

*Le Mesnil-sur-Oger*

DIVINS CHAMPAGNES



# Introduction

Si l'époque néolithique a laissé les premières traces de vie et d'habitation en Champagne comme ailleurs, il est admis que la création effective du village de Le Mesnil-sur-Oger se situe à la fin du 12<sup>e</sup> siècle. Depuis lors, le village de ces irréductibles vignerons, parfois qualifiés de « têtes emboulées », est parvenu à se hisser au tout premier plan dans le vignoble champenois.

En effet, Le Mesnil-sur-Oger partage, avec quelques autres communes champenoises, le privilège envié d'être classé Grand Cru pour la qualité des raisins issus du noble cépage Chardonnay dont la notoriété est établie. Cependant, il convient de garder à l'esprit que les bienfaits de la nature se conjuguent, ici et depuis des générations, avec le travail et l'inventivité des femmes et des hommes de Le Mesnil-sur-Oger qui élaborent le célébrissime breuvage dont la pétillante renommée, désormais universelle, est aussi synonyme de joie de vivre et de distinction.

Ainsi, le breuvage ne doit pas masquer l'ouvrage de celles et ceux qui travaillent au quotidien pour cultiver et maintenir l'excellence d'un cépage royal auquel est associé le nom de leur village qui gagne aussi à être connu pour ses habitants et son patrimoine.

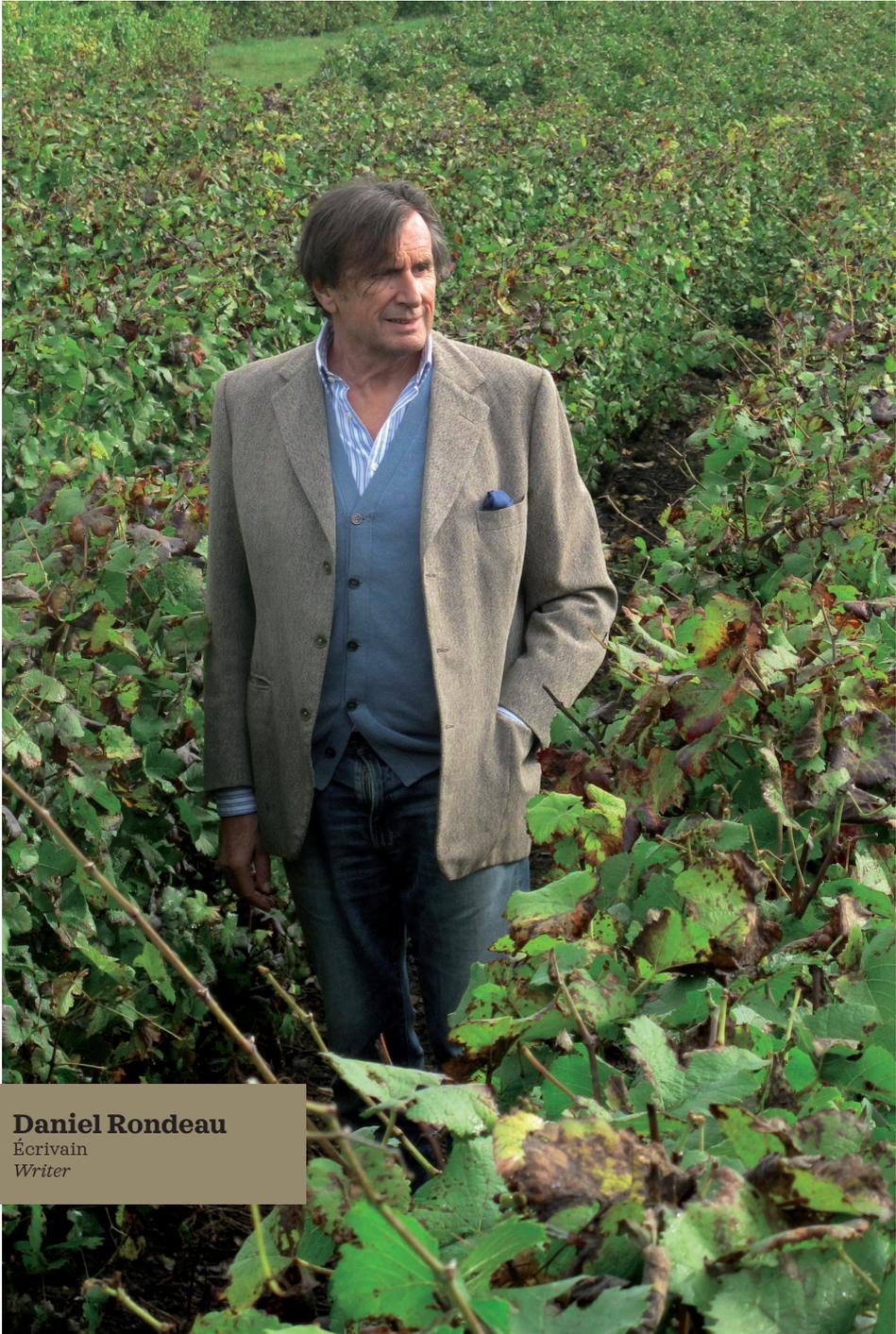
Telle est l'ambition de ce guide qui vous invite à partager nos valeurs et à céder à la tentation de nous rendre visite pour mieux nous connaître et nous apprécier.

*Even if there are traces of life and dwelling dating back to the Neolithic times in and around the Champagne region, it is admitted that the effective creation of the village Le Mesnil-sur-Oger can be placed at the end of the 12th century. Since then, the village of these irreducible wine-growers – sometimes called «les têtes emboulées»- has made it up to the top positions in Champagne vineyards.*

*Indeed, Le Mesnil-sur-Oger shares with other Champagne villages the coveted privilege of ranking among the Grands Crus for the quality of its grapes, stemming from the noble Chardonnay variety whose fame is undisputed. However let us not forget that here, nature's benefits have been combined for generations with the labour and inventiveness of the women and men from Le Mesnil-sur-Oger, who produce the world-famous beverage whose bubbly and now universal renown is also tantamount to joie de vivre and distinction.*

*The beverage must not conceal the craft of the people who work every day to cultivate and preserve the excellence of a royal variety of grapes, which is now associated to the name of the village. Its inhabitants and heritage are key stakeholders too.*

*Such is the ambition of this guide: invite you to share our values and let yourself be tempted to come and visit us so as to get to know and appreciate us better.*



**Daniel Rondeau**  
Écrivain  
*Writer*

# Le mot du natif

THE NATIVE'S MESSAGE

Nul ne choisit son lieu de naissance. J'ai eu la chance de naître au Mesnil-sur-Oger, un merveilleux petit bourg, assez compact, étagé sur le flanc d'une colline plantée en vignes et calottée par la forêt, au cœur de la Côte des Blancs. Il faut découvrir Le Mesnil du sommet de cette côte. La route serpente les vignes, bordée d'un chemin de croix en bois. Au premier plan, le village, son cimetière et l'église Saint-Nicolas, dont le portail principal s'ouvre vers le couchant, des maisons patriciennes, avec leurs cours pavées, leurs clos, leurs caves et leurs celliers, d'autres plus modestes, quelques commerces, le bâtiment imposant de la mairie, qui abrite l'école, où mes deux parents étaient instituteurs.

Au-delà des maisons commence la plaine de Champagne, qui s'étale jusqu'aux premiers contreforts de l'Argonne. C'est au Mesnil que j'ai eu envie pour la première fois de prendre à pleines mains le ciel et les paysages. Ce sont eux mes premiers vins de vertige. Pleins soleils d'août, vignes figées par le gel, d'où s'élèvent les fumées blanches des feux de sarment. Les hommes vivent et travaillent sur cette terre depuis toujours, comme en témoignent une constellation d'hypogées et d'atelier de taille du silex découverte dans les environs.

C'était il y a bien longtemps. Aujourd'hui les Mesnilois se consacrent à leur vin. Ils ont raison, ce vin de fête est capable de donner le sourire à toute la terre. C'est bien sûr pour le vin de Champagne, mais ce n'est pas la seule raison, que je reviens toujours au Mesnil avec bonheur. Faites comme moi, vous ne le regretterez pas.

*No one chooses their place of birth. I was so lucky as to be born in Le Mesnil sur Oger, a marvelous, rather compact little village, built as if to hug a hillside planted with vines and capped by the forest, in the heart of the Côte des Blancs. You must discover Le Mesnil from the top of this slope. The road winds through the vineyards, punctuated by little wooden crosses. In the foreground, picture the village, its cemetery and the Saint Nicolas church -whose main gate opens on the setting sun, patrician houses with their paved courtyards, their enclosed plots, their cellars and their store rooms, smaller houses, a few shops, the imposing building of the town hall -which houses the school where both my parents were teachers.*

*Beyond the houses begins the plain of Champagne, extending to the foothills of the Argonne. It was at Le Mesnil that first I wanted to drink up the sky and the landscapes. They were my first exhilarating wines. Full August suns, frost-coated vineyards, from which rise the white smoke curls of shoot fires. Men have lived and worked on this land since time immemorial, as evidenced by a constellation of hypogea and flint cutting workshops found nearby.*

*It was a long time ago. Today the Mesnilois (the inhabitants of Le Mesnil) are dedicated to their wine. And right they are: this festive beverage will put smiles on faces worldwide. I do so of course for the Champagne wine, but that's not the only reason why I keep coming back to Le Mesnil. Do like me, you will not regret it.*

## **Philippe Faure-Brac**

Président de l'Union de la Sommellerie Française  
Meilleur Sommelier du Monde Rio 1992  
Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa 2015  
*President of the Union de la Sommellerie Française*  
*World's Best Sommelier in Rio 1992*  
*Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa 2015*



# Le mot de l'expert

THE EXPERT'S MESSAGE

Il en est des dégustations comme des gens, certains vous marquent plus que d'autres. Je me souviens avec une émotion toujours aussi vive de ma première rencontre avec les vins de Le Mesnil-sur-Oger. Un champagne Blanc de Blancs issu du Chardonnay dont le souvenir ne m'a jamais quitté. La robe était brillante comme mes yeux avides d'intérêt. La complexité aromatique n'avait d'égale que la fraîcheur minérale ressentie. En bouche, la densité de la texture s'harmonisait parfaitement avec l'élégance de la bulle.

En ma qualité de sommelier, j'aime ce style de vin capable d'offrir à la fois du plaisir à tout âge et des possibilités de complexités gastronomiques multiples. Jeune, c'est l'apéritif idéal. Lorsqu'il prend un petit peu d'âge, les crustacés, les poissons nobles et les volailles sont un vrai bonheur. Enfin, si vous avez la patience et la chance de le déguster après quelques dizaines d'années, l'expérience autour d'un gibier à plumes, d'un risotto aux truffes ou d'un vieux comté sera pour le moins... inoubliable.

*The same goes for wine tastings as for people: some will make a greater mark than others. I remember my first encounter with the wines of Le Mesnil-sur-Oger as strongly and emotionally as ever. A Blanc de Blancs champagne from Chardonnay grapes, whose memory has been staying with me to this day. Its colour was as shiny as my expectant eyes. Its intricacy of aromas was matched only by the mineral freshness I sensed. On the palate, the density of textures was in perfect harmony with the elegance of the bubbles.*

*As a sommelier, I like this style of wine which can offer both pleasure at any age and multiple gastronomic partnerships. Still young, it is an ideal aperitif. As it grows older, shellfish, noble fish and poultry are a real joy. Finally, if you are patient and fortunate enough to savour it after several decades, your experience with feathered game, truffled risotto or mature Comté cheese will be properly... unforgettable.*

# Le champagne, mondialement reconnu

*Champagne wine,  
recognized worldwide*



**L'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine mondial, consacre la Champagne**, son vin, ses paysages et son patrimoine immobilier en les imprimant dans la mémoire collective internationale.

La nature et le contexte particulier de cette région viticole ont, certes, joué un rôle déterminant dans cette démarche qui, il faut le souligner, a également bénéficié du travail des femmes et des hommes qui ont façonné ce territoire depuis des générations.

En visitant notamment la Côte des Blancs et ses villages, comme celui de Le Mesnil-sur-Oger, vous vous rendrez compte, au contact de la population, des représentants des maisons et des vignerons indépendants, que cette inscription n'est pas un vain mot.

*The registration of its Hillside, Champagne Houses and Champagne Cellars on the Unesco World Heritage List consecrates the Champagne region, its wines, landscapes and property heritage by etching them into the collective international memory.*

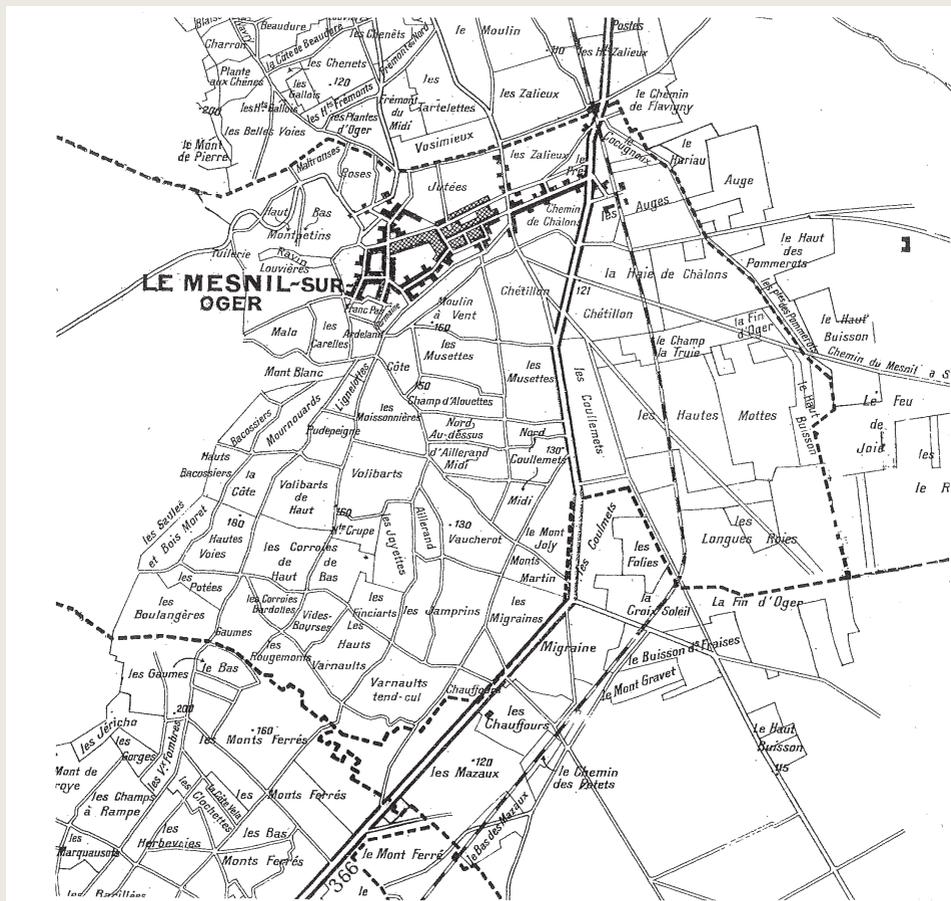
*The character and particular context of this wine-making region have obviously played a decisive part in the process which, -let us mention it again- has also benefited from the work of the women and men that have been shaping this territory for generations.*

*When visiting among others the Côte des Blancs and its villages, such as Le Mesnil-sur-Oger, you will realize as you engage with local people, representatives of Champagne houses and independent wine-growers, that this registration is not an empty phrase.*

# Le Mesnil-sur-Oger, 75 lieux dits 75 place-names

**Le vignoble, avec ses 434 hectares plantés et ses 75 lieux-dits**, est localisé sur un puissant talus d'exposition Est et couvre la totalité du front. Ici, sur les sols calcaires, le chardonnay a trouvé les conditions idéales pour sa meilleure expression.

*The vineyard, with its 434 planted hectares and its 75 place-names, is located on a powerful east-oriented hillside and completely covers the slopes. Here, on the calcareous soils, the Chardonnay has found ideal conditions enabling it to give its best.*





# Le terroir AOC de Le Mesnil-sur-Oger

*The AOC (registered designation of origin) terroir  
of Le Mesnil-sur-Oger*

— par Eric Champion

Il est facile de dire que le  
Champagne est unique ! C'est vrai,  
mais comment le justifier ?

Tout d'abord avec des facteurs  
naturels particuliers :

- vignoble de coteau reposant sur des  
cuestas de l'Est du Bassin parisien
- sols majoritairement constitués de  
couches dures de craie
- une double influence climatique :  
océanique, apportant de l'eau  
en quantité régulière avec des  
contrastes peu marqués d'une saison  
à l'autre et continentale, responsable  
parfois de gelées destructrices et  
d'un ensoleillement favorable l'été.

Et cela en interaction avec des  
facteurs humains solidement ancrés  
et transmis depuis de nombreuses  
décennies : la vendange manuelle,  
le pressurage doux, la maîtrise du  
fractionnement pour obtenir des  
moûts limpides indispensables  
à la qualité de la mousse et à la  
complexité des arômes.

Enfin, le talent de l'élaborateur,  
sélectionnant les vins avec une  
grande technicité et passion pour  
donner naissance à de magnifiques  
Champagnes.

Au sein de la Côte des Blancs,  
Le Mesnil-sur-Oger, village  
mondialement connu où le  
Chardonnay s'exprime à merveille,  
recèle des vins, d'une extrême  
fraîcheur et d'une subtile finesse,  
dotés d'un potentiel de longue  
conservation.

