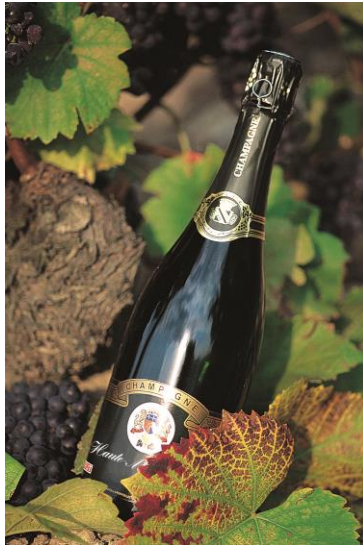




**LA HAUTE-MARNE
RESPIRE
ET INSPIRE !**

DOSSIER DE PRESSE



© Ph.Lemoine



© Ph Lemoine



© Ph.Lemoine



© E.Girardot

Inspirations gourmandes

Champagne et truffe en Haute-Marne

Jeudi 30 septembre & vendredi 1^{er} octobre 2021

Colombey-les-Deux-Églises

Programme du voyage de presse

- **Jeudi 30 septembre**

Départ depuis un point de rencontre à la gare de l'Est (Paris) à 8h42, pour une arrivée à 11h à Chaumont

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

11h30 : Domaine des Clairs Chênes à Semoutiers avec courte **conférence sur la truffe, démonstration de cavage et repas truffe/champagne**

16h30 : visite cave de champagne **Peligri** à Colombey-les-Deux-Églises

18h45 : petit tour dans Colombey

19h15 : dîner à l'**Hostellerie La Montagne** *

Nuit d'hôtel à Chaumont

- **Vendredi 1^{er} octobre**

8h35 : départ de Chaumont pour Rizaucourt

9h15 : visite cave de champagne **Nicolas Bass** à Rizaucourt

11h : visite cave de champagne **Daubanton** à Rizaucourt

13h : déjeuner au Terminus à Chaumont

14h59 : départ par le train pour une arrivée Paris 17h17

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

Colombey-les-Deux-Églises figure parmi les vignobles de la Route touristique du Champagne de la Côte des Bar, une route qui fait découvrir les richesses viticoles en proposant de nombreux circuits routiers balisés à travers les vignobles enregistrés sous l'appellation « Champagne ».

Situés à quelques kilomètres de Colombey, les villages d'Argentolles et de Rizaucourt s'inscrivent comme points de départ de la route touristique du champagne. Le vignoble haut-marnais s'étend sur 80 ha, avec en majorité une production de pinot noir. C'est donc là que nous vous proposons de vous diriger...

Et pour commencer, nous ferons halte pour découvrir la « tuber uncinatum ». Sa cueillette sauvage avec des chiens truffiers (ou cavage) reste la principale source de production, de septembre à décembre... Nous assisterons à une démonstration, avant de savourer la truffe de Bourgogne...



© Ph.Lemoine

Sommaire

Programme du voyage de presse	2
La Haute-Marne, un territoire qui respire et inspire	5
Une agriculture locale diversifiée	7
Le Parc national de forêts	8
La truffe en Haute-Marne	9
L'Hostellerie La Montagne	12
Une sélection de 3 producteurs de champagne	14
Annexes	17
Notes	18

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 à taille humaine. 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 les 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 est pris 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 2h20 depuis Chaumont et Saint-Dizier.



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, plus grand lac artificiel d'Europe, 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 propose des événements majeurs de dimension nationale, voire internationale : 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...).



Fromage de Langres en AOP

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 collèves. 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 fin 2021, le Département aura engagé 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, en novembre 2019, 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.

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

Haute
Marne †
Tourisme
en Champagne



La truffe en Haute-Marne

Au Domaine des Clairs Chênes, l'expérience du cavage de truffes



Le domaine des Clairs Chênes, est situé aux portes du Parc national de forêts et au cœur d'une exploitation agricole de **170 hectares**, convertie en agriculture biologique depuis quatre ans. Isabelle et Philippe Devilliers y cultivent des lentilles vertes de la variété Anicia (sélectionnée par l'Inra), ainsi que d'autres céréales (colza et tournesol). Cousine de la lentille du Puy, ces lentilles se démarquent par leur tendreté et leur saveur unique.

Deux hectares ont aussi été convertis en **truffière en 2011**. Mille arbres ont été plantés : chênes, cèdres, bouleaux, pins noirs, tilleuls, charmes, noisetiers, ainsi que des espèces dites « compagnes » : leur présence en truffière favorise la production des arbres-hôtes voisins.

