



CAP : C
48°17' N - 4°4' E

**Au coeur du vignoble de
la Côte des Bar en Champagne**

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

1. Présentation de CAP’C	p. 3
2. Les nouveautés 2023	p. 4
3. Les évènements soutenus par CAP’C	p. 5
A/ La Saint Vincent	p. 5
B/ Le Champagne Day	p. 6
C/ La Route du Champagne en Fête	p. 7
• Présentation de l’évènement	p. 7
• Édition 2023 à Celles-sur-Ource	p. 8
• Les caves participantes	p. 9
• Les animations	p. 10
• Les petits plus de 2023	p. 12
• Chiffres clés	p. 13
• Infos pratiques	p. 14
4. Le livre, Côte des Bar en Champagne, et les conférences associées	p. 15

1.

Présentation de CAP'C

Cap'C est une association (loi 1901) de bénévoles présidée par Etienne Bertrand qui compte plus de **300 adhérents vigneron et sympathisants dont la mission est la valorisation et la promotion du vignoble champenois et plus particulièrement celui de la Côte des Bar, Montgueux, Villenauxe-la-Grande.**

La Chambre d'Agriculture, membre fondateur, siège au conseil d'administration accompagnée des autres membres de droit : Le Comité Champagne, le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, l'Agence Départementale du Tourisme Aube en Champagne, l'Office de Tourisme de la Côte des Bar, les associations du Saulte Bouchon et des producteurs de Rosé des Riceys ainsi que l'enseignement et la formation viticole. Le conseil d'administration est complété par 20 membres qui représentent les 10 secteurs viticoles.

Le vignoble de la Côte des Bar en arc de cercle est le plus méridional de l'appellation. Il est situé sur 64 communes et est composé en majorité de Pinot Noir (85%) puis de Chardonnay (11%), de Pinot Meunier (3%) et de quelques cépages rares sur 8 000 hectares, soit ¼ du territoire en AOC Champagne.

Les vignes sont cultivées sur des sols calcaires, de marnes et d'argiles et forment des mosaïques de parcelles très pentues à exposition multiples et aux typicités nombreuses. Les différentes rivières (Arce, Laignes, Landion, Ource, Sarce) qui se succèdent ont façonné le paysage en morcelant les vallées aux sols contrastés pour rejoindre l'Aube ou la Seine.

Cap'C oeuvre pour défendre et mettre en lumière cette zone de la Champagne et son patrimoine, c'est pourquoi ses actions s'étendent tout au long de l'année avec, par exemple, la Fête de la Saint Vincent en janvier ou le Champagne Day en octobre. **L'association travaille conjointement avec les acteurs touristiques locaux pour promouvoir cette région.**

Sa devise, « se regrouper pour agir », résonne dans tout le département et au-delà comme un exemple de rassemblement pour faire rayonner ce terroir.



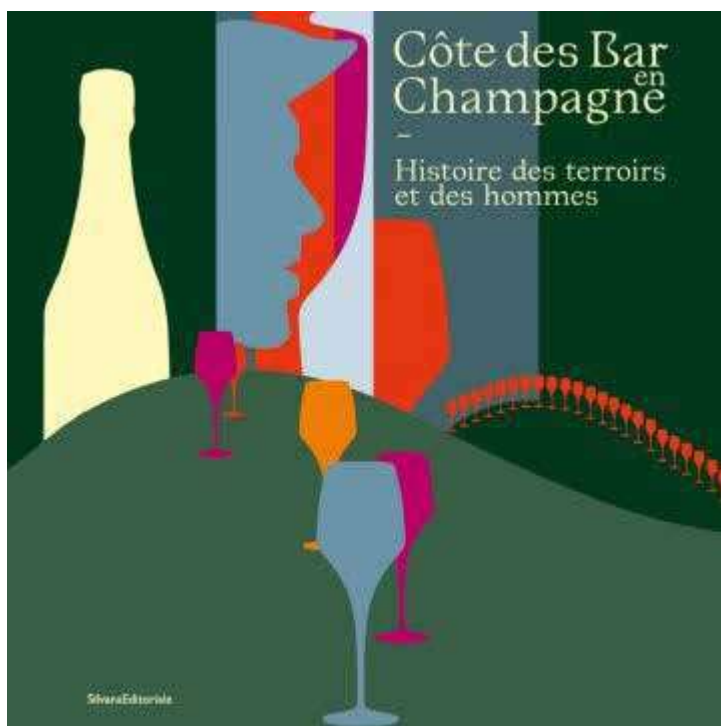
2.

