



Inspiration(s) gourmande(s)

Promenade oeno-gastronomique
dans le Parc national de forêts

Lundi 28 juin, Abbaye d'Auberive

Agenda de la journée

Trajet par la route

Départ depuis un point de rencontre à la Gare de Lyon à 8h00, arrivée à Auberive, vers 11h

Accueil par le Conseil départemental et la Maison Départementale du Tourisme de Haute-Marne

12h00 – 15h00

Déjeuner avec dégustation commentée « Accords Vins & Mets » ; des ponctuations et récréations avec présentation des produits issus du territoire, présentation des chefs, promenade dans les hauts-lieux de l'Abbaye....

Retour par la route, pour une arrivée vers 18h30/19h00

Contacts

Conseil départemental de la Haute-Marne

Alexandra Ménétrier-Duaygues

Tél : 03 25 32 88 38

alexandra.menetrier-duaygues@haute-marne.fr

Maison départementale du tourisme de Haute-Marne

Marine Grégoire

Tél : 06 78 59 29 99

presse@tourisme-hautemarne.com

Agence C3M

Michelle Amiard

Tél : 09 50 20 12 96 / Mobile : 06 60 97 24 00

michelle@agence-C3M.com

Préambule

Il y a tout juste un an et demi, naissait ici entre Bourgogne et Champagne, le 11^e parc national français : **le Parc national de forêts**. Une création qui concrétise dix années de préparation pour le seul parc national français dédié à la forêt et à ses habitants.

Une large bordure du parc est située sur le département de la Haute-Marne. La reconnaissance officielle de celui-ci renforce ainsi les arguments d'un département qui fait depuis des années la promotion de son environnement, de ses savoir-faire, de ses ressources, pour attirer des urbains et des entreprises en mal d'espace et de qualité de vie. La Haute-Marne, on la découvre ainsi le temps d'un séjour de vacances, mais on la choisit aussi pour un projet de vie.

Le contexte de la crise sanitaire ne fait qu'accentuer l'envie des Parisiens, entre autres, de trouver un autre cadre de vie. La Haute-Marne a des arguments : elle respire et inspire...

Le déjeuner de presse auquel nous vous convions cet automne à l'Abbaye d'Auberive, aurait dû se dérouler en avril. Nous avons pu le reporter grâce à la mobilisation de tous nos partenaires. Vous découvrirez ainsi un menu autour des produits de l'automne, qui a été composé pour mettre en valeur des accords subtils avec des vins d'exception produits en Haute-Marne.



Sommaire

La Haute-Marne, un territoire qui respire et inspire	5
Une stratégie d'attractivité dans l'air du temps	5
La Haute-Marne réalise vos rêves d'oxygène.....	5
La position géographique	6
Des découvertes touristiques... ..	6
Une agriculture locale diversifiée	7
Engagé aux côtés des agriculteurs	7
Le Parc national de forêts.....	8
La forêt en Haute-Marne	8
Le Parc national de forêts	8
Les talents mobilisés pour la journée du 28 juin 2021.....	9
Les Chefs : Takashi KINOSHITA du Château de Courban (21) et André JACOULOT des 3 Provinces (52)	9
L'abbaye d'Auberive, le cadre de la réception.....	11
Jean Dusaussoy, consultant sur les accords Vins & Mets.....	11
Le menu*	12
Les produits.....	14
Une sélection de 6 champagnes et vins de Montsaugeon	15
L'Auxerrois de Montsaugeon	15
Le crémant Trésor millésimé de chez BOUHELIER (Chaumont le Bois – Côte-d'Or).....	16
Le champagne Tradition MOCQUART-ESMARD.....	17
Le champagne Blanc de Noirs Nicolas BASS	18
Le champagne Rosé DAUBANTON	19
Le champagne Prestige HUDELET	20
Le champagne Blanc de Blancs GODIN SCHUESTER	21
La fine PELIGRI	22
NOTES.....	23

La Haute-Marne, un territoire qui respire et inspire

Aujourd'hui, on peut être à la fois urbain, périurbain et aimer la campagne. 100 000 citoyens choisissent chaque année de quitter leur ville pour s'installer dans les territoires ruraux. La tendance s'accélère et la Haute-Marne joue de ses atouts.

