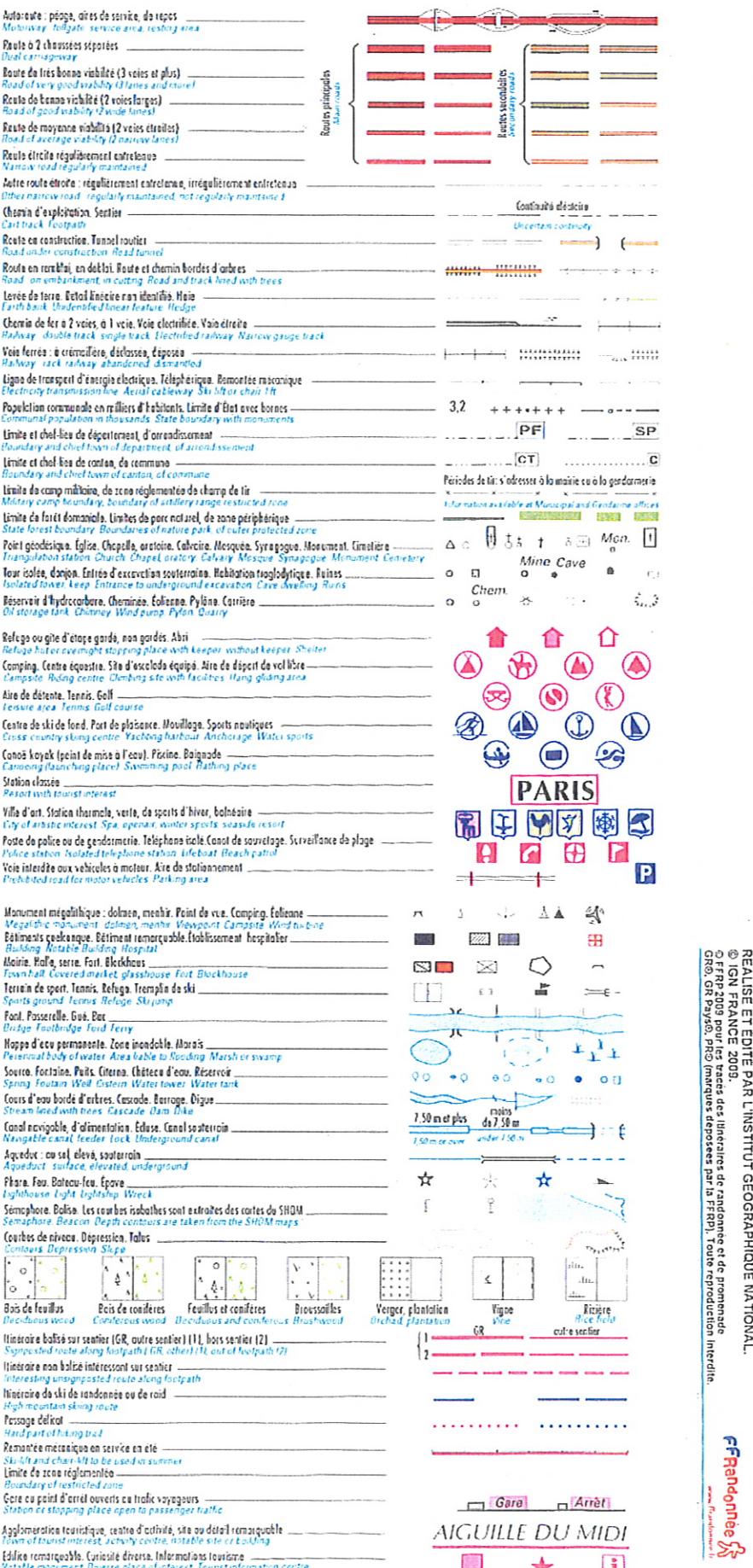


Légende :



Le champagne

Pour apprécier Epernay et son champagne, il suffit de (...) parcourir son Avenue labellisée "Site remarquable du goût" et visiter les prestigieuses Maisons de Champagne (...):

La Maison De Castellane et sa tour haute de 66 m.

La Maison Moët et Chandon et son orangerie.

La Maison Mercier et son "foudre", tonneau le plus grand du monde.

La Maison Perrier-Jouët et son flacon de style Art nouveau.

La Maison Esterlin et son millésime de 1947.

