Champagne – du mercredi 6 au dimanche 10 mai 2026

Bonjour chers participants au voyage du CAEOA, qui célèbre cette année ses 70 ans d'existence.

Vous trouverez dans ce dossier toutes les informations dont vous aurez besoin avant, pendant, et peut-être même après le voyage.

Commençons par l'hôtel et les restaurants.

1. L'hôtel Best Western Le Relais Du Vigneron

2 Avenue Louis Lenoir, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Idéalement situé à proximité du vignoble familial, le Best Western Le relais du Vigneron vous plonge dans l'univers prestigieux de la Champagne et du Champagne.

En séjournant dans l'une des chambres de cet hôtel 3*, vous profiterez d'un séjour apaisant au sein des vignobles de la côte des blancs, le tout dans une décoration contemporaine, raffinée et élégante, à l'image du célèbre vin blanc pétillant. L'idéal pour des vacances effervescentes.

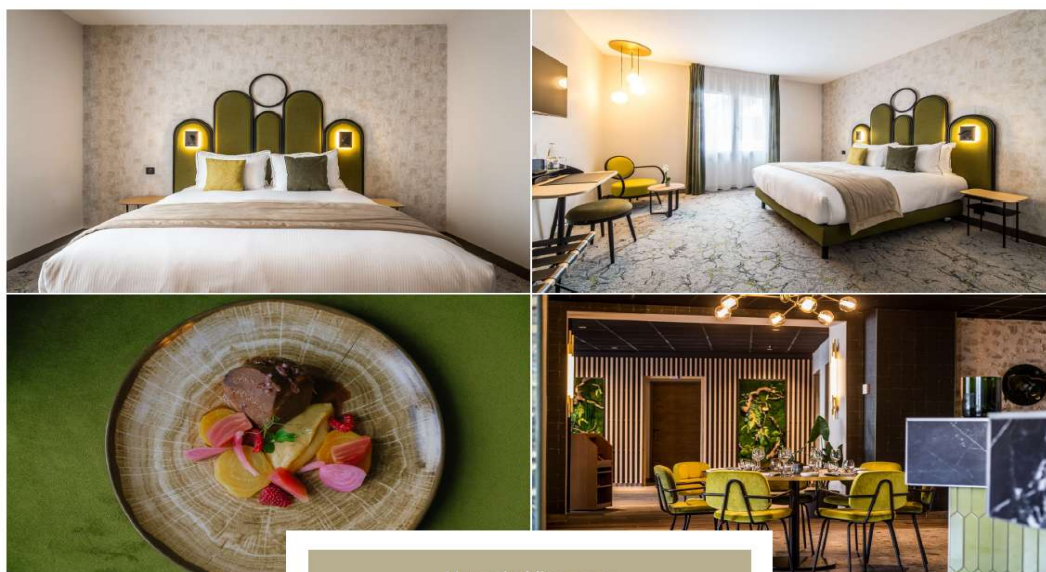
Le petit-déjeuner est servi sous forme de buffet complet et varié aux saveurs locales.

Diverses boissons chaudes et froides complètent des viennoiseries, du pain frais, des fromages, de la charcuterie et autres fruits frais pour bien commencer la journée.

L'hôtel dispose en son enceinte d'un restaurant « Terre de Craie » qui met à l'honneur les produits de saison et du terroir pour nous proposer une cuisine fraîche et gourmande que nous aurons le plaisir de savourer le premier et le dernier soir de notre séjour.

Vous y trouverez également un bar à Champagne « le Balthazar », un parking privé et sécurisé (sur réservation) et une salle de sport.

Cerise sur le gâteau, l'hôtel nous offre une dégustation de 3 cuvées du domaine familial de la Maison Pougeoise, le mercredi 6 mai à 18h00, 23 Boulevard Paul Goërg à 51130 Vertus, à 150 m de l'hôtel !!!



Notre établissement

2. Le restaurant Terre de Craie

2 Avenue Louis Lenoir, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Nous aurons le plaisir de goûter à la cuisine de l'hôtel le mercredi 6 mai à 19h30 et le samedi 9 mai à 19h00.

Au menu du mercredi 6 mai :

Amuses bouches

Saumon gravlax, Maki de quinoa sauce Ponzu

ou

Millefeuille de betterave, crème de Chaource et noix

Filet mignon de porc, patates douces et pois gourmands sauce Ratafia

ou

Dos de cabillaud, risotto sauce chorizo

Profiterole, glace vanille sauce chocolat

ou

Entremet aux fruits rouges

Mignardises

Au menu du samedi 9 mai :

Amuses bouches

Jambon de Reims, pickles de légumes, moutarde de Reims

ou

Salade de choux rouge, Granny Smith et hareng fumé

Ballottine de poulet aux champignons, écrasé de pommes de terre sauce poulette

ou

Filet de bar, déclinaison de petits pois gourmands sauce vierge

Assortiment de fromages de nos régions

Tarte citron meringuée

ou

Panna cotta, caramel au beurre salé, pop corn

Mignardises

3. L'entrevue

11 Place Léon Bourgeois, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Ce restaurant, bar à tapas et bar à vin, nous attend le soir du jeudi 7 mai, à 19h00.