Les nouveautés 2023

La Route du Champagne en Fête

Cette année, la Route du Champagne en Fête, la plus grosse manifestation estivale de la région se déroulera à Celles-sur-Ource les 29 et 30 juillet. Toujours très attendue, l'édition sur cette commune permet de profiter pleinement de l'événement sans les contraintes de la voiture pour un week-end 100% festif.

Dix-neuf caves ouvrent leurs portes ou leur vignoble aux 25 000 visiteurs attendus où jeunes vigneronns côtoient les plus anciens pour offrir des cuvées uniques dont certaines à base de Pinot Blanc, cépage rare de la Champagne qui se retrouve particulièrement à Celles-sur-Ource.



Sortie de l'ouvrage *Côte des Bar en Champagne, Histoire des terroirs et des hommes*, écrit par Claudine et Serge Wolikow

Ce nouveau livre à l'avant-propos écrit par **Pierre-Emmanuel Taittinger**, Président de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine Mondial, et préfacé par **Jocelyne Perard**, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin » de l'Université de Bourgogne, offre **un éclairage unique sur la Côte des Bar et les hommes qui y sont associés du XVIII^{ème} siècle à nos jours.**

3.

Les événements soutenus par CAP'C

A/ La Saint Vincent

Saint Vincent, patron des travailleurs de la vigne et du vin, est fêté le 22 Janvier.

Chaque année, les confréries de chaque village viticole se retrouvent pour défiler dans les rues et participer à une cérémonie religieuse. D'année en année, la célébration se renouvelle tout en gardant la tradition pour rendre hommage au labeur des générations précédentes.

Moment de partage et de retrouvailles pendant cette période viticole calme et propice à l'organisation d'un tel événement, la Saint Vincent permet de réunir hommes et femmes qui produisent le Champagne dans la vigne et la cave.

Aujourd'hui, cette fête viticole veut fédérer tous les publics, pas seulement les vignerons, les commerçants et habitants de la Côte des Bar fiers de vivre sur ce territoire en appellation Champagne et CAP'C se veut moteur sur ce défi à relever.



3.

Les événements soutenus par CAP'C



B/ Le Champagne Day

Inventé par un blogueur texan à Dallas en 2009, cette fête internationale se déroule le troisième vendredi d'octobre chaque année.

Elle invite les amateurs de Champagne à le célébrer et à partager cet instant sur les réseaux sociaux à travers le hashtag #champagneday.

CAP'C, acteur ancré sur le territoire aubois, s'associe chaque année à l'Association des Vitrines de Troyes et aux commerçants de la ville pour promouvoir le Champagne de la Côte des Bar auprès de leurs clients en organisant une rencontre avec les vigneron dans les boutiques du centre-ville pour toucher un public plus large et les touristes de passage dans la cité Tricasse.

3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Présentation de l'événement

Inventée en 1995 par des vignerons soucieux d'apporter une visibilité à leur territoire et une alternative économique aux traditionnels circuits de distribution en berne à l'époque, la réussite de la première édition de la Route du Champagne en Fête a incité le projet oenotouristique à se renouveler.

Le principe : acheter une flûte passeport et un carnet de route (30€) et se rendre dans toutes les caves participantes pour déguster et découvrir le savoir-faire et les typicités de chaque domaine le temps d'un week-end extraordinaire et devenir ambassadeur de ce terroir, parfois méconnu.

