



# LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE  
ROUTEDUCHAMPAGNE.COM



Un patrimoine  
à déguster aux Riceys

**DOSSIER DE PRESSE**

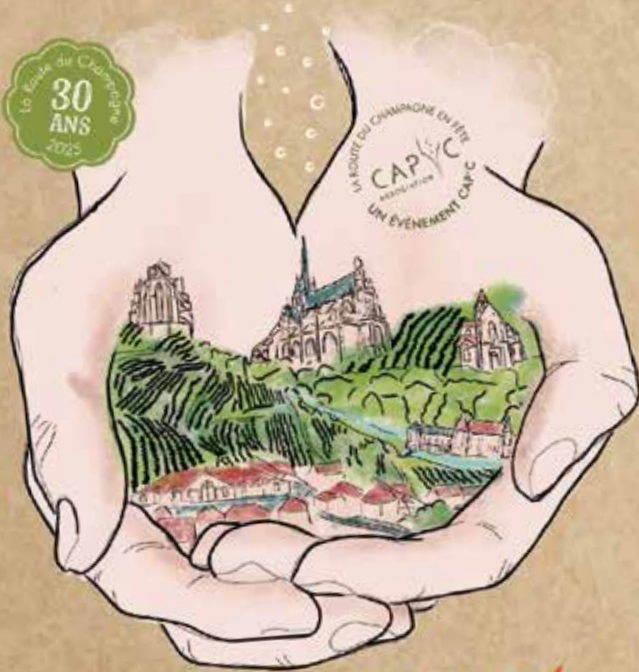
Organisée par  
CAP'C



# LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

ROUDEDUCHAMPAGNE.COM

30  
ANS  
2025



**LES RICEYS**  
26 et 27 juillet 2025  
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 AOP



## SOMMAIRE

|   |       |
|---|-------|
| 1. LA NAISSANCE DE LA ROUTE.....  | p. 3  |
| 2. LA ROUTE DU CHAMPAGNE<br>EN FÊTE, DEFINITION.....                                    | p. 4  |
| 3. LES 30 ANS DE LA ROUTE<br>DU CHAMPAGNE EN FÊTE AUX RICEYS.....                       | p. 5  |
| 4. UNE ROUTE DU CHAMPAGNE<br>EN FÊTE 2025 POUR CÉLÉBRER<br>DE GRANDS ANNIVERSAIRES..... | p. 7  |
| 5. FOCUS SUR LES 10 ANS<br>DE LA CHAMPAGNE À L'UNESCO.....                              | p. 10 |
| 6. LES CAVES PARTICIPANTES.....   | p. 12 |
| 7. LES CHIFFRES CLÉS.....   | p. 16 |
| 8. INFOS PRATIQUES.....   | p. 17 |

1.

## LA NAISSANCE DE LA ROUTE



En 1992, le département de l'Aube ainsi que la Chambre d'Agriculture ont souhaité apporter leur **aide aux vignerons champenois** de la Côte des Bar impactés par la crise économique. Ce groupe de travail a lancé une **route balisée à travers le département** reliant les **villages producteurs** de Champagne en 1995.

Ainsi, en juillet de la même année est née **La Route du Champagne en Fête** qui inaugurera ces **240 km de route** constitués de **162 caves** à travers **32 villages** de la Côte des Bar (incluant Montgueux et Villenaux-la-Grande). Le **succès du projet** est tel qu'il conduira à la création d'associations de promotion du Champagne, aujourd'hui réunies pour former CAP'C et reconduire l'opération jusqu'à ce jour.

## 2.

# LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE, DEFINITION



Crédit Photo : Olivier Douard

Née 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 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 30 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 30 ANS DE LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE AUX RICEYS

Petite Cité de Caractère, le village des Riceys situé dans l'Aube est le plus méridional de la Champagne.

Aux portes de la Bourgogne, il compte trois bourgs (Ricey Bas, Ricey Haut, Ricey Haute-Rive), trois églises Renaissance, deux châteaux (Taisne et Saint Louis), d'étroites ruelles qui permettent d'admirer les maisons en pierre de taille et vingt-six bâtiments classés et inscrits aux Monuments Historiques, héritage des évêchés de Champagne et de Bourgogne qui y ont laissé leur empreinte. Le décor de la cité entre forêts, vignes et plaines offre une vue sur le paysage caractéristique de la Champagne.