Située au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est un département alliant ruralité et modernité. À 2h10 de Paris, dans un environnement naturel préservé et reconnu, elle dispose d'un patrimoine bâti de qualité à prix attractif et d'une couverture 100 % haut débit de son territoire.¹

Une stratégie d'attractivité dans l'air du temps

Depuis 2016, la Haute-Marne a développé une politique de communication pour se faire remarquer des Franciliens et des Parisiens : affichage dans le métro, sur les bus, en gare ; site web dédié (respirez-inspirez.com) et réseaux sociaux ; campagne d'achat médias et de relations presse...

La marque de territoire « La Haute-Marne respire et inspire ! » met en scène les ambassadeurs d'un territoire incarnant authenticité, nature et capacité d'innovation.

respirez-inspirez.com - Bienvenue en Haute-Marne

La Haute-Marne réalise vos rêves d'oxygène.

Elle a inspiré Charles de Gaulle, qui s'est installé à Colombey-les-Deux-Églises. Elle inspire aussi des entreprises innovantes, des associations culturelles et sportives... La Haute-Marne insuffle de l'énergie pour réussir et s'épanouir tout en garantissant une qualité de vie oxygénante, un équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Département vert, reconnu pour son environnement remarquable avec la naissance du Parc national de forêts en novembre 2019, la Haute-Marne offre aux amoureux de la nature un grand choix d'activités de plein air : promenades à cheval, à vélo ou tout simplement à pied à travers 250 000 hectares de forêts, activités nautiques sur les 2 000 kilomètres de rivières ou l'un des cinq lacs du département.

¹ hors secteur géographique pour lequel l'installation du réseau technique est prise en charge par un opérateur privé

La position géographique

Géographiquement, la Haute-Marne occupe une position stratégique. Traversée par les réseaux autoroutiers (A5 et A31), elle se situe à 1h de Dijon et de Troyes depuis Chaumont, à 1h15 de Nancy et de Reims depuis Saint-Dizier. Au carrefour de l'Europe, la Haute-Marne est à 3h de l'Allemagne et du Luxembourg. Elle rejoint par l'autoroute Lyon en 2h30.

En train, la ligne 4 Paris-Mulhouse permet de rejoindre, sans changement, la capitale en 2h30 depuis Chaumont et en 2h10 depuis Saint-Dizier.



Des découvertes touristiques...

Les remparts de Langres, la station thermale de Bourbonne-les-Bains ; la tradition coutelière de Nogent ; le 11^e Parc national de forêts ; Chaumont la ville du graphisme ; La Croix de Lorraine et le Mémorial Charles de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises ; le Château du Grand Jardin à Joinville datant de la Renaissance et ses jardins labellisés « Jardin Remarquable » ; Saint-Dizier et la Vallée de la Blaise, berceau de la fonte d'art ; le Lac du Der, haut lieu de l'ornithologie française et ses loisirs nautiques et bien d'autres sites, édifices ou lieux de découvertes font de la Haute-Marne un territoire empreint d'histoire.



L'omniprésence de la nature propose un terrain d'aventure, de découverte et de promenade unique, agrémenté par une offre d'activités nature et sportives riche et diversifiée pour tous.

Enfin, la vie culturelle y est animée. Des événements majeurs de dimension nationale voire internationale ponctuent également la vie culturelle du département : la Biennale de design graphique à Chaumont, le festival Humours d'hivers et Musical'été à Saint-Dizier, le festival du Chien à plumes à Villegusien ou encore le Montier Festival Photo, dédié à la photographie animalière et de nature. Terrain de découverte, de jeux, de promenades mais aussi lieux de patrimoine, de culture, de sport, la Haute-Marne vous invite à venir la découvrir le temps d'une escapade...

En savoir plus : www.tourisme-hautemarne.com

Une agriculture locale diversifiée

Des dizaines de productions agricoles artisanales s'épanouissent sur le territoire de la Haute-Marne. Elles sont souvent primées dans leur catégorie, démontrant que l'esprit d'entreprise, la capacité d'innovation, la nature généreuse de la Haute-Marne, permettent de belles réussites.



La production alimentaire haut-marnaise témoigne tantôt de l'enracinement de savoir-faire locaux, sur des générations, tantôt d'un pari gagné par des nouveaux venus créant des activités ex nihilo (miel, vins de groseilles et de cassis, eau de vie, foie gras, escargots, safran, pâtes, huiles essentielles et alimentaires, terrines, pigeons, la confrérie de la truffe de Bourgogne en Haute-Marne, la confrérie des Tastes-Fromages de Langres...)