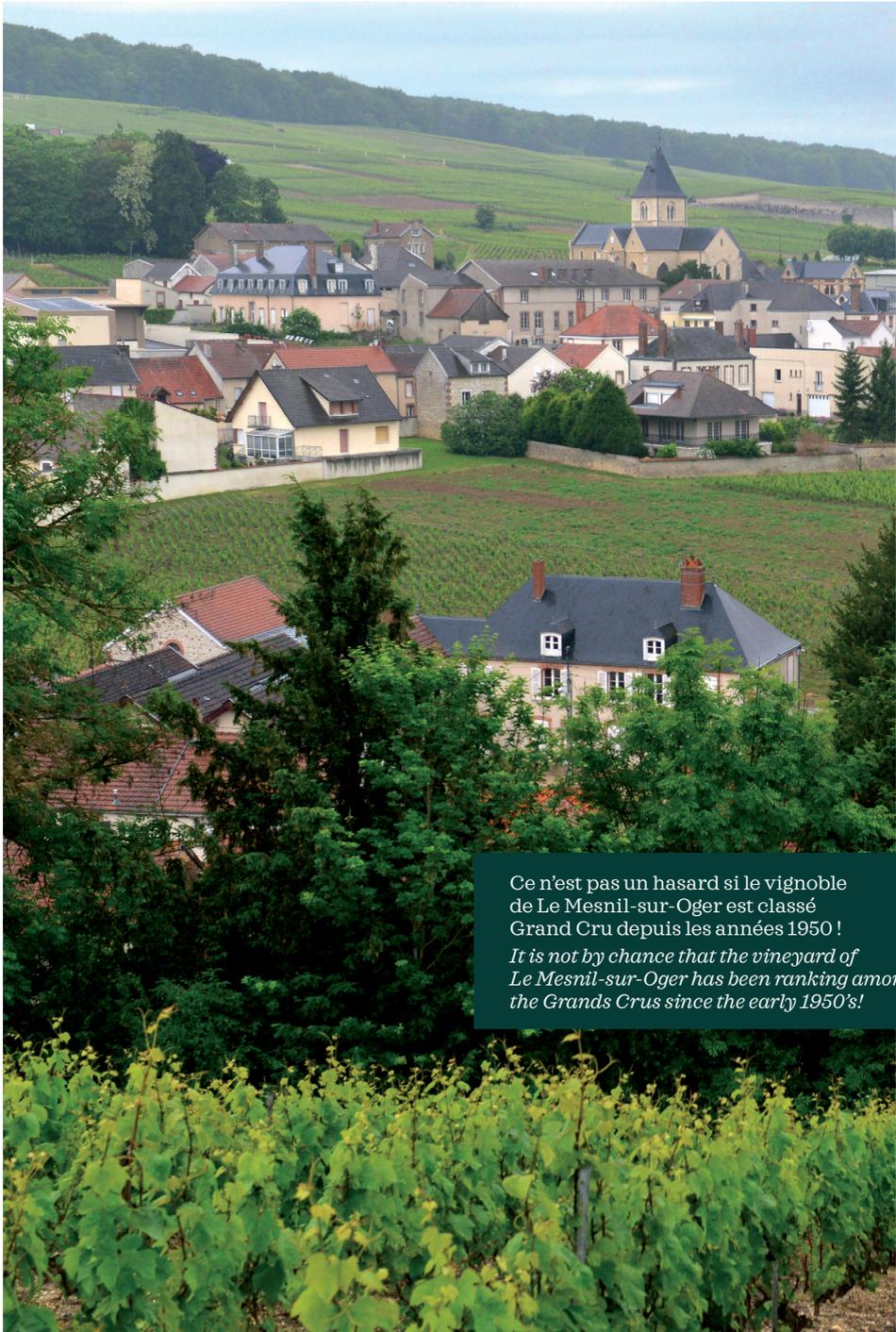
*It is easy to say that Champagne is  
unique! It is obviously true but how  
can it be accounted for?*

*First of all, there are specific natural  
factors:*

- *Hillside vineyards lying on cuestas  
of the eastern Paris Basin.*
- *Soils that are mainly constituted of  
indurated layers of chalk.*
- *A double climatic influence: oceanic,  
providing regular amounts of water  
with minor seasonal contrasts, and  
continental, sometimes causing  
destructive frosts in winter but with  
beneficial sunshine in summer.*

*These elements interact with human  
factors that have been firmly anchored  
and transmitted for numerous  
decades: manual grape-picking, soft  
pressing, mastered division so as to  
obtain clear musts that are essential  
for the quality of the bubbles and the  
intricacy of aromas. Lastly, we need  
the talent of the winemaker, who  
selects wines with high technical skills  
and passion that give birth to splendid  
Champagnes.*

*In the midst of the Côte des Blancs,  
Le Mesnil sur Oger - a world-famous  
village where the Chardonnay  
variety is at its best - offers wines with  
exceptional freshness and subtle  
finesse, which will develop their  
potential over time.*



Ce n'est pas un hasard si le vignoble de Le Mesnil-sur-Oger est classé Grand Cru depuis les années 1950 !  
*It is not by chance that the vineyard of Le Mesnil-sur-Oger has been ranking among the Grands Crus since the early 1950's!*

# Le Mesnil-sur-Oger géologie du coteau

## *Le Mesnil-sur-Oger, geology of the slope*

— par Geoffrey Orban

Le coteau présente 434 hectares de vignes répartis en 4300 parcelles sur 3 km du nord au sud, sur les flancs de six mamelons de craie sculptés par l'érosion. Le village se trouve au nord, blotti entre deux d'entre eux. D'est en ouest le dénivelé est de 2,2 km avec une pente moyenne à 5 % qui s'infléchit nettement vers l'ouest où elle peut atteindre jusqu'à 45 %. Le vignoble est installé à une altitude variant de 112 m à 230 m en lisière de forêt. Il regarde majoritairement vers l'est et le sud-est, avec des nuances vers le sud et le nord-est.

La géologie du coteau (voir schéma) fait apparaître la craie du Sénonien surmontée par des formations d'âge Tertiaire. L'érosion périglaciaire a fourni des graveluches (limons crayeux) « glissées » dans les creux de mamelons, et des graviers de craie au niveau de la craie indurée, que l'on rencontre également plus bas dans le coteau vers le sud du Cru.

*The hillside counts 434 hectares of vineyard divided into 4300 plots over 3 kilometres from north to south, on the slopes of six hillocks of erosion-carved chalk. The village is nestled between two of them in the north. From east to west, there is a 2.2-kilometre downward slope with a declivity averaging 5% which gets much steeper on the eastern side where it can reach 45%. The vineyard is placed at an altitude ranging between 112 m and 230 m near the edge of the forest. It is mainly oriented east and south-east, with variations towards the south and north-east.*

*The geology of the slope (see diagram) shows the Senonian chalk surmounted by Tertiary age formations. Periglacial erosion has provided «graveluches» (chalky loams) that 'crept' into the hollows of the hillocks, and chalk gravel at the level of the indurated chalk, which is also found lower on the hillside, to the south of the Cru.*



## Le-Mesnil-sur-Oger Géologie schématique du coteau

Réalisation Geoffrey Orban



L'érosion du coteau a laissé en place une craie blanche très riche en carbonate de calcium avec par endroit une forte présence de fins graviers de craie.

Les Champagnes incarnent cette franchise calcaire orientée vers l'arrière de bouche, devenant magnifiquement patinée avec le temps.

*The erosion of the hillside has left behind a very rich white chalk, supplemented in calcium carbonate with, in places, important amounts of fine chalk gravel.*

*The Champagne wines epitomise this frank limestone freshness on the palate, particularly on the finish; this freshness mellows beautifully with ageing.*

# Le Mesnil-sur-Oger un cépage comme bijou : le Chardonnay

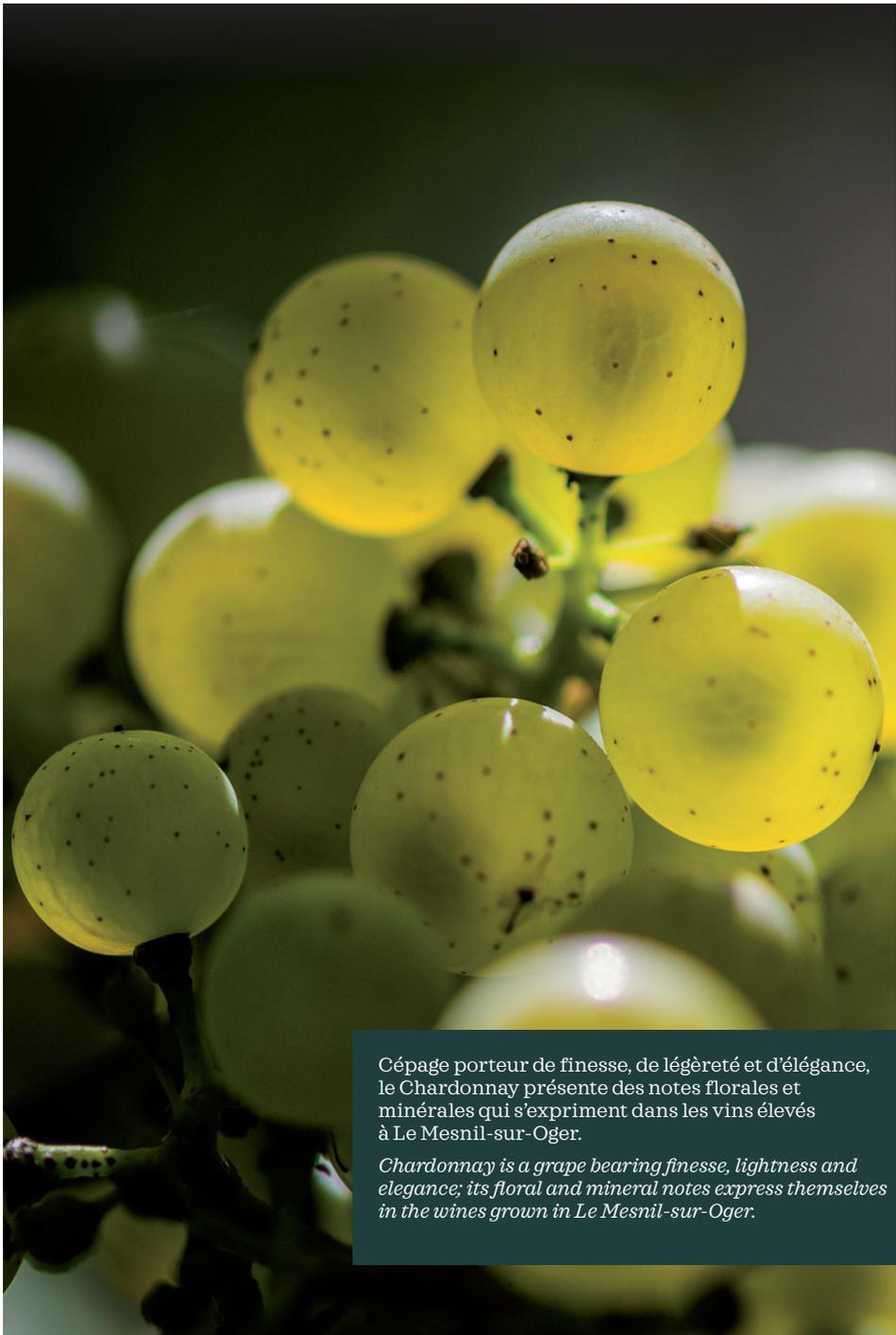
*Le Mesnil-sur-Oger, a grape variety  
as a jewel: Chardonnay*

Raisin à pellicule jaune-vert et à chair incolore, le Chardonnay est le seul cépage blanc autorisé dans toute l'aire d'appellation Champagne. Il couvre environ 30 % de la surface du vignoble, ce qui représente 9.637 ha. La maturité du Chardonnay est plus tardive que celle des deux autres cépages noirs locaux (Pinot Noir et Meunier). Son évolution lente lui confère par ailleurs une grande aptitude au vieillissement, recherchée et appréciée des connaisseurs.

Cépage incomparable, producteur des vins blancs les plus fins, le Chardonnay donne le meilleur de lui-même dans les terres argilo-calcaires graveleuses. La craie de la Côte des Blancs où il mûrit le mieux, lui sied à merveille et convient superbement aux vins de Champagne qui exigent la délicatesse.

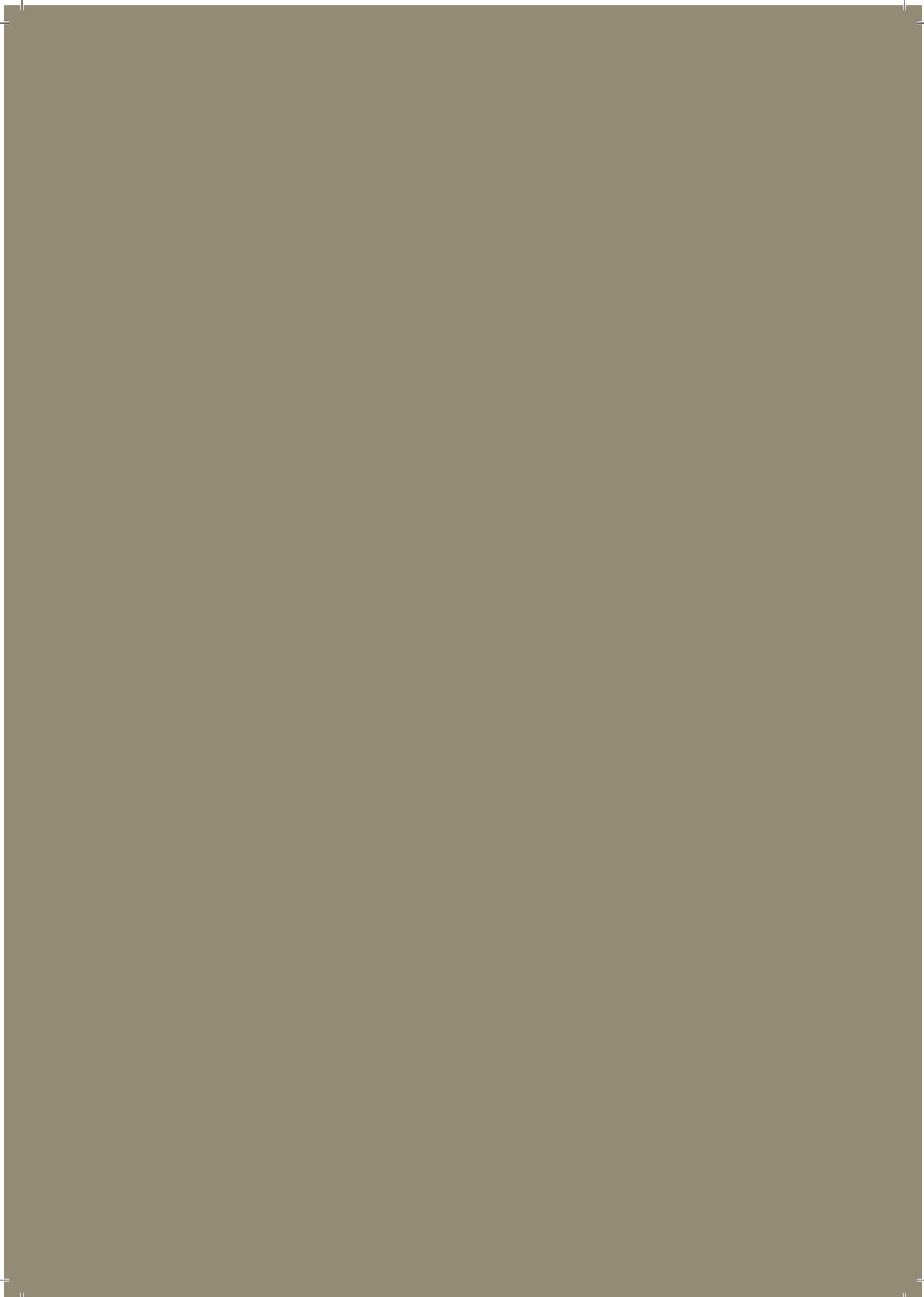
*Chardonnay - a grape with a yellow-green skin and colourless flesh- is the only white grape authorized in the champagne appellation area. It covers about 30% of the vineyard area, which represents 9,637 hectares. The ripeness of Chardonnay occurs later than that of the other two local black grapes (Pinots Noir and Meunier). Its slow evolution also gives it a great aptitude for ageing which is sought after and appreciated by connoisseurs.*

*This incomparable grape variety gives birth to the finest white wines. Indeed, Chardonnay is at its best in the gravelly clay-limestone soils. The chalk of the Côte des Blancs - where it ripens ideally- befits it wonderfully and is superbly suited to Champagne wines that require delicacy.*



Cépage porteur de finesse, de légèreté et d'élégance, le Chardonnay présente des notes florales et minérales qui s'expriment dans les vins élevés à Le Mesnil-sur-Oger.