Cavage avec un chien truffier

Cachée à quelques centimètres sous terre, la pépite arrondie et bosselée passe inaperçue aux yeux du néophyte. Bien que son parfum soit reconnaissable, il faut un nez entraîné pour déceler la trace olfactive menant au bon filon. Depuis longtemps, le groin des cochons a cédé la place aux truffes des chiens dressés au cavage. Contre une petite récompense, le meilleur ami de l'homme devient un chasseur délicat indispensable.



“**Caver**”, c'est chercher les truffes : les extraire du sol avec un outil, après que **la chienne ORKA** les ait détectées à l'odorat. Cette démonstration permet de découvrir la vraie complicité entre le chien et son maître ...

La démonstration est suivie d'une dégustation exceptionnelle, puisque sont servis des mets préparés avec des truffes fraîchement cavées ... Isabelle DEVILLIERS fait partager son amour de la terre et de la nature et elle confie ses secrets pour la cuisiner divinement, mais en toute simplicité ! La truffe et son parfum se suffisent à eux-mêmes et n'ont pas besoin d'autres artifices.

La truffe de Haute-Marne

La truffe grise « Tuber Uncinatum » de Haute-Marne est un champignon, symbole de fête, qui pousse naturellement dans les terrains calcaires bien exposés au soleil Il se récolte de septembre à fin décembre, la période la plus favorable s'étale d'octobre à décembre. La truffe a besoin, pour se développer, de plusieurs essences d'arbres et impérativement d'au moins un arbre fruitier : du chêne, du charme, du pin noir,



du noisetier, du tilleul... Il faut aussi un sol pauvre et caillouteux. Dès l'ouverture de la récolte, les trufficulteurs partent en forêt, accompagnés d'un chien dressé pour dénicher la truffe. Le cavage (recherche de la truffe) est une opération délicate car ce champignon fragile pousse sous la terre. Les ascospores présentent à leur surface un réseau d'alvéoles dont les bords sont recourbés en crochet d'où l'épithète spécifique (uncinatus/a/um, « crochu, en forme de crochet »).

La truffe de Bourgogne et de Champagne est récoltée en France dans tout le grand centre est, principalement en Bourgogne et en Champagne, notamment en Haute-Marne, grâce à ses sols calcaires, propices à son développement. Cette truffe est très répandue en Europe. La production de truffe de Bourgogne en France était de 78 tonnes en 1889 (dont près de 20 tonnes en 1869 pour la seule Haute-Marne). **Tombée dans l'oubli au début de notre siècle, la production est relancée depuis une vingtaine d'années grâce à une nouvelle méthode de culture de plants truffiers.**

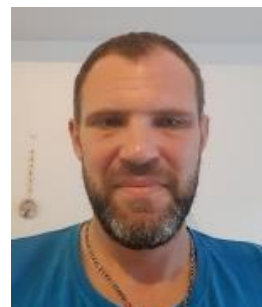
De forme le plus souvent arrondie, parfois bosselée, elle possède **un parfum remarquable qui n'a rien à envier à celle du Périgord**. La « Tuber Uncinatum » est noire ; sa chair, à maturité, est brun foncé. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche, le goût est agréable et se rapproche de celui de la noisette.

Jusqu'à la Renaissance, la seule truffe qui figurait à la table des rois de France était celle de Bourgogne. Le goût pour la truffe du Périgord est venu à l'époque de François I^{er}. Au XIX^{ème} siècle, elle venait parfumer les mets truffés servis dans les grands restaurants de Paris. En cuisine, la truffe grise peut ensuite se conjuguer de mille façons, avec de la volaille, du gibier ou du foie gras notamment. Mais à privilégier, crue, nature, pour qu'elle ne perde pas son goût. La truffe grise se cuisine en assaisonnement, râpée par exemple, pour que sa saveur de sous-bois et de noisette imprègne le plat.

**Damien Breugnon du CNPF,
délégation du Grand-Est, antenne de Haute-Marne
propose une conférence sur la truffe**

Damien Breugnon, technicien forestier, est installé en Haute-Marne depuis décembre 2012 à Orges, aux portes du Parc national de forêts. Il est titulaire d'un BEPA travaux forestier et d'une licence professionnelle sur la commercialisation des bois et dérivés.

Ces diverses expériences lui ont permis de connaître différents départements et leurs forêts : Allier, Sarthe, Aube, Corrèze, Ardennes et Haute-Marne.