Engagé aux côtés des agriculteurs

Le Conseil départemental mène un partenariat historique avec le monde agricole. Dans le cadre d'une concertation élargie et renouvelée avec les différents partenaires du monde agricole, le Département met en place une stratégie de développement, filière par filière, tout en protégeant et valorisant l'environnement, la biodiversité et les espaces naturels sensibles. Il intervient ainsi en complémentarité avec la Région Grand Est.

Par sa politique d'achats publics, il favorise les circuits courts, notamment au niveau des cantines scolaires de ses collèges. Il soutient et encourage également la mise en relation directe des producteurs et des consommateurs, à l'image des drives fermiers ou au travers de son adhésion à Agrilocal, plateforme internet dédiée à la mise en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux. Malgré les contraintes budgétaires et financières imposées par le Gouvernement et la restriction des compétences en matière de développement économique octroyée aux Départements par la loi NOTRe, le Conseil départemental de la Haute-Marne soutient résolument les agriculteurs : d'ici 2021, le Département engagera plus de 1,5 M€ en faveur du monde agricole et prouve ainsi qu'il demeure un acteur essentiel du développement de la ruralité.

Le Parc national de forêts

La forêt en Haute-Marne

La forêt haut-marnaise est remarquable à plus d'un titre car elle recouvre plus de 40 % du territoire départemental. La Haute-Marne est l'un des sites giboyeux les plus riches de France, le pays des sangliers, des chevreuils et des cerfs, pour le plus grand plaisir des amateurs de chasse et de gastronomie.

Le territoire des Trois Forêts et le plateau de Langres sont composés d'une diversité de paysages avec ses forêts imposantes où se trouve désormais le 11^e Parc national de France « Parc national de forêts » - le premier et unique Parc national français dédié à la forêt et à ses habitants.

C'est un espace qui a vocation à devenir le centre européen de la recherche forestière avec, en forêt domaniale d'Arc-Châteauvillain, la plus vaste forêt en libre évolution de France métropolitaine. Cette forêt, dite « réserve intégrale », joue un rôle de vitrine de la forêt naturelle et de sa protection sur plus de 3 000 hectares.

Avec ses 50 millions d'arbres, ses 100 marais tufeux de pente ou encore ses 700 km de rivières, ses 2 000 km de chemins, sans oublier ses 4 abbayes cisterciennes et nombreux châteaux qui maillent le territoire, la Haute-Marne regorge de perles rares où l'émerveillement est au rendez-vous.

Le Parc national de forêts

La Champagne et la Bourgogne se sont mariées pour donner naissance au 11^e parc national français : **le Parc national de forêts**.

Cette création concrétise dix années de préparation pour le seul parc national français dédié à la forêt et à ses habitants, qu'elle fait vibrer et qui la font vivre. Imaginez-vous... Des forêts immenses, d'étroites routes pour plonger vers des combes cachées où chuchotent les ruisseaux, des villages magnifiques où se lit l'héritage templier et cistercien... Un étonnant territoire marqué par l'histoire depuis l'âge de fer, de tombes princières en abbayes, de châteaux en églises romanes, de forêts en marais tufeux, d'éboulis de roches en prairies sèches qui livrent des mystères de pierres et de verdure à qui sait y trainer guêtres et regards. Un monde d'enchantements et d'étonnements qui s'ouvre aux promeneurs...

En bref, un destin touristique qui est à son bourgeonnement en 2020.



Tourisme Haute-Marne

Tél : 03 25 30 39 00
www.tourisme-hautemarne.com



Parc national de forêts

Tél. : 03.80.93.10.92
www.forets-champagne-bourgogne.fr

Les talents mobilisés pour la journée du 28 juin 2021

Le menu a été pensé comme une promenade oeno-gastronomique.

Il met à l'honneur une sélection de champagnes et vins de Haute-Marne, et leur accord avec des produits issus du Parc national de forêts.

Il est né de la collaboration totalement inédite de Takashi KINOSHITA, chef du restaurant (1 étoile Michelin) du Château de Courban (Côte-d'Or - Bourgogne) et d'André JACOULOT, chef du restaurant Les 3 Provinces à Vaux-sous-Aubigny (Haute-Marne - Grand Est), sur une proposition de Jean DUSAUSSOY, chroniqueur et consultant sur les accords Vins & Mets.