### 866 hectares de vigne :

Les Riceys possède la plus importante superficie viticole d'une commune en Champagne avec 288 vigneron dont 55 Récoltants-Manipulants.

### 3 AOP : Seul territoire en France à détenir trois Appellations d'Origine Protégées en France

- **Champagne** : Roi des Vins ou Vins des Rois issu d'un assemblage, le Champagne blanc ou rosé est produit notamment aux Riceys, sur une variété de parcelles qui lui confèrent une variété aromatique très large.
- **Coteaux Champenois** : vins tranquilles blancs ou rouges, les Coteaux Champenois sont des vins légers, très secs pour les blancs
- **Rosé des Riceys** : produit rare, ce vin tranquille est élaboré exclusivement aux Riceys avec du Pinot Noir récolté manuellement sur les parcelles les plus ensoleillées et seulement 350 hectares sont classés en AOP Rosé des Riceys depuis 1947. Après un tri très restrictif pendant les vendanges, les grappes sont déposées en cuve pour mener une fermentation très surveillée qui déterminera l'instant où naîtront les arômes de ce vin.

Crédit Photo : Olivier Douard



3.

## LES 30 ANS DE LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE AUX RICEYS

**Les cadoles :** En 2020, la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne – Patrimoine Mondial a également lancé un grand inventaire scientifique des **cadoles de la Côte des Bar**, ces loges de vignes en pierres sèches que **l'on trouve uniquement dans le sud-est champenois. Il a été fait l'état de 150 cadoles recensées sur huit villages dont plus d'une soixantaine aux Riceys, les plus anciennes datant de la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle.**



Crédit Photo : Olivier Douard



Les Riceys sont labellisés « **Site Remarquable du Goût** », une fédération unique soutenue par le Ministère de la Culture et le Patrimoine Culturel Immatériel en France pour mettre en lumière des lieux d'exception où le savoir-faire traditionnel se conjugue à des produits d'une qualité incomparable.

Une quinzaine de sites seront représentés chez les vignerons ricetons tels les huîtres de l'Isle de Bouin, le Cognac de Grande Champagne, le safran du Quercy, le comté du Fort des Rousses ou le fromage de Saint Nectaire.

## 4.

# UNE ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2025 POUR CÉLÉBRER DE GRANDS ANNIVERSAIRES

Chaque année, l'équipe de CAP'C travaille main dans la main avec les organisateurs pour proposer un **événement unique**.

En 2025, le village des Riceys, long de trois kilomètres et fermé à la circulation automobile pendant le week-end, promet une **célébration unique du Champagne** à l'occasion des **trente ans** de la Route du Champagne en Fête, des dix ans du classement de la Champagne à l'UNESCO et des cinquante ans de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois.

## Démarche environnementale qui se poursuit d'année en année

**Soucieux de l'environnement** depuis quelques années, les organisateurs proposeront des **livraisons de bouteilles** de Champagne achetées pendant l'événement aux coffres des visiteurs uniquement en voiture électriques. Des **toilettes sèches** seront mises à disposition ainsi que des **vélos électriques louables** sur place et une **navette en bus** depuis Troyes doit compléter cette démarche environnementale positive. Trois navettes gratuites en petit train seront mises en place pour faciliter les liaisons entre chaque village et un petit train spécial « Point de Vue UNESCO » permettra d'accéder au site classé dans le vignoble.

Crédit Photo : Olivier Douard





4.

## UNE ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2025 POUR CÉLÉBRER DE GRANDS ANNIVERSAIRES

### Animations :

#### Partenariat avec Champagne de Vignerons

La bannière collective du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne qui valorise l'authenticité et l'unicité des champagnes, sera présente lors de l'événement grâce à la présence de Geoffrey Urban, expert des terroirs champenois. Il proposera des **dégustations éclairées sous forme de MasterClasses pour définir les caractères des cuvées**. Avec lui, les visiteurs pourront percer le profil sensoriel des vins et les secrets de leurs caractères à travers trois typologies : vif, fruité ou intense.

30 participants maximum

***Calendrier et informations sur le site [routeduchampagne.com](http://routeduchampagne.com)***



4.