*Chardonnay is a grape bearing finesse, lightness and elegance; its floral and mineral notes express themselves in the wines grown in Le Mesnil-sur-Oger.*



Les Champagnes  
de  
*Le Mesnil-sur-Oger*

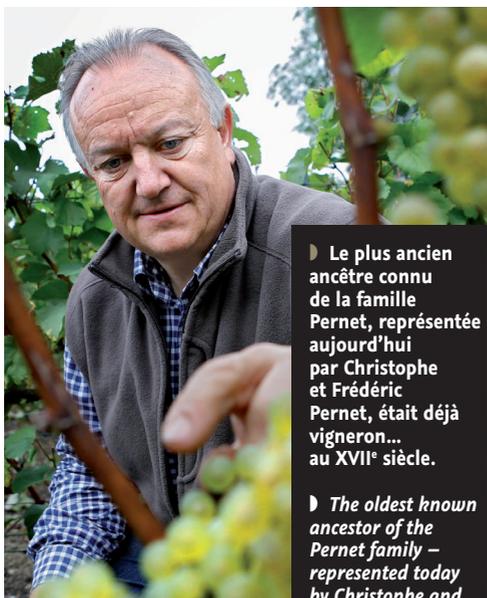


« Le Champagne met la vie  
à l'échelle du rêve. »  
« Champagne takes life  
to the level of dreams. »

Paul Guth

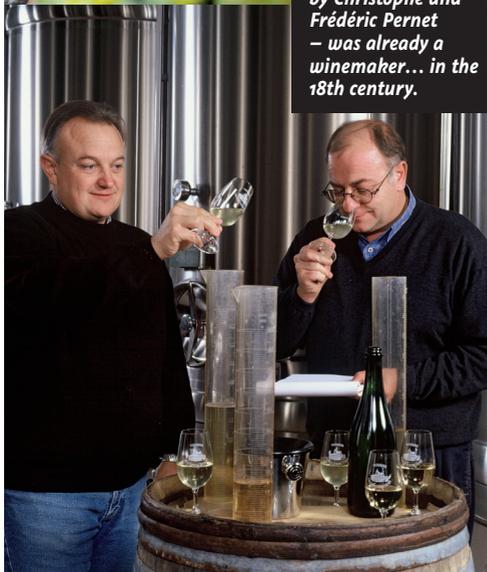
Champagne Bliard Moriset	41
Champagne Claude Cazals	31
Champagne Guy Charlemagne	22
Champagne Robert Charlemagne	32
Champagne Gimonnet-Gonet	24
Champagne Philippe Gonet	30
Champagne André Jacquart	35
Champagne Krug	39
Champagne Paul Launois	27
Champagne Launois Père & Fils	34
Champagne Pierre Moncuit	26
Champagne Robert Moncuit	40
Champagne Jean Pernet	19
Champagne Bernard Pertois	33
Champagne Pertois Moriset	29
Champagne Patrick Regnault	20
Champagne Michel Turgy	21
Champagne André Robert	28
Champagne Michel Rocourt	23
Champagne Salon-Delamotte	37
Champagne Jean-Louis Vergnon	25
Union des Producteurs de la Côte des Blancs	36
Union des Propriétaires Récoltants	38

# Champagne Jean Pernet



► **Le plus ancien ancêtre connu de la famille Pernet, représentée aujourd'hui par Christophe et Frédéric Pernet, était déjà vigneron... au XVII<sup>e</sup> siècle.**

► **The oldest known ancestor of the Pernet family – represented today by Christophe and Frédéric Pernet – was already a winemaker... in the 18th century.**



## La tradition enracinée

Née à Le Mesnil-sur-Oger, cette entreprise familiale a une prédilection pour les Chardonnays originaires du village, tout en exploitant dans les communes proches des vignes donnant aussi du Pinot Noir et du Meunier. Ceci lui permet de diversifier sa gamme et de proposer, à côté du Blanc de Blancs, un Brut Tradition qui associe les trois cépages, mais aussi un Blanc de Noirs exclusivement composé de raisins noirs. Son Brut Blanc de Blancs millésimé bénéficie de 7 années de maturation sur lies, dont une partie se fait en fût de chêne. A titre indicatif, le 2009 présente une richesse et un bel équilibre qui font de lui un Champagne à fort potentiel de garde.

## Rooted tradition

*Born in Le Mesnil-sur-Oger, this family business has a predilection for the Chardonnays from the village, while simultaneously working vineyards that also give Pinot Noir and Pinot Meunier in the nearby villages. This enables them to diversify their range and to offer, alongside the Blanc de Blancs, a Brut Tradition combining all three grape varieties, and also a Blanc de Noirs elaborated from black grapes exclusively. Their vintage Brut Blanc de Blancs comes with 7 years of ripening on lees, part of which occurs in oak barrels. As an indication, the 2009 vintage presents a richness and a beautiful balance that make it a Champagne with a high ageing potential.*

■ **Siège social : Head Office:**  
**6 rue de la Brèche d'Oger**  
**+33 (0)3 26 57 54 24**  
**champagne.pernet@orange.fr**  
**www.champagne-jean-pernet.com**

# Champagne Patrick Regnault



► Stéphane Regnault commercialise à présent les premières cuvées qu'il a élaborées lui-même à partir de 2014.

► Stéphane Regnault is now marketing the first cuvées he has been personally developing since 2014.



## L'environnement pour credo

En succédant en 2011 à son père Patrick, Stéphane Regnault s'est lancé dans la viticulture durable, convaincu que l'avenir du Champagne passe par la qualité environnementale : travail des sols, enherbement, engrais vert, pas de désherbant... Après avoir obtenu les certifications Haute Valeur Environnementale et Viticulture durable en Champagne, il s'engage aujourd'hui dans la conversion en viticulture biologique, pour un respect maximum de la vigne et de son environnement, et dans le prolongement de cette démarche, il s'intéresse de près à la biodynamie. Depuis 2014, il élève patiemment trois cuvées parceliaires avec l'ambition qu'elles soient le reflet exigeant et valorisant de son terroir.

## *The environment: his unique guiding principle*

*Succeeding in 2011 to his father Patrick, Stéphane Regnault launched into sustainable wine-growing, convinced that the future of champagne lies in environmental quality: soil cultivation, grass covers, green manure, no weed killers ... After obtaining the High Environmental Value and Sustainable Viticulture certifications in Champagne, he is now in the course of converting to organic wine-growing, for maximum respect of the vineyard and its environment. Consequently, he is highly interested in biodynamics. Since 2014, he has been patiently attending to three parcel cuvées, with the ambition that they be the demanding and rewarding reflection of his terroir.*

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

*Tour and tasting by appointment.*

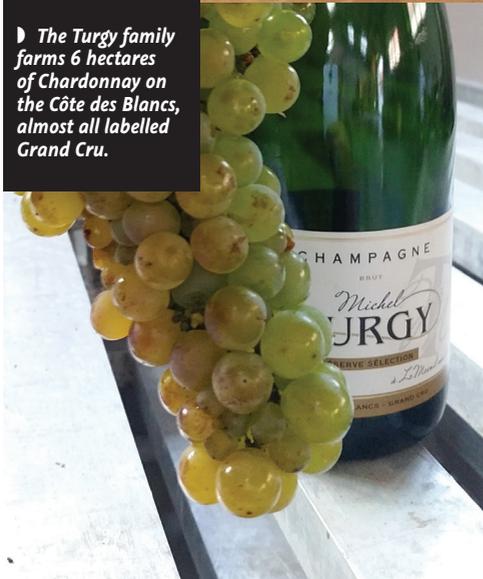
**45 Grande Rue / +33 (0)3 26 57 54 50  
champagne-p.regnault@orange.fr  
www.champagne-patrick-regnault.fr**

# Champagne Michel Turgy



► La famille Turgy exploite 6 ha de Chardonnay sur la Côte des Blancs, situés presque entièrement en Grand Cru.

► The Turgy family farms 6 hectares of Chardonnay on the Côte des Blancs, almost all labelled Grand Cru.



## Une passion familiale

Chez les Turgy, personne n'a jamais été obligé de poursuivre l'aventure vigneronne de la famille, dont l'installation à Le Mesnil-sur-Oger remonte à 1881.

Si Jean-Michel (4<sup>e</sup> génération de producteurs de champagne) et son épouse Catherine en perpétuent la tradition avec leur fils Thibaut (5<sup>e</sup> génération), seule la passion doit être invoquée. Celle-ci se retrouve dans des vins d'une grande pureté, aussi naturels que possible et juste accompagnés par le travail du vigneron et du vinificateur pour en exhiler toutes les qualités. Culture raisonnée, pas ou peu de filtration et de dosage : il s'agit bien de conserver au vin, donc au Champagne, toutes ses spécificités. Dans la famille Turgy, la passion habite la maison.

## A family passion

*At the Turgys', no one has ever been forced to continue the winemaking adventure in the family, whose arrival in Le Mesnil-sur-Oger dates back to 1881. If Jean-Michel (4th generation of champagne producers) and his wife Catherine perpetuate the tradition with their son Thibaut (5th generation), only passion is accountable for it. The same passion has rubbed off on wines of great purity, which are as natural as possible and just supported by the work of the wine-grower and the wine-maker, bringing out all their qualities. Reasoned culture, no or little filtration and dosage: it is important to preserve all the wine's - and therefore the champagne's - specificities. In the Turgy family, passion inhabits the house.*

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

*Tour and tasting by appointment.*

17 rue de l'Orme

+33 (0)3 26 57 53 43

infos@champagne-turgy.com

www.champagne-turgy.com

# Champagne Guy Charlemagne



► La maison Charlemagne s'ingénie à mettre en valeur la minéralité, la fraîcheur, les parfums d'agrumes, ces qualités du terroir unique de Le Mesnil-sur-Oger.

► The Charlemagne house strives to showcase minerality, freshness, citrus flavours, i.e. the qualities of the unique terroir of Le Mesnil-sur-Oger.



## De Le Mesnil-sur-Oger au... Groënland

En France comme à l'étranger, les champagnes Guy Charlemagne sont régulièrement récompensés dans les concours (à l'image du millésime « vieilles vignes », par exemple) ; ils sont également référencés dans les guides des vins les plus sérieux et réputés. Ainsi 80 % de la production est exportée dans 42 pays à travers le vaste monde - et jusqu'au Groënland ! Notons encore qu'il s'agit du Champagne le plus vendu en Norvège ! Ce sont les soins apportés à la culture des 15 hectares maison (certifiés Haute Valeur Environnementale et Viticulture durable en Champagne) et à la vinification qui assurent, au final, la réputation des Champagnes Guy Charlemagne.

## From Le Mesnil-sur-Oger to ... Greenland

In France and abroad, Guy Charlemagne champagnes are regularly rewarded in competitions (like the «old vines» vintage, for example). They are also referenced in the most serious and renowned wine guides. And 80% of production is exported to 42 countries across the vast world - and as far as Greenland! Note that this is the most sold champagne in Norway. It is the care given to the cultivation of the 15 hectares of the maison (certified High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne) and to the winemaking that ultimately ensures the reputation of Guy Charlemagne champagnes.

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

4 rue de la Brèche d'Oger - +33 (0)3 26 57 52 98  
champagneguycharlemagne@orange.fr  
www.champagne-guy-charlemagne.fr

# Champagne Michel Rocourt



► **Toute l'équipe du champagne Michel Rocourt vous attend pour déguster !**

► **All the Michel Rocourt champagne team are waiting for you to come and taste their champagnes!**



## Frais, léger, festif...

Pour élaborer le champagne Michel Rocourt, Florence (fille de Michel) et son mari Damien ont délibérément choisi la simplicité : une matière première de qualité (parce que c'est le bon raisin qui fait le bon Champagne) et une vinification naturelle qui met en valeur la typicité du Chardonnay de Le Mesnil-sur-Oger, dans toute sa légèreté, sa fraîcheur. Cela donne un Champagne festif à boire entre amis lorsqu'il est jeune et, finalement, en toute occasion !

Au Champagne Michel Rocourt, on pratique régulièrement le « WWOOFing » - cette forme de tourisme au pair qui se développe de plus en plus -, pour montrer tout le côté artisanal de la production effectuée par un récoltant-manipulant. C'est une jolie façon de faire de belles rencontres.

## Fresh, light, festive...

To make champagne Michel Rocourt, Florence (daughter of Michel) and her husband Damien deliberately chose simplicity: a quality raw material (because it is good grapes that make good champagne) and a natural wine-making process that highlights the specificities of the chardonnay of Le Mesnil-sur-Oger, particularly its lightness and freshness. This results in a festive champagne to drink with friends when it is young and actually on any occasion! At champagne Michel Rocourt, we regularly do « WWOOFing » - the expanding au pair tourism - to demonstrate the hands-on side of the production, as carried out by a producer-maker. It's a nice way of making beautiful encounters.

## ► Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

## Accueil en anglais et en espagnol.

English and Spanish spoken.

1 rue des Zalieux - +33 (0)3 26 57 94 99

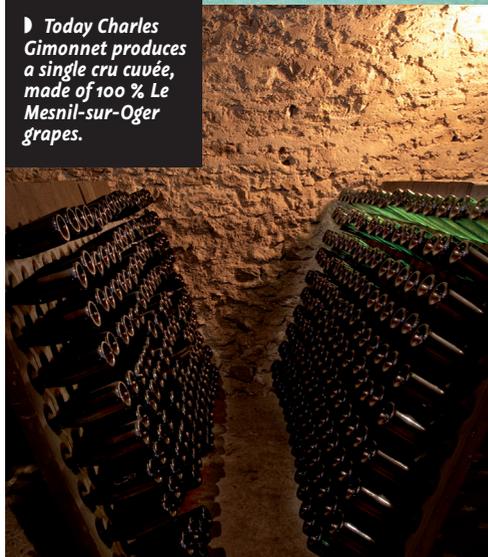
[www.champagne-michel-rocourt.fr](http://www.champagne-michel-rocourt.fr)

# Champagne Gimonnet-Gonet



► Charles Gimonnet produit aujourd'hui une cuvée mono cru 100 % Le Mesnil-sur-Oger.

► Today Charles Gimonnet produces a single cru cuvée, made of 100 % Le Mesnil-sur-Oger grapes.



## La modernité dans la tradition

En succédant à ses parents (Philippe Gimonnet et Anne Gonet, qui ont uni leurs noms pour en faire leur marque), Charles Gimonnet a souhaité poursuivre le travail dans la tradition tout en y apportant la modernité. A la viticulture raisonnée de son père, il ajoute sa vision et sa pratique d'une viticulture adaptée : adaptée à l'année, adaptée à la nature que l'on accompagne, mais à laquelle on ne dicte jamais sa loi. De cette philosophie il a fait son viatique : c'est le terroir qui commande. Ce jeune amoureux de Le Mesnil-sur-Oger sait qu'il faut être patient avant d'apprécier le vin « tendu » issu de vignes âgées de plus de 60 ans. Mais c'est à ce prix que l'on obtient le meilleur de la nature...

## Modernity in tradition

When he succeeded his parents (Philippe Gimonnet and Anne Gonet, who united their names to create their brand), Charles Gimonnet wanted to continue working with both respect the family tradition and an addition of modernity. To his father's reasoned wine-growing, he added his vision and implementation of adapted wine-growing: it is adapted to the year, to nature, -which it accompanies, but never constrains. He actually made this philosophy his motto: it is the terroir that commands. This young lover of Le Mesnil-sur-Oger knows that you must be patient before enjoying the «taut» wine flowing from over 60-year-old vines. But that's the price to pay for nature's best...

## ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

39 Grande Rue - +33 (0)9 82 29 93 15  
contact@champagne-gimonnet-gonet.com  
www.champagne-gimonnet-gonet.com

# Champagne

## Jean-Louis Vergnon



► Les vins de réserve sont vinifiés et élevés en fûts pour 40 % de la production.

► Reserve wines are vinified and matured in barrels for 40% of the production.

### Atypique par nature

Au Champagne Jean-Louis Vergnon, on défend une vinification atypique sans fermentation malolactique avec, au préalable, un gros travail effectué dans les vignes, pour obtenir la maturité optimale du raisin à la vendange.

Cette pratique a été initiée par Jean-Louis Vergnon, qui a recréé le domaine après la Deuxième Guerre mondiale.

Aujourd'hui, Didier Vergnon, secondé par son fils Clément pour les aspects commerciaux et marketing et par Julian Gout pour les parties vignoble et chai, poursuit cette méthode dont le résultat emporte l'adhésion des plus grands noms de la restauration.

### Atypical by nature

*Champagne Jean-Louis Vergnon defends an atypical vinification, without malolactic fermentation but with, beforehand, considerable work done in the vineyards to reach optimal maturity of the grapes at harvest time. This practice was initiated by Jean-Louis Vergnon, who rebuilt the estate after the Second World War. Assisted by his son Clément for the commercial and marketing aspects and by Julian Gout for the vineyard and cellar parts, Didier Vergnon today continues this method, the result of which wins the support of the biggest names in the restaurant industry.*

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

*Tour and tasting by appointment.*

**1 Grande Rue**

**+33 (0)3 26 57 53 86**

**contact@champagne-jl-vergnon.com**

**www.champagne-jl-vergnon.com**

# Champagne Pierre Moncuit



► La qualité et la patience animent la famille Pierre Moncuit, au sein de laquelle les femmes tiennent une place de choix.

► Quality and patience drive the Pierre Moncuit family, in which women feature prominently.



## Des millésimes conjugués au féminin

Valérie représente la 3<sup>e</sup> génération du Champagne Pierre Moncuit. Elle s'investit depuis une dizaine d'années en s'appuyant sur les expériences techniques de sa maman Nicole, et commerciales de son oncle Yves. Forte de ses savoir-faire, la maison Pierre Moncuit privilégie une démarche culturelle fondée sur la qualité. Elle assoit sa réputation sur l'élevage des vins millésimés (gardés jusqu'à 10 ans en cave) qu'elle met un soin particulier à proposer, à leur apogée, aux consommateurs français et étrangers. Le crédo de la maison est d'élaborer chaque année des vins différents, tout en préservant l'élégance et la finesse du terroir reconnues au fil des dégustations.

## Vintages with a feminine touch

Valérie represents the 3rd generation of Pierre Moncuit champagne. She has been involved for ten years, relying on her mother Nicole's technical expertise and her uncle Yves's commercial skills. Drawing on its know-how, the Pierre Moncuit house favours a quality-based culture approach. It bases its reputation on the making of vintage wines, which are painstakingly matured for up to 10 years in their cellars then –when they are at their height- made available to French and foreign consumers. The purpose of the house is to develop differing wines every year, while preserving the elegance and finesse of the terroir, as they can be recognized over the course of tastings.

## ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

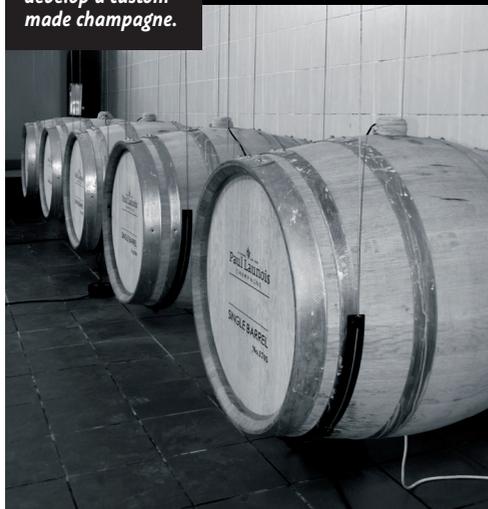
11 rue Persault Maheu - +33 (0)3 26 57 52 65  
contact@pierre-moncuit.fr  
www.pierre-moncuit.fr

# Champagne Paul Launois



► L'échange entre le vigneron et le propriétaire du fût est privilégié afin d'élaborer un champagne sur mesure.

► The dialogue between the winemaker and the owner of the barrel is encouraged to develop a custom-made champagne.



## L'inventeur du Single Barrel

Julien Launois, créateur du Single Barrel, a choisi le nom de son fils «Paul» pour sa nouvelle marque. Julien élabore des cuvées haut de gamme et développe des méthodes de vinifications nouvelles pour créer un goût maison.