Le menu nous y sera proposé à prix démocratique sur place, sauf information complémentaires communiquées entre-temps.



4. La P'tite Marotte

2 Rue de Châlons, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Ce restaurant savoyard situé au cœur de la Champagne nous permettra de découvrir de nombreux vignerons et nous proposera une carte des vins avec un large choix. Située au cœur de la côte des blancs, La P'tite Marotte nous apportera un petit air de montagne au milieu de la Champagne. Nous y sommes attendus le vendredi 8 mai à 19h00.



Le menu, proposé à 30 € par personne, hors vins, comprend, selon vos choix :

TAPAS CHARCUTERIE ET FROMAGE MONTAGNE

TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON DE MONTAGNE

SALADE VERTE

OU

BROCHETTE DE POULET MARINE

RIZ ET LEGUMES DE SAISON

CREME BRULEE

OU

TIRAMISU

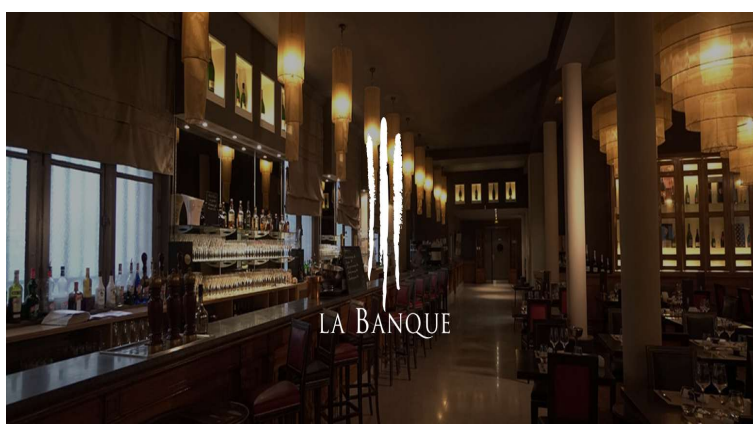
EAU / CAFE

Pour les repas des jeudi et vendredi midi, nous avons privilégié une restauration champêtre chez le vigneron, afin de ne pas alourdir nos estomacs déjà bien sollicités par la générosité de la cuisine champenoise. Seul, le samedi midi, nous irons manger dans un établissement emblématique de la ville d'Épernay.

5. La Banque

40 Rue Général Leclerc, 51200 Épernay

Venir à la Banque, c'est en premier lieu découvrir une cuisine riche et originale, une présentation soignée, une carte des vins et champagnes intéressante et un personnel discret, souriant et à votre écoute. C'est aussi vivre un moment unique, dans un endroit chargé d'histoire, avec plus d'un siècle d'existence, où se sont effectuées au fil des décennies, de nombreuses transactions financières liées à l'histoire du Champagne et de la Champagne, comme en témoignent encore le grand comptoir de banque, les casiers de rangement des dossiers ou mieux encore, la fameuse salle des coffres...



Au menu, nous aurons :

Brochette de lotte, sauce Champagne

ou

Pavé de bœuf, sauce poivre

Tartelette chocolat framboise

ou

Tiramisu aux fruits rouges.

Continuons maintenant avec les Maisons de Champagne.

Au programme, nous aurons 8 Maisons de Champagne qui nous feront découvrir leurs différentes cuvées. Ces Maisons sont représentatives de la diversité géographique, ampélographique et œnologique de la Champagne.

De la Montagne de Reims à la Côte des Blancs, en passant par la vallée de la Marne, nous aurons l'occasion de déguster du champagne en mono-cépage ou en assemblage des trois cépages traditionnels de la Champagne (mais pas que !!!), du blanc, du rosé et même du rouge, soit une petite trentaine de cuvées différentes.

Jour 1 – Jeudi 7 mai 2026

1. Champagne Duval-Leroy

69 Avenue de Bammental, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Carol « femme de Champagne » et belge de naissance (cocorico !!!) ne mesure ses efforts qu'à une seule aune : celle du plaisir d'avoir hissé Duval-Leroy au sein des plus prestigieuses maisons de champagne, présente dans plus de 250 établissements étoilés.

A sa suite, ses trois fils, Julien, Charles et Louis produisent des champagnes tout en finesse, légèreté et élégance, des champagnes qui parlent directement au cœur du public et des professionnels.