## UNE ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2025 POUR CÉLÉBRER DE GRANDS ANNIVERSAIRES

### 163<sup>ème</sup> Chapitre de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois

Cette confrérie viticole fondée à Troyes est dédiée à la promotion du Champagne et particulièrement celui de la Côte des Bar. Sa naissance en 1975 grâce à des passionnés et des vignerons souhaitant valoriser l'héritage champenois avait pour objectif de rendre hommage à Saint Bernard de Clairvaux, fondateur de l'ordre des cisterciens, le premier à cultiver la vigne dans la région au XII<sup>ème</sup> siècle. **A l'occasion de son cinquantième anniversaire en 2025, le Grand Maître et les dignitaires de l'ordre introniseront plusieurs personnalités lors du 163<sup>ème</sup> Chapitre qui se tiendra dans la matinée du samedi 26 juillet.**

### Les MasterClasses thématisées « Vins des Riceys »

Sous forme d'accord mets / vins élaborés par un chef de renom, elles se dérouleront dans le cellier du XII<sup>ème</sup> siècle du Château de Taisne classé aux Monuments Historiques. **Les Masterclasses seront animées à tour de rôle par des vignerons ou des professionnels de la dégustation.** Trois thèmes sont proposés : Les Rosés des Riceys, Le Pinot Noir, cépage emblématique des Riceys et les Champagnes d'exception.

30 participants maximum

**Calendrier et informations sur le site**  
**[routeduchampagne.com](http://routeduchampagne.com)**



Crédit Photo : Olivier Douard

5.

## FOCUS SUR LES 10 ANS DE LA CHAMPAGNE À L'UNESCO



La Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne classée sur la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO **célèbre ses dix ans** et la Route du Champagne en Fête 2025 a souhaité mettre en lumière cet anniversaire à travers **trois animations exceptionnelles**.

Ce projet a pour but de valoriser, promouvoir le territoire et accroître sa visibilité, sensibiliser les publics de tous âges à l'échelle locale, nationale et internationale et inviter les visiteurs à prolonger leur séjour en Côte des Bar.

5.

## FOCUS SUR LES 10 ANS DE LA CHAMPAGNE À L'UNESCO



Crédit Photo : Olivier Douard

**L'exposition itinérante et immersive du l'UNESCO, « Ma Champagne au Patrimoine Mondial, l'Expo »** sera visible tout le week-end pour découvrir et comprendre les enjeux de ce classement. Grâce aux différents mobiliers, le public pourra découvrir la Valeur Universelle Exceptionnelle du bien reconnu par l'UNESCO en manipulant des modules ludiques et interactifs. Une expérience inédite dans laquelle le jeu, l'illustration et les sens sont sollicités.

Au départ de la Halle des Riceys, une balade en petit train commentée permettra aux visiteurs d'accéder au **point de vue panoramique de l'UNESCO** où les clés de compréhension du paysage viticole caractéristique de la Côte des Bar leur seront fournies. Ce lieu sera également idéal pour apprécier la dernière cuvée du passeport de la Route du Champagne en Fête. Celle-ci a pour caractéristique d'être élaborée en

tout ou partie avec des raisins des Riceys et de revendiquer l'origine du vignoble même si la marque est implantée sur un autre territoire de la Champagne.

Prévoir 1h30 pour ce circuit avec halte, dégustation et commentaires.

### **Les causeries entre Champagne et Bourgogne**

Les Climats de Bourgogne et la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ont présenté leurs dossiers d'inscription au même moment et ont parfois été mis en concurrence. Toutefois, le dénouement a été heureux pour les deux régions puisqu'elles fêtent cette année leur dixième anniversaire et se réunissent à cette occasion pour débattre autour de thèmes communs tels les cépages chardonnay et pinot noir, le patrimoine bâti ou les appellations.

## 6.

## LES CAVES PARTICIPANTES

LES RICEYS  
26 et 27 juillet 2025  
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 AOP



### Champagne Gremillet

Maison familiale où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec savoir-faire et passion. Créée en 1979 sous l'impulsion de Jean-Michel Gremillet, l'histoire se poursuit avec les enfants et même les beaux enfants. Ils offrent ensemble un regard optimiste sur l'avenir et place la détermination, le dynamisme et le travail au cœur de leurs valeurs.