Son Single Barrel est la conjonction d'un Chardonnay Grand Cru et de l'excellence d'un terroir, associée à l'art d'un tonnelier champenois. Ce dernier fabrique des fûts à partir de bois sélectionnés et chauffés à des degrés différents. Chaque fût unique, réservé aux amateurs de vin, est gravé au nom du client. 216 bouteilles numérotées et personnalisées en sont issues et mises à sa disposition dans les caves de la maison.

## The inventor of the Single Barrel

Julien Launois, creator of Single Barrel, chose the name of his son «Paul» for his new brand. Julien develops high-end wines relying on new winemaking methods to create a homemade taste. His Single Barrel is the combination of a Chardonnay Grand Cru and the excellence of a terroir, associated with the art of a cooper from the Champagne region. The latter makes barrels from selected woods, heated to different degrees. Each unique barrel, reserved for wine lovers, is engraved with the customer's name. 216 numbered and custom-made bottles are produced and made available to the customer in the cellars of the house.

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

### Accueil en anglais, allemand et espagnol.

English, German and Spanish spoken.

3 ruelle de l'Arquebuse

+33 (0)6 15 53 62 69

launois.julien@orange.fr

www.champagne-paul-launois.fr

# Champagne André Robert



► « *Tout simplement transmettre l'infinie complexité de la nature à travers la pureté de nos vins* » est l'essence du travail de la Maison André Robert.

► « *Simply transmitting the infinite complexity of nature through the purity of our wines* » is the essence of Maison André Robert's work.



## **Patience, patience...**

Viticulteurs depuis 5 générations, la famille Robert commercialisa ses premières bouteilles de Champagne en 1962. En tant que récoltant manipulant, la Maison s'emploie à travailler la vigne au corps pour obtenir la meilleure maturité de ses raisins. La vinification, sans malolactique, accompagnée de débourbages légers, s'effectue avec un soin extrême et s'apparente à un véritable travail de dentelle. Les localisations différentes des vignes sur le terroir de Le Mesnil-sur-Oger permettent de bénéficier d'une large palette aromatique. L'élevage en barrique signe la marque du Champagne André Robert qui s'attache à privilégier une très longue maturation en cave, en moyenne 5 années.

## *Patience, patience...*

*The Robert family marketed their first bottles of champagne in 1962 and have been winemakers for 5 generations now. As producers-makers, all the contributors of the House strive to combine their efforts to obtain the best maturity of the grapes. The non-malolactic wine-making process, associated to gentle purification, is done with painstaking care and compares to a real work of art. The different locations of the vines on the territory of Le Mesnil-sur-Oger enable the wine to benefit from a wide aromatic palette. Barrel ageing is the hallmark of Champagne André Robert, which focuses on an average of 5 years' ripening in the House cellars.*

### ■ **Visite et dégustation sur rendez-vous.**

*Tour and tasting by appointment.*

**Accueil en anglais.**

*English spoken.*

**15 rue de l'Orme**

**+33 (0)3 26 57 59 41**

**info@champagne-andre-robert.com**

**www.champagne-andre-robert.com**

# Champagne Pertois Moriset



► L'approche novatrice du contenant se traduit par une bouteille plus large complétée, près du col, par un gravage sur bague, destiné à mieux singulariser la maison.

► The innovative choice of container is visible in a larger bottle, completed near the neck by an engraving on the ring, intended to single out the house.



## Du traditionnel au spécifique en visant l'unique

Créée au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, la marque Pertois-Moriset perpétue les traditions familiales tout en dotant l'exploitation d'aménagements modernes (cuveries, pressoirs, tracteur électrique). Cécile et Vincent qui gèrent aujourd'hui l'exploitation, pratiquent la viticulture ultra raisonnée et proposent aux papilles de leur clientèle quatre cuvées traditionnelles dont un Grand Cru Blanc de Blancs vinifié sous bois. Cette gamme est complétée par des cuvées plus spécifiques élaborées lors de récoltes exceptionnelles ou issues d'un terroir particulier provenant du lieu dit « Les Jutées ».

## *From traditional to specific, aiming at the unique*

*Created in the middle of the 20th century, the Pertois-Moriset brand perpetuates family traditions while endowing the facilities with modern equipment (vats, presses, an electric tractor). Cécile and Vincent, who are managing the farm today, have implemented ultra-reasoned wine-growing and offer the taste buds of their customers four traditional wines including a Grand Cru Blanc de Blancs vinified in wood. This range is complemented by more specific cuvées elaborated during exceptional harvests or from a particular terroir on the place known as «Les Jutées».*

■ **Accueil sur rendez-vous.**  
Visits by appointment.  
**13 avenue de la République**  
**+33 (0)3 26 57 52 14**  
**info@pertoismoriset.com**  
**www.pertoismoriset.com**

# Champagne Philippe Gonet



► La cuvée parcellaire « Belemnita » est une explosion d'arômes typiques du fameux terroir de Le Mesnil-sur-Oger.

► The «Belemnita» parcel cuvée is an explosion of aromas emblematic of the famous terroir of Le-Mesnil-sur-Oger.



## La haute couture sur votre table

Chantal et Pierre incarnent la 7<sup>e</sup> génération de cette maison familiale qui, avec un art consommé, se plaît à ciseler chacune de ses neuf cuvées comme un joyau.

Les 6 cuvées, pur chardonnay de Pierre Gonet, confirment son expertise en Champagne Blanc de Blancs.

Le style minéral et précis de ses vins met en valeur la finesse et l'élégance de son terroir.

Leur cuvée parcellaire, appelée « Belemnita », du nom latin des fossiles emprisonnés dans la craie pure, est une explosion d'arômes typiques du fameux terroir de Le Mesnil-sur-Oger. Cette cuvée repose au minimum 10 ans dans leur cave du 18<sup>e</sup> siècle.

## Haute couture on your table

*Chantal and Pierre are the 7th generation of this family. With exquisite craft, they take joy in chiseling each of its nine wines as they would jewels. Pierre Gonet's 6 pure chardonnay cuvées, confirm his expertise in Blanc de Blancs champagne. The mineral, clear-cut style of his wines enhances the finesse and elegance of the terroir. Their parcel cuvée, called «Belemnita» -from the Latin name of the fossils imprisoned in pure chalk- is an explosion of aromas emblematic of the famous terroir of Le Mesnil-sur-Oger. This wine ripens for at least 10 years in their 18th-century cellars.*

■ **Siège social :** Head office :

**1 rue de la Brèche d'Oger**

**+33 (0)3 26 57 53 47**

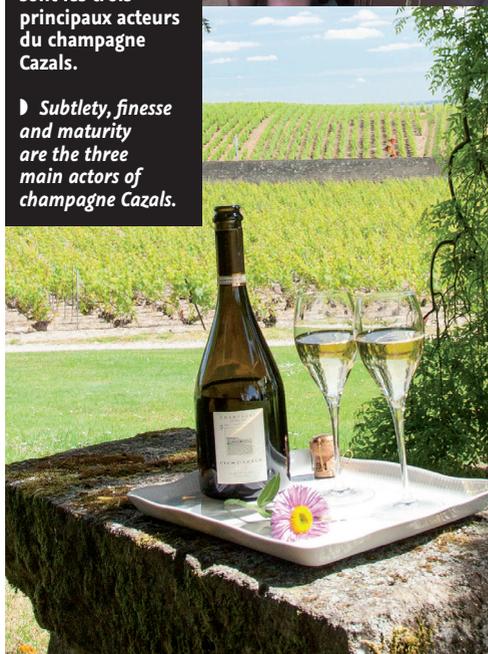
**[www.champagne-philippe-gonet.com](http://www.champagne-philippe-gonet.com)**

# Champagne Claude Cazals



► Subtilité, finesse et maturité sont les trois principaux acteurs du champagne Cazals.

► Subtlety, finesse and maturity are the three main actors of champagne Cazals.



## Créativité et qualité

Après 120 ans d'existence, la maison Cazals peut être fière d'avoir marqué l'histoire du vignoble champenois par l'audace de ses inventions (comme le gyropalette) et l'intelligence de ses démarches pionnières (culture raisonnée et cuvée parcellaire). Productrice de grands vins dont la réputation est désormais internationale, la discrète et spontanée Delphine Cazals est à l'origine du fameux « Clos Cazals », cuvée de prestige, qui confirme l'exigence de qualité défendue par la famille depuis quatre générations et que l'on retrouve subtilement dosée dans les flacons de cette belle maison.

## Creativity and quality

After 120 years of existence, the Cazals house can be proud of having marked the history of the Champagne vineyards by the audacity of its inventions (like the gyropallet) and the intelligence of its pioneering approaches (reasoned culture and parcel cuvée). Producing great wines whose reputation is now international, discreet and spontaneous Delphine Cazals is behind the famous « Clos Cazals », a prestigious vintage which confirms the quality requirements the family has now been championing for four generations. They make a subtle blend to be enjoyed in the flasks of this beautiful house.

## ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

28 rue du Grand Mont

+33 (0)3 26 57 52 26

delphine.cazals@champagne-cazals.fr

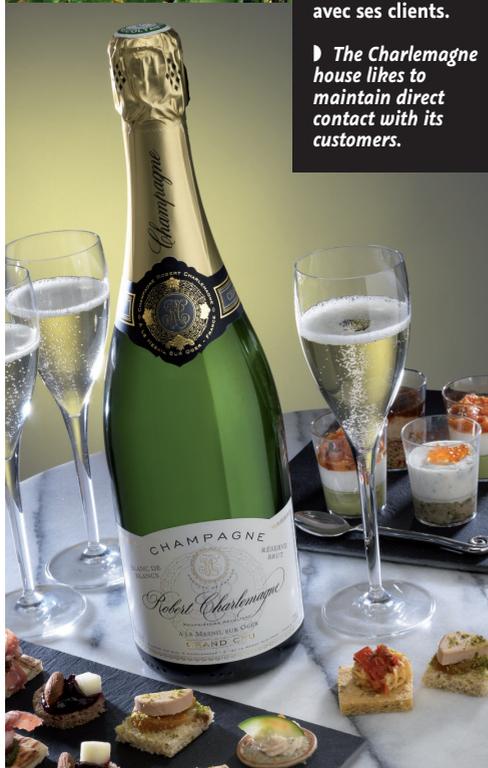
www.champagne-cazals.fr

# Champagne Robert Charlemagne



► La maison Charlemagne aime entretenir le contact direct avec ses clients.

► The Charlemagne house likes to maintain direct contact with its customers.



## La typicité du terroir

Le Champagne Robert Charlemagne est un Champagne familial qui a acquis une indépendance qu'il défend et cultive au travers de la recherche intense de l'identification de ses vins.

Disposant d'un pressoir, le Champagne Charlemagne s'ingénie à « fractionner » son terroir pour assurer des petites presses destinées à valoriser la particularité de chacun. La palette aromatique ainsi constituée et identifiée selon les terroirs, permet d'entreprendre un travail d'harmonisation de l'ensemble des cuvées qui se distinguent par leur typicité. Après une vinification classique, les vins de la maison Charlemagne sont appréciés par leur fraîcheur et leur qualité constante. Leurs cartes d'identité sont marquées du sceau de l'authenticité.

## The typicality of the terroir

Champagne Robert Charlemagne is a family champagne that has acquired an independence which it defends and cultivates through intense research on the identification of its wines. Thanks to their own press, champagne Charlemagne strive to «split» their land to ensure small presses that enhance the particularity of each parcel of land. The aromatic palette thus constituted and identified according to the terroirs makes it possible to undertake a work of harmonization of all the cuvées which are distinguished by their typicality. After a classic vinification, the wines of the Charlemagne house are appreciated for their freshness and their constant quality. Their identity cards are marked with the seal of authenticity.

## ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

Avenue Eugène Guillaume

+33 (0)3 26 57 51 02

[www.champagne-robert-charlemagne.com](http://www.champagne-robert-charlemagne.com)

# Champagne Bernard Pertois



► Un champagne familial qui s'appuie sur 4 générations.

► A family champagne based on 4 generations.



## Des racines et des ambitions

Le champagne Bernard Pertois élabore son vin depuis 1910, mais ses racines vigneronnes remontent à 1650. Le Chardonnay Grand Cru constitue la matière première de la maison qui propose trois cuvées :

- « Tradition », caractérisée par sa légèreté et sa minéralité.
- « Réserve », appréciée des connaisseurs pour ses arômes subtils et son élégante bouteille.
- « Prestige » qui, après un plus long vieillissement en cave, exprime une chaleureuse rondeur.

Reynald Pertois préside aux destinées du Champagne Bernard Pertois depuis 2014 et s'est donné pour ambition d'élaborer des millésimes et de développer l'élevage en fûts.

## Roots and ambitions

*Champagne Bernard Pertois has been making wine since 1910, but its winegrowing roots date back to 1650. The Grand Cru Chardonnay is the raw material of the house, which offers three cuvées:*

- «Tradition», characterized by its lightness and its minerality.
- «Réserve», appreciated by connoisseurs for its subtle aromas and elegant bottle.
- «Prestige» which, after a longer ageing in the cellars, expresses a warm roundness.

*Reynald Pertois has been presiding over Bernard Pertois champagne since 2014, and has set himself the goal of developing vintages and increasing barrel ripening.*

## ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

*Tour and tasting by appointment.*

**27 rue Charpentier Laurain**

**+33 (0)3 26 57 53 18**

**earlchampagnebernardpertois@orange.fr**

# Champagne Launois Père et Fils



► Séverine et Caroline assurent la relève et sont désormais les ambassadrices de la maison.

► Séverine et Caroline have taken over and are now the ambassadors of the house.



## Le terroir avant tout

Bernard Launois est un ardent défenseur du terroir qui confère au Champagne toute sa typicité. Les vignes familiales, régulièrement renouvelées, se situent en plein cœur du terroir de Le Mesnil-sur-Oger. Depuis 1872, les générations se sont succédé pour consolider le vignoble et s'adapter à l'évolution du Champagne. Désormais, ce sont les filles de Dany et Bernard, Séverine et Caroline, qui ont repris le flambeau en dynamisant la culture raisonnée dans le respect de l'environnement et en créant un nouveau flacon empreint de féminité. Le contenu n'est pas pour autant oublié puisqu'il est exclusivement constitué de cuvées peu dosées qui engendrent la finesse au sein des bouteilles.

## Terroir first and foremost

*Bernard Launois a strong supporter of the terroir that gives champagne its typical character. The regularly-renewed family vineyards are located in the heart of the terroir of Le Mesnil-sur-Oger. Since 1872, generation after generation have built up the vineyard and adapted to the evolution of champagne. Now, daughters of Dany and Bernard, Séverine and Caroline, are continuing the fine task by boosting reasoned culture with respect for the environment and creating a new highly feminine bottle. The content is not forgotten, as it consists exclusively of low-dose cuvées that generate finesse in the bottles.*

## ■ Dégustation sans rendez-vous

*Walk-in tastings*

**2 avenue Eugène Guillaume**

**+33 (0)3 26 57 50 15**

**info@champagne-launois.fr**

**www.champagne-launois.fr**

# Champagne

## André Jacquart



► Un domaine familial où l'élevage du vin est aussi important que la transmission des savoir-faire et du patrimoine.

► A family estate where wine-making is as important as the transmission of know-how and heritage.



### L'expression d'un terroir

Créé en 1958 par André Jacquart, le domaine est depuis 2004 dirigé par Marie Doyard, sa petite-fille et arrière-petite fille de Maurice Doyard, co-fondateur du CIVC avec Robert-Jean de Vogüé.

Elle représente la 5<sup>e</sup> génération d'une famille où la notion de transmission du patrimoine est fortement ancrée dans les gènes.

La gamme André Jacquart se veut très représentative des terroirs de Vertus et de Le Mesnil-sur-Oger avec une vraie signature : des vins 100 % Chardonnay, bénéficiant d'un long vieillissement en cave (5 ans minimum) avant commercialisation, des dosages faibles, pas de fermentation malolactique, une vinification et un élevage en fûts de chêne bourguignon.

### The expression of a terroir

Created in 1958 by André Jacquart, since 2004 the estate is now managed by Marie Doyard, André's grandchild and great-grandchild of Maurice Doyard, co-founder of the CIVC with Robert-Jean De Vogüé.

She represents the fifth generation of a family where the notion of transmission of heritage has always been very strong.

The André Jacquart range is a real "stamp" of terroir from Vertus and Mesnil-sur-Oger : 100% Chardonnay wines, long ageing before commercializing (5 years minimum), low dosage, no malolactique fermentation and vinification in oak barrels from Burgundy.

### ■ Visite et dégustation sur rendez-vous.

Tour and tasting by appointment.

63 avenue de Bammantal - 51130 Vertus

+33(0)3 26 57 52 29

contact@andrejacquart.com

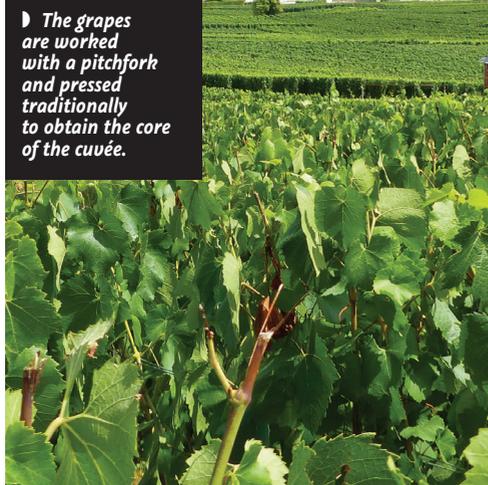
www.andrejacquart.com

# Union des Producteurs de la Côte des Blancs **UPCB**



► Les raisins, retroussés à la fourche, sont pressés de manière traditionnelle pour obtenir un cœur de cuvée

► The grapes are worked with a pitchfork and pressed traditionally to obtain the core of the cuvée.



## Tradition et modernité

L'UPCB, coopérative de Le Mesnil-sur-Oger fondée en 1952, rassemble 25 adhérents et détient un privilège envié, celui d'approvisionner la prestigieuse maison Salon. Laurent Solor joue le rôle d'homme orchestre alliant le souci de la tradition et celui de la modernité.

Il est fier de la cuvée Vieille Vigne, issue de vignes de plus de 40 ans dont les raisins, retroussés à la fourche, sont pressés de manière traditionnelle pour obtenir un cœur de cuvée apprécié par tous ceux qui, d'une manière rituelle et conviviale, se retrouvent à chaque vendange à déguster la première presse. Tout ceci, dans un contexte de modernité, puisque les cuves en inox reçoivent le jus du fameux Grand cru de Chardonnay.