En sept services, il est proposé dans la salle de l'Orangerie à l'abbaye d'Auberive.



Les Chefs : Takashi KINOSHITA du Château de Courban (21)
et André JACOULOT des 3 Provinces (52)

André JACOULOT, Chef des 3 Provinces, Maître Restaurateur, décline une cuisine de tradition dans son établissement situé entre Dijon et Langres.



Le chef André JACOULOT, avec son épouse Véronique, est à la tête depuis 30 ans d'une auberge au cœur du village de Vaux-sous-Aubigny. Dans une maison du XVIIIe siècle, André Jacoulot réalise une cuisine de marché d'inspiration traditionnelle, retouchée pour mieux coller à l'air du temps. On y redécouvre les classiques de la cuisine française et régionale avec une mise en valeur des produits locaux.

Hotel-restaurant Le Vauxois

Les 3 Provinces - Rue de Verdun - 52190 VAUX /s AUBIGNY

Tél. : 03 25 84 36 74

www.levauxois.fr

Takashi KINOSHITA, chef cuisinier japonais formé à la gastronomie française, a rejoint le restaurant du Château de Courban en 2015, et a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2018. Sa cheffe pâtissière, **Sae ASEGAWA**, qui y officie depuis 2015, a reçu cette année le Trophée Pâtissière de l'Année au guide Gault & Millau.



Restaurant gastronomique du Château de Courban, la générosité de la cuisine bourguignonne rencontre la légèreté de la cuisine nippone dans ce restaurant étoilé au cœur de l'élégant parc du château de Courban. L'histoire de ce dernier a commencé en 1820. Bâtie dans la campagne de Bourgogne, à la limite de la Champagne et du Chablis, sur les ruines d'un château détruit lors de la Révolution, la maison de maître a fière allure du haut de ses murs en pierre de pays. Pigeonnier, grange, forêts et prairies complètent ce décor parfaitement bucolique. En 1998, une nouvelle page de sa destinée va s'écrire : totalement sous le charme des lieux et de la campagne bourguignonne alentour, la famille Vandendriessche devient propriétaire du Château de Courban, où elle décide de s'installer. Pierre et Christine se lancent alors dans d'importants travaux de rénovation pour que Courban devienne une maison de famille chaleureuse et accueillante. Aujourd'hui, le Château de Courban est devenu un hôtel 4 étoiles avec un restaurant gastronomique et un spa Nuxe. Fière de son passé, la maison a su conserver son âme d'antan et les valeurs d'accueil si chères à la famille Vandendriessche.



Hôtel-restaurant Spa Nuxe - Château de Courban****

7 Rue du Lavoir, 21520 Courban
Tél. : 03 80 93 78 69
www.chateaucourban.com

L'abbaye d'Auberive, le cadre de la réception

Abbaye cistercienne fondée en 1135 sous l'impulsion de Saint Bernard, elle est la 24^e fille de Clairvaux. Reconstituée par les moines au XVIII^e, elle fut vendue comme bien national à la Révolution pour devenir une filature de coton et une villégiature. Au milieu du XIX^e, l'abbaye est transformée en prison pour femmes (Louise Michel y fut incarcérée), puis en colonie agricole pour mineurs délinquants.

Aujourd'hui, c'est un centre d'art et de culture abritant 2 500 œuvres, qui possède l'une des plus grandes collections privées d'art expressionnisme contemporain figuratif et d'art singulier de France. L'abbaye d'Auberive présente chaque été une exposition éphémère, sur 1 200 m², mettant à l'honneur de nouvelles découvertes, œuvres et artistes...



L'abbaye héberge aussi le Conservatoire de la Pomme. Ses trois vergers implantés dans un parc de 6,5 hectares, abritent un patrimoine écologique riche de 50 espèces anciennes de pommiers et de poiriers. En reconnaissance de ce « trésor », l'abbaye s'est unie avec l'Association des Croqueurs de Pommes de Sud Champagne. Le but est de protéger les arbres existants et de planter de nouvelles variétés.