La Maison Demoiselle qui symbolise l'élégance, la féminité et le raffinement.

La Maison Comtesse Lafond (...).

La Maison De Venoge et ses cuvées spéciales Cordon Bleu, (...).

La Maison Pol Roger, une des (...) marques (...) demeurée à caractère familial.

Comment les bulles viennent au Champagne ?

Etape 1 - A l'issue de la vendange, le raisin est pressé.

Etape 2 - La vinification du champagne commence (...) comme celle du vin blanc.

Etape 3 - Fermentation alcoolique (elle est également appelée "transformation du sucre en alcool").

Etape 4 - Composition de l'assemblage : la fermentation terminée, le vin toujours tranquille est prêt à entrer dans la composition de l'assemblage. L'élaborateur détermine, à partir de ces vins tranquilles - dits "vins clairs" différenciés soit par l'année de vendange, soit par le cru, soit par le cépage - la composition de la future cuvée. (...)

Etape 5 - Mise en bouteille : le vin reçoit des levures naturelles et quelques grammes de sucre, avant d'être mis en bouteilles. Ces dernières sont couchées dans les caves champenoises creusées dans la craie.

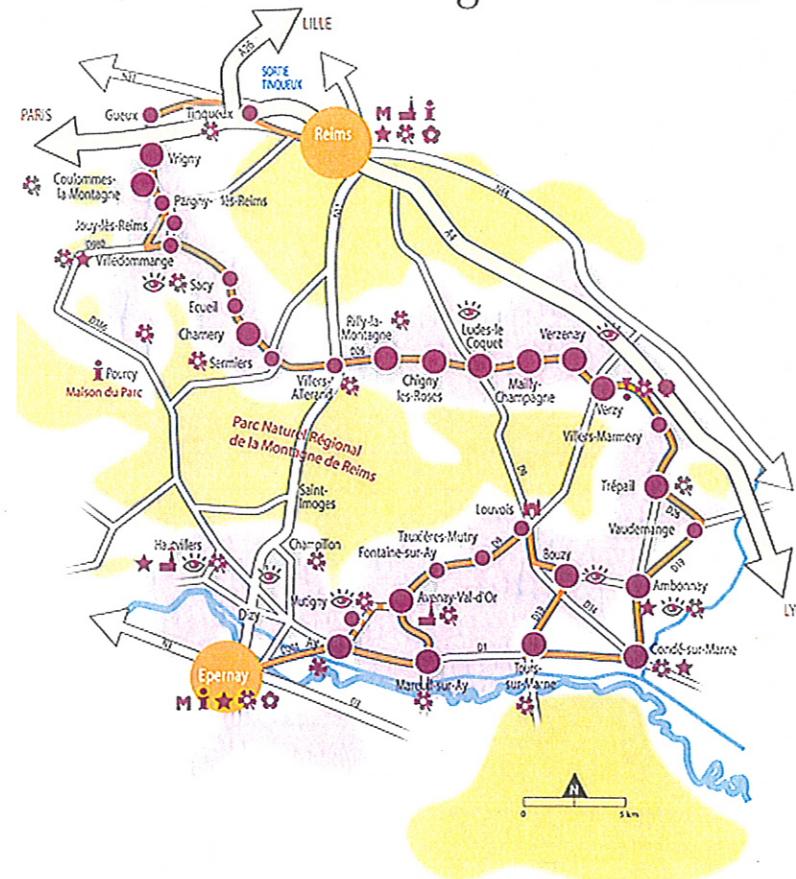
Etape 6 - La deuxième fermentation beaucoup plus longue que la première commence. Le vin tranquille devient tout doucement effervescent et développe ses arômes dans le calme et l'obscurité. Un dépôt - constitué de lies à l'origine du bouquet du futur vin - doit alors être évacué.

Etape 7 - Le remuage est une opération qui consiste à amener tout doucement le dépôt vers le col de la bouteille, et ensuite au dégorgement qui permet l'expulsion dudit dépôt.

Etape 8 - Le champagne est prêt : la bouteille peut être bouchée, muselée, habillée d'une collerette et d'une étiquette, et enfin coiffée d'une capsule.