## Tradition and modernity

The UPCB cooperative of Le Mesnil-sur-Oger was founded in 1952, counts 25 members and holds an envied privilege, that of supplying the prestigious house Salon. Laurent Solor is the multitalented maestro, seeking to combine tradition and modernity. He is proud of the Vieille Vigne cuvée, resulting from over 40-year-old vines, whose grapes are worked with a pitchfork and pressed in a traditional way to obtain the core of the cuvée. It is universally and genially appreciated by those who meet at each grape-picking reunion to taste the first press. Of course, this all occurs in a context of modernity, as the juice of the famous Grand Cru Chardonnay is collected in stainless steel vats.

■ **Siège social : Head Office :**

23 Rue des Zalioux

+33 (0)9 67 32 59 04

+33 (0)6 84 81 07 24

coopupcb@gmail.com

# Champagne **Salon**

# Champagne **Delamotte**



► Maison Salon (en haut) et Maison Delamotte, l'Autre grand Blanc de Blancs.

► Salon House (top) and Delamotte House, the other great Blanc de Blancs.



## L'icône et l'hédoniste

Si les Maisons Salon et Delamotte sont soeurs et dirigées par un seul et même homme, Didier Depond, leurs Champagnes se différencient par leur histoire et leurs cuvées. Le fleuron : la maison Salon, fondée en 1920, se caractérise par l'exception et la perfection qui sont l'expression de l'unité privilégiée. Ainsi, le champagne Salon est le fruit d'un seul terroir, la Côte des Blancs, d'un seul cépage, le Chardonnay, d'un seul village, Le Mesnil-sur-Oger, et d'une seule année. La Maison Delamotte, fondée en 1760, et dont les raisins proviennent en partie des grands crus de la Côte des Blancs, s'affirme comme la spécialiste du Blanc de Blancs. Le Champagne Delamotte révèle en bouche toute l'élégance et la subtilité de ses Chardonnays et propose un Champagne généreux dont la devise : « Vivez et aimez-moi » incite à l'hédonisme.

## *The icon and the hedonist*

*If the Salon and Delamotte Houses are sisters and run by a single man -Didier Depond, their champagnes differ in both their histories and cuvées. The flagship: Salon House, founded in 1920, is characterized by the exception and perfection that are the expression of privileged unity. Thus, Salon champagne is the fruit of a single terroir, the Côte des Blancs, a single grape, Chardonnay, a single village, Le Mesnil-sur-Oger, and a single year. Delamotte House, founded in 1760 and whose grapes come partly from the great crus of the Côte des Blancs, stands out as the specialist of blanc de blancs. Delamotte champagne reveals the elegance and subtlety of its Chardonnays and offers a generous champagne whose motto: «Live and love me» promotes hedonism.*

■ [www.salondelamotte.com](http://www.salondelamotte.com)



# Champagne Krug



► Krug Clos du Mesnil révèle la pureté d'une parcelle ceinte de murs au cœur de Le Mesnil-sur-Oger, d'un seul cépage, le Chardonnay, et d'une seule année.

► Krug Clos du Mesnil exalts the crisp purity of a walled plot in the village of Le Mesnil-sur-Oger, of a single grape variety, Chardonnay, and a single year.



## Le respect de l'individualité

En 1971, Rémi et Henri Krug, cinquième génération de la famille, firent une découverte heureuse : un petit vignoble de Chardonnay, ceint de murs depuis 1698, niché au cœur de Le Mesnil-sur-Oger. Chaque année, le savoir-faire de la Maison, suivi et vinification individuels des parcelles, permet de révéler la personnalité du Clos. Selon Eric Lebel, Chef de Caves de la Maison : « *Le Clos du Mesnil nous offre des vins avec une belle structure qui, au cours du temps, atteignent une expression généreuse de finesse et d'élégance.* »

C'est ce caractère unique que la Maison chercha à saisir quand elle créa Krug Clos du Mesnil 1979 : la première révélation de la pureté de cette seule parcelle de Chardonnay d'une seule année.

## Capturing individuality

*In 1971, Rémi and Henri Krug, fifth generation of the Krug family, made a happy discovery: a vineyard surrounded by walls since 1698 in the heart of Le Mesnil-sur-Oger. Every year, the House's savoir faire – the individual following and vinification of each plot – reveals the personality of the Clos.*

*In the words of Krug's Cellar Master Eric Lebel: "The Clos du Mesnil gives us wines with a beautiful structure which, in time, reveal a generous expression of finesse and elegance." It was this unique character that the House set out to capture with Krug Clos du Mesnil 1979, the first revelation of the purity of this single plot of Chardonnay in a single year.*

## ■ Visites et dégustations sur invitation.

*Visits and tastings by invitation.*

**krug@krug.fr**  
**www.krug.com**

# Champagne Robert Moncuit



► Pierre Amillet privilégie l'identité des terroirs pour obtenir des cuvées uniques et de longue garde.

► Pierre Amillet favours the identity of his terroirs to make unique cuvées for wines to keep.

## La maison des millésimes

Créée en 1889, la maison Robert Moncuit, récoltant manipulateur, a élaboré sa première cuvée en 1928 et dispose d'une vithèque depuis cette date. Représentant la 6<sup>e</sup> génération, Pierre Amillet perpétue la tradition familiale en protégeant la vigne ; suivant le calendrier lunaire, il est à l'écoute de ses vignes en y pratiquant une culture raisonnée (labour des sols, enherbement) et s'appuie sur le principe : « *le vin se fait à la vigne* ». Adeptes de la vendange à maturité optimale et de la vinification en fûts, il s'évertue à élaborer, chaque année, un millésime, à partir notamment de ses trois lieux dits de prédilection, les Chétillons, les Chétillons de Haut et les Vozémieux, qui sont recherchés par les plus grands restaurants mondiaux.

## The house of vintage wines

Created in 1889, the owners of Robert Moncuit House are grape producers and wine makers who developed their first cuvée in 1928 and started their wine library back then. Representing the 6th generation, Pierre Amillet continues the family tradition by protecting the vines. Working along the lunar calendar, he is attentive to his vines and uses reasoned culture (plowing the soil, growing grass on it) and relies on the principle: «Wine is made in the vineyard». An advocate of harvesting at optimum maturity and vinification in barrels, he strives to develop each year a vintage wine, the product of his three favourite places: les Chétillons, les Chétillons de Haut and les Vozémieux. This wine is sought after by the world's leading restaurants.

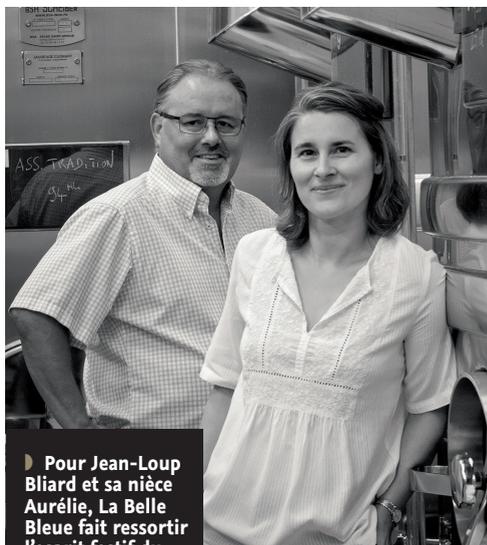
### ► Visite possible sur rendez-vous.

Tours possible by appointment

2 place de la Gare - +33 (0)3 26 57 52 71

contact@champagnerobertmoncuit.com

# Champagne Bliard Moriset



► Pour Jean-Loup Bliard et sa nièce Aurélie, La Belle Bleue fait ressortir l'esprit festif du champagne.

► For Jean-Loup Bliard and his niece Aurélie, La Belle Bleue epitomizes the festive spirit of champagne.



## Oh ! la belle bleue

Derrière la vitrine sur rue où sont rassemblés d'anciens outils utilisés dans le travail de la vigne et l'élaboration du vin, la famille Bliard-Moriset cultive sa différence.

Précurseur dans la viticulture raisonnée, elle fut également parmi les premières à proposer un brut nature non dosé. Sa cuvée emblématique, « La Belle Bleue », sort de l'ordinaire par sa bouteille couleur saphir, au col gracie et à la base évasée. L'originalité du contenant traduit la particularité de ce Champagne, élaboré avec les plus beaux Chardonnays issus des meilleures parcelles et gardé 5 ans en cave. En référence à celles qui fréquentent depuis toujours la propriété, une hirondelle illustre les étiquettes.

Ne dit-on pas que, là où l'hirondelle fait son nid, la maison est bonne ?

## What a lovely blue one!

*Behind the window on the street, where you can see old tools used for the work in the vineyards and the making of wine, the Bliard-Moriset family cultivates its difference. Forerunners in reasoned viticulture, they were also among the first to propose a natural no-dosage brut. Its iconic cuvée, La Belle Bleue, is out of the ordinary in its sapphire bottle, with its slender neck and flared base. The originality of the container reflects the particularity of this champagne, grown out of the most beautiful chardonnays from the best parcels, and matured in cellars for 5 years. As an allusion to those which have always lived on the property, a swallow illustrates the labels. As the (French) saying goes: where the swallow is nesting, the house is good!*

## ► Visite et dégustation sur rendez-vous.

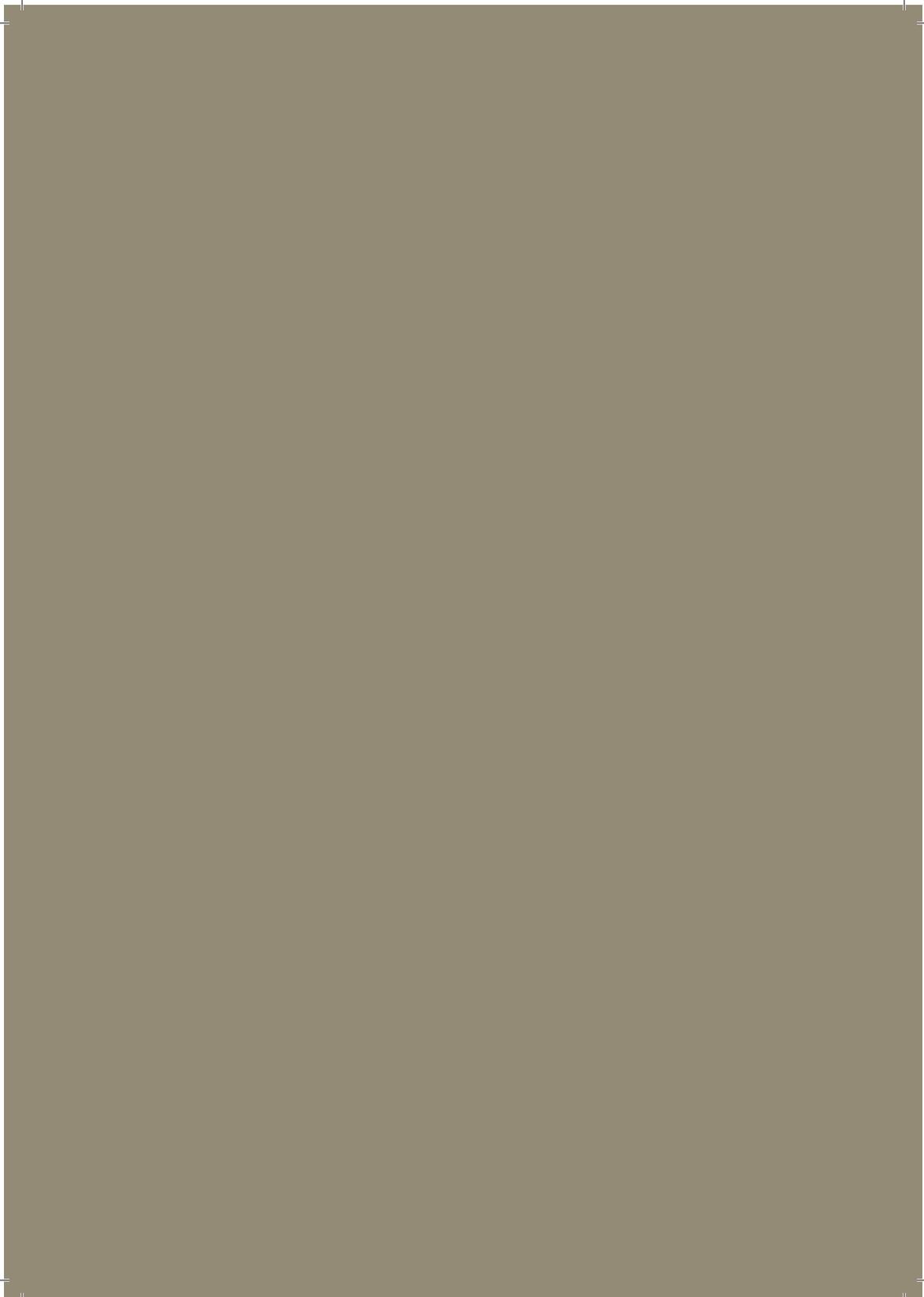
*Tour and tasting by appointment.*

**2 rue du grand Mont**

**+33 (0)3 26 57 53 42**

**contact@champagne-bliard-moriset.com**

**www.champagne-bliard-moriset.fr**



Découvrir

*Le Mesnil-sur-Oger*



« Le champagne aide à l'émerveillement »  
«Champagne yields wonder.»

George Sand

# LA CONFRÉRIE DE SAINT-VINCENT

## *The Brotherhood of Saint-Vincent*



**L**e Champagne est un vin régional de longue tradition. Unis par les liens professionnels, les viticulteurs de Le Mesnil-sur-Oger ont fondé en 1843 une Confrérie de Saint-Vincent, qui se veut la gardienne de cette tradition. A ce titre, elle organise chaque année, en janvier, un grand rassemblement festif en hommage au saint patron des vigneron.

350 à 400 confrères et invités y participent, dont près d'une centaine d'hôtes étrangers. La journée débute par un grand défilé folklorique dans les rues, soutenu par les sonneurs de trompes. Après la messe solennelle et l'assemblée générale, tous se retrouvent autour d'un grand banquet champenois et de nombreuses animations.

*Champagne is a regional wine of longstanding tradition. United by professional ties, the winemakers of Le Mesnil-sur-Oger founded the Brotherhood of Saint-Vincent in 1843; its purpose is to be the guardian of tradition. As such, it organizes each year in January a large festive gathering in tribute to the patron saint of winemakers.*

*350 to 400 fellow winemakers and their guests attend, including nearly a hundred foreign guests. The day begins with a grand folk parade through the streets, supported by horn players. After High Mass and the General Meeting, all gather around a large local banquet and many activities.*

# LES CHEVALIERS DE L'ARC

## *The Knights of the Arc*



**A**u sein de la Confrérie de Saint-Vincent, la société des Chevaliers de l'Arc a vu le jour en 1994 avec l'ambition affirmée de promouvoir le village de Le Mesnil-sur-Oger et les Champagnes Blanc de Blancs qui y sont produits.

Embouchant les trompettes de la Renommée, les Chevaliers de l'Arc tiennent régulièrement chapitre en France et dans d'autres pays. Ils intronisent des personnalités locales et étrangères lors de cérémonies protocolaires qui obéissent à un rituel précis et s'accompagnent d'une dégustation de Champagne. La règle d'or : parler du Champagne avec respect, admiration et désir. Une fois adouées, ces personnalités deviennent des ambassadeurs de la Côte des Blancs.

*Within the Brotherhood of Saint-Vincent, the company of the Knights of the Arc was born in 1994 pursuing a clearly stated ambition to promote the village of Le Mesnil-sur-Oger and the Blanc de Blancs champagnes produced there.*

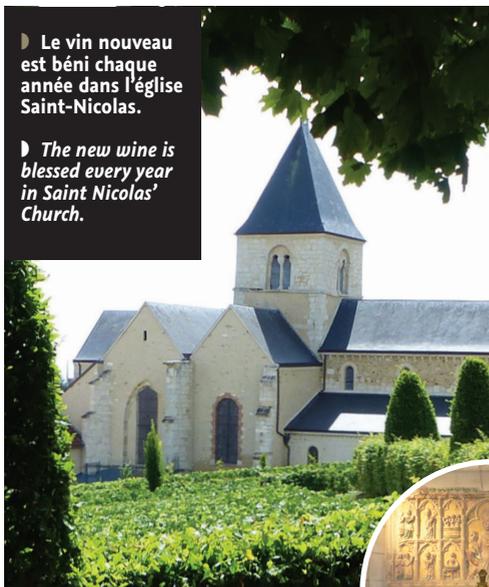
*Sounding the trumpets of Fame, the Knights of the Arc regularly hold chapter in France and other countries. They induct local and foreign personalities during official ceremonies that observe a specific ritual and finish with champagne tastings. The golden rule: broach the subject of champagne with respect, admiration and desire. Once knighted, these VIPs become ambassadors of the Côte des Blancs.*

# L'ÉGLISE SAINT-NICOLAS

## *Saint Nicolas church*

► Le vin nouveau est béni chaque année dans l'église Saint-Nicolas.

► The new wine is blessed every year in Saint Nicolas' Church.



**D**'époque romane, l'église Saint-Nicolas est un édifice remarquable de la Côte des Blancs. Elle comporte 4 travées avec des piliers carrés, sans chapiteau. Dans l'allée centrale, on aperçoit une Pieta sur un pilier gauche et un Christ à droite. L'orgue Cavaillé-Coll a été livré en 1874. Le retable de Saint-Nicolas en polychrome représentant les miracles de Saint-Nicolas, a été classé en 1948. Parmi les vitraux, on remarque le couronnement d'Ester, l'hommage des vignerons à Saint-Vincent et le vitrail de Saint-Vincent et de Saint-Sébastien offert par les vignerons mesnilois en 1865. Le 22 janvier de chaque année, les vignerons fêtent la Saint-Vincent. A cette occasion, une messe est célébrée dans l'église Saint-Nicolas pour bénir le vin nouveau.