Aujourd'hui, la richesse des sols et le patrimoine culturel ont permis de segmenter les vallées en secteurs géographiques mis en avant chacun à tour de rôle tous les étés depuis 25 ans. Chaque Route du Champagne en Fête devient une expérience humaine incroyable en plus d'un lieu de rencontres avec des vignerons.

Les objectifs de l'association Cap'C, organisatrice de l'événement et garante du projet, sont de rassembler, fédérer, créer du lien avec les acteurs de cet écosystème et le public le temps d'un week-end en été.



3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Edition 2023 à Celles-sur-Ource

Fête tournante, l'édition 2023 pose ses bagages à Celles-sur-Ource, petite commune de 500 âmes qui vit au rythme de la vigne. Sur un terroir Kimmeridgien datant du Jurassique supérieur, les 310 hectares de vignes du finage se trouvent à proximité immédiate des caves et donnent, pour un seul village, une diversité aromatique entre minéralité, fruit, subtil et puissance pour que chaque amateur trouve une cuvée qui lui convienne.



Particularités de Celles-sur-Ource :

- **Le plus gros terroir de Pinot Blanc de Champagne** : cépage rare dans la région, le Pinot Blanc représente 114 hectares en Champagne dont 19 hectares sur la commune de Celles-sur-Ource qui en fait le plus gros terroir de l'appellation.
- **Une démarche écoresponsable** : parce qu'ils sont hypersensibilisés sur la question du « green », les vigneronns mettent à disposition un parking pour les vélos et ont choisi d'éliminer le plastique de leurs décorations et travaillent sur le fait-maison et la récupération pour réduire les déchets en amont et pendant le week-end. Ils mettent un point d'honneur à utiliser de la vaisselle non-jetable pour la restauration, de mettre à disposition des fontaines à eau, de proposer un tri des poubelles et encourager la vie locale (couturière du village pour le foulard, élèves du collège voisin pour la signalétique...).
- **Un village à l'esprit fraternel et très soudé** : L'esprit collectif anime les habitants qui ont l'habitude de se retrouver depuis longtemps autour d'associations telle la confrérie de vigneronns ou la fanfare du village. Ces associations illustrent d'ailleurs l'union et le dynamisme qui résonnent et permettent la cohésion de tout un village. A l'occasion de la Route du Champagne en Fête, cette force commune permet de créer un événement collectif où tous les habitants sont impliqués dans sa réussite.

3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Les caves participantes

Cette année, **19 caves** s'éveilleront pour offrir au public 18 moments de dégustation.



3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Les animations 2023

• **La Route du Champagne en Fête c'est aussi un week-end festif autour des animations proposées** par les caves telles des dîners dansants, des repas à la truffe, des bars à cocktails à base de Champagne, la visite du Musée de la bouteille ancienne, le survol de la Côte des Bar en avion, les visites environnementales du vignoble, une ruche pédagogique présentée par le Syndicat Apicole de l'Aube, une exposition de voitures anciennes, des démonstrations de soufflage de verre par le Musée du Cristal de Bayel, des excursions en trottinette électrique dans le vignoble, des bourses aux capsules ou des expositions artisanales parmi tant d'autres. Certaines soirées et repas sont proposés par les caves uniquement sur réservation, sur le site cap-c.fr, onglet billetterie.

• **Le patrimoine local est mis en valeur** à travers l'association « Histoire et Patrimoine de Celles-sur-Ource » qui oeuvre au souvenir du passé. A l'occasion de la Route du Champagne, un stand dédié offrira aux visiteurs la possibilité d'acquérir de vieux ouvrages réécrits et republiés présentant la vie du vigneron et des capsules collector de l'événement afin de financer la restauration de biens publics hérités du passé.