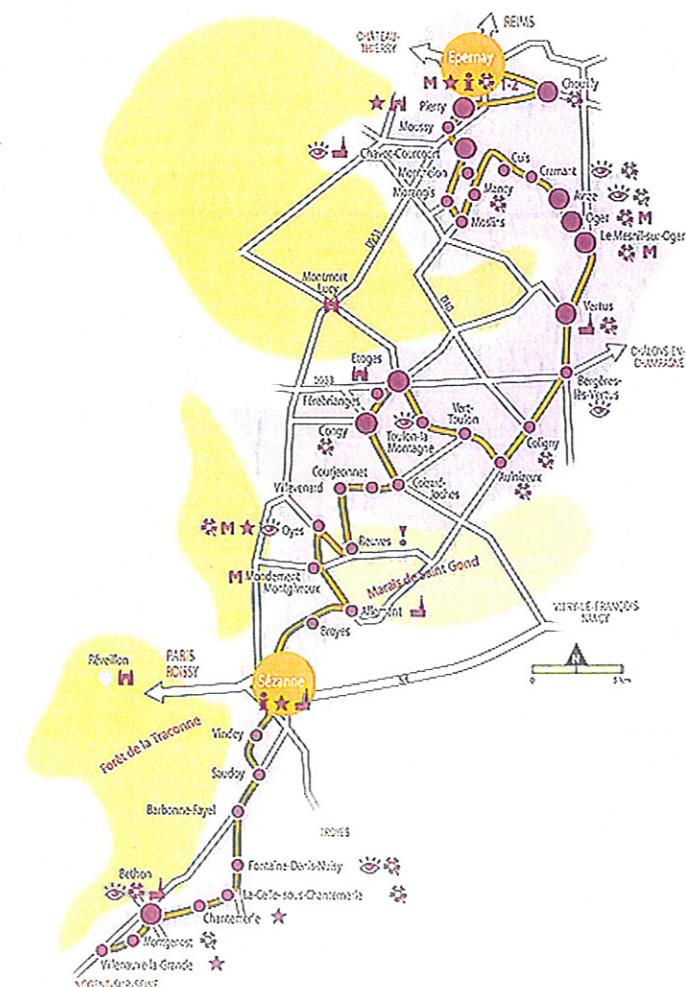
Source : d'après le site internet de la ville d'Épernay www.erpernay.fr

Montagne de Reims et Parc Naturel Régional - 70 km

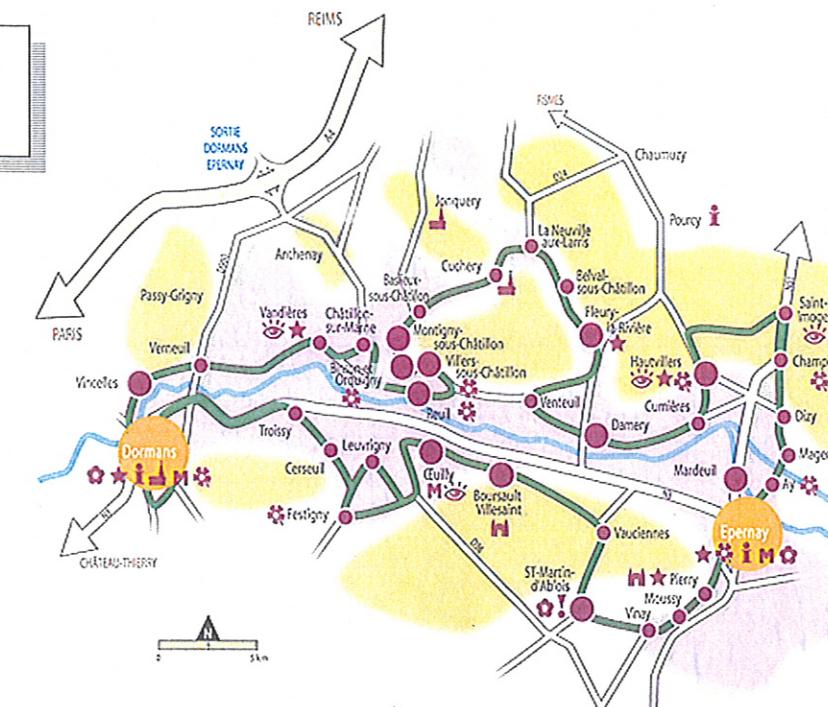


Epernay
au cœur du vignoble champenois

Côte des Blancs Coteaux du Sézannais - 100 km



Vallée de la Marne et hauteurs d'Epernay - 90 km



Vue d'Épernay depuis le Nord, la retombée du plateau de la Montagne de Reims