*Romanesque, the Church of Saint Nicolas is a remarkable building of the Côte des Blancs. It has 4 spans with square pillars, without capitals. In the central aisle, there is a Pieta on a pillar on the left and a Christ on the right. The Cavaillé-Coll organ was set up in 1874. The polychrome altarpiece of Saint-Nicolas representing the miracles of Saint Nicolas was classified in 1948. Among the stained-glass windows, you can see the coronation of Ester, a tribute of winemakers to Saint Vincent and the window of Saint-Vincent and Saint-Sébastien donated by the local winemakers in 1865. On 22 January each year, the wine growers celebrate Saint Vincent. On this occasion, a Mass is celebrated in the Church of Saint Nicholas to bless the new wine.*

■ Rue de l'Eglise - Le Mesnil-sur-Oger

# DE LOURDES À LE MESNIL-SUR-OGER

## *From Lourdes to Le Mesnil-sur-Oger*

► La grotte fut construite en 1932 par des mesnilois.

► The grotto was built in 1932 by the inhabitants of Le Mesnil-sur-Oger.



**P**roche de l'église Saint-Nicolas, en haut du clos Jeanne d'Arc, est érigée la copie fidèle de la grotte de Massabielle, grotte des apparitions de Lourdes. Elle est située dans un parc donné au diocèse par Lucie Gallet, mesniloise.

Construite en 1932 par des vigneron et des habitants de Le Mesnil-sur-Oger, la grotte a été inaugurée et bénie le 15 août 1933 par Monseigneur Tissier, évêque de Châlons-sur-Marne. Cette grotte était destinée aux habitants qui ne pouvaient pas se rendre à Lourdes. Des cérémonies religieuses y sont organisées au mois de mai et le 15 août.

Des bénévoles entretiennent, fleurissent l'endroit avec l'aide du personnel de la commune.

*Close to the church of Saint-Nicolas, at the far end of the Jeanne d'Arc cloister, stands the exact copy of the cave of Massabielle, the cave of the apparitions of Lourdes. It is located in a park donated to the diocese by Lucie Gallet, an inhabitant of Le Mesnil. Built in 1932 by wine growers and residents of the village, the grotto was inaugurated and blessed on 15 August 1933 by Monseigneur Tissier, bishop of Châlons-sur-Marne. This grotto was intended for the inhabitants who could not go to Lourdes. Religious ceremonies are held there in May and on 15 August. Volunteers maintain and decorate the place with flowers, supported by the staff of the municipality.*

### ■ Rue de l'Église - Le Mesnil-sur-Oger

# LE MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

## *The museum of vine and wine*



► Quand musée rime avec restauration

► When museum rhymes with restaurant

Le musée de la Vigne et du Vin rassemble une multitude d'objets qui représentent et remémorent les activités anciennes exercées par le vigneron dans les vignes et au cellier. Il a été créé par Bernard Launois qui ne cesse de l'enrichir par de nouvelles pièces dénichées ou acquises au gré de ses pérégrinations. Cet endroit recèle un nombre impressionnant de curiosités (salle des pressoirs notamment...) et mérite le détour. Sa visite qui intègre une dégustation, est rythmée par les commentaires et anecdotes du créateur et maître des lieux.

*The Museum of Vine and Wine holds a multitude of objects that represent and recall the old activities carried out by the winemaker in the vineyards and in the cellars. It was created by Bernard Launois, who keeps enriching it with new pieces unearthed or acquired according to his wanderings.*

*This place contains an impressive number of curiosities (especially in the press room) and is well worth a visit. This visit includes a tasting and is punctuated by the comments and anecdotes of the creator and master of the place.*

■ **Ouvert toute l'année sauf à Noël, Pâques et le Jour de l'An. Visites guidées sur rendez-vous, nous consulter.**  
*Open all year except at Christmas, Easter and on New Year's Day. Guided tours by appointment, please contact us.*

■ **En été, restauration possible sur place : planchas de charcuterie ou de fromage accompagnées de champagne.**  
*Catering services available in summer: plates of local «charcuterie» (hams and sausages) or cheese, served with champagne.*

■ **2 avenue Eugène Guillaume - 51190 Le Mesnil-sur-Oger - info@champagne-launois.fr  
www.champagne-launois.fr - +33 (0)3 26 57 50 15**

# BALADES EN FAT TRIKE

## *Bucolic Fat Trike tours*

► Balades  
bucoliques  
en Fat Trike

► Vestibulum eu  
efficitur justo.



**P**ierre a eu l'idée de troquer le moteur à explosion pour un exercice original de culture physique à bord d'une drôle de machine appelée « fat trike » (tricycle tout terrain) à la découverte des paysages de Champagne.

Parmi les circuits proposés, celui des Chemins de Vignes vous fera déambuler entre les vignes où votre guide vous expliquera le travail du vigneron aboutissant à la vendange, à partir de laquelle de nouveaux travaux sont entrepris avant la commercialisation de la fameuse bouteille de Champagne.

*One day, Pierre had an idea: replacing the energy of a heat engine with physical exercise aboard a strange machine called «fat trike» (an off-road tricycle) to discover the landscapes of Champagne. Among the tours on offer, the Chemin des Vignes will take you on a visit of the vineyards, during which your guide will explain the work of the winemaker leading to the grape-picking, after which new work is undertaken that will result in the marketing of the famous bottle of champagne.*

### ► Visite guidée en français et / ou en anglais

*2h30-guided tour in French and/or English*

**4 fat trikes (dont 1 équipé d'un siège enfant) + 1 trike pour enfant de 6 à 10 ans.**

*4 fat trikes (including 1 equipped with a child seat) + 1 trike for children from 6 to 10 years of age.*

**Réservation et paiement sécurisé sur [www.cheminsdevignes.com](http://www.cheminsdevignes.com)**

*Booking and secure payment on [www.cheminsdevignes.com](http://www.cheminsdevignes.com)*

**Pierre Itan - +33 (0)6 31 09 95 13**

# LA RÉSERVE NATURELLE NATIONALE DES PÂTIS D'OGER ET DE LE MESNIL-SUR-OGER

## *The national natural reserve*



► Des landes, plus de 300 mares au cœur du vignoble et une biodiversité exceptionnelle.

► Moorland, more than 300 ponds in the heart of the vineyard and exceptional biodiversity.

**V**enez découvrir un paysage surprenant situé au sommet du plateau qui surplombe Le Mesnil-sur-Oger.

La Réserve Naturelle abrite 130 hectares de nature préservée, héritage des anciens usages : pâturage et extraction de la pierre meulière et de l'argile. Landes à callune, mares, pinède, pelouses sèches, prairies... cette mosaïque de milieux naturels favorisent une biodiversité exceptionnelle. Des mares par centaines foisonnantes de vie aux vastes étendues de landes parées de rose et d'or, le dépaysement est total et fortement contrasté !

Propriété des communes de Le Mesnil-sur-Oger et d'Oger, cet espace naturel protégé est géré par le Conservatoire d'espaces naturels de Champagne-Ardenne et l'Office National des Forêts.

*Come discover a surprising landscape located at the top of the plateau overlooking Le Mesnil-sur-Oger. The Nature Reserve is home to 130 hectares of pristine nature with numerous traces of ancient uses: grazing, extraction of millstone and clay. Heather moorland, ponds, pine forest, dry lawns, meadows ... this mosaic of natural environments hosts an exceptional biodiversity. From the hundreds of pools teeming with life to the vast expanses of heath adorned with pink and gold, the change of scenery is astonishing with its strong contrasts!*

*Owned by the municipalities of Le Mesnil-sur-Oger and Oger, this protected natural area is managed by the Conservatoire d'espaces naturels de Champagne-Ardenne and the Office National des Forêts (the Champagne-Ardenne Conservatory of Natural Areas and the National Forest Office).*

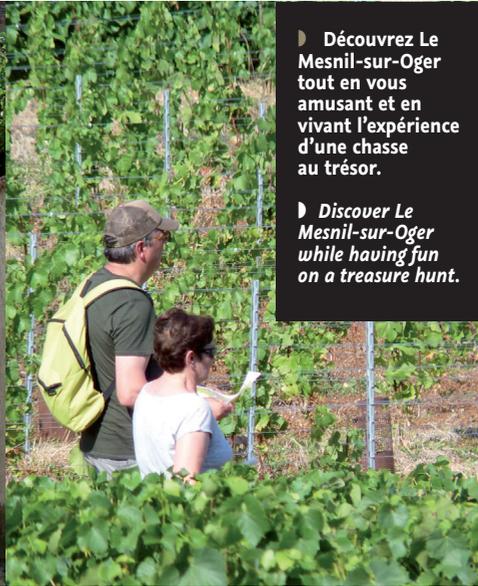
■ **Quelques visites guidées sont programmées chaque année.**

*Several guided tours are scheduled each year.*

**<http://reserve-patis-oger-mesnil.org/>**

# BALADES ET CHASSES AU TRÉSOR

## *Hiking and treasure hunting*



► Découvrez Le Mesnil-sur-Oger tout en vous amusant et en vivant l'expérience d'une chasse au trésor.

► Discover Le Mesnil-sur-Oger while having fun on a treasure hunt.

**L**a commune de Le Mesnil-sur-Oger propose de vous faire découvrir son patrimoine avec Curiosity, des parcours d'orientation en mode balade découverte ou bien chasse au trésor ! Muni d'une carte, vous sillonnez les rues du village et répondez aux questions lors d'une promenade originale pour toute la famille. Pour les plus joueurs, la promenade se transforme en une chasse au trésor où vous devez découvrir des indices et résoudre une énigme. Occasions rêvées de découvrir tous les secrets et l'histoire de Le Mesnil-sur-Oger.

■ **En individuel : 2 Curiosity : « La Découverte » et « L'énigme », retrait des guides en mairie, 2 place du Marché (versions disponibles sur smartphone)**

*For any individual customers: 2 Curiosity: «The Discovery» and «The Enigma»; guide brochures available at the town hall, 2 place du Marché (also available for smartphones)*

■ **Kle'o, la chasse au trésor pour les de 2 à 6 ans, retrait des guides en mairie**

*Kle'o, the treasure hunt for 2 to 6 year-olds; guide brochures available at the town hall*

■ **En groupe : contactez CAP Orientation** *For groups : please contact CAP Orientation*

**Curiosity Animation - +33 (0)3 26 08 54 71 - contact@cap-orientation.com - www.cap-orientation.com**

*The town of Le Mesnil-sur-Oger offers you to discover its heritage with Curiosity orienteering circuits, either hiking or treasure hunting! Using your map, you roam the streets of the village and answer questions on this original walk suitable for the whole family. For the more playful, the walk becomes a treasure hunt during which you have to discover clues and solve an enigma. These are perfect opportunities to discover all the secrets and history of Le Mesnil-sur-Oger.*

# BOULANGERIE L'Hérisson

## L'Herisson baker's

► Biscuits roses maison et bouchons champenois à faire fondre les gourmands de plaisir...

► Home-made «biscuits roses» and Champagne-cork-shaped chocolates. To die for!



**B**ien des clients fréquentent L'Hérisson pour le moelleux de ses biscuits roses fabriqués sur place, ses bouchons champenois (praliné/fine champagne), ses pâtés en croûte, ses snacking en cas de petite et grosse faim et, bien sûr, sa grande variété de pains... Amandine et Dominique, originaires de Fismes, passés par Paris, se sont installés à Le Mesnil-sur-Oger en 2012. Ils y ont repris et aménagé avec goût(s) et couleurs la boulangerie située sur la place du village, pour en faire un lieu gourmand, accueillant et... souriant. Et soucieux de la qualité des produits qu'ils proposent à leur clientèle fidèle ou de passage, ils viennent de refaire à neuf le laboratoire de leur établissement.

*Many customers come to Le Hérisson for their soft home-made «biscuits roses» and also for their champagne corks (praline/champagne liqueur chocolate), their pies or snacks for small and big appetites and, of course, of a wide variety of breads ...*

*Amandine and Dominique, both from nearby Fismes, settled in Le Mesnil-sur-Oger in 2012 after a spell in Paris. They took over and colourfully and tastefully! arranged the bakery located on the village square, to make it a gourmet, welcoming and ... smiling place. And to ensure the quality of the products they offer their regular or occasional customers, they have just redesigned the laboratory of their establishment.*

■ 5 rue de la Place - 51190 Le Mesnil-sur-Oger - +33 (0)3 26 52 73 78 - Ouvert tous les jours, sauf le mercredi, de 6h30 à 13h et de 16h à 19h (ouvert 7 jours sur 7 en été). Open every day, except Wednesday, from 6.30am to 1pm and from 4 to 7pm (open 7 days a week in summer).

# RESTAURANT

## La Gare

► Du frais, rien que du frais et du terroir à la carte pour découvrir la cuisine traditionnelle française

► Fresh -and only fresh and local products "à la carte" to discover their traditional French cuisine.



Qui a déjà déjeuné dans une ancienne gare ? À Le Mesnil-sur-Oger, c'est possible grâce à Maud et Pierre, également propriétaire du Champagne Robert Moncuit situé juste en face.

L'établissement propose une cuisine traditionnelle faite de produits de saison exclusivement. C'est une bonne table avec un service agréable et dynamique qui mérite le détour. Deux ans après son inauguration, le chef a décroché une toque au guide Gault et Millaut en 2016. La carte des vins suggère un superbe choix de Champagnes Blanc de Blancs auquel s'ajoutent d'autres vins de France de vigneron indépendants. Mesdames Messieurs, tout le monde descend à... La Gare... Arrêt recommandé !

■ 3 place de la Gare - 51190 Le Mesnil-sur-Oger - +33 (0)3 26 51 59 55 - [contact@lagarelemesnil.com](mailto:contact@lagarelemesnil.com)  
[www.lagarelemesnil.com](http://www.lagarelemesnil.com). Ouvert du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir - Fermé le dimanche - Réservation recommandée. Open Monday to Saturday noon and Thursday to Saturday evening - Closed Sunday - Reservation recommended.

*Have you ever had lunch in an old train station? In Le Mesnil-sur-Oger, it is possible thanks to Maud and Pierre, who also own Robert Moncuit Champagne just opposite.*

*The property offers traditional cuisine made exclusively with seasonal products. It is a good table with a pleasant and dynamic staff; the place is well worth a visit. Two years after its inauguration, the chef was given his first "toque" (the chef's hat symbol) from the Gault et Millaut guide in 2016. The wine list suggests a superb selection of Blanc de Blancs champagnes, to which are added other French wines from independent winemakers. Ladies and Gentlemen, all get off at ... La Gare ... Highly recommended stopover!*

# CHAMBRES D'HÔTES *GUESTHOUSE* **Paul Launois**



**S**arah et Julien Launois vous accueillent sur l'exploitation familiale afin de vous faire découvrir leur métier de vigneron et leur Champagne. Ils vous feront passer un agréable séjour dans leurs chambres modernes chics et cosy d'où vous pourrez déguster leur Champagne et visiter la région.

Ils disposent de 5 chambres confortables aux noms évocateurs : chambre fleurie, minérale, boisée, pinot noir ou chardonnay. Elles sont toutes dotées d'une salle de bain, de toilettes, TV et wifi gratuit. Le petit déjeuner copieux est servi dans la salle de dégustation. Une cuisine et un salon sont à votre disposition.

*Sarah and Julien Launois welcome you on the family estate and introduce you to their winemaker's activity and their champagne. They will ensure you have a pleasant stay in their chic and cosy modern rooms from where you will be able to enjoy their champagne and visit the region.*

*They have 5 comfortable rooms with evocative names: flower, mineral, woody, pinot noir or chardonnay room. They all have an ensuite bathroom and toilet, TV and free wifi. The plentiful breakfast is served in the tasting room. A kitchen and a lounge are available for you.*

**3 ruelle de l'Arquebuse - 51190 Le Mesnil-sur-Oger  
launois.julien@orange.fr - +33 (0)6 15 53 62 69 - [www.champagne-paul-launois.fr](http://www.champagne-paul-launois.fr)  
Accueil en anglais, allemand et espagnol. *English, German and Spanish spoken.***

# CHAMBRES D'HÔTES *GUESTHOUSE* **Baradon-Michaudet**



**P**our un séjour de charme, dans un décor traditionnel et de caractère, découvrez les chambres d'hôtes Baradon-Michaudet. Jany Michaudet propose 4 chambres d'hôtes dont une suite, soit une possibilité de loger jusqu'à 10 personnes.

Les chambres disposent du wifi gratuit, de la climatisation, d'un jacuzzi privé, TV, d'un réfrigérateur et d'une salle de bains privative. Pour les échanges et les rencontres, un salon convivial avec cheminée s'offre à vous, l'occasion toute trouvée pour une dégustation de la gamme du Champagne Baradon-Michaudet.

*For a pleasant stay in a charming traditional interior, discover the Baradon-Michaudet guesthouse. Jany Michaudet offers 4 guest rooms including a suite; in all: accommodation for up to 10 people.*

*The rooms feature free wifi, air conditioning, a private jacuzzi, TV, a fridge and an ensuite bathroom. For conversations and meetings, a friendly lounge with a fireplace is available to you, the perfect place for a tasting of the range of Baradon Michaudet champagne.*

**■ 58 Grande Rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger**  
**info@champagne-baradon-michaudet.com - +33 (0)3 26 57 19 70**  
**www.champagne-baradon-michaudet.com**

# LE GOLF *GOLF COURSE* Le Chardonnay

► Practice  
12 postes,  
Putting Green,  
Green d'approche,  
et Bunker  
d'entraînement.

► Practice 12  
stations (6 seats),  
Putting Green,  
Green Approach,  
Bunker Training.



Véritable centre d'entraînement et de formation à la pratique du jeu de golf, le golf du Chardonnay vous accueille toute l'année. Débutants ou confirmés, amateurs ou professionnels, peuvent s'entraîner et travailler un compartiment du jeu de golf souvent négligé : le petit jeu !

Tout cela dans une atmosphère détendue et intégrée dans le vignoble du Champagne André Jacquart. Testez la précision de vos coups inférieurs à 120 mètres sur nos greens synthétiques hautes performances qui se rapprochent des exigences du haut niveau. Notre professionnel, Damien Larbre, membre PGA France depuis 15 ans vous fera partager son expérience de l'enseignement et du jeu.