• Les Master Class du week-end

A destination d'un public d'amateurs, la Route du Champagne 2023 propose de participer à des Master Class à thème animées par des experts en leur domaine. Chaque session d'1h30 offrira un éclairage sur une thématique autour du Champagne accompagné d'une dégustation commentée de cuvées produites à Celles-sur-Ource.

Réservation, sur le site cap-c.fr, onglet billetterie

Tarif : 30 € - nombre de places limité
Transfert véhiculé pris en charge entre le village et l'aérodrome où se déroule la Master Class.

3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

Programme des Master Class :

Samedi

• «Voyage au coeur d'une flûte de Champagne» par Gérard Liger-Belair, expert en effervescence et oenologie, à l'université de Reims.

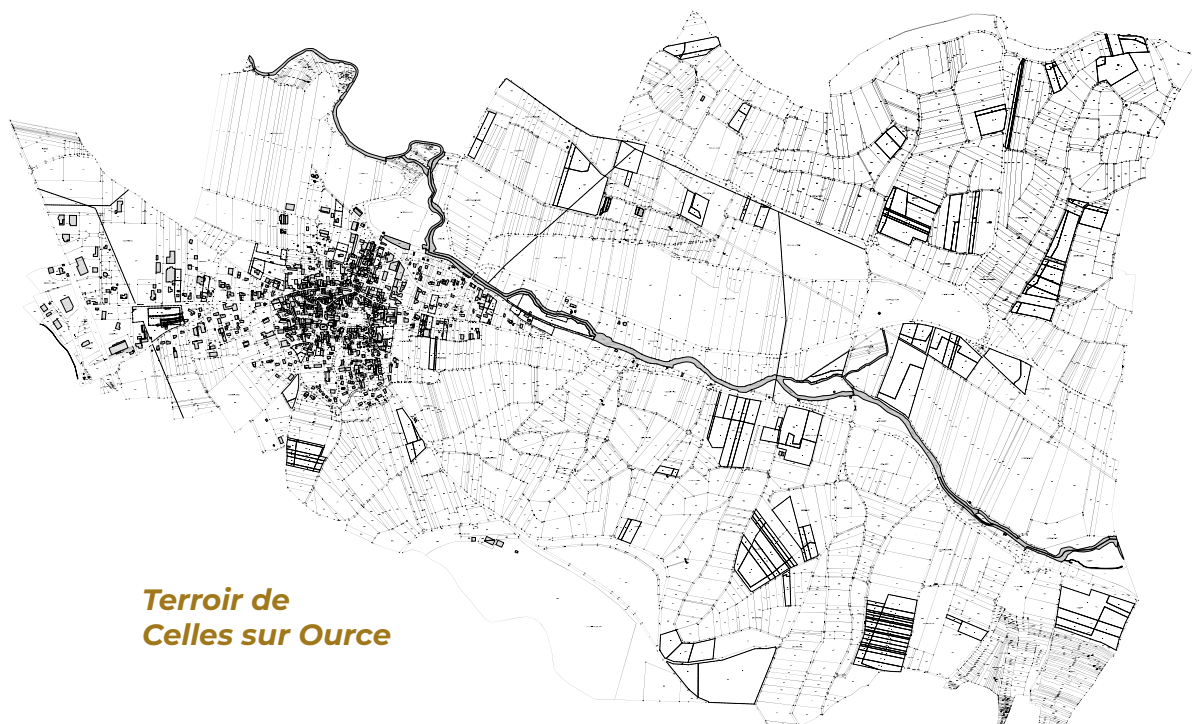
L'effervescence champenoise qui s'agite dans le verre engendre une kyrielle de phénomènes d'une complexité insoupçonnée. Gérard Liger-Belair explique cette magie qui met en éveil tous les sens à travers une dégustation des Champagnes de Celles-sur-Ource. Deux sessions dans la journée.

• Accords mets étoilés et Champagnes millésimés par le Chef Nicolas Thomas du Château de Courban.