Nous y aurons une visite de la cuverie, de la salle des fûts et des caves de vieillissement, ainsi qu'une dégustation de 5 cuvées :

- Fleur de Champagne Premier Cru, à 36,50 €
 - Chardonnay et Pinot Noir issus de Premier et Grand Cru.
 - Conjuguant audacieusement un juste équilibre gustatif persistant et un caractère racé et distingué, ce champagne ouvre avec harmonie un succulent repas. Issu d'une cuvée vive, source odorante et altière, un soupçon minéral, il distillera longtemps de fines réminiscences d'émotions partagées.

- Blanc de Blancs Premier Cru 2008, à 48,54 €
 - 100% Chardonnay.
 - Ce millésime 2008 sublime les Chardonnays issus des plus belles parcelles certifiées Grand Cru de 6 Villages de la Côte des Blancs. Cette cuvée est l'affirmation du style Duval-Leroy dans ce qu'il a de plus beau, bien aiguisée par une fraîcheur exquise.
 - Au nez se révèlent des arômes complexes de fleurs blanches, mandarine, amandes chaudes. En bouche, ce grand vin est soyeux d'une onctuosité et d'une souplesse qui lui confèrent un grand équilibre et richesse.
- Femme de Champagne Grand Cru NV, à 104,70 €
 - 76% Chardonnay 24% Pinot Noir.
 - Femme de Champagne a été imaginée pour valoriser les meilleures parcelles de la Maison aux noms. Ces précieux raisins sont vinifiés séparément, pour partie en fûts de chêne. Un vin distingué au port altier marqué par les notes d'agrumes et de pâtisserie. Son profil plein et enveloppant lui donner une place de choix à table.
- Petit Meslier 2009, à 90,54 €
 - 100% Petit Meslier !!!
 - La passion de Duval-Leroy pour l'authenticité s'illustre dans cette cuvée de pur Petit Meslier (cépage dit oublié). Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux comme ceux de la Vallée de la Marne.
 - Ce vin d'avertis, millésime 2009, libère un bouquet au profil puissant d'équilibre et de complexité. Le Petit Meslier donne un vin souple et fruité qui évolue un peu plus rapidement dans le temps et apporte à l'assemblage de la rondeur. Mariage intime entre le cépage et le sol, ce vin laisse exploser en bouche une finesse mêlée de touches suaves et chaleureuses qui comblent les connaisseurs et les amateurs de saveurs atypiques.
- Rosé Prestige Premier Cru, à 48,54 €
 - Chardonnay et Pinot Noir.
 - Créé par Carol Duval-Leroy en hommage aux adeptes et amateurs de grands rosés raffinés, le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité. Sa robe saumonée fascine au premier regard. Son nez libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums.



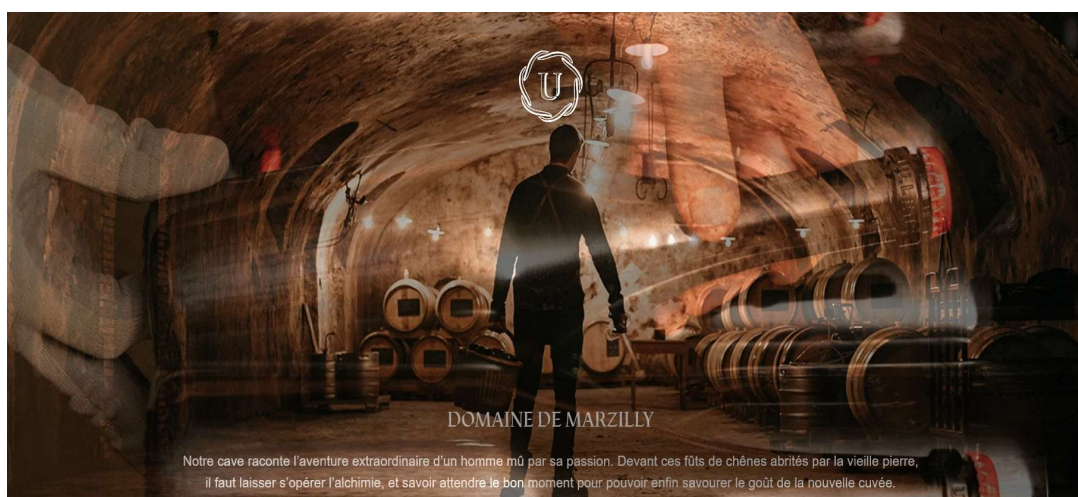
Les prix, donnés à titre indicatif, sont ceux de 2025, avec 20% de discount si achetés sur place.

