



# LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE

ROUTEDUCHAMPAGNE.COM



Entre **AUBE** et **HAUTE-MARNE**,  
la **RIVE DROITE DE L'AUBE**  
ou le terroir secret  
de la **CHAMPAGNE**

DOSSIER DE PRESSE

Organisée par  
CAP'C

CAP'C  
ASSOCIATION

LA ROUTE DU  
CHAMPAGNE EN FÊTE  
ROUTEDUCHAMPAGNE.COM

Vallée  
DE L'AUBE  
RIVE DROITE

1ER & 2  
août 2026

Argentolles  
Arentières  
Bar-sur-Aube  
Colombé-la-Fosse  
Colombé-le-Sec  
Colombay les deux Eglises  
Rizaucourt-Buchey  
Rouvres-les-Vignes  
Saulcy  
Voigny



Côte  
des  
Bar  
et  
Champagne



## SOMMAIRE

1. LA NAISSANCE DE LA ROUTE.....p. 3
2. LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE,  
DEFINITION.....p. 4
3. LE VIGNOBLE DE  
LA RIVE DROITE DE L'AUBE.....p. 5
4. LA ROUTE DU CHAMPAGNE  
EN FÊTE 2026.....p. 7
5. LES CAVES PARTICIPANTES.....p. 10
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

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.

Crédit Photo : Olivier Douard



### 3.

## LE VIGNOBLE DE LA RIVE DROITE DE L'AUBE : L'ÂME DISCRÈTE DE LA CHAMPAGNE MÉRIDIIONALE

**Au cœur de la Côte des Bar, le vignoble de la Rive Droite de l'Aube révèle un visage singulier de la Champagne.** Ici, loin des grands paysages ouverts du nord de l'appellation, **la vigne épouse les courbes d'un territoire vallonné où se mêlent coteaux ensoleillés, forêts profondes et villages de caractère.** Ce paysage vivant, façonné par des générations de vignerons, offre une expression authentique et préservée du patrimoine champenois.

Dominant la vallée de l'Aube, les parcelles s'étagent sur des coteaux aux expositions privilégiées. Les reliefs dessinent une succession de panoramas où la vigne dialogue avec les espaces boisés et les terres agricoles. Cette diversité paysagère confère au territoire une identité forte, marquée par l'équilibre entre activité humaine et environnement naturel.

Le sous-sol, constitué de marnes et de calcaires du Jurassique, forme un terroir d'exception. Cette géologie particulière, proche de celle que l'on retrouve dans les grands vignobles bourguignons voisins, favorise l'épanouissement du **Pinot Noir, cépage emblématique de la Côte des Bar.** Il donne naissance à des vins reconnus pour leur intensité, leur richesse aromatique et leur remarquable expression du terroir.





3.

## LE VIGNOBLE DE LA RIVE DROITE DE L'AUBE : L'ÂME DISCRÈTE DE LA CHAMPAGNE MÉRIDIONALE

### **Cette identité viticole s'étend au-delà des frontières historiques de l'Aube.**

Depuis 1973, à l'est de la Côte des Bar et à la limite du département, les vignobles de deux communes haut-marnaises, Argentolles et Rizaucourt-Buchey, bénéficient également de l'appellation **Champagne**. Situés à proximité de Colombey-les-Deux-Églises, ces terroirs constituent une extension naturelle du vignoble de la rive droite de l'Aube. Sur près de 80 hectares classés en AOC Champagne, quelques vigneron y cultivent principalement le **Pinot Noir**, aux côtés du **Pinot Meunier** et du **Chardonnay**, assurant eux-mêmes la récolte et la vinification de leurs raisins dans le respect des savoir-faire champenois.

Au fil des saisons, la Rive Droite de l'Aube dévoile une palette de couleurs et d'ambiances changeantes. Le vert tendre du printemps laisse place à la lumière éclatante de l'été, avant que les vignes ne se parent de nuances dorées et cuivrées à l'automne. Cette harmonie entre nature, patrimoine et savoir-faire participe au charme unique du territoire.