Cette dégustation de haut vol promet d'apporter un moment unique d'émotions à l'occasion de la rencontre entre la cuisine étoilée de Nicolas Thomas et les cuvées de prestige millésimées des vigneron participants à la Route du Champagne en Fête 2023.

Dimanche

• Pinot blanc en folie par Philippe Narcy, oenologue-conseil dans la Côte des Bar depuis 39 ans. Aujourd'hui le Pinot Blanc représente seulement 0.003% de plantation en Champagne et Celles-sur-Ource est réputé pour avoir, de longue date, attribué une place importante à la culture et la vinification de ce cépage. Philippe Narcy mettra en lumière cette histoire singulière en l'accompagnant d'une dégustation de Champagnes issus du Pinot Blanc du village. Deux sessions dans la journée.



**Terroir de
Celles sur Ource**

3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Les petits plus de l'édition 2023



• Un kilomètre effervescent

Un seul village s'anime cette année et permet aux visiteurs de venir passer un week-end festif sur un même lieu où 18 points de dégustation l'attendent. La configuration de la Route 2023 offre plus de temps de visite puisque le village ne s'étend que sur 1 km. Le public peut se garer en arrivant et profiter de l'événement sans avoir à se déplacer dans la journée.

• Un drive de retrait

Le village étant fermé aux voitures tout le week-end, un drive pour retirer les achats est mis en place à proximité directe des parkings. Après avoir commandé et réglé leurs bouteilles à la cave, les visiteurs se présenteront avec leur bon de commande au drive et pourront repartir sans porter leur(s) carton(s) puisque leur commande sera chargée directement dans leur voiture.

• Une démarche solidaire



L'ouverture de 25 000 bouteilles de Champagne engendre autant de déchets à valoriser. Sur ce constat, les vignerons de Celles-sur-Ource ont fait le choix de collecter tous les bouchons en liège de la Route du Champagne 2023 pour les donner à l'association auboise « Les Etincelles de Loucas » qui aide des enfants handicapés du département. Elle leur offrira une

seconde vie et permettra de financer des équipements ou des séances de soins non-remboursés en totalité par la Sécurité Sociale.

• Des navettes mises en place depuis Troyes

Toujours dans une démarche écoresponsable et pour voyager en toute sécurité, des navettes en autocar sont proposées depuis Troyes le samedi et le dimanche sur réservation au préalable. Les départs sont programmés à 10h devant le Cube (10 minutes de la gare SNCF) et le retour à 19h au départ de Celles-sur-Ource. Tarif : 16€ l'aller/retour à régler en amont sur le site www.cap-c.fr



3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Chiffres clés



25 000

visiteurs dont 1/3 locaux,
1/3 nationaux, 1/3 étrangers



1 000 personnes
travaillent sur la Route du
Champagne en Fête



Moyenne du séjour
sur le territoire de

4 à 5 jours



310 hectares de vignes
à Celles sur Ource dont
19 de Pinot Blanc

3.