Abbaye d'Auberive

Place de l'abbaye, 52160 Auberive (Haute-Marne)

Tél : +33 (0)3 25 84 20 20

<https://abbaye-auberive.com/>

Jean Dusaussoy, consultant sur les accords Vins & Mets

Correspondant parisien pour Terre de vins de 2012 à 2015, puis chroniqueur pour des titres comme le JDD, Paris Match, M le magazine du Monde, Gault & Millau, Cuisine & Vins de France, Flacons pour les accords sur le Champagne, ou En Magnum pour qui il traite les accords sur le Cognac, Jean Dusaussoy s'est spécialisé sur les accords mets & vins en fondant le magazine en ligne Septième Goût, puis en travaillant sur les Accords Insolites.

www.septiemegout.com



Le menu*

Auxerrois 2018 / Muid Montsaugonnais

&

Samoussa de magret de canard, coriandre fraîche et cumin torréfié, gougère au chèvre
(Colmier-le-Haut)

par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces & Takashi Kinoshita / Château de Courban

Trésor 2015 Extra-brut / Crémant de Bourgogne /

Sylvain Bouhelier

&

Bonbons de Langres, sauce à l'époisses, grecque de cèpes, salade de saison sauce
vinaigrette saveurs d'Asie

par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

Tradition Brut / Champagne Moequart-Esmard

&

Truite chatillonnaise fumée et œufs, mousse de cazettes et Sarrasin de la Seine

par Takashi Kinoshita / Château de Courban

Blanc de Noirs Brut / Champagne Nicolas Bass

&

Cassolette d'escargots de Chalancey en croûte accompagnée de sa gaufrette de farine de
lentilles

par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

Rosé Brut / Champagne Daubanton

&

Quenelle de sandre, légumes de notre potager, sauce crustacée et safran de

Haute Côte-d'Or

par Takashi Kinoshita / Château de Courban

Prestige Brut / Champagne Hudelet

&

Aiguillettes de volaille haut-marnaise en noir et blanc, papillote de pleurotes, girolles

par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

Blanc de Blancs Brut / Champagne Godin Schuster

et / ou Fine / Champagne Peligri

&

Paris-Brest Courban, praliné, cassis et vanille

par Saé Hasegawa / Château de Courban

* Accords réalisés en collaboration avec Jean Dusaussay / Consultant accords vins & mets

Les produits

Pour les fromages



Fromagerie Germain à Vaux-sous-Aubigny
www.fromagerie-germain.com



Thomas à Auxerre
lesfromagesdethomas.fr

Pour la volaille

Ferme du Bel Air à Occey
www.fermebelair.com

Pour les gastéropodes

Escargots, éleveur du plateau de Chalancey

Pour le poisson

Truite de Veuxhaulles
www.truites-laube.fr

Pour les légumes et les céréales

Lentilles, de Robert Gy, à Chatoillenot

Légumes de Darenay : les potagers de la Vingeanne

Sarrazin de Sainte-Colombe (gaec du Lavoir, famille Ollain)

Une sélection de 6 champagnes et vins de Montsaugeon

L'Auxerrois de Montsaugeon

LE DOMAINE

La tradition vinicole de la région remonte au IX^e siècle, où le vignoble s'implanta sur les coteaux d'Aubigny jusqu'à l'arrivée du phylloxera fin XIX^e siècle. Les vigneron locaux, ruinés, arrêterent leur production. Un siècle plus tard, en 1988, l'Association pour le Renouveau du Vignoble en Montsaugeonnais (ARVEM) décide de créer le Muid Montsaugeonnais et 13 hectares de vignobles sont plantés. Aux confins des trois provinces, l'histoire recommence.

4 cépages, Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Auxerrois, s'y épanouissent.

En 2020, deux nouveaux défis sont relevés : la vinification parcellaire afin que les vins reflètent au mieux la diversité des terroirs, et la première année de conversion vers l'agriculture biologique pour cette récolte 2020. Soucieux de l'environnement et de l'expression du terroir, le vignoble du Muid Montsaugeon cultive à 100 % en culture biologique. La première récolte AB sera donc pour 2023 et sera à découvrir en dégustation à la boutique.

23 Avenue de Bourgogne
52190 Vaux-Sous-Aubigny
03 25 90 04 65
muidmontsaugeonnais@orange.fr
muid-online.com

LA CUVÉE

Nez franc et d'une bonne intensité évoquant la rhubarbe et les agrumes, avec un petit côté beurré. En bouche, le gras domine, avec une fraîcheur acidulée.