*A real training center for playing golf, the Chardonnay golf course welcomes you all year round.*

*Beginners or advanced, amateur or professional, you can train and work a compartment of the golf game often neglected: the little game!*

*All this in a relaxed atmosphere in the vineyard of Champagne André Jacquart, test the accuracy of your shots lower than 120 meters on our high performance synthetic greens that are close to the requirements of the high level. Our professional, Damien Larbre, PGA France member for 15 years will share his experience of teaching and play all year long.*

■ Golf du Chardonnay - 63 avenue de Bammental - 51130 Vertus  
+ 33(0)3 26 57 50 27 - [contact@golfduchardonnay.com](mailto:contact@golfduchardonnay.com) - [www.golfduchardonnay.com](http://www.golfduchardonnay.com)

## BRIGITTE PLIQUE

La greeter de Le Mesnil-sur-Oger  
*Greeter in Le Mesnil-sur-Oger*



Passionnée et passionnante, Brigitte vous fait découvrir bénévolement l'histoire, notamment patrimoniale et viticole, de son village : Le Mesnil sur-Oger. Alors, pour votre prochaine promenade, pensez à Brigitte qui vous séduira par ses connaissances et son sens de l'accueil.

*An enthusiastic and captivating fan of her village, Brigitte will make you discover the history, heritage and wine, of Le Mesnil sur-Oger, free of charge. So, for your next visit, think of Brigitte who will convince you with her knowledge and sense of hospitality.*

• Pour prévoir une balade contactez Brigitte Plique :  
*To plan a walk, please contact Brigitte Plique:*

+33 (0)6 31 28 56 50

• Vous pouvez aussi vous inscrire en ligne :

*You can also register online:*

[www.ot-epernay.fr/page/greeters-en-champagne](http://www.ot-epernay.fr/page/greeters-en-champagne)

• Visite gratuite en français - Accueil de groupes de 6 personnes maximum  
*Free visit in French - Groups welcome, up to 6 people*

## Les autres Champagnes de Le Mesnil-sur-Oger

*The other Champagnes of Le Mesnil-sur-Oger*

- Champagne Deshautels Robinet  
Rue Aimé Salon
- Champagne François Girard  
2 rue Persault Maheu
- Champagne François Gonet  
5 rue du Stade
- Champagne Grandin  
5 av République
- Champagne Gilbert Kint  
16 av Georges Vimont
- Champagne J.L. Launois-Lebrun  
11 rue des Lombards
- Champagne Luc Mojard  
17 Grande Rue
- Champagne J.Bernard Pattin  
196 rue Chetillons
- Champagne Pierre Péters  
26 rue Lombards

- Champagne Bernard Poreaux  
16 Grande Rue
- Champagne Alain Robert  
25 avenue de la République

## Espaces aquatiques

*Swimming and spa facilities*

### • Vertus

« Neptune »

3 bassins, toboggan,  
espace plein air

*3 indoor pools, water slide,  
outdoor area*

Avenue de Bammental

+33 (0)3 26 51 12 00

### • Epernay

« Bulléo » Espaces ludique et aquatique, un espace forme, détente et bien-être, bassins sportifs 7 jours sur 7  
*bathing and playing areas, a fitness/relaxation/spa area, sports pools – open 7 days a week*

Parc des Loisirs Roger-Menu

+33 (0)3 26 53 35 60

## Le Mondial de la Capsule

C'est un événement exceptionnel qui réunit tous les deux ans des milliers de placomusophiles venus de toute l'Europe pour admirer, échanger ou vendre des capsules. Des objets périphériques au champagne sont également exposés : publicités de collection, produits dérivés, outillage, machines, etc.

*This is an exceptional event which -every other year- gathers thousands of placomusophiles (Champagne bottle metal cap collectors) from all over Europe to admire, exchange or sell caps. Champagne-related objects are also on display: collectible advertisements, by-products, tools, machines, etc.*

[www.mondialdelacapsule.com](http://www.mondialdelacapsule.com)

 @MondialDeLaCapsule





OGER

AVIZE

UPCB  
Champagne  
Fleuron-Dumainel

Champagne  
Bernard  
Pertois

Champagne  
Michel Rocourt

rue des Zalioux

Champagne  
Robert Charlemagne

av. Eugène Guillaume

Champagne  
Launois  
Père & Fils

Champagne  
Pertois Moriset

av. de la République

Champagne  
Patrick Regnault

Chambres d'hôtes  
Baradon Michaudet

Champagne  
Robert Moncuit

Rue de Vertus

Rue des Châtillons

Golf  
Le Chardonnay

VERTUS

**Découvrir / Discover**

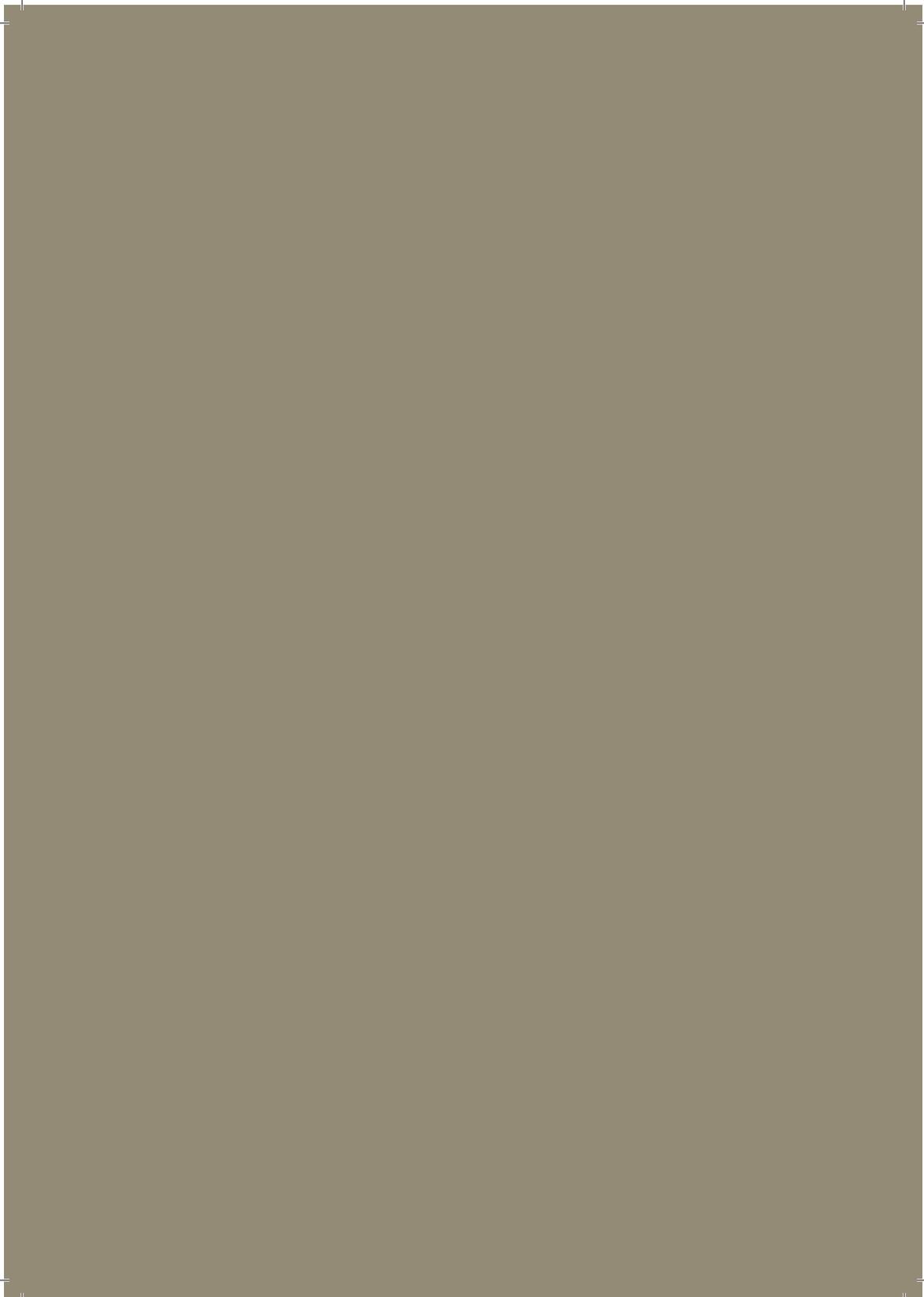
-  Le Musée de la Vigne et du vin  
*The museum of vine and wine*
-  Mairie  
*Town Hall*
-  Point de vue  
*Viewpoint*
-  Golf Le Chardonnay  
*Le Chardonnay Golf course*
-  Eglise Saint-Nicolas  
*Saint Nicolas church*
-  La grotte  
*The grotto*
-  La Réserve Naturelle  
Nationale  
*The National Natural Reserve*

**Se loger / Where to sleep**

-  Chambre d'hôte  
*Guesthouse*

**Se restaurer / Where to eat**

-  Aire de pique-nique  
*Picnic area*
-  Restaurant La Gare  
*Restaurant La Gare*
-  Boulangerie L'Hérisson  
*L'Herisson baker's*



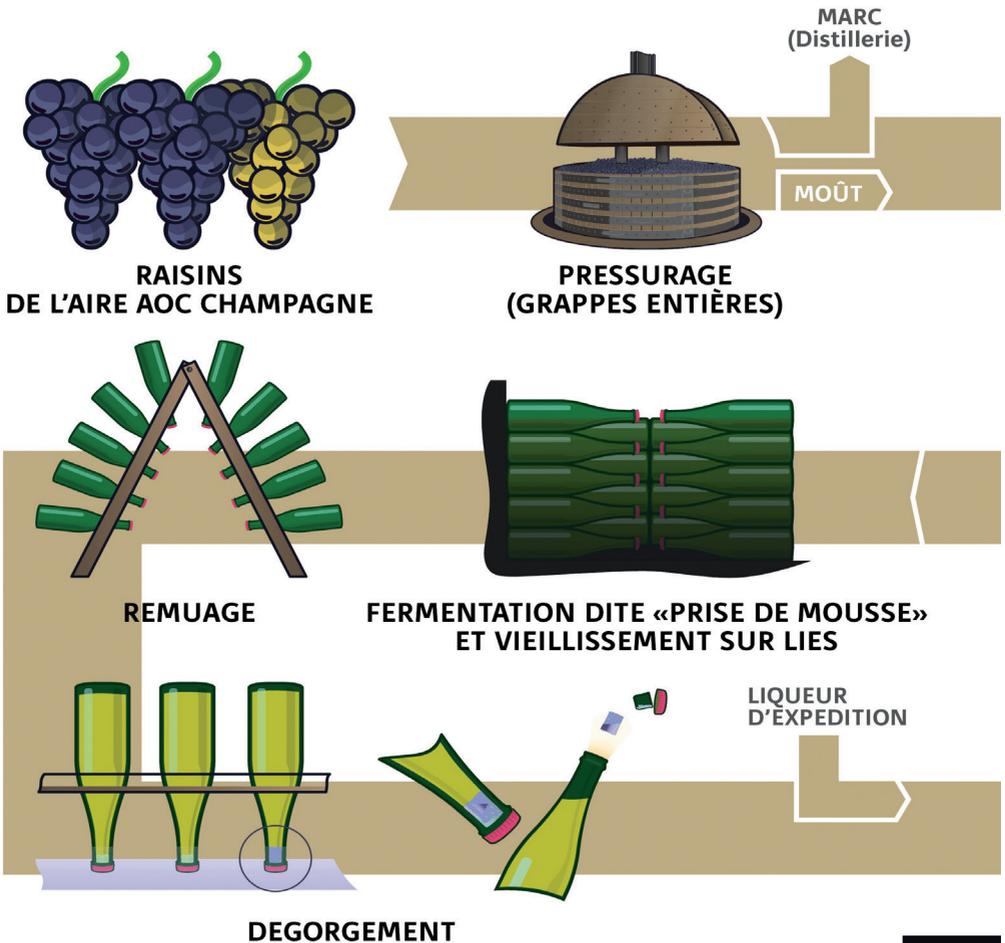
Autour  
du  
*Champagne*



« Un repas sans champagne  
est comme un jour sans soleil »  
«A meal without champagne  
is like a day without sunshine.»

Louis Pasteur

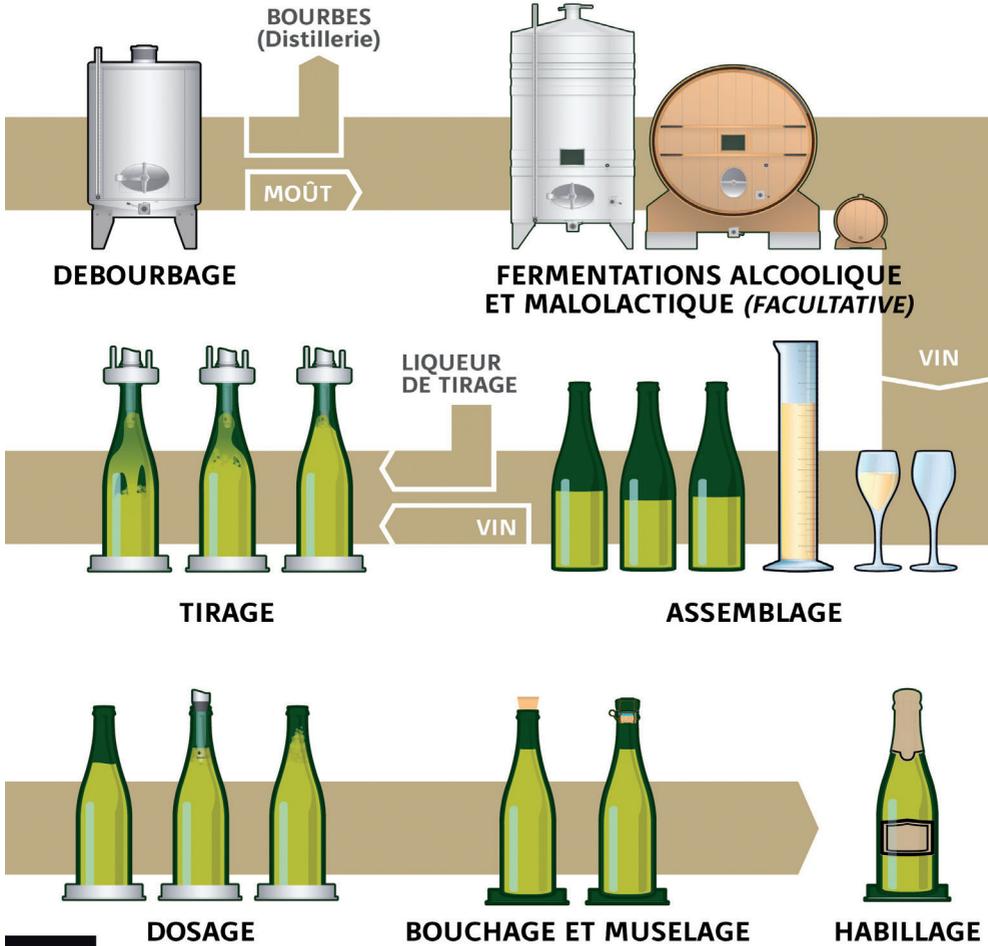
# L'élaboration du champagne : *The various steps of the Champagne-*



ÉLABORATION DU VIN DE CHAMPAGNE

# : les étapes

*-making process*



COMITÉ  
CHAMPAGNE

[WWW.CHAMPAGNE.FR](http://WWW.CHAMPAGNE.FR)

# Les vins de Le Mesnil-sur-Oger, source d'inspiration

*The wines of Le Mesnil-sur-Oger, source of inspiration*



**Klaus Herres**  
viticulteur à Leiwen  
(Allemagne)  
*winemaker in Leiwen*  
(Germany)

Il est l'un des plus fidèles ambassadeurs de Le Mesnil-sur-Oger. Son amour du terroir champenois est à l'image des liens qu'entretiennent les deux communes viticoles de Le Mesnil-sur-Oger et Leiwen, jumelées depuis 2001.

*He is one of the most faithful ambassadors of Le Mesnil-sur-Oger. His love of the Champagne terroir is tantamount to the strong links that have existed between the two twinned wine villages of Le Mesnil-sur-Oger and Leiwen since 2001.*

[www.leiwen.de](http://www.leiwen.de)

## Faire découvrir et partager les vins de Le Mesnil-sur-Oger

Avec fierté, Klaus Herres fait référence au terroir de Le Mesnil-sur-Oger et ses cuvées de champagne qu'il apprécie beaucoup et qu'il partage avec son comité international de dégustation dans le monde entier. Au sein de son entreprise «St Laurentiussekt», il revendique son travail en maîtrisant la méthode champenoise et l'ensemble de ses techniques. Ses cuvées renommées de «Sekt», élaborées à base des cépages riesling et Chardonnay sont bien connues outre Rhin, notamment à Berlin, où elles trônent régulièrement sur la table du Président de la République.