« Pédagogue et épanoui dans mon activité professionnelle, je me suis intéressé à la trufficulture dès mon arrivée dans le département [...]. Sa présence en forêt nous oblige en tant que forestier à s'y intéresser et à en réglementer sa récolte. De plus ce champignon a un intérêt touristique pour le développement du territoire rural haut-marnais. »



DOMAINE DES CLAIRS CHENES

Mme Devilliers Isabelle : 06 46 62 24 20

www.domainedesclairschênes.com

truffe.clairschenes@icloud.com

FB : DOMAINE TRUFFICOLE DES CLAIRS CHENES

Activités développées pour le public, de 20 à 60 euros / personne

Hostellerie La Montagne*

En venant de Paris, on arrive par Colombey-les-Deux-Églises en Haute-Marne en faisant une halte à l'Hostellerie de la Montagne et son restaurant * Michelin.



La commune est célèbre car le général Charles de Gaulle et son épouse Yvonne y avaient acheté, en 1934, le domaine de « la Brasserie » qui, en fait, était l'ancienne brasserie du village (créée en 1843), renommée « La Boisserie » qui a vu s'écrire l'Histoire. Un grand nombre de personnalités ont été accueillies dans cette demeure historique.

Le propriétaire de l'**Hostellerie la Montagne à Colombey-les-Deux-Églises, reconnu en 2021 comme l'étoilé Michelin le moins cher du Monde avec son menu du marché à 20€, a un CV plein d'herbes et saveurs sauvages.** Gamin, quand d'autres tapent le ballon, lui court les bois : les Dhuits, l'Etoile, le Plachet, Blinfey, la Chapelle... Jean-Baptiste Natali y trouve des jacinthes des bois, des asperges sauvages, des ails des ours, des champignons... qui lui mettent déjà l'eau à la bouche. Sa vocation est née, celle de conteur de goûts.

Il a été le plus jeune chef étoilé au Michelin en 2003 et poursuit l'ambition d'en obtenir une deuxième. Situé dans le centre du village de Colombey les-Deux-Eglises, son restaurant gastronomique propose une cuisine contemporaine, raffinée, de terroir avec des produits frais, locaux, d'ici et d'ailleurs.

La Haute-Marne c'est son pays d'enfance, ses origines, ses racines. La nature, la verdure, la chasse, la liberté et la proximité des produits de la forêt. C'est aussi un lieu de ressourcement, empreint d'histoire avec la découverte du Mémorial ou de la Boisserie, et évidemment, proche des caves de champagne qui participent à l'œnotourisme.



Menu du jeudi 30 septembre 2021
Hostellerie La Montagne, Colombey-les-deux-Églises

« À TABLE MON GÉNÉRAL »

Apéritif

Champagne Daubanton Blanc de Blancs

Fricassée de champignons de nos forêts, œuf poché de Fête Madame

Champagne Moquart Esmart Brut Tradition

Sandre de nos lacs, artichaut poivrade à la truffe, fenouil et grenade

Champagne Peligri Prestige

Colvert de chasse française rôti au nougat, ananas rôti au citron vert et poivre de Jamaïque

Champagne Daubanton Prestige

Framboises du jardin au naturel, sorbet framboise

Champagne Daubanton Rosé

À voir : france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/emissions/ca-roule-cuisine

Contact : Jean-Baptiste NATALI

Le chef étoilé, Jean-Baptiste Natali, est ambassadeur de la Haute-Marne :

respirez-inspirez.com/ambassadeurs.html#JBNatali

Tél. 03 25 01 51 69

10, Rue Pisseloup

52330 Colombey-les-Deux-Églises

www.hostellerielamontagne.com

Une sélection de 3 producteurs de champagne haut-marnais

Champagne 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.

À côté des champagnes, une 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.

60 RD 619

52330 Colombey-les-Deux-Églises

Tél. : 03 25 01 52 74

christian.peligri@wanadoo.fr

www.champagne-christian-peligri.fr



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. Les vignes se trouvent sur la commune de Rizaucourt et les villages aux alentours, au pied de la Croix de Lorraine.

Adeline et Nicolas Bass assurent les travaux nécessaires au bon développement de la vigne : taille, liage, palissage, entretien.

Lors des vendanges, avec le personnel saisonnier, ils récoltent des raisins mûrs et sains qui seront transformés au sein de leur exploitation. Leur outil moderne permet de travailler dans les meilleures conditions pour élaborer leurs Champagnes, en commençant par le pressurage délicat jusqu'au vieillissement des bouteilles pendant plusieurs années.

Ils proposent une gamme de différentes cuvées de champagne : brut Tradition, brut Rosé, Blanc de Noirs, etc. 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

Champagne 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

Annexe

Pour compléter la sélection de champagnes de la Haute-Marne

Le Muid Montsaugeonnais



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

NOTES



respirez-inspirez.com

tourisme-hautemarne.com