Les événements soutenus par CAP'C

C/ La Route du Champagne en Fête

• Infos pratiques de la Route du Champagne en Fête 2023

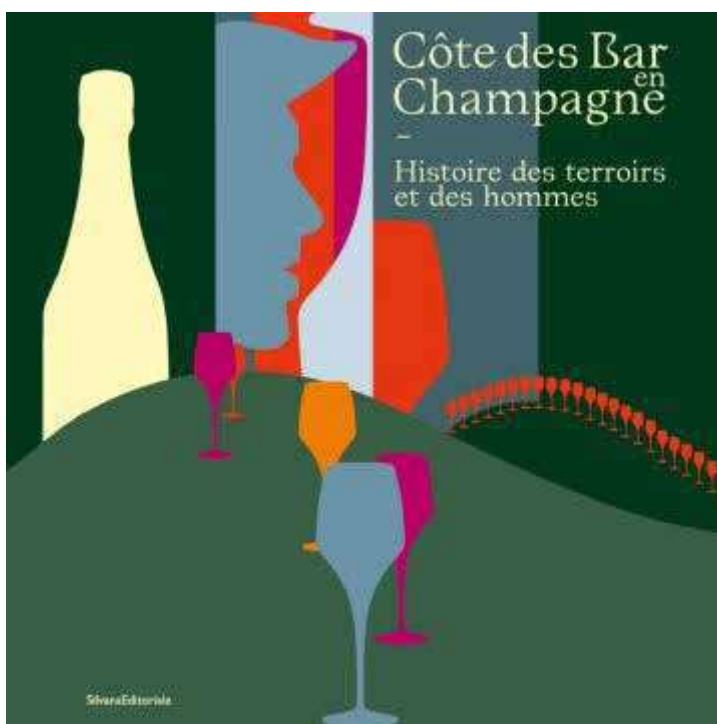


- **Samedi 29** et **dimanche 30 juillet** 2023 de 10h à 18h
- **Tarif** : 30€ le passeport comprenant 1 flûte, 1 porte-flûte, 1 carnet de route et 1 éthylotest
www.cap-c.fr/produit/passeport-route-du-champagne-2023/
- **Retrait des passeport**: à l'entrée du village ou aux Offices de Tourisme de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.
- **Navettes** en autocar depuis Troyes : 16€ l'aller/retour par personne
<https://www.cap-c.fr/produit/navette-bus-troyes-celles-sur-ource>
- **Réservations des Master Class** sur le site de l'événement : www.cap-c.fr
- Pour **organiser son séjour** : <https://www.tourisme-cotedesbar.com>

4.

Le livre, Côte des Bar en Champagne, et ses conférences associées

Ce nouveau livre à **l'avant-propos écrit par Pierre-Emmanuel Taittinger**, Président de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne - Patrimoine Mondial, et préfacé par **Jocelyne Perard**, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin » de l'Université de Bourgogne, **offre un éclairage unique sur la Côte des Bar et les hommes qui y sont associés du XVIIIème siècle à nos jours.**



L'association CAP'C, porteuse du projet, a fait appel aux **auteurs Serge et Claudine Wolikow**, sensible depuis longtemps à la vie de ce territoire et maîtres de conférences, pour raconter **l'histoire singulière d'une des régions de la Champagne située à 150km des deux poumons économiques** que sont Epernay et Reims. Elle leur a mis à disposition son réseau de grands témoins de l'histoire de la Côte des Bar et les accompagne dans la promotion du livre. Ainsi, cet ouvrage permettra à la **communauté scientifique, aux amateurs de Champagne** et à tous les curieux, d'en apprendre plus sur ce territoire et ses protagonistes.

Edité par SilvanaEditoriale, maison spécialisée dans l'édition de beaux-livres et les catalogues d'exposition, **le choix de l'éditeur tient aussi par son réseau de diffusion dans les pays anglo-saxons.**

« La Côte des Bar est l'un des quatre grands vignobles de la Champagne en terme de produit et de personnes. Cette région est une des seules en France où il y a plus de vigneron qu'il y a 20 ou 30 ans. Aujourd'hui, la troisième génération s'implique dans le vin avec dynamisme comme dans les nouveaux territoires de la Champagne ».

Serge Wolikow, co-auteur

4.

Le livre, Côte des Bar en Champagne, et ses conférences associées

Un cycle de conférences en 2023 et 2024 pour approfondir les propos du livre

Neuf conférences aux thématiques différentes sont prévues entre 2023 et 2024.

L'objectif de répartir ces événements sur des territoires stratégiques vise à toucher différents publics, un public local et soucieux de la Côte des Bar, un public Aubeois plus large et enfin un public extra-Aubeois sur les départements limitrophes.