Vin : Auxerrois (cépage appelé "Melon" selon les régions)

Terroir : Sol argilo-calcaire en mi-côteau

Exposition : Sud-Est

Rendement : 60 hl / ha

Surface : 0ha74

Service : Servir frais entre 10°C à 12°C

Dégustation : Ce vin demande à être consommé jeune. Il sera alors pleinement apprécié en apéritif ou en début de repas. Sa légère acidité oblige à éviter la fermentation malo-lactique (fermentation qui dégrade une partie de l'acidité du vin avant sa mise en bouteille).

Le crémant Trésor millésimé de chez BOUHELIER (Chaumont le Bois – Côte-d'Or)

LE DOMAINE

Pionnier dans le renouveau du vignoble Châtillonnais (AOC Bourgogne) en 1988, le Domaine BOUHÉLIER est un domaine familial spécialisé dans l'élaboration du Crémant de Bourgogne. Il travaille inlassablement à l'amélioration qualitative de la production de ce terroir très confidentiel aux portes de la Champagne. Les 7 hectares de vignes, plantés en cépages Pinot noir et Chardonnay, cultivés avec l'exigence de la qualité et le souci de l'environnement, donnent naissance à 5 cuvées de crémants haut de gamme ainsi que des vins de Bourgogne et des alcools artisanaux distillés au domaine. Anne, Sylvain et Paul BOUHÉLIER auront le plaisir de vous faire découvrir leur production au cours d'une visite œnotouristique à Chaumont-le-Bois dans le Parc national de forêts.

1 Place St Martin
21400 Chaumont-le-Bois
Tél. : 03.80.81.95.97
contact@bouhelier.com
www.bouhelier.com

LA CUVÉE

Cuvée Trésor 2015

Crémant de Bourgogne Blanc de blancs Extra Brut Millésimé

Assemblage : 100% Chardonnay

Terroir : Vignoble Châtillonnais. Coteaux Argilo-calcaire caillouteux exposés sud et sud-est.

Élaboration : Vendanges manuelles en petites caisses. Pressurage lent avec fractionnement des jus. Seuls les meilleurs jus de cuvée sont ici sélectionnés. Fermentations alcooliques et malolactiques en cuves.

- Entièrement élaboré au domaine.
- Repos sur lattes de 3 à 4 ans.
- Dosage : 5,5 g/l Extra Brut
- So2 Total < 50 mg/L
- Production : 5000 bouteilles

Dégustation : « Robe or clair, lumineuse. Nez expressif, sensation de fruits secs, de fleurs blanches et de minéralité. Bouche ample, généreuse, joliment structurée autour d'une palette aromatique nette et intense. La finale s'étire sur la fraîcheur.

Distinctions : • Guide Gilbert et Gaillard 2020 : 88/100 • Guide Bettane+Desseauve 2020 : 15/20 • Sélection Tastevinage 2020 • Guide Hachette 2019 • Revue du Vin de France 2019 : 14.5/20 • Médaille d'Or: Bugundia 2019 • Médaille d'Argent : Lyon 2019

Le champagne Tradition MOCQUART-ESMARD

LE DOMAINE

Un Champagne estampillé 100 % Maison. Depuis trois générations, le champagne MOCQUART ESMARD Jean-Pierre et fils fait pétiller la vie à Argentolles, un village de caractère associé à Colombey-les-Deux-Églises en Haute-Marne.

À la tête de l'exploitation depuis 1989, David MOCQUART vit une aventure où la passion rejoint perpétuellement la tradition. « Mon père a bâti quelque chose de très beau, il faut que cela perdure ». Cet esprit d'exigence est celle d'une Maison de Champagne résolument attachée à sa terre et au respect de ses vignes.

Ce savoir-faire familial, David MOCQUART le met en permanence au service de ses assemblages, qu'il crée avec des vins de caractère afin d'équilibrer ses cuvées. L'obtention de cette qualité régulière offre une gamme complète de champagnes exceptionnels, qui ont été plusieurs fois primés.

5 Chemin des vignes - Argentolles
52330 Colombey les deux Eglises
Tél. : 03.25.02.03.90
www.champagne-mocquart-esmard.fr

LA CUVÉE

Ce champagne est composé de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay.

