

Dimanche **31 mai** 2009

Randonnée gourmande

à **Celles-sur-Ource**



Variations gourmandes
autour du Champagne



Conception : L'IMPÉRIALE Studio - 032657270 • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

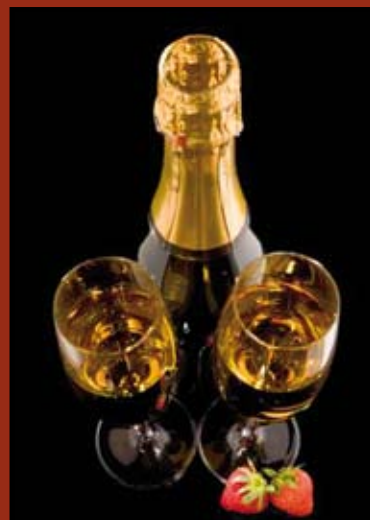
Adulte : 25 € / Enfant (- de 16 ans) : 10 € - Sur réservation uniquement avant le 20 mai 2009
Renseignements : www.celles-sur-ource.com



DOSSIER DE PRESSE

Variations gourmandes autour du champagne

Marier harmonieusement marche à pied, dégustation de champagnes et découverte de produits du terroir de qualité, c'est le pari de la troisième randonnée gourmande de Celles-sur-Ource. Au cœur du vignoble champenois, venez passer une journée pleine de surprises, de bonne humeur et de découvertes gustatives.



Le dimanche 31 mai, vous avez rendez-vous au cœur de la Côte des Bar, dans le vignoble champenois, pour découvrir et déguster les meilleures cuvées des vigneron de Celles-sur-Ource, et apprécier leur accord avec des mets spécialement conçus pour l'occasion. Champagnes rosé, millésime, demi-sec ou brut, trouveront toute leur place au cours de cette randonnée gourmande désormais incontournable dans la région. L'édition 2008 avait offert des sommets de plaisirs gastronomiques aux quelques 450 participants !



Après votre départ, qui se tiendra au cœur du village de Celles-sur-Ource entre 10h et 13h, deux parcours de 8 ou 10 km vous attendent sur le fameux « Chemin du Vigneron », qui vous dévoilera ses paysages typiques. Faites selon vos envies et marchez à votre rythme ! Mais n'oubliez pas de vous arrêter aux cinq points « dégustation » proposés par la confrérie des vignerons du village.

A chacun d'entre eux, les vignerons de Celles-sur-Ource vous proposeront de découvrir les saveurs des champagnes et des vins de leur village. Apéritif, entrée, plat principal, assiette de fromage et dessert, c'est un véritable repas qui vous attend, permettant d'agrémenter au mieux les trois heures de marche qui vous feront découvrir les merveilleux paysages de la Côte des Bar...

De retour au village, la journée ne sera pas finie pour autant. Les vignerons vous ouvriront en grand les portes de leurs caves pour des visites « pétillantes », et vous profiterez des animations et de la buvette sur la place du village de 10h à 18h (visites de caves possible).

La participation est de 25 euros par personne, avec la dégustation et un verre gravé offert, et de 10 euros pour les enfants (- de 16 ans) avec des boissons non alcoolisées. Les inscriptions sont prises jusqu'au 20 mai dans la limite de 500 participants.

Alors, venez partager ce grand moment de convivialité avec les vignerons de Celles-sur-Ource, et découvrez les trésors des terroirs aubois !

Renseignements et inscriptions : www.celles-sur-ource.com



Au menu...

Notre randonnée gourmande le long du « Chemin du Vigneron » vous propose cinq points de dégustation qui rythmeront votre marche et constitueront un repas complet proposant nos champagnes, nos vins et les produits des terroirs de notre région.*

Point 1 - lieu dit «les Chevaux tués»

Après un quart d'heure de marche, le premier point de dégustation vous invitera à un apéritif gourmand pour une mise en bouche subtile. Un **champagne brut** vous sera servi, accompagné de gougères au fromage et de petits fours feuilletés. Une entrée en matière légère et pleine de saveurs !