### **Plus qu'un simple vignoble, la Rive Droite de l'Aube est une terre d'accueil et de transmission.**

Elle incarne une Champagne de proximité, profondément ancrée dans son histoire et résolument tournée vers l'avenir. Entre paysages préservés, culture viticole et excellence des vins, elle invite à découvrir une facette authentique et inspirante de la Champagne contemporaine.

4.

## LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2026, QUAND L'AUBE ET LA HAUTE-MARNE NE FONT QU'UN

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

**Pour 2026, 22 vigneron·nes répartis sur 10 communes, 2 départements et 3 Communautés de Communes se sont engagés.**

**AUBE :** **Bar-sur-Aube** (la cité médiévale), **Voigny, Saulcy, Rouvres-les-Vignes, Colombé-le-Sec, Colombé-la-Fosse** et **Arrentières**.

**HAUTE-MARNE :** **Argentolles, Rizaucourt-Buchey** et l'emblématique **Colombey-les-Deux-Églises**.

Ce secteur n'est pas seulement une terre de champagne, c'est aussi un livre d'histoire à ciel ouvert. En parcourant ces routes, les visiteurs marcheront sur les traces de deux géants :

**Saint Bernard de Clairvaux :** l'héritage de Saint Bernard de Clairvaux se lit encore aujourd'hui à travers le cellier cistercien et l'ancienne grange monastique, témoins rares et authentiques de l'implantation ancienne de la vigne. Issus de l'influence directe de l'abbaye toute proche, ces bâtiments illustrent le rôle fondamental des moines dans l'organisation du paysage viticole et agricole ainsi que dans l'architecture locale.

**Le Général de Gaulle :** le secteur est marqué par l'empreinte de l'homme du 18 juin. Entre deux dégustations, le Mémorial du Général de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises offre une pause mémorielle poignante, surplombée par l'immense Croix de Lorraine.

Crédit Photo : Office de Tourisme de la Côte des Bar



Crédit Photo : Pierre Defontaine-ARTGE



# 4.

## LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2026, QUAND L'AUBE ET LA HAUTE-MARNE NE FONT QU'UN

### Animations

- **Dégustation géo-sensorielle** avec Geoffrey Orban pour comprendre les liens entre le terroir, le sol, la plante et le vin : Sommelier, géologue, éducateur de vins, il proposera un atelier original pour analyser et définir le profil du terroir à travers des carottages de sol. Champagne Jacques Chaput, réservation sur [www.routeduchampagne.com](http://www.routeduchampagne.com)
- Participer à une **MasterClass exceptionnelle avec le Meilleur Sommelier de France 1976 et Meilleur Sommelier du Monde 1983, Jean-Luc Pouteau** au Champagne Peligri pour 6 escales gourmandes ou au Champagne Cottanceau-Prignitz pour l'écouter décrire et présenter avec passion et précision les vins des domaines.
- Visite guidée du **Cellier du XIIIème** siècle chez Champagne Monial, maison familiale de Champagne qui a remis en activité l'ancien cellier viticole de l'abbaye de Clairvaux, fondé au XIIe siècle par les moines cisterciens et classé Monument historique.
- **Se faire tatouer son amour pour le Roi des Vins** grâce un tattoo flash durable ou éphémère chez Champagne Jacques Chaput
- **Découvrir la fabrication des tonneaux** avec la Tonnellerie de Champagne chez Champagne Michel Falmet. Cette démonstration permet de comprendre les différentes étapes de fabrication des tonneaux, de la sélection du bois à l'assemblage final, et de découvrir le rôle essentiel de la tonnellerie dans l'élevage des vins de Champagne.



Crédit Photo : Geoffrey Orban

4.

## LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE 2026, QUAND L'AUBE ET LA HAUTE-MARNE NE FONT QU'UN



Crédit Photo : Champagne Soret Devaux

- Au domaine COTTANCEAU-PRIGNITZ, les visiteurs pourront s'initier à l'une des étapes les plus spectaculaires de l'élaboration du champagne : **le dégorgement à la volée**. Accompagnés par des professionnels, ils découvriront ce geste traditionnel et auront l'opportunité de s'exercer eux-mêmes à cette technique emblématique du savoir-faire champenois.
- Toutes les 30 minutes, un **Jéroboam de Champagne** (3 litres) à **gagner au domaine Gouthiere**.
- **À bord d'un Trak'Tour**, une remorque aménagée pouvant accueillir jusqu'à huit personnes, les visiteurs partiront à la **découverte du vignoble** au plus près des parcelles. Cette balade commentée offre une immersion privilégiée dans les paysages de la Champagne et permet de mieux comprendre le travail de la vigne et les spécificités du terroir chez Champagne Soret-Devaux.
- Les visiteurs sont invités à soutenir les élèves du lycée Gaston Bachelard de Bar-sur-Aube, mobilisée pour financer un futur voyage pédagogique au Japon. À cette occasion, **les jeunes tiendront le stand de cuisine nippone « Gaston part au Japon »**, proposant une découverte gourmande des saveurs japonaises tout en contribuant à la réalisation de leur projet chez Charles Clément.
- **Un petit train** spécialement affrété permettra aux visiteurs de parcourir les **paysages classés au Patrimoine Mondial de l'UNESCO**, pour s'émerveiller devant un panorama remarquable sur le vignoble champenois. Une manière originale et accessible de découvrir la richesse paysagère de ce territoire d'exception avec dégustation d'une flûte de Champagne. Départ de Colombé-le-Sec, de 12h à 17h le samedi et de 12h à 15h le dimanche.

## 5.

## LES CAVES PARTICIPANTES

## Aube



CHAMPAGNE  
**Stéphane  
Breton**  
*Côte des Bar*

**Champagne  
Stéphane BRETON  
Arrentières**

Vignerons depuis cinq générations, le Domaine Stéphane BRETON se situe à Arrentières, au cœur de la Côte des Bar. Portés par la même passion du vin, les descendants prônent des valeurs qui leur sont chères : respect des traditions, excellence, innovation et naturalité. Chacune des cuvées est issue du vignoble familial. Elles sont soigneusement élaborées pour révéler le meilleur des terroirs et ainsi produire des champagnes élégants et raffinés.



CHAMPAGNE  
**MENNETRIER**

**Champagne  
Mennetrier  
Arrentières**

Depuis plus de six générations, la famille œuvre dans le respect des traditions viticoles champenoises, à Arrentières, village ancré dans le terroir de la Côte des Bar. Partagé entre le Pinot Noir, majoritaire, et le Chardonnay, les vins s'unissent délicatement pour donner naissance à des compositions harmonieuses et équilibrées pérennisant ainsi le goût de la Maison Mennetrier. Afin d'élaborer les cuvées en toute souveraineté, la transformation du raisin à la bouteille s'exécute à la propriété. « Un champagne Mennetrier ne se déguste pas. Il se rencontre... »



CHAMPAGNE  
GUILLAUME  
*Phelizot*

**Champagne  
Phelizot Guillaume  
Arrentières**

L'exploitation s'étend sur un peu plus de 3 hectares répartis exclusivement en coteaux sur les communes de Arrentières et Bar-sur Aube et possède les 3 principaux cépages champenois (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay).



CHAMPAGNE  
**JACQUES CHAPUT**  
FRANCE

**Champagne  
Jacques Chaput  
Arrentières**

Une devise & un emblème empreints d'Histoire : « LA SALAMANDRE & NOTRE FEU INTERIEUR COMME GUIDES ». La salamandre, emblème royal de François 1er, est accompagnée de la devise «Nutrisco & Extinguo», qui peut s'interpréter comme : «Je nourris mon bon feu et j'éteins le mauvais». La famille Chaput à toujours eue, et ce depuis huit générations, au moins un viticulteur en activité : Juste Chaput viticulteur à Fravaux, né en 1736. Au cours des années 1950, Jacques Chaput contribua activement à réimplanter le vignoble à Arrentières. Menée aujourd'hui par son fils Jacky et son petit-fils Jason, la propriété est répartie sur 14 hectares de vignes, essentiellement plantées en Pinot Noir et Chardonnay. La qualité et la constance des cuvées proviennent de l'assemblage d'une sélection rigoureuse à la vigne, des caractères uniques des cépages et des vins de réserve.