De couleur jaune or, il présente un nez puissant et évolué, fait de notes grillées. Fruité en bouche, il est à la fois ample et structuré avec des arômes de fruits jaunes.

Le palais est frais et long.

Idéal en toutes occasions : aussi bien en apéritif qu'au cours du repas !!

Le champagne Blanc de Noirs Nicolas BASS

LE DOMAINE

Depuis cinq générations, la famille Bass élabore son champagne à Rizaucourt, l'une des deux communes ayant reçu l'appellation « champagne », à base de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay. Adeline et Nicolas Bass proposent une gamme de différentes cuvées de champagne : brut Tradition, brut Rosé, brut Cécile et Blanc de Noirs. Passionnés par la vigne et le vin, les jeunes viticulteurs vous accueillent tout au long de l'année au sein de leur exploitation afin de vous faire visiter leurs caves.

11 rue du Pichot
52330 Rizaucourt
Tél. : 06 77 91 52 97
champagne.nico@orange.fr
www.champagne-nicolas-bass.com

LA CUVÉE

Assemblage : 100 % pinot noir

Vieillessement sur lattes : 36 mois

Dosage : 7g/l

Cette cuvée est issue d'une sélection de nos meilleures parcelles de pinot noir.

À l'œil, vous pourrez admirer de jolies bulles fines qui vont apporter la délicatesse à ce vin puissant. Ce champagne de connaisseurs possède toute la richesse des arômes de pinot noir avec une belle longueur.

En bouche, vous allez découvrir une intensité aromatique nette et complexe révélant des notes fruitées et florales.

Les mots du viticulteur pour définir sa cuvée : « Ce magnifique Blanc de Noirs est le reflet de notre terroir. »

Le champagne Rosé DAUBANTON

LE DOMAINE

Monique et Jean-Jacques DAUBANTON ont planté leur premier plant de vigne en 1982. Cette exploitation familiale s'étend sur 3 communes : Rizaucourt, Argentolles et Dolancourt, représentant 4 hectares. La première bouteille de champagne DAUBANTON sera commercialisée en 1990. Sur l'ensemble des vignobles haut-marnais sont plantés les trois cépages Champenois, 50 % en Pinot Noir, 30 % en Pinot Meunier et 20 % en Chardonnay. Les travaux de la vigne et des vins sont assurés essentiellement par la famille avec l'aide des enfants, Amélie, Clément et Victorien depuis quelques années. Depuis la vendange 2012, le champagne DAUBANTON est élaboré à la propriété, dans de nouveaux locaux selon la méthode traditionnelle champenoise. Il assure en totalité la vinification du champagne, depuis la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers les caves de leurs clients.

21 rue de la Haute Fontaine
52330 RIZAUCOURT
Tél. : 03 25 01 50 80
champagne.daubanton@wanadoo.fr
www.champagnedaubanton.com

LA CUVÉE

CHAMPAGNE ROSÉ

Assemblage : 100 % Pinot Noir Rosé de saignée élaboré à partir de la macération de raisin issue de Pinot Noir

Apparence :

- Resplendissant et pétillant
- Finesse des bulles
- Cordon persistant
- Brillance éclatante

Nez : Délicieux et gourmand, il nous dévoile immédiatement ses notes de fruits rouges et noirs frais.

Bouche : Après une attaque franche, la bouche révèle une rondeur ample et généreuse, soulignée par une effervescence dynamique. On retrouve la dominante de fruits rouges, soulignée par les épices (poivre), signature du Pinot Noir. Finale délicieusement acidulée et gourmande. Grande longueur en bouche

Degré alcoolique 12% vol

Température de dégustation 8 à 9°C

Temps de garde 3 à 4 ans

Dosage 6 g/litre

Le champagne Prestige HUDELET

LE DOMAINE

Depuis trois générations, le domaine familial est situé à Rizaucourt-Buchey, à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises. Gérée par Hervé Hudelet et son fils, la propriété compte 4,30 ha de vignes champenoises, de Pinot Noir majoritairement. De la cuvée tradition, jusqu'à la cuvée prestige millésimée en passant par le champagne rosé, Hervé Hudelet propose plusieurs gammes de champagne à découvrir.

La Maison Hudelet cultive la vigne depuis 1983. Hervé Hudelet, le fondateur de ce domaine avec sa maman Janine, ont planté le vignoble, qui a permis de créer les différentes cuvées, tradition brut, cuvée prestige, champagne rosé pour finir sur la prestigieuse cuvée prestige millésimé.