## *Discover and share the wines of Le Mesnil-sur-Oger*

*Klaus Herres always speaks of the terroir of Le Mesnil-sur-Oger with pride and honour. He greatly enjoys its champagne cuvées, which he is keen to share with his international tasting committee all over the world. Within his company -St Laurentiussekt-, he enhances his work by mastering the Champagne method and all its techniques. His famous «Sekt» cuvées, made from Riesling and Chardonnay grapes, are well-known on the other side of the Rhine, notably in Berlin, where they regularly take pride of place on the table of the President of the Republic.*

# Les arômes Mesnilois

## *The aromas of Le Mesnil*

Pour Geoffrey Orban « *L'exposition au levant et le drainage de la craie favorisent le cépage Chardonnay (99,6 %) qui livre dans sa jeunesse des arômes de citron, de raisin frais et des parfums d'acacia et de rose. La craie confère de la franchise, de la salinité et de la résonance fruitée avec des amers minéraux et des arômes iodés, d'embruns, de réglisse Carensac, de craie tendre ou plus caillouteuse. Les terres plus denses donnent un côté plus charnu au cépage avec des notes de raisin frais, de pomme, de poire, de coing, de noisette fraîche et de pêche.*

*L'évolution des Champagnes nous gratifie de sensations crémeuses et veloutées d'une grande sensualité avec une empreinte crayeuse très profonde dans le palais.*

*Les arômes deviennent torréfiés, miellés (acacia), épicés (curry), de fruits blancs confits, avec des nuances de tabac, de caramel, de beurre, de café. Une signature ! »*

*For Geoffrey Orban (Master's degree in Oenology), «The east-oriented vineyards and the chalk's drainage properties favour the Chardonnay grape variety (99.6%) which, in its youth, delivers aromas of lemon, fresh grapes and scents of acacia and rose. The chalk provides freshness, salinity and a fruity echo, with bitter minerality and flavours of iodine, sea spray, Carensac liquorice, soft or more stony chalk. The denser soils give the grape a more fleshy side with hints of fresh grapes, apple, pear, quince, fresh hazelnut and peach. The evolution of the Champagnes rewards us with creamy and velvety sensations which are highly sensual, with a very deep chalky imprint in the palate. The aromas then turn roasted, with (acacia) honey, spices (curry), candied white fruits, nuances of tobacco, caramel, butter, coffee. A signature ! »*

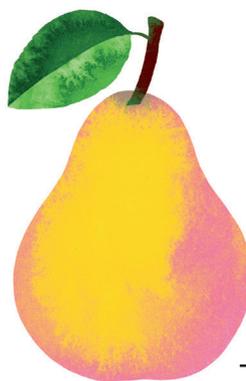


Acacia

Rose

6\*

Pêche



Poire

Noisette

Café

Curry



## Jordi Melendo

**Ambassadeur 2011  
du Comité Champagne,  
Écrivain,  
Guide conférencier  
spécialisé en Champagne**

***2011 Ambassador of the  
Champagne Committee,  
Writer, specialist Guide  
of Champagne***

## Le Mesnil-sur-Oger, mon paradis le plus intime et personnel

Il y a longtemps, je suis venu à Le Mesnil-sur-Oger faire les vendanges chez la famille Philippe Gonet. J'ai renouvelé cette expérience pendant plusieurs années, ce qui m'a permis de consolider mon amour pour la Champagne, ses villages, ses habitants et ce vin que je définis toujours comme le plus exceptionnel et universel au monde.

Désormais, j'ai la chance de travailler à la promotion du Champagne en Espagne, en qualité de journaliste spécialisé, écrivain et Ambassadeur du Champagne en Espagne en 2011. Je suis également créateur du « *Guia Melendo del Champagne* », le premier à être publié en espagnol et dont la troisième édition paraîtra prochainement.

Par ailleurs, le Comité Champagne m'a confié le soin de dispenser des cours sur le Champagne aux associations de sommeliers dans diverses villes espagnoles. En collaboration avec le Syndicat Général des Vignerons (SGV), j'ai eu le grand honneur d'animer une dégustation à Madrid, dans la résidence de l'Ambassadeur de France en Espagne, en sa présence.

Actuellement, je me souviens du garçon qui se rendait sur la colline de Le Mesnil-sur-Oger après les vendanges, pour contempler son village de cœur et la magnifique Côte des Blancs et qui rêvait à l'avenir. Ce garçon, plus âgé aujourd'hui, a gardé intacte toute la passion du champagne qu'il a découverte et cultivée à Le Mesnil-sur-Oger.

Avec toute l'émotion et la grande reconnaissance d'un ami espagnol qui se sent un peu Mesnilois.

Jordi Melendo

## **Le Mesnil-sur-Oger, my most intimate and personal paradise**

*A long time ago, I came to Le Mesnil-sur-Oger for the grape-picking season in Philippe Gonet's family. I returned over several years, which enabled me to strengthen my love for the Champagne region, its villages, its inhabitants and this wine, which I always define as the most exceptional and universal in the world.*

*Now, I am lucky enough to work promoting champagne in Spain, as a specialized journalist, writer and Ambassador of champagne in Spain in 2011. I am also the creator of the «Guía Melendo del Champagne», the first to be published in Spanish; its third edition will be published shortly.*

*In addition, the Champagne Committee has entrusted me with courses on champagne to associations of sommeliers in various Spanish cities. In collaboration with the Syndicat Général des Vignerons (SGV), I had the great honour of hosting a tasting in Madrid, in the residence of the French Ambassador to Spain, in his presence.*

*I am still remembering the boy who used to walk over to the top of the hill of Le Mesnil-sur-Oger after the grape-picking, to gaze at his second home village and the beautiful Côte des Blancs and who dreamed of the future. Even now that he is older, this boy's passion for champagne, which he discovered and nurtured in Le Mesnil-sur-Oger, is perfectly intact today.*

*With all the emotion and great gratitude of a Spanish friend who feels a little like a Mesnilois.*

*Jordi Melendo*

## **Le Mesnil-sur-Oger, mi paraíso más íntimo y personal**

*Hace ya unos cuantos años que llegué a Le Mesnil-sur-Oger para hacer la vendimia con la familia Gonet Philippe, repetí esta experiencia durante varios años, lo que me permitió consolidar mi amor por la Champagne, sus pueblos, sus gentes y a este vino al que siempre defino como el más excepcional y universal del mundo entero.*

*Ahora tengo la suerte de trabajar promocionando el champagne en España y en el mercado hispanohablante, ya sea como periodista especializado, escritor, Ambassadeur du Champagne en España 2011, y creador de la «Guía Melendo del Champagne», la primera que se publica en español, cuya tercera edición saldrá publicada próximamente.*

*Además, como Ambassadeur du Champagne en España 2011, algunas veces el Comité Champagne (CIVC), me confía impartir cursos de champagne para asociaciones de sumilleres en diversas ciudades de la geografía española, y en una ocasión, a través del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, he tenido el gran honor de animar una degustación en Madrid, en la Residencia del Embajador de Francia en España, contando con su presencia.*

*En este momento de mi vida, yo me acuerdo de aquel chico quien, al finalizar las vendimias, subía a la colina de Le Mesnil, mirando su querido pueblo y la magnífica Côte des Blancs, soñando en el futuro, y quien ahora, un poco más mayor, gracias a la pasión que ha absorbido en Le Mesnil-sur-Oger y en Champagne, se han hecho realidad.*

*Muchas gracias de un amigo español que se siente un poco "Mesnilois".*

*Jordi Melendo*

# Poursuivre le voyage...

TO CONTINUE THE JOURNEY

## Confidences d'Épicure

Avec « Confidences d'Épicure », Eric Champion souhaite transmettre sa passion pour le patrimoine culinaire français, à toutes celles et tous ceux qui veulent découvrir des produits de très grande qualité, aux saveurs inoubliables riches témoins de la culture et la gastronomie de nos territoires.

*With «Confidences d'Épicure», Eric Champion wishes to convey his passion for the French culinary heritage to all those who want to discover great quality products with unforgettable flavours, as rich testimonies to the culture and gastronomy of our territories.*

**Eric Champion**

**+33 (0)6 43 63 53 06**

**contact@confidencesdepicure.fr**

**www.confidencesdepicure.fr**



## Educavin

Expert reconnu des terroirs et de la dégustation des Champagnes, Geoffrey Orban diplômé d'un Master en Œnologie, ambassadeur Français du Champagne 2006, anime et propose des évènements, des conférences, des visites, des formations et dégustations sur mesure.

*A recognized expert in the terroirs and tastings of champagne wines, Geoffrey Orban graduated with a Master's degree in Oenology; he is also the 2006 French Champagne Ambassador; he organizes and hosts made-to-measure events, conferences, visits, trainings and tastings.*

**Geoffrey Orban**

**+33 (0)6 61 87 87 66**

**contact@educavin.com**

**www.educavin.com**



# Glossaire

## GLOSSARY

### **AOC - Appellation Contrôlée Champagne** **AOC – Registered Champagne designation**

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée Champagne, les vins produits sur les territoires délimités par la loi du 22 juillet 1927.

L'appellation Champagne, qui fut la première appellation créée des quelques 500 AOC françaises actuelles, repose sur une triple notion : une définition du genre de vin, une marque protégée par la réglementation commerciale et une délimitation de l'aire de production et de transformation des raisins en donnant une liste exhaustive des « territoires et communes propres à produire le vin de l'appellation ».

*Only Champagne, i.e. those wines that are produced in the territories defined by the law of 22 July 1927, are entitled to the «Appellation d'Origine Contrôlée». The designation Champagne -which was the first designation to be created among the 500 current French AOCs- is based on a triple concept: a definition of the type of wine, a trademark protected by trade regulations and a definition of the grape production and processing area, with an exhaustive list of the «territories and municipalities entitled to produce the wine of the designation».*

### **Blanc de Blancs Blanc de Blancs**

Le Blanc de Blancs est exclusivement élaboré à partir de raisins blancs issus du cépage Chardonnay : de la même année s'il est millésimé, ou d'années différentes s'il s'agit d'un brut sans année, d'un seul cru s'il est mono cru ou de plusieurs crus.

*Blanc de Blancs is exclusively made from the white grapes of the Chardonnay variety; if they are all produced in the same year, it is a vintage wine (millésimé); if they are produced over several years, it is a yearless brut; a «cru» if the grapes are from one cru or several crus.*

### **Côte des Blancs Côte des Blancs**

La Côte des Blancs s'étale, entre Chouilly et Bergères-les-Vertus, au pied d'une ligne de crête forestière, avec des coteaux globalement exposés à l'Est. Le nom de ce secteur viticole a pour origine la quasi exclusivité de la culture du Chardonnay. Seul cépage blanc autorisé en champagne, il y règne en maître (96% face au 4% des Pinots Noirs et Meunier) et s'accommode à merveille du sous-sol crayeux.

*The Côte des Blancs stretches between Chouilly and Bergères-les-Vertus, at the foot of a forest ridge,*

*with generally east-facing hillsides. The name of this wine area is due to the almost exclusive culture of Chardonnay grapes. Chardonnay is the only white grape variety allowed in champagne, where it reigns supreme (96% vs 4% of Pinots Noir and Meunier) as it is perfectly adapted to the chalky subsoil.*

### **Crus en Champagne (les)** **Cru in Champagne (the)**

En Champagne, les crus sont classés en trois catégories : « Grand Cru », « Premier Cru » et « autres crus ». Pour établir la notion de « Cru », les éléments suivants sont pris en compte, à savoir : la géologie, les micros climats, l'exposition, l'altitude, les vents dominants. Un cru est également caractérisé par un % compris entre 80 et 100 qui déterminera le prix du kilo de raisin. Enfin, la notion de Cru s'applique à des communes entières. Ainsi, sur les 319 communes de l'aire d'appellation champagne, seules 17 sont classées « Grand Cru », et 42 « Premier Cru ».

*In Champagne, the «crus» are classified into three categories: «Grand Cru», «Premier Cru» and «other crus». To define the concept of «Cru», the following elements are taken into account, namely: geology, micro climates, exposure, altitude, prevailing winds. A cru is also characterized by a % between 80 and 100%, which will determine the price of the kilo of grapes. Finally, the concept of Cru applies to entire villages. Thus, out of the 319 municipalities in the champagne designation area, only 17 are classified as «Grand Cru» and 42 «Premier Cru».*

### **Débourbage**

#### **“Débourbage” or Clarification**

Le débourbage consiste à ôter du moût les « bourbes » composées de débris de pellicules, de pépins, de particules terreuses, et micro-organismes indésirables.

*This intervention consists in ridding the must of the « bourbes », i.e. the impurities made up of particles of yeast or earth, pips and unwanted microorganisms.*

### **Dosage Dosage**

Le dosage apporte la touche finale à l'assemblage. Il correspond à l'addition d'une petite quantité de liqueur, destinée à compenser la perte de vin intervenue après l'opération de dégorgement. Cette liqueur est le plus souvent composée de sucre de canne dissout dans du vin. Le dosage est fonction du type de vin que l'on désire obtenir :

un Champagne « doux » contiendra plus de 50gr de sucre par litre, alors qu'un Champagne « extra brut » en contiendra moins de 6gr.

*Dosage brings the finishing touch to the blending. It corresponds to the addition of a small amount of liqueur, intended to compensate for the loss of wine due to the « dégorgement »/disgorgement. The liqueur is mostly made of cane sugar dissolved in wine. Dosage varies according to the type of wine one wishes to obtain : a « sweet » champagne will contain more than 50 gr of sugar per litre while an "extra brut" champagne will contain less than 6 gr.*

### Gyro-palette Gyro-palette

Caisse à rotation automatique utilisée pour le remuage des bouteilles de Champagne. Ce système, qui a révolutionné les techniques de remuage des vins effervescents, fonctionne avec une précision et une régularité de métronome, jamais atteintes par l'homme. Cette innovation champenoise commence en 1968 quand deux vignerons, Jacques Ducoïn et Claude Cazals, déposaient le brevet d'une caisse à remuer leur permettant de remuer non pas une mais plusieurs bouteilles à la fois. Après une longue période d'expérimentation, d'amélioration et de démonstration, la commande de la maison Piper Heidsieck fin 1978 sonne le démarrage de la véritable commercialisation du gyro-palette qui ne se démentira plus en France et à l'étranger.

*Automated, rotating crate used for champagne bottle « remuage » or riddling. This system -which was a revolutionary improvement on the riddling techniques of sparkling wines- works with clockwork precision and regularity that human operators cannot achieve. This local innovation dates back to 1968 when two wine-makers , Jacques Ducoïn et Claude Cazals,*

*registered the patent for a riddling crate enabling them to riddle not just one, but several bottles at a time. After for a long period of time experimenting, improving and demonstrating with the device, the first order from Piper Heidsieck in late 1978 gave the go-ahead to the actual marketing of the "gyro-palette", whose success has been unfailling ever since.*

### Millésime Millésime or vintage

Le vin de Champagne peut être millésimé lorsque les raisins et les moûts d'une même année sont d'une exceptionnelle qualité. De plus, la réglementation impose un vieillissement minimum de trois ans en bouteille.

*Champagne wine is called « millésimé » when all the grapes and musts of one and the same year are of exceptional quality. Moreover, regulations impose a minimum of three years' ageing in bottles.*

### Placomusophile Placomusophile

Collectionneur de plaques de muselet.

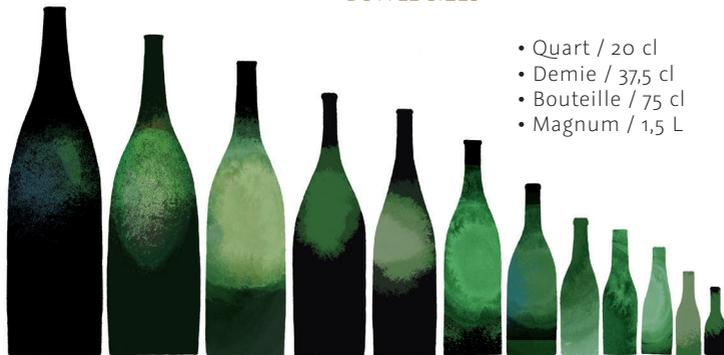
*Collectors of champagne cork metal caps.*

### Wwoofing Wwoofing

Né en Grande Bretagne, le wwoof (World Wife Opportunities on Organic Farm) consiste à accueillir sur une exploitation agricole ou viticole biologique des personnes majeures afin de leur faire découvrir un autre mode de vie tourné vers la nature et partager le quotidien de l'exploitant. Born in the United Kingdom, Wwoofing (World Wife Opportunities on Organic Farm) consists in hosting adults on a farm promoting organic agriculture in order to introduce them to another way of life that focuses on respecting nature and sharing the farmer's daily life.

## Les différents flaconnages

BOTTLE SIZES



- Quart / 20 cl
- Demie / 37,5 cl
- Bouteille / 75 cl
- Magnum / 1,5 L

- Jeroboam / 3L
- Rehoboam / 4,5L
- Mathusalem / 6L
- Salmanazar / 9L
- Balthazar / 12L
- Nabuchodonosor 15L
- Salomon 18L
- Souverain 26,25L
- Primat 27L
- Melchizedec ou Midas 30L

Directeur de publication : Pascal Launois, maire de Le Mesnil-sur-Oger • Membres de la commission communication : Brigitte Breuzon, Anne Gonet, Gilles Marguet, Martine Riotton.

 Village Le Mesnil sur Oger

Remerciements : Eric Champion, Philippe Faure Brac, Paul Fohl, Klaus Herres, Stéphanie Martel, Jordi Melendo, Geoffrey Orban, Brigitte Plique, Daniel Rondeau, Philippe Wibrotte.

Réalisation : [www.comincreation.fr](http://www.comincreation.fr) 

Illustrations de couverture, p65 et p70 : ©Eric Giriat • Crédits photos : ©Comité Champagne, ©Laurent Moure, ©Serge Chapuis, ©Paul Fohl, ©Hugues Fourment, ©Michel Jolyot, ©Mathieu Mallaisé, ©Christophe Manquillet, ©Coll. ADT Marne, ©Romain Rondeau.

Impression : Imprim'Eclair

Mai 2018

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit des pages publiées dans la présente publication faite sans l'autorisation du directeur de publication est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées, d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective et, d'autre part, les courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (art. L.122-4, L.122-5 et L.335-2 du Code de la propriété intellectuelle).

*Any reproduction in whole or in part is prohibited.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



## *Le Mesnil-sur-Oger*

DIVINS CHAMPAGNES

Laissez-vous emporter par les mystères et grandeurs du vignoble de Champagne et par la magie de Le Mesnil-sur-Oger, village joyau de la Côte des Blancs.

Les mille et une vignes qui constituent les étoiles de ce Grand Cru de Champagne, vous éblouiront. Vous approcherez, le cépage Chardonnay, maître absolu des lieux, qui vous dispensera toute sa fraîcheur et sa finesse puisées au plus profond de la craie.

Vous apprivoiserez un savoir faire séculaire, où les raisins qui y sont élevés avec passion depuis des générations et pressés avec délicatesse, sont autant de bulles d'or offertes à la dégustation des palais novices ou avertis.

*Give in to the mysteries and splendors of the Champagne vineyards and to the magic operated by Le Mesnil-sur-Oger, a jewel of the Côte des Blancs villages.*

*You will be dazzled by the countless vineyards that shine like so many stars in this land of Champagne Grand Cru.*

*You will get acquainted with the Chardonnay grape variety, the undisputed master in the area, which will offer you the freshness and finesse it draws from deep down the chalky soils.*

*You will get familiar with ancient know-how, which requires the grapes to be taken care of lovingly and pressed delicately so as to give birth to the famous golden bubbles. No doubt your palates -whether they be educated or not- will relish them.*