Chaque conférence sera complétée d'un temps d'échange avec le public et d'une séance de dédicace. Tarif : gratuit - Nombre de places limité

Calendrier et thématique des conférences :

- **Conférence n°1** : Le mouvement coopératif de la Côte des Bar
Vendredi 2 juin 2023 à 17h - Bar-sur-Seine (Devaux)
- **Conférence n°2** : L'histoire de l'appellation Champagne
Lundi 19 juin 2023 à 17h - Bar-sur-Aube (Le Cellier)
- **Conférence n°3** : Le vignoble de la Côte des Bar comme vignoble de Champagne
Mercredi 28 juin à 14h Reims (Atelier Simon Marq)
- **Conférence n°4** : Le tourisme œnologique dans la Côte des Bar : l'histoire des Routes du Champagne en Fête
Dimanche 30 juillet à 10h30 - Celles-sur-Ource (Caveau de dégustation Cheurlin-Dangin)
- **Conférence n°5** : La mémoire du vignoble
Vendredi 22 septembre 2023 à 18h - Troyes (Archives départementales de l'Aube)
- **Conférence n°6** : Le monde des vigneronns dans la Côte des Bar et leurs actions collectives
Samedi 7 octobre 2023 à 17h - Les Riceys (Coopérative Marquis de Pomereuil)
- **Conférence n°7** : Le tourisme œnologique dans la Côte des Bar
Mercredi 8 novembre 2023 à 17h- Troyes (Médiathèque Jacques Chirac)
- **Conférence n°8** : Encépagement et construction de l'appellation Champagne Beaune ou Dijon - en 2024
- **Conférence n°9** : Thématique à définir ultérieurement en accord avec la Mission UNESCO - en 2024

4.

Le livre, Côte des Bar en Champagne, et ses conférences associées

INFORMATIONS TECHNIQUES

Résumé : L'histoire de la Côte des Bar, vignoble situé au sud de la Champagne est racontée dans cet ouvrage qui l'inscrit dans le cadre de l'aventure du vin de Champagne du 18e siècle à nos jours. Le Champagne est l'un des vins français dont la notoriété globale est la plus grande mais la région d'où il provient et dont il porte le nom l'est moins. La délimitation des zones de production de ce vin résulte d'une longue évolution également mal connue. La Champagne méridionale, devenue la Côte des Bar, y participa de façon active en particulier lorsque ses vigneronns manifestèrent au début du XXème siècle leur attachement à la Champagne historique.

Editions : SilvanaEditoriale - Date de parution : 9 février 2023

Prix : 35€ ; Office de Tourisme Côte des Bar, certaines librairies auboises et départements limitrophes et sur fnac.com

Biographie des auteurs

Enseignants-chercheurs, Claudine et Serge Wolikow ont tous les deux un parcours universitaire au cours duquel ils ont été conduits à développer des recherches sur l'histoire du vin et en particulier du Champagne.

Claudine a soutenu une thèse sur l'histoire des vigneronns de la Champagne méridionale à l'Université Paris-Ouest tandis que Serge conduit des recherches et des thèses sur l'histoire des appellations et du classement des vins au cours du XXeme siècle, à l'Université de Bourgogne, où il a été professeur.

Depuis plus de 15 ans, ils ont multiplié les publications consacrées à l'histoire du Champagne, en s'attachant particulièrement à la Côte des Bar, dont ils ont entrepris méthodiquement l'histoire qui débouche aujourd'hui avec l'édition de cet ouvrage qui a bien des égards est pionnier ! Pour conduire ces recherches, ils se sont appuyés, en particulier, sur les moyens et le travail des équipes de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon et de la Chaire Unesco, culture et tradition du vin dont ils sont membres actifs.



CELLES SOURCE



www.routeduchampagne.com

Contact CAP'C

• contact@cap-c.fr

Espace Presse sur
www.routeduchampagne.com

Contact Presse

IMPULSE COMMUNICATION

• **Amandine Chamoin-Volhuer**
06 70 35 01 77
amandine@impulse-communication.fr
www.impulse-communication.fr