Le domaine a connu une expansion rapide qui lui confère aujourd'hui 55 hectares de vignes au cœur du terroir unique de la Côte des Bar où le Pinot Noir est roi. Il donne naissance à une gamme de champagnes empreints de fraîcheur et d'élégance reconnue dans plus de 50 pays, notamment dans les Ambassades françaises à l'étranger.



### Champagne Pascal Manchin

Le vignoble familial s'étend aux 4 coins des Riceys sur des coteaux exposés sud/sud est avec des sols argilo-calcaires qui permettent de récolter des raisins d'une saveur rare et fine. Depuis plusieurs années, les méthodes de cultures ont beaucoup évolué afin de privilégier le travail mécanique plutôt que chimique. Les vigneronns travaillent selon une viticulture raisonnée, ce qui leur a permis d'obtenir la certification Haute Valeur Environnementale 3.

Le respect de l'environnement et de la vie biologique des sols est la priorité de cette maison pour le bien commun mais aussi pour obtenir une matière première qualitative et irréprochable nécessaire à l'élaboration des cuvées.



### Champagne Batisse-Lancelot

Maison Familiale située au cœur du village des Riceys depuis 4 générations, ce Récoltant-Manipulant cultive dans le plus grand respect de l'environnement ses parcelles, plantées de Pinot-Noir, Pinot-Blanc et Chardonnay, en alliant tradition et modernité. L'exploitation est certifiée Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable de Champagne.

Les vignes sont situées de part et d'autre du plus grand terroir Champenois, celui des Riceys, celles-ci apportant une grande diversité, et permettant d'élaborer des assemblages riches et aromatiques, qui vieilliront lentement dans leurs caves. De la vigne à la dégustation, c'est avec passion qu'ils travaillent.



### Champagne Vincent Lamoureux

De la plantation de la vigne à la mise en bouteilles, la famille élabore avec passion ses champagnes d'exception pour proposer une gamme riche, authentique et variée répondant aux goûts de chacun. En débutant par des soins attentifs à chacune des parcelles saison après saison, avec un important engagement environnemental puis une vinification rigoureuse et soignée, elle met un point d'honneur à respecter le terroir, la nature et les hommes.



## 6.

## LES CAVES PARTICIPANTES

LES RICEYS  
26 et 27 juillet 2025  
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 AOP



### Maison Bonnet

Sur les coteaux sauvages et verdoyants du Sud de la Champagne, le calcaire du Kimméridgien apporte aux vins de la Côte des Bar l'expression intense qui fait sa réputation. Situé au cœur des Riceys, Ferdinand Bonnet en est l'un des interprètes emblématiques.



### Champagne Guy Lamoureux

Reflète d'une passion familiale, de Jules, qui vivait de la polyculture, en passant par Paul et Guy, visionnaires, qui plantent deux hectares de vignes en 1961, le Champagne Guy Lamoureux est né en 1970 avec deux cuvées emblématiques : Tradition Blanc de Noirs et un Rosé de Saignée.

Dans les années 90, avec l'arrivée de Stéphane, la maison se modernise. La plantation de Chardonnay permet de diversifier ses cuvées, incluant désormais des flacons millésimés. Porté par une passion pour les vins uniques, il élabore des vins tranquilles enracinés dans le terroir et l'histoire des Riceys.

La nouvelle génération s'intègre dans la continuité familiale, apportant avec complémentarité une touche de modernité qui promet de belles découvertes, en conservant l'âme de Vigneron Indépendant qui les anime.



### Champagne Stéphane Lombardi

L'année 2007 marque le début des premiers assemblages, donnant naissance aux premières cuvées proposées en 2011. La fraîcheur, la précision et la pureté sont l'ADN des Champagnes Lombardi. Ils n'utilisent que le jus de première presse, dont l'essence se révèle pleinement après un élevage sur lies d'au moins 24 mois, suivi d'un repos en bouteille de 6 à 18 mois après dégorgement, en fonction des cuvées. Ce vieillissement prolongé confère aux vins une finesse remarquable, des arômes subtils et complexes, ainsi qu'une finale délicate et pure. La passion pour le Pinot Noir, cépage emblématique de la région, se reflète dans les Blancs de Noirs, des champagnes de caractère qui dévoilent une richesse aromatique infinie. Amateur ou connaisseur seront séduits par la diversité de saveurs proposées par leurs cuvées, idéales en toutes occasions, un apéritif entre amis ou un repas gastronomique.



### Champagne Bauser

Depuis 1975, la Maison Bauser, implantée aux Riceys au cœur de la Côte des Bar, est le fruit d'une passion familiale transmise sur trois générations. Fondée par René & Claudie Bauser, elle est aujourd'hui dirigée par leurs enfants – Sophie, Frédéric et Sébastien – et transmet déjà son héritage aux petits-enfants. Avec 20 hectares de vignes cultivés sur un terroir unique aux trois appellations, la maison mêle tradition et innovation. Chaque cuvée, issue d'une sélection parcellaire minutieuse, est sublimée grâce à des vinifications en amphores, fûts, foudres et cuves inox. Des champagnes authentiques et modernes, parfaits pour des moments d'exception.

## 6.

## LES CAVES PARTICIPANTES

CHAMPAGNE  
**LAMOUREUX**  
*Jean-Jacques*

### Champagne Jean-Jacques Lamoureux

Une même passion familiale se transmet sur trois générations, les vigneron de la famille LAMOUREUX se succèdent et millésime après millésime, les vendanges viennent les récompenser. C'est avec le plus grand respect pour le travail accompli que chaque jour ils travaillent leurs vignes, leurs vins et leurs cuvées pour exprimer au mieux tout le potentiel des vins et champagnes des Riceys. Attentifs au respect de l'environnement, des efforts constants sont désormais récompensés par le label Haute Valeur Environnementale, avec des aménagements en faveur de la biodiversité en limitant des intrants et garantir une traçabilité sont au cœur de la certification.



### Champagne Pascal Walczak

1973 et 2003 : 30 ans séparent ces deux années. Ces deux dates ont été le début d'une aventure, d'une passion, de courage et d'ambition. En 1973, Pascal fonde son exploitation en développant essentiellement sa structure foncière. L'arrivée de Sébastien en 2003 oriente la maison vers une viticulture durable ainsi que vers l'élaboration des champagnes.

La régularité du processus de vinification et le vieillissement dans leurs vieilles caves permettent de présenter une large gamme de nos cuvées (assemblage, monocarpellaire, monocépage, millésimes, Rosé des Riceys...), à découvrir sur le domaine.



### Champagne Phlipaux Père et Fils

La maison située au cœur des Riceys mélange tradition et modernité pour caractériser l'esprit du domaine et du vignoble. Depuis quatre générations, l'exploitation familiale Champagne Phlipaux Père et Fils sélectionne au cœur de son terroir des Riceys les meilleurs assemblages pour offrir un champagne authentique et d'exception décliné à travers six cuvées. Vincent et Karine partageront avec générosité et passion leur amour pour le champagne pour séduire les papilles des visiteurs.



### Champagne Morize

La maison Morize élabore des cuvées issues de son vignoble familial, planté de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc. Producteur des trois appellations, Champagne, Rosé des Riceys et Côteaux Champenois, ils pratiquent une vinification particulière afin de préserver la fraîcheur et les arômes de nos vins. De ces trois cépages naissent différentes cuvées, longuement vieilles dans les caves cisterciennes datant du XIe siècle. Les bouteilles reposent un minimum de cinq ans en cave et dix ans minimum pour les millésimes Blanc de Blancs, afin de développer des arômes fins et complexes.

LES RICEYS  
26 et 27 juillet 2025  
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 AOP



6.

## LES CAVES PARTICIPANTES

LES RICEYS  
26 et 27 juillet 2025  
3 BOURGS - 3 ÉGLISES - 3 AOP

CHAMPAGNE  
*Marquis de Pomereuil*  
LES RICEYS

  
Taisne Riocour  
LES RICEYS - FRANCE



### Champagne Marquis de Pomereuil

Champagne Marquis de Pomereuil incarne l'élégance et l'authenticité du terroir exceptionnel des Riceys, joyau de la Côte des Bar. Fondée sur un savoir-faire ancestral et une vision moderne, la marque fédère des vignerons engagés autour de valeurs fortes : respect des traditions, viticulture durable et innovation. Chaque cuvée, soigneusement élaborée, révèle l'harmonie et la richesse des sols champenois. Avec une production annuelle de 150 000 bouteilles, Marquis de Pomereuil perpétue l'art de sublimer le patrimoine viticole champenois, tout en s'engageant pour un avenir durable.

### Maison Taisne - Riocour

En 1967 Angelito de Taisne et son épouse Claude de Riocour font renaître un vignoble familial dont les origines s'inscrivent dans les nombreux siècles de l'histoire viticole de Les Riceys.

Le vignoble s'étend sur 22 hectares, essentiellement aux Riceys, planté en Pinot Noir (90%) et en Chardonnay (10%). Les équipes maîtrisent tous les travaux viticoles des vingt parcelles du vignoble. Depuis 2016, l'ensemble du vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale 3, signe de l'engagement pour le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Tous les champagnes sont élaborés par la Maison et sont élevés au minimum 3 ans en cave. Leur qualité est reconnue par de nombreux guides et critiques français et étrangers.

7.

## LES CHIFFRES CLÉS



**40 000** visiteurs attendus



**26** pays représentés en 2024, soit 50% de visiteurs étrangers



**30%** de nouveaux visiteurs chaque année



**1 000** personnes travaillent sur la Route du Champagne en Fête



**15 000** pass disponibles



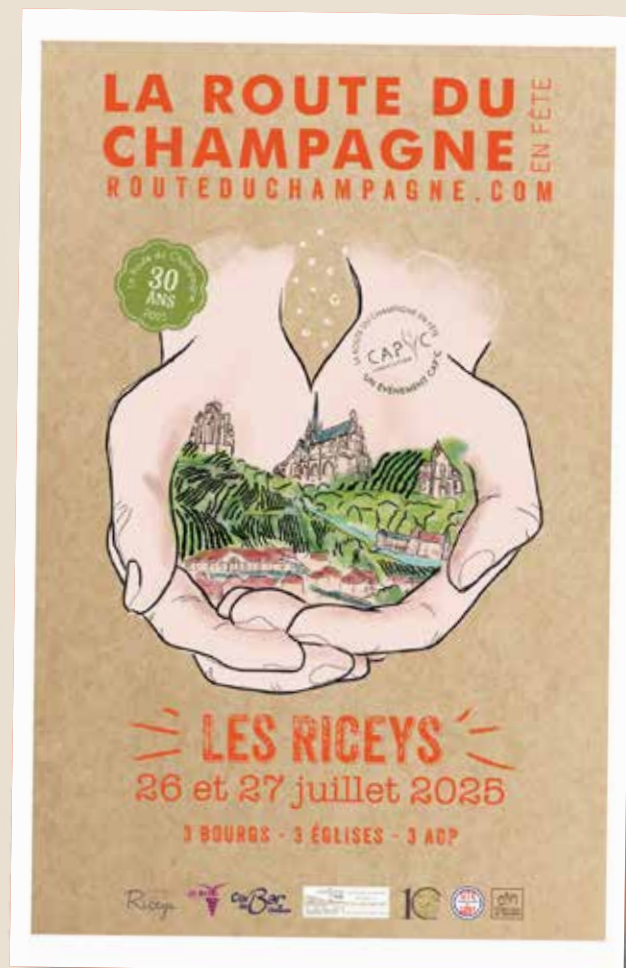
**15** dégustations incluses dans le passeport 2025

Crédit Photo : Olivier Douard



## 8.

## INFOS PRATIQUES



- **Samedi 26 et dimanche 27 juillet 2024** de 10h à 18h

- **Tarif** : 40€ le passeport comprenant 1 flûte, 1 porte-flûte, 1 carnet de route, 1 éthylostest

- **Retrait des passeport** : à proximité des parkings de l'événement (les 26 et 27 juillet) et aux Offices de Tourisme de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine (en amont de l'événement).

- **Navettes payantes** en autocar depuis Troyes

- **Navettes gratuites** en petit train entre les villages

- Location de **vélos** sur place

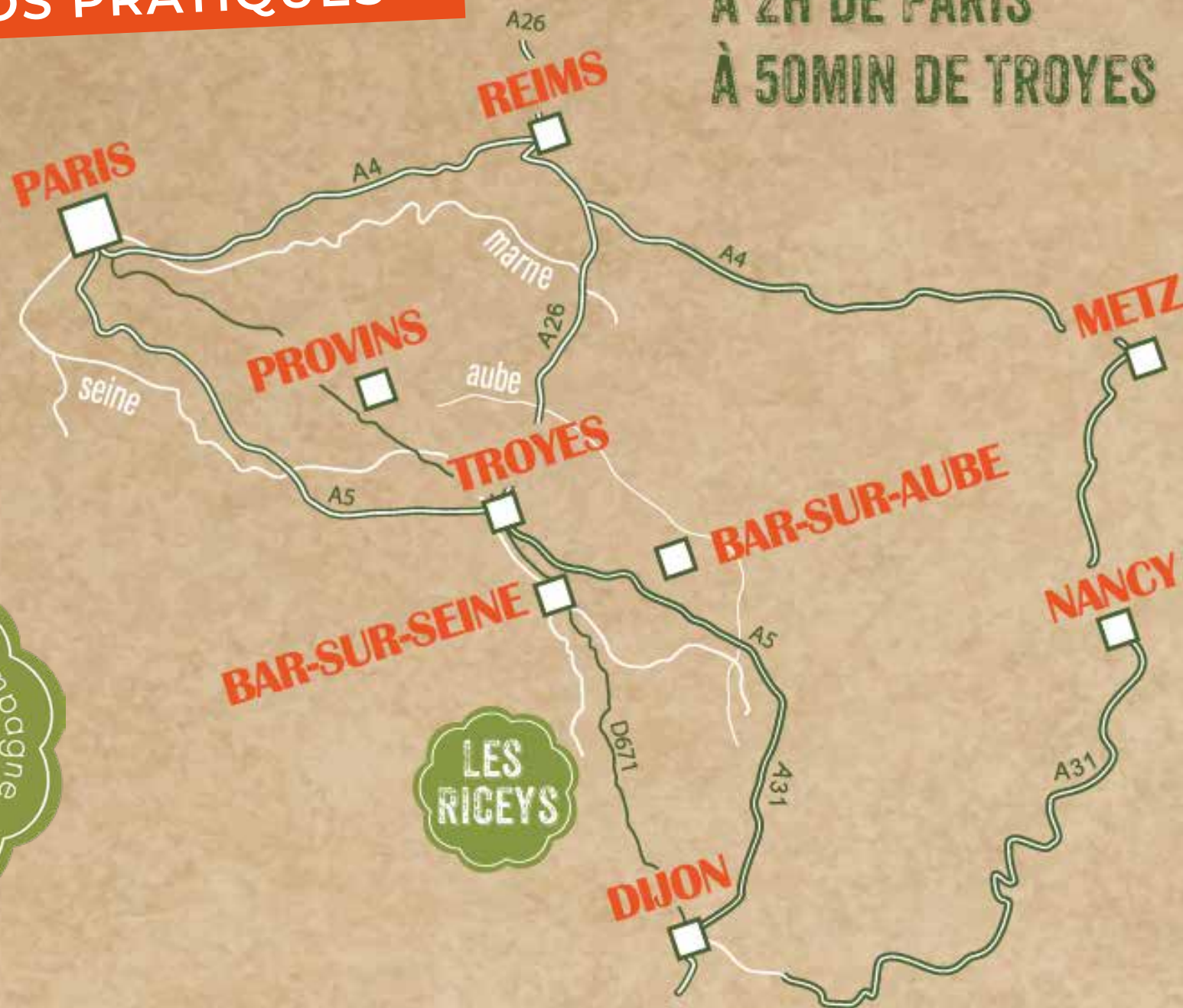
## Infos et réservations sur [routeduchampagne.com](https://www.routeduchampagne.com)

- Pour organiser son séjour : <https://www.tourisme-cotedesbar.com>

8.

## INFOS PRATIQUES

À 2H DE PARIS  
À 50MIN DE TROYES





**LA ROUTE DU  
CHAMPAGNE** EN FÊTE  
ROUTEDUCHAMPAGNE.COM

## Contact Presse



**Amandine Chamoin-Volhuer**  
amandine@amare-communication.com  
**06 70 35 01 77**

Espace Presse sur :  
[www.routeduchampagne.com](http://www.routeduchampagne.com)

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