## 5.

## LES CAVES PARTICIPANTES



CHAMPAGNE  
COTTANCEAU-PRIGNITZ

### Champagne Cottanceau-Prignitz Bar sur Aube

Le domaine familial, s'inscrit dans la continuité et la pérennisation. Trois générations de vigneron se succèdent. A la fin des années 60, Rosa PRIGNITZ entreprend la création du parcellaire en famille. Par la suite, Werner et Evelyne PRIGNITZ poursuivront ce travail et le développeront jusque dans les années 2000. Mélanie, leur fille, et son mari Arnaud créeront la marque de Champagne COTTANCEAU-PRIGNITZ en développant l'activité vinicole par la création d'une cuverie au sein du village. Du cep de vigne à la bouteille, d'un passé tourné vers l'avenir, leur plus grande satisfaction est un partage d'émotions.

Stéphane  
**BRICE**  
CHAMPAGNE  
10200 Colombé-la-Fosse

### Champagne Stéphane Brice Colombé la Fosse

Le domaine Champagne Stéphane Brice trouve son origine avec Roger Brice, qui exploitait une unique parcelle de vigne tout en exerçant une activité principale hors viticulture. Son fils, Stéphane Brice, s'installe progressivement comme vigneron et fonde la marque avec le soutien de son épouse. À partir de l'an 2000, il commercialise ses premières bouteilles, marquant le début de l'activité commerciale du domaine. En 2020, une opportunité d'acquisition de locaux à Colombé-la-Fosse permet d'augmenter la capacité de production et de développer la vinification sur place. Aujourd'hui, l'exploitation s'inscrit dans une dynamique familiale sur trois générations, avec l'arrivée prochaine d'Aurélien, fils de Stéphane, qui perpétuera à son tour l'histoire du domaine.

CHAMPAGNE

Laurent  
Courtillier

### Champagne Laurent Courtillier Colombé la Fosse

Exploitation familiale depuis 3 générations, le Champagne Laurent Courtillier élabore ses différentes cuvées en travaillant 3 cépages champenois (le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier). Laurent, à la tête du domaine familial, a connu le métier de viticulteur auprès de son père Raymond. Accompagné aujourd'hui de ses fils Maxime et Théo, il continue de partager son savoir-faire et sa passion en créant des champagnes de grande qualité. Récoltant-Manipulant en plein cœur de la Côte de Bar, la production de champagne doit se faire dans le respect de l'environnement. C'est pourquoi le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

CHAMPAGNE  
**A. VIOT & FILS**  
RÉCOLTANT - MANIPULANT  
À COLOMBÉ-LA-FOSSE DEPUIS 1921

### Champagne A. Viot & Fils Colombé la Fosse

Petite maison viticole champenoise, la famille exploite 8 hectares de vignes répartis en 1/3 de Chardonnay, 1/3 de Pinot Noir et 1/3 de Pinot Meunier. Installée dans la Côte des Bar depuis fin 1800, Armand Viot, le fondateur de la Maison, cultivait ses vignes avec amour et sortit avec une certaine fierté ses premières bouteilles de Blancs Fins en 1921. Les premières bouteilles du Champagne Viot, quant à elles, n'apparurent qu'en 1927, lorsque l'Aube obtint l'appellation "Champagne". Récoltant-Manipulant depuis 1921, la famille élabore son Champagne, issu de ses vignes, et effectue toutes les étapes de viticulture et de vinification. Certifié HVE depuis 2018 et VDC depuis 2023, le domaine met un point d'honneur à exploiter un vignoble respectueux de l'environnement et est tourné vers l'œnotourisme avec l'envie de partager le bonheur de produire une boisson qui fait rêver le monde entier.

## 5.

## LES CAVES PARTICIPANTES


**Champagne  
Charles Clément  
Colombé le Sec**

Fondée en 1956 par 22 vignerons visionnaires, la cave est située au cœur de la Côte des Bar, une région emblématique de la Champagne. Aujourd'hui, elle regroupe plus de 60 vignerons passionnés, cultivant ensemble 120 hectares de vignes répartis sur sept communes. Du pressurage à l'habillage des cuvées, ils tiennent à conserver les traditions champenoises tout en modernisant les techniques afin d'obtenir des Champagnes de qualité. Le chef de cave, Pascal Mathon, orchestre chaque étape de l'élaboration des champagnes avec une quête constante d'excellence, alliant savoir-faire traditionnel et innovation.