Ils exploitent les cépages pinot noir, chardonnay et pinot meunier, les 3 cépages autorisés pour l'appellation Champagne. Les raisins sont ensuite transportés à la coopérative vinicole de Colombé-Le-Sec pour vinifier et obtenir le champagne. Aujourd'hui, Hervé Hudelet et son fils Henri exploitent le vignoble et commercialisent leurs bouteilles dans toute la France ainsi qu'à l'export.

14 route d'Arc-en-Barrois
52120 Richebourg
Tél. : 03 25 31 04 75
champagne.herve.hudelet@orange.fr
Facebook : Champagne Hervé Hudelet

LA CUVÉE

SOLS : Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud –sud-ouest

CLIMAT : Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos champagnes.

ASSEMBLAGE : Uniquement à base de raisins de la récolte 2012 : 20 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier.

VENDANGE : manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg.

VINIFICATION / ÉLEVAGE : Vinification en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 10 ans avant dégorgement. Dosage de 7 g/l.

DÉGUSTATION : Sa robe jaune ambré et brillante laisse deviner un long vieillissement en bouteille. Au nez, on retrouvera des arômes de poire, d'agrumes confits, de compotée d'abricots. La bouche se révèle expressive et torréfiée. La finale est longue et laisse sur des notes miellées et épicées.

ACCORD METS / VIN : Vin rare à déguster entre amis. Sa complexité lui permettra d'accompagner sans problème une viande rouge comme un filet de bœuf brioché.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8 à 10°C - **GARDE** : 2 ans maximum conseillé
CONTENANTS : Uniquement en bouteille 75 cl.

Le champagne Blanc de Blancs GODIN SCHUESTER

LE DOMAINE

Le domaine, issu à l'origine de notre Grand Cru marnais de Chouilly, s'est développé dans les années 1980 grâce aux coteaux d'Argentolles et de Rizaucourt. Les plus jeunes parcelles marnaises ayant été plantées dans les années 1960, l'apport de chardonnay haut-marnais dans nos assemblages depuis une vingtaine d'années a apporté un bel équilibre dans nos cuvées, reflétant bien le côté minéral local de la production.

1 rue de Pichot
52330 Rizaucourt Buchey
Tel : 03 25 01 51 58
jeanbernard.godin@wanadoo.fr

LA CUVÉE

Les cuvées "Blanc de Blancs" sont élaborées pour 80 % de chaque récolte, ainsi que 20 % de vin de réserve de l'année précédente, ainsi la cuvée Brut Sélection renferme 80 % de l'année 2010 et 20 % de 2009.

Mise en bouteille (8000 1/1) le 22 Juillet 2011.

La fine PELIGRI

LE DOMAINE

Arrivé sur les terres du Général de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises dans les années 1980, le couple Peligri y élabore du champagne depuis plus de 30 ans !

Tous les deux issus de parents vignerons, ils ont agrandi le domaine au fil des années pour exploiter aujourd'hui 12 ha de vignes et commercialiser 73 000 bouteilles par an, principalement sur le marché français.

Ils ont transmis leur passion à leurs trois filles.

Le vignoble est situé en grande partie sur la Côte des Bar, à Colombey-les-Deux-Églises (en Haute-Marne), à Dolancourt (dans l'Aube), face au parc d'attraction Nigloland. Mais aussi à Vindey, dans leur village natal de la Marne, sur la Côte des Blancs.

Les vignes, plantées de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay, offrent une belle diversité de saveurs.

Dégustation de leurs champagnes lors de visites de caves.

60 RD 619
52330 Colombey-les-Deux-Églises
Tél. : 03 25 01 52 74
christian.peligri@wanadoo.fr
www.champagne-christian-peligri.fr

L'EAU DE VIE

Délicate et harmonieuse.

Eau de vie d'Appellation d'Origine (AOR) obtenue par la distillation traditionnelle de vins provenant exclusivement du vignoble de la Champagne.

Elle évoque des saveurs florales et vanillées.

Douce et ronde, elle rehausse toutes vos préparations culinaires, salées ou sucrées.



LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !

respirez-inspirez.com
tourisme-hautemarne.com



© Érié Girard dot



[haute_marne](https://www.instagram.com/haute_marne)