2. Domaine de Marzilly – Champagne Ullens

3 Rue Carnot, 51160 Mareuil-sur-Ay

Maxime Ullens de Schooten, originaire de Belgique et architecte de formation, décide de rénover le château de Marzilly, entouré d'un parc et d'une forêt (32 ha) et détruit lors de la Première guerre Mondiale. C'était sans compter sur un bout de vignes épargné par la crise du phylloxera du début du XIXe siècle. Le jeune homme se prend de passion pour la viticulture, s'intéresse aux cépages, veut en planter et produire du champagne. Mais le chemin est escarpé en Champagne pour devenir vigneron. Il reprend des études au lycée viticole d'Avize pour obtenir son brevet d'exploitant agricole.

Huit ans plus tard, le Domaine de Marzilly renaît magnifiquement de ses cendres. Et désormais, une marque de champagne porte le nom de son propriétaire: le Champagne Ullens. Une première cuvée commercialisée, un brut sans année, dosé à 4gr/l, est élaboré avec 7% de pinot noir, 37% de chardonnay et ...56% de meunier. Ce fameux meunier à qui Maxime Ullens veut donner des lettres de noblesse, qui pousse dans la partie sableuse d'Hermonville. C'est d'ailleurs sur ce terroir que Maxime Ullens travaille désormais quatre hectares. Le fondateur du Domaine de Marzilly, a été reconnu pour son travail par le célèbre guide Gault & Millau avant d'être nommé le Vigneron de l'Année 2020.



Dégustation en cave de vins clairs et dégorgement de bouteilles, suivis d'un repas champêtre.

Liste des Champagnes à déguster :

- Champagne Ullens Brut Lot 12, à 35,52 €
 - Cépage : Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir
 - Millésime : N/M
- Champagne Ullens L.P.M (Le Pinot Meunier), à 44,40 €
 - Cépage : Pinot Meunier
 - Millésime : N/M
- Champagne Ullens M(illésimé) 2018, à 53,88 €
 - Cépage : Pinot Meunier
 - Millésime : 2018

3. Champagne Fromentin Leclapart

1 Rue Paul Doumer, 51150 Bouzy

Barbara & Jean-Baptiste nous présentent leurs champagnes historiquement classés Grands Crus à Bouzy, au cœur de la champagne sur la Montagne de Reims (Côte des Noirs). L'exploitation viticole familiale Fromentin Leclapart est transmise depuis cinq générations. Ils élaborent avec passion et savoir faire des Champagnes de qualité. Leur production est artisanale. Ils réalisent manuellement toutes les différentes étapes d'élaboration de leurs champagnes à la vigne, la cuverie, la cave et la vente à l'exploitation.

Leurs champagnes sont élaborés exclusivement avec des raisins Pinot Noirs et Chardonnay issus des parcelles 100% Grand Cru. Le Pinot Noir, leur spécialité, apporte la puissance et le cépage Chardonnay la fraîcheur.



Parmi leur gamme composée de 6 champagnes, nous en dégusterons 4, à savoir:

- Extra-Brut, à 24,50 €
 - « Vivacité & Fruité »
 - Champagne issu de notre brut tradition. Son faible dosage en sucre révèle le fruité du pinot noir et la fraîcheur du chardonnay.
- Brut tradition, à 23,50 €
 - « Fraîcheur & Fruité »
 - Cuvée traditionnelle, issue de notre assemblage de la vendange de l'année et de nos vins de réserves avec une dominante de Pinot Noir et une touche de Chardonnay.
- Brut Blanc de Noirs, à 28,00 €
 - « Puissance & Structure »
 - Vin mono-cépage élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir.
- Millésime 2018, à 33,00 €
 - « Élégance & Finesse »
 - 50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay. Cuvée élaborée à partir de raisins d'une seule année exceptionnelle, 2018. Quatre ans de vieillissement minimum en cave.

Un coffret reprenant les 6 cuvées est disponible au prix de 180,50 €.

Ils proposent également un Coteaux Champenois - Bouzy rouge à 24,00€.

4. Champagne Henry de Vaugency

1 Rue d'Avize, 51190 Oger (Blancs-Coteaux)

Allons découvrir à Oger, au cœur de la côte des Blancs, les secrets du champagne Henry de Vaugency qui se transmettent de père en fils depuis 1732. Delphine et Pascal représentent la 8ème génération de viticulteurs passionnés par leur terroir d'Oger et le célèbre raisin chardonnay qui fait sa réputation. Maison de tradition familiale, ils nous invitent à découvrir leurs champagnes grands crus, ainsi qu'une visite guidée de l'exploitation avec dégorgement dit "à la volée".