**Champagne  
Monial  
Colombé le Sec**

La Maison Monial est une maison familiale de Champagne qui a remis en activité un ancien cellier viticole de l'abbaye de Clairvaux, fondé au XIIe siècle par les moines cisterciens et classé Monument Historique. Huit siècles plus tard, la Maison Monial s'inscrit dans la continuité de ce savoir-faire en redonnant à ce cellier sa vocation viticole originelle. Aujourd'hui, ce lieu historique est utilisé pour le vieillissement des bouteilles sur lies, avant un remuage entièrement réalisé à la main sur pupitres, dans le respect des traditions champenoises. Le domaine Monial s'inscrit dans une démarche respectueuse de l'environnement et produit des champagnes issus de la viticulture biologique, certifiée Agriculture Biologique (AB).


**Champagne  
Soret-Devaux  
Colombé le Sec**

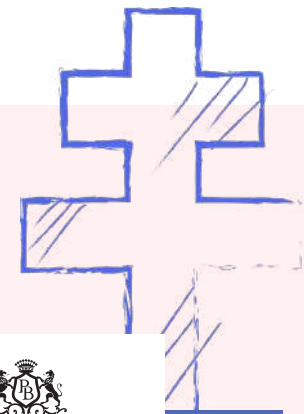
La famille SORET-DEVAUX, représentée aujourd'hui par Loïc et Romaric, propose et confectionne des Cuvées de Champagne depuis maintenant trois générations en alliant modernité et tradition. Récoltant-Manipulant sur un domaine de 8 hectares, c'est au cœur de l'Aube, sur les plateaux et vallées de la Côte des Bar, que s'inscrit l'histoire du domaine. Niché à « Colombé-le-Sec », un village viticole classé « Village Fleuri 4 fleurs », ils invitent les visiteurs à la découverte de ce patrimoine cistercien exceptionnel ! Dans cette région, la plus méridionale de la Champagne, au paysage vallonné où alternent vignes, forêts et vallées verdoyantes, s'épanouissent leurs cépages de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Le micro-terroir composé de Kimméridgien et leur mode de culture raisonnée certifiée « Haute Valeur Environnementale » contribuent à la typicité de leurs vins.


**Champagne  
Michel Falmet  
Rouvres les Vignes**

Héritiers d'une passion transmise de génération en génération, ils revendiquent un savoir-faire traditionnel initié par Michel FALMET dans le but de faire honneur au caractère généreux et unique du terroir de la Côte des Bar. Soucieux de la qualité des raisins comme des vins, la préoccupation première de la maison Michel FALMET demeure la qualité des assemblages. Toujours dans cet esprit de qualité et de respect, chacune des cuvées est le résultat de choix afin de souligner le caractère du terroir et des cépages, chaque année apportant sa typicité. Laurent sélectionne chaque parcelle et chaque raisin avec passion, Corinne les presse et les vinifie en respectant amoureusement la sélection parcellaire.

# 5.

## LES CAVES PARTICIPANTES



CHAMPAGNE  
**JOËL FALMET**  
À ROUVRES-LES-VIGNES

### **Champagne Joël Falmet Rouvres les Vignes**

Situé à Rouvres-les-Vignes, au cœur de la Côte des Bars, le Champagne Joël Falmet est un domaine familial qui perpétue avec passion le savoir-faire champenois. Le vignoble est composé de Pinot Noir, Chardonnay, Meunier et Petit Meslier, cépages soigneusement cultivés afin de révéler toute la richesse et l'authenticité du terroir. Il élabore une gamme de cuvées singulières, reflet de l'identité de l'exploitation, patiemment élevées dans les caves pendant 4 à plus de 10 ans. Les vignerons seront ravis d'accueillir le public au domaine pour faire découvrir leur univers, partager leur passion et offrir un moment de dégustation authentique.



