



Le département de la Marne, en région Champagne- Ardenne est le berceau de ce vin unique