Point 2 - lieu dit «le Pont de Morres»

Le deuxième arrêt de la randonnée vous proposera, en entrée, un **champagne rosé**, accompagné de son melon de saison sur son lit de jambon de pays... Un mélange sucré-salé qui s'accorde parfaitement avec ce champagne fruité, pétillant et dont la couleur appelle toujours à la bonne humeur.

Point 3 - lieu dit «Beauregard»

Le meilleur du terroir de Celles-sur-Ource vous attend au point de dégustation numéro 3. Pour accompagner le plat principal, c'est un champagne millésimé qui vous sera servi, un haut cru qui ravira les plus connaisseurs d'entre vous, par ses saveurs et sa longueur en bouche ! Côté gastronomie, vous plongerez dans l'exotisme avec une brochette de porc à l'ananas et son riz sauvage, qui vous permettra de repartir pour la seconde moitié du parcours avec une énergie retrouvée.

Point 4 - lieu dit «Dalivard»

Si vous pensiez qu'en Champagne, les vigneronns ne fabriquent que des vins du même nom, le quatrième point de dégustation de notre randonnée vous surprendra grandement. C'est en effet un **coteaux champenois**, vin rouge de la région, qui vous sera servi, agrémenté d'une assiette de fromages issus des terroirs de l'Aube et ses alentours. Le mariage de ce vin rouge de caractère et de ces fromages aux saveurs délicates est toujours une réussite.

Point 5 - Place de la Liberté

Un repas champenois ne peut se terminer sans un dessert digne de ce nom. Notre dernier point de dégustation vous propose de conclure votre marche comme elle avait commencé : avec une pointe de légèreté. Un **champagne demi-sec** vous sera servi, accompagné d'une fine tartelette aux pommes et glace à la vanille. Une fin de randonnée rafraîchissante et sucrée après trois heures de marche !

Bonne dégustation et bonne randonnée !

*Menu fourni à titre indicatif au 10 mars 2009, sous réserve de modifications.



Le Chemin du Vigneron... fameux et spectaculaire



Le « Chemin du Vigneron » vous propose de découvrir l'un des plus grandioses et des plus typiques paysages du vignoble champenois de la Côte des Bar, là où ses trois affluents (l'Arce, l'Ource et la Laignes) s'unissent à la Seine. Tout au long du parcours, le chemin est balisé par des bornes signalant les noms des lieux-dits.

Au départ de l'ancien lavoir de Celles-sur-Ource, et après la traversée de l'Ource, le marcheur atteint les premiers pieds de vignes, premier contact de cette randonnée. En suivant les chemins escarpés qui remontent le long du vignoble, les randonneurs atteignent les bois qui coiffent les collines de la « Côte des Bar ». La promenade se poursuit au gré des descentes et des ascensions au cœur des vignes, où les randonneurs pourront découvrir, selon la saison, les différents travaux de la vigne, de la taille à la récolte du raisin.

Le « Chemin du Vigneron » traverse ensuite la vallée de l'Ource par le pont de Mores, où se situait autrefois une abbaye cistercienne, dont l'auberge désaltérait les voyageurs de passage par sa production de vin local. L'ultime montée à travers le bois de Brebisière mène ensuite à un chemin en corniche, le long des vignes, où une vue très étendue sur la vallée de l'Ource attend les marcheurs. A plus de 250 m d'altitude, un panorama majestueux les récompense de leurs efforts.



Après la halte touristique de l'aérodrome, une table d'orientation permet de mieux apprécier la toponymie du paysage. Un dernier regard sur la vallée de la Seine et sur les habitations de Celles-sur-Ource, et c'est la descente finale par le Val Lune pour un retour au village, point final d'un périple de 10 km.

La modernité dans le respect de la tradition

Celles-sur-Ource est un village unique, qui allie tradition et modernité dans l'exploitation du vin qui fait sa richesse et sa renommée : le champagne. Situé dans le département de l'Aube, son vignoble se trouve dans la partie plus méridionale de la Champagne, sur les coteaux des vallées de l'Ource et de la Seine.



Avec près de 400 hectares de vignes à appellation Champagne cultivées par les récoltants-manipulants du village, Celles-sur-Ource est indiscutablement un lieu privilégié pour la production de champagne, dans l'Aube, mais aussi dans toute la région. Près de 10 % de ses cépages sont de type Chardonnay et 2 % de type Pinot Meunier. Mais la typicité de ce terroir de la Côte des Bars repose essentiellement sur le Pinot noir, représentant plus de 80 % de la superficie exploitée, qui s'épanouit et mûrit très bien sur ces coteaux du jurassique

aux sols argilo-calcaires du kimméridgien, dans un climat plus bourguignon que champenois. Grâce à son raisin particulièrement fruité, il donne des vins très typés, de caractère, à la belle rondeur et aux arômes complexes.



Qualité du champagne et quantité de bouteilles font bon ménage à Celles-sur-Ource. Chaque année, le village produit plus de deux millions de

bouteilles qui sont expédiées tant en France qu'à l'étranger, justifiant de son savoir-faire, de son unicité et de sa renommée dans le monde du champagne, le vin le plus prestigieux qui soit !

Une réussite qui découle d'une tradition quasi millénaire. La quarantaine de vignerons (pour moins de 500 habitants) qui élaborent aujourd'hui leur champagne dans leur propre cave sont directement issus de celle-ci quand, plusieurs siècles avant notre ère, les Celtes cultivaient la vigne dans les vallées de la Haute-Seine. Un vin si apprécié par tous que les empereurs romains leur imposèrent des quotas.





L'abbaye de Mores : les débuts

En 1156, la naissance de l'abbaye cistercienne de Mores, près de Celles-sur-Ource, permit de développer et d'améliorer la culture de la vigne. Chaque abbaye disposait alors d'une taverne, qui proposait sa production de à la clientèle de passage. Une grande évolution dans la fabrication du vin fut apportée vers 1240 par Thibaud IV, comte de Champagne. En rapportant de Chypre un cépage qu'il associa au Fromenteau, il créa le fameux Chardonnay.

A la fin du XVII^e siècle, ce sont plus de 600 pièces de vin de 205 litres qui étaient conservées dans les caves de l'abbaye de Mores. C'était un vin mousseux naturel, alors connu, au début du XVIII^e siècle, sous le nom de "Saulte-Bouchon". Mais ce n'est qu'à partir de 1820 que le négoce de "vin de Champagne" se développa réellement, notamment au début des années 1830. Les vigneron commencent alors à exporter leurs productions vers les Etats-Unis et l'Angleterre. En 1898, sous la marque "Royal Champagne", un Champagne produit à Celles-sur-Ource fut primé à Troyes.



L'ère contemporaine : la réussite

A partir de 1929, quelques vigneron se lancent, avec succès, dans la champagnisation sur place de leurs vins. Mais c'est surtout au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale que la manipulation se développe de façon spectaculaire. En une vingtaine d'années, les plantations s'étendent, cependant que la lutte contre les fléaux naturels devient plus efficace.



Aujourd'hui, Celles-sur-Ource est une institution pour tout ce qui concerne le champagne sur la Côte des Bar. La modernité a fait place à la production à l'ancienne, mais le village a su conserver son patrimoine et respecter les traditions qui ont fait sa renommée. Pour le plus grand plaisir des amateurs de ce champagne aux saveurs uniques !

En savoir plus : www.celles-sur-ource.com

Invitation Presse

La confrérie des Vignerons de Celles-sur-Ource
a le plaisir de vous convier à participer
à sa randonnée gourmande du 31 mai 2009.

Afin de recevoir votre accréditation et de vous assurer le meilleur accueil,
merci de bien vouloir prendre contact avec notre agence de presse avant le 15 mai.

Organisation :

Confrérie des Vignerons de Celles sur Ource

chez Mr Philippe Fays - Président

94 Grande Rue - 10110 CELLES SUR OURCE

Tél : 03 25 38 51 47 • Email : confrerie@celles-sur-ource.com

Photothèque - Accueil des journalistes :

EMPREINTE Studio

Mr Guillaume WINTZ

11 rue Eugène Mercier 51200 EPERNAY

Tél : 03 26 57 27 83 • Email : contact@empreinte-studio.fr

La confrérie des Vignerons de Celles-sur-Ource se tient à votre disposition pour toute
demande d'information complémentaire.

Avec la participation des vignerons de Celles-sur-Ource

André Fays & Fils

45 Grande-Rue
Tel. : 03 25 29 94 53

Arnaud de Cheurlin

58 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 53 90
infos@arnaud-de-cheurlin-champagne.com
www.arnaud-de-cheurlin-champagne.com

Baroni

11 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 52 44
champagne.baroni@wanadoo.fr
www.champagne.baroni.fr

Benoit Tassin

6 rue de l'Eglise
Tel. : 03 25 38 52 27

Cheurlin-Dangin

17 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 50 26
cheurlin-dangin@wanadoo.fr
www.cheurlin-dangin.fr

Daniel Deheurles

1 rue de l'Ecole
Tel. : 03 25 38 57 64

Delot Père & Fils

3 place de l'Eglise
Tel. : 03 25 38 50 12

Didier Langry

11 rue du Moulin
10110 Celles-sur-Ource
Tel. : 03 25 38 57 37

Emmanuel Tassin

104 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 59 44

Eric Legrand

39 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 55 07

Eric Maître

32 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 51 32
champagne.ericmaître@wanadoo.fr

Eric Patour

1 rue des Huguenots
10110 Celles-sur-Ource

Fumey Tassin

7 rue de la Lande
Tel. : 03 25 38 56 90

Gautherot

29 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 54 20
contact@champagne-gautherot.com
www.champagne-gautherot.com

Gyéjacquot Frères

19 rue du Pont
4 chemin de l'Huilerie
Tel. : 03 25 38 51 46

Huguenot Tassin

4 rue Val Lune
Tel. : 03 25 38 54 49

Jean Arnoult

100 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 56 85

Jean-Claude Bouchard

6 rue Creux Michel
Tel. : 03 25 38 55 62

Jean Laurent

12 rue des Huguenots
Tel. : 03 25 38 56 02
contact@champagne-jean-laurent.com
www.champagne-jean-laurent.com

Jean-Luc Carreau

62 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 54 51

Jean-Pierre Bouchard

4 rue Creux Michel
Tel. : 03 25 38 55 73

Laurent

12 rue des Huguenots
Tel. : 03 25 38 50 10

Legrand Frère

39 bis Grande-Rue

Lionel Carreau

9 rue du Ruisselot
Tel. : 03 25 38 57 27
carreau.lionel@wanadoo.fr

Marcel Deheurles

3 rue de l'Ecole
Tel. : 03 25 38 55 06

Marcel Vézien

68 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 50 22
contact@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com

Michel Brocard

14 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 51 43

Michel Furdyna

13 rue du Trot
Tel. : 03 25 38 54 20

Paul Dangin & Fils

11 rue du Pont
Tel. : 03 25 38 50 27

Philippe de Lozey

72 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 51 34
de.lozey@wanadoo.fr
www.champagne-delozey.com

Philippe Fays

94 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 51 47

Pierre Gerbais

13 rue du Pont
Tel. : 03 25 38 51 29

Richard Cheurlin

16 rue des Huguenots
Tel. : 03 25 38 55 04
richard.cheurlin@wanadoo.fr
www.champagne-cheurlin.com

Robert Jaillant

6 chemin de l'Huilerie

Thomas Cheurlin

17 Grande-Rue
Tel. : 03 25 38 50 26
cheurlin-dangin@wanadoo.fr
www.cheurlin-dangin.fr