CHAMPAGNE  
**CHARLES GOUTHIERE**

### **Champagne Charles Gouthière Saulcy**

Le Champagne Charles Gouthière est un domaine familial, exploité de génération en génération, avec un attachement aux traditions champenoises. Le vignoble s'étend sur plusieurs communes de la Côte des Bar, ce qui lui confère un terroir riche et varié. Les cépages cultivés sont les trois grands cépages champenois : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. La maison pratique une viticulture durable avec des méthodes raisonnées. En tant que Récoltant-Manipulant, elle maîtrise tout le processus, de la vigne à la mise en bouteille et propose des produits subtils et délicats, aux fines bulles.



### **Champagne Achille Chrétien Voigny**

Le domaine Champagne Achille Chrétien est une exploitation familiale située au cœur de la Côte des Bar, dans le sud de la Champagne. Il cultive principalement le Pinot Noir, cépage emblématique du secteur, complété par le Pinot Meunier et le Chardonnay. Le domaine produit des champagnes de caractère, marqués par l'expression du terroir au bois et un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.



CHAMPAGNE  
*Philippe Barbieux*

### **Champagne Philippe Barbieux Voigny**

Fondée en 2002, la maison de Champagne s'appuie sur un héritage viticole transmis depuis six générations. Premier de sa famille à apposer son nom sur une bouteille, Philippe souhaite mettre en valeur la continuité et l'exigence de son travail. Il cultive environ 5 hectares de vignes avec rigueur et respect du terroir, certifiés «Haute Valeur Environnementale» et «Viticulture Durable en Champagne» et s'engage pour une viticulture responsable. Les champagnes se distinguent par leur finesse et leur pureté, offrant une expression sincère et maîtrisée du terroir.

# 5.

## LES CAVES PARTICIPANTES



Crédit Photo : Olivier Douard



CHAMPAGNE  
**Bernard ROBERT**  
VOIGNY • CÔTE DES BAR • FRANCE

### **Champagne Bernard Robert Voigny**

La Maison Bernard ROBERT a été créée en 1945 avec une production de quelques centaines de bouteilles. Aujourd'hui le domaine s'étend sur une superficie d'environ 30 hectares, répartis sur 7 communes de la Champagne méridionale (Bar-sur-aube, Voigny, Arrentières, Argentolles, Rizaucourt, Rouvres-les-Vignes, Villenauxe-la-grande). Sur ces coteaux sont élevés les 4 principaux cépages champenois : le Pinot Noir, le Pinot Meunier, le Chardonnay et le Pinot Blanc. Totalement autonome dans les domaines de la viticulture et de la vinification, il produit 8 champagnes de caractères aux saveurs uniques. A ce jour, c'est à la 3ème génération que revient le privilège de faire fonctionner l'exploitation familiale.



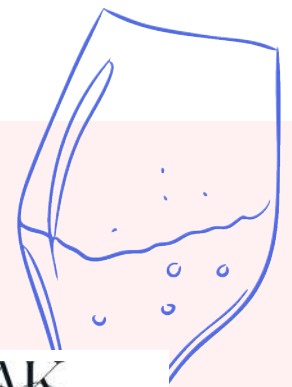
CHAMPAGNE  
**Petit-Chrétien**  
À VOIGNY

### **Champagne Petit-Chrétien Voigny**

En 1914, l'arrière arrière-grand-père, Albert Martin, commence la culture la vigne et la production de champagne. Sa fille et sa petite fille continuent tour à tour de cultiver les terres en produisant des raisins qu'elles vendent à de grandes maisons de champagne. Le père, Pascal Chretien, reprend l'exploitation et commercialise ses bouteilles. En 2017, Emilie s'installe sur une partie de l'exploitation et commence la commercialisation de ses premiers flacons sous le nom Petit-Chrétien.