A la dégustation, nous aurons 4 cuvées choisies parmi les 8 présentes au tarif, à savoir :

- Tradition, à 23,00 e
 - Robe brillante et claire. Notes fraîches, s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes.
 - Aérien et vivace, bien équilibré.
 - Suggestion : Parfait pour l'apéritif.
- Sélection, à 24,00 €
 - Robe dorée tirant vers le jaune paille.
 - Fruits jaunes, citronné puis s'ouvre vers le fruit confit.
 - Attaque vive, notes de fruits jaunes et belle longueur.
 - Suggestion : Un champagne rond et harmonieux qui plaira à tous.
- Cuvée des Amoureux, à 27,00 €
 - Robe dorée et brillante.
 - Nez fin et élégant, arômes de notes grillées.
 - Tout en rondeur avec des parfums de brioche.
 - Suggestion : Pour l'apéritif et avec des entrées de poissons.
- Cuvée La Miss, à 38,00 €
 - Robe dorée, jaune pâle. Nez fin et élégant.
 - Champagne d'une grande finesse qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches.
 - Suggestion: Expression d'une belle année.

Réductions de 10 à 15% par caisse de 6 bouteilles, selon les cuvées.

5. Champagne Saint-Sauveur

56 Rue du Mont Chenil, 51130 Vertus (Blancs-Coteaux)

Au cœur de la Côte des Blancs depuis 1886, cinq générations se sont succédé pour perpétuer, à travers la Maison Saint-Sauveur, l'héritage viticole et œnologique de l'abbaye éponyme qui remonte au XI^{ème} siècle. Leurs ancêtres sont propriétaires de vignes depuis 1754 précisément, mais c'est en 1886 que l'arrière grand-père Thomas Charles, dit Edmond, achète le domaine de Saint-Sauveur à un certain Prin d'Origny.

De cette histoire subsistent les caves datant du XVIII^{ème} siècle bâties dans la craie, un clos de un hectare et demi, unique en Champagne, le parc (cimetière des moines pendant 800 ans) et une partie des bâtiments de l'exploitation restée telle que les moines l'avaient laissée à la Révolution Française.



A l'heure actuelle, sous les noms Thomas, Dieu, Prieur, et Lordon, l'exploitation familiale des vignes du domaine de Saint-Sauveur se poursuit avec passion, dans un labeur exigeant et méticuleux, afin que leurs cuvées soient synonymes d'excellence et de perfection.

Nous y dégusterons 3 Blancs de Blancs et 2 Assemblages, au cours d'un repas champêtre, parmi lesquels :

- Champagne Saint-Sauveur Blanc de Blancs 1er Cru à Vertus, à 21,00 €
 - Robe d'un or brillant, effervescence fine et persistante.
 - En bouche, les fruits à chair blanche reviennent, ainsi que des notes de tilleul et de bergamote, de belles notes iodées et une bulle dansante.
- Champagne Saint-Sauveur Blanc de Blancs 1er Cru à Vertus Millésimé 2019, à 23,50 €
 - Robe d'un or très pâle, aux reflets argentés.
 - Nez subtil sur les fleurs blanches avec des notes beurrées.
 - Sa bouche aérienne, avec une acidité fondue donne à l'ensemble une grande finesse.
- Champagne Saint-Sauveur Frédéric T Initial Millésimé 2021, à 23,00 €
 - Des arômes de fleur et de pain d'épice reviennent au nez.
 - Un très bel équilibre en bouche pour ce champagne gastronomique qui pourra accompagner tout un repas.

Tarif 2025.

6. Champagne Breton Fils

12 Rue Courte Pilate, 51270 Congy

Gilbert Breton écrira les premières lignes de l'histoire de la maison Breton dont les vignes sont situées sur le Coteau du Petit Morin . Avec son fils, Ange, diplômé de viticulture ils créent leurs premières bulles en 1945 et fonde la Maison Breton Fils en 1948. Depuis, fils et petits fils se succèdent. Ils adaptent, perfectionnent, développent et laissent le meilleur d'eux-mêmes à leurs successeurs. Après Yann et Johann, c'est Reynald, le dernier des frères, accompagné de sa femme Fatima, qui a repris le flambeau et exportent désormais le nom Breton aux quatre coins du monde. Enfin, c'est plus récemment leur fils Pierre qui les a rejoints, soucieux de relever les défis d'une époque riche en bouleversements et en renouvellements.

Le domaine (7000 m²) est implanté à Congy, petit village marnais, situé à une demi-heure au sud d'Epernay, entre la Côte des Blancs et les coteaux du Sézannais. Aujourd'hui, leur vignoble de 16 hectares avec une présence sur les Premiers crus et Grands Crus est réparti sur neuf communes (Congy, Fère-brianges, Beaunay, Etoges, Sézanne, Mareuil sur Aÿ, Aÿ Champagne, Passy sur Marne et Saacy sur Marne). 150 000 bouteilles sont commercialisées chaque année.

Nous aurons l'occasion d'y déguster 4 cuvées parmi leur production et de visiter leur cave qui ne manque pas d'intérêt.

En effet, les caves, typiquement champenoises, s'étendent sur une surface de 1 200m²; environ 600 000 bouteilles y sont stockées. Creusées dans la craie, par Ange Breton il y a plus de 70 ans, elles réunissent ainsi les conditions idéales pour permettre aux cuvées de vieillir tranquillement et d'acquiescer leur pleine maturité.



Jour 3 – Samedi 9 mai 2026

Après une activité surprise, qui sera comme une parenthèse magique au cœur de la région la plus festive du monde, suivie de notre repas 2 services à La Banque, nous continuerons notre périple avec 2 autres maisons, situées plus bas dans la Champagne, au sud de la Côte des Blancs.

7. Champagne Borel-Lucas

3 Rue Richebourg, 51270 Étoges

Située au cœur du village d'Étoges, réputé pour son célèbre château hôtel de charme ****, la Maison Borel-Lucas fut fondée en 1929 par Marcel Lucas.

Depuis, chaque génération contribue au rayonnement de son savoir-faire et de la qualité de ses champagnes. La Maison traverse ainsi les âges; de pères en fils, sans jamais perdre son goût de la précision et du produit de qualité.

De nos jours, le Champagne Borel-Lucas est élaboré grâce à la collaboration familiale de Jean-Marie, Roseline, Christophe et Céline Crépeux. Leurs Vignes se situent à Étoges, à Cramant, village de la Côte des Blancs classé Grand Cru et dans la Vallée de la Marne.

Nous y dégusterons 4 parmi les 6 champagnes présents au tarif.



	La Réserve <i>Assemblage de 70 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay et 10 % Pinot Noir.</i> Ce Champagne Brut présente au nez une richesse aromatique d'amande grillée et de guimauve. Porté par une bulle fine et délicate, en bouche la fraise mûre et la pêche blanche en font un champagne fruité et complet. En Demi-Sec, ce vin miellé, partenaire idéal des desserts, accompagnera aussi avec élégance un foie gras. Disponible en Bouteille, Demi-Bouteille ou Magnum en Brut. En Demi-Bouteille et Bouteille pour le Demi-Sec.		Munificence <i>100% Pinot Noir.</i> Conservée sur lie dans nos caves profondes, cette cuvée présente une belle robe or pâle, aux reflets dorés. Le nez flatteur dévoile des effluves floraux de tilleul, camomille et de fruits à chair blanche bien mûrs. Le palais à l'attaque fraîche révèle une mousse crémeuse ainsi qu'une gamme aromatique dominée par les fruits secs et la marmelade d'oranges. Généreuse, gourmande et de belle longueur, une cuvée digne de son nom : MUNIFICENCE. Disponible en Bouteille Brut.
	La Sélection <i>100 % Chardonnay issu de villages classés Grand Cru de la Côte des Blancs : Cramant, Chouilly et Oiry, assemblage de plusieurs années.</i> Ce champagne frais et intense présente une belle brillance aux reflets verts. Expressif au nez, il délivre des arômes de fleur blanche et chèvrefeuille. En bouche, c'est un champagne long et élégant dominé par des notes d'agrumes. Disponible en Bouteille, Demi-Bouteille ou Magnum Brut.		Art Divin <i>100 % Chardonnay</i> Ce Champagne Blanc de Blancs arbore une effervescence languissante et crémeuse, son nez exprime des notes d'abricot confit, de brioche au beurre et de miel d'acacia. Sa bouche longue et généreuse se structure par son côté séveux avec une densité charmée sur la pomme. Disponible en Bouteille Brut et Magnum Extra Brut.
	Le Rosé <i>Un vin d'assemblage qui joue sa partition entre Pinot Meunier, Chardonnay et d'un vin rouge vinifié par nos soins.</i> De couleur rose tendre, sa robe est animée par des bulles fines qui alimentent un cordon persistant. En bouche, ce champagne fruité se révèle sur des arômes plus exotiques, comme la mangue. Disponible en Bouteille ou Magnum Brut.		Soleil D'Or <i>Ce Blanc de Blancs Millésimé, 100% Chardonnay classé Grand Cru, rend hommage à la qualité d'une année choisie pour son excellence.</i> Il révèle à la mise en bouche une structure complexe d'une grande finesse. Disponible en Bouteille Brut.

Photos non contractuelles

8. Champagne François Vallois

10 Avenue des Comtes de Champagne, 51130 Bergères-Les-Vertus

La Maison de Champagne François Vallois à Bergères les Vertus, c'est avant tout une histoire de famille. François et Brigitte Vallois nous accueilleront à Bergères-les-Vertus au pied du Mont-Aimé, site historique chargé d'histoire, dominant le vignoble unique et prestigieux de la Côte des Blancs.

La culture des vignes est faite avec passion, dans la tradition champenoise, tout en intégrant les nouvelles techniques pour un meilleur respect de l'environnement et de la qualité des champagnes français. Avec une approche artisanale du métier, le Champagne François Vallois est l'héritage d'un savoir-faire présent depuis trois générations. C'est donc dans la pérennité et le respect de l'environnement que s'inscrivent leur travail et leurs efforts.

Aussi, nous aurons le plaisir d'y déguster les champagnes suivants :

- Blanc de Blancs, à 21,50 €
 - 100 % Chardonnay - Premier Cru
 - Pas de fermentation malolactique
 - Couleur or pâle, bulles fines et régulières. Finesse et élégance
 - Nez fin, notes florales et agrumes frais persistantes.
 - En bouche, un champagne élégant, avec une belle structure et une belle longueur en bouche.
 - Cette cuvée se caractérise par sa délicatesse et sa fraîcheur.
- Blanc de Blancs Vieille Vigne les Falloises 2020, à 28,00 €
 - 100% Chardonnay - Premier Cru
 - Pas de fermentation malolactique
 - Les bulles sont fines et légères.
 - La robe dévoile un or étincelant, lumineux.
 - D'une retenue maîtrisée, le nez suggère une complexité naissante et une belle profondeur.
 - La bouche séduit par sa structure raffinée, à la fois tendue et profonde.
 - Un équilibre remarquable entre la maturité du millésime et une tension minérale persistante.
 - La finale est intense, d'une grande longueur, laissant une empreinte élégante et salivante de fruits mûrs.
- Rosé Brut, à 22,00 €
 - 85 % de Chardonnay et 15 % de Pinot Noir vinifié en vin rouge. - Premier Cru
 - Récolte 2022
 - Pas de fermentation malolactique
 - Teinte rose quartz aux couleurs de bonbons anglais.
 - Les bulles sont fines et discrètes.
 - Le nez, complexe et élégant développe des notes de fraise et fleur de sureau.
 - L'attaque est fraîche.
 - Ce vin développe beaucoup de finesse et de légèreté, lui donnant un aspect très délicat et gracieux.
 - Le dosage à 10g/l révèle des notes gourmandes de fruits rouges tel que la cerise ou la groseille.

- Rosé de Saignée, à 26,80 €
 - 100% Pinot Noir - Premier Cru
 - Récolte 2022
 - Technique rarement utilisée en Champagne qui consiste à laisser macérer le jus clair au contact des peaux afin qu'elles apportent au vin la coloration rosée voulue.
 - Nuances de rose soutenue. Belle effervescence. Mousse fine.
 - Nez très expressif sur le fruit et la finesse, avec des notes de fraise des bois.
 - La mise en bouche est fraîche et révèle un vin de caractère.
 - La bouche est ample, vineuse et gourmande, aux arômes de fruits rouges intenses, cassis et mûre.
 - Finale puissante du Pinot Noir macéré.

Tarif 2025, vente à la propriété.

DEGUSTER

Une partition aux infinies variations accordée au tempo d'une nature imprévisible et du savoir-faire ancestral en Champagne





1 - Cuvée BRUT RÉSERVE
90 % Chardonnay - 10 % Pinot Noir
Équilibre harmonieux entre la fraîcheur du Chardonnay et la rondeur du Pinot Noir.
Grande finesse et fruité, le Champagne de tous les instants.

2 - Cuvée EXTRA BRUT
100 % Chardonnay
Belle cuvée particulière peu dosée en sucre, est parfaite pour les connaisseurs de sensations pures.
Elle révèle un Champagne léger et vif.

3 - Cuvée BLANC de BLANCS
100 % Chardonnay
C'est la Cuvée Identitaire de notre Maison.
Issue du terroir de Bergères-Les-Vertus et Vertus. Elle dévoile une belle harmonie de fraîcheur et de complexité d'arômes.





3

4

5



4 - Cuvée MILLÉSIMÉ BLANC de BLANCS
100 % Chardonnay
Brut millésimé composé de grands crus de Chardonnay de la Côte des Blancs « Oger » et « Vertus ».
Elle exprime une grande richesse d'arômes, une structure généreuse et complexe. Excellent potentiel de garde.

5 - Cuvée VIEILLE VIGNE les Falloises
100 % Chardonnay
Cuvée issue d'une seule parcelle de vieille vigne du lieu-dit « les Falloises » à Bergères-Les-Vertus.
Très belle cuvée franche et aromatique avec une exceptionnelle longueur en bouche.






6

7

8

6 - Cuvée BRUT ROSÉ
85 % Chardonnay - 15 % Pinot Noir
Belle cuvée fruitée d'un assemblage harmonieux et équilibré de Chardonnay et de Pinot Noir.
L'originalité dans la flûte avec sa robe saumonée aux reflets orangés.

7 - Cuvée ROSÉ de SAIGNÉE
100 % Pinot Noir
Le charme de l'élaboration à l'ancienne par macération avec la peau des raisins qui lui donne sa robe colorée aux arômes de fruits rouges intenses.
C'est un Champagne vineux et gourmand.

8 - RATAFIA
Servi frais en apéritif ou en dessert.
Cette liqueur à base de jus de raisin de Pinot Noir et d'alcool surprendra les palais en recherche de nouvelles sensations gustatives.

9. Planning journalier et horaires du car

Vous l'aurez compris, nous avons un agenda bien rempli. Vous en trouverez ci-après le détail, jour par jour. Comme notre emploi du temps est calculé au plus juste pour visiter toutes les Maisons mises au programme et goûter leurs champagnes sans stress, tout en nous laissant du temps libre en fin de journée, nous vous demanderons de faire preuve de discipline pour respecter l'horaire en question, surtout le matin au pied du car. Il ne s'agirait pas que nos hôtes nous attendent, les champenois étant assez à cheval sur la ponctualité. A défaut, les retardataires rattraperont le car en cours de route 🚗

NB : les lignes surlignées en jaune sont des temps clés du planning.

Heure	Temps	Activités	Localité
Mercredi	06/05/26	Jour d'arrivée	
17:00	01:00	Accueil des participants	Vertus
18:00	01:30	Dégustation et temps libre	
19:30	02:30	Repas du soir à l'hôtel	
22:00		After pour ceux qui le souhaitent	
Judi	07/05/26	Reims et sa montagne	
08:55	00:00	Départ de l'hôtel en car	Vertus
08:55	00:05	Trajet (5')	
09:00	02:00	RV Duval-Leroy (2H)	Vertus
11:00	00:20	Trajet (20 km)	
11:20	03:00	Dégustation et repas @ Ullens (3H)	Mareuil-sur-Ay
14:20	00:15	Trajet (10 km)	
14:35	02:00	RV Fromentin-Leclapart (2H)	Bouzy
16:35	00:30	Trajet (30 km)	
17:05	00:00	Retour à l'hôtel	Vertus
17:05	01:55	Temps libre	
19:00	02:30	Repas à L'entrevue	Vertus
21:30		After pour ceux qui le souhaitent	
Vendredi	08/05/26	La Côte des Blancs du Nord au Sud	
09:20	00:00	Départ de l'hôtel en car	Vertus
09:20	00:10	Trajet (10 km)	
09:30	02:00	RV Henry de Vaugency	Oger
11:30	00:10	Trajet (10 km)	
11:40	03:00	Dégustation et repas @ St-Sauveur (3H)	Vertus
14:40	00:20	Trajet (20 km)	
15:00	01:30	RV Breton Fils	Congy
16:30	00:20	Trajet (20 km)	
16:50	00:00	Retour à l'hôtel	Vertus
16:50	02:10	Temps libre	
19:00	02:30	Repas à La P'tite Marotte	Vertus
21:30		After pour ceux qui le souhaitent	
Samedi	09/05/26	Epernay et la Côte des Blancs	
08:45	00:00	Départ de l'hôtel	Vertus
08:45	00:30	Trajet (30 km)	
09:15	01:45	Surprise 70 ans du Cercle	Epernay
11:00	00:10	Trajet (10 km)	
11:10	00:50	Tour de ville	Epernay
12:00	02:00	Brasserie La Banque	Epernay
14:00	00:25	Trajet (25 km)	
14:25	01:30	RV Borel-Lucas	Étoges
15:55	00:10	Trajet (10 km)	
16:05	01:30	RV François Vallois	Bérgères-lès-Vertus
17:35	00:05	Trajet (5 km)	
17:40	00:00	Retour à l'hôtel	Vertus
17:40	01:20	Temps libre	
19:00	03:00	Resto à l'hôtel	Vertus
22:00		After pour ceux qui le souhaitent	
Dimanche	10/05/26		
09:00	00:00	Départ de l'hôtel	Vertus

10. Annexes

Voici, à titre informatif, les autres établissements que Sabine et moi avons visités lors de notre voyage de prospection, mais que nous n'avons pas retenus pour des raisons d'accessibilité ou de disponibilités.

Hôtels :

- Hôtel Margaux, à Épernay
- Hôtel Les Grains d'Argent, à Dizy

Restaurants :

- La Cave à Champagne, à Épernay
- Le Bec Fin, à Bouzy
- Le Réfectoire, à Reims

Maisons de Champagne :

- Champagne Vincent d'Astrée
- Champagne Paul Pothelet
- Champagne Mallol
- Champagne Alfred Tritant
- Champagne Pierre Gimmonnet & Fils
- Champagne Diebolt-Vallois

Nous remercions au passage les Offices du Tourisme de Reims et d'Épernay pour le bon accueil que nous y avons reçu et pour la pertinence de leurs conseils.