# 5.

# LES CAVES PARTICIPANTES

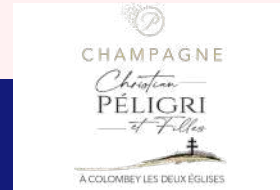


## Haute-Marne



### **CHAMPAGNE MOCQUART-ESMARD Jean-Pierre et fils Argentolles**

Depuis 1973, 3 générations de vignerons passionnés se transmettent de père en fils leur savoir-faire dans cette Maison. L'arrivée de la nouvelle génération intègre l'aventure complète alliant tradition, modernité et féminité au service d'une passion familiale et du terroir Haut-Marnais. Fiers d'être récoltant-manipulant, ils travaillent avec soin de la vigne à la bouteille afin d'élaborer des cuvées authentiques. Assemblages, mono-cépages, rosé gourmand et millésime, une large gamme est pensée pour ravir les papilles. L'envie d'évolution a marqué l'année 2025 avec la plantation de deux cépages : le Pinot Blanc et le Pinot Meunier conduits en vignes semi-larges rejoindront bientôt les assemblages.



### **Champagne Christian PELIGRI et Filles Colombey-les-deux-Eglises**

La maison familiale accueille avec joie pour une dégustation, une visite de cave ou simplement pour partager un moment convivial autour des fines bulles. Installés à Colombey-les-Deux-Églises depuis 1982, la culture de la vigne fait partie de la famille depuis plusieurs générations. Les Champagnes sont aujourd'hui représentés avec amour et passion par Claire et Laure. Le vignoble est principalement situé sur la commune de Colombey-les-Deux-Églises. Les cuvées reflètent le travail minutieux réalisé dans les vignes, de la cave jusqu'à la commercialisation. Différentes cuvées atypiques sont ainsi élaborées...



### **Champagne Nicolas Bass RIZAUCOURT**

Petite structure familiale qui exploite 6 ha de vignes à Rizaucourt et aux alentours. Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay sont cultivés sur l'exploitation. Récoltant-Manipulant, Nicolas et Adeline prennent soin de leurs vignes toute l'année pour récolter des beaux raisins qui serviront à élaborer des cuvées gourmandes et fruitées pour ravir les papilles ! Ils accueillent toute l'année pour partager leur passion.



### **Champagne Adeline Koechlin RIZAUCOURT**

- Héritage  
- Sincérité  
- Authenticité  
3 mots pour qualifier Adeline ! Viticultrice passionnée, elle invite à découvrir son histoire personnelle et professionnelle, imprégnée du savoir-faire champenois. L'exploitation travaille les trois cépages principaux de la Champagne.



6.

## LES CHIFFRES CLÉS

**35 000** visiteurs attendus

**2** départements hôtes

**45** pays représentés en 2025,  
soit 50% de visiteurs étrangers

**98** départements français  
comptabilisés

**40%** de nouveaux visiteurs  
chaque année

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

**9 000** pass disponibles

**10** villages

**22** domaines en dégustation  
inclus dans le passeport 2026

## 7.

## INFOS PRATIQUES



- **Samedi 1er et dimanche 2 août 2026** de 10h à 18h
- **Le pass comprend** : flûte millésimée, porte flûte, carnet de route dans lequel on retrouve les 22 dégustations + 2 bons de réduction de 5€ pour l'achat de bouteille fraîche
- **Tarif** : 45€ le passeport en ligne (50€ sur place)
- **Retrait des passeport** : quelques jours en amont dans les offices du tourisme de Bar-sur-Seine, Bar-sur-Aube, Chaumont et Troyes ou sur place le jour J au Champagne Cottanceau-Prignitz à Bar-sur-Aube, ou au Champagne Christian Pelligri et Filles à Colombey-les-deux-Eglises.
- **Navettes gratuites** en autocar entre les villages. Navettes payantes Troyes / Bar-sur-Aube et Chaumont / Colombey-les-Deux-Eglises

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

- Pour organiser son séjour :

Pour en savoir plus sur la Côte des Bar  
<https://www.tourisme-cotedesbar.com>

Pour en savoir plus sur le Département de l'Aube  
<https://www.aube-champagne.com/fr>

Pour en savoir plus sur le Département de la Haute-Marne  
<https://www.bienvenue-hautemarne.fr>

7.

# INFOS PRATIQUES



Crédit Photo : Olivier Douard



  
**aube**  
EN CHAMPAGNE



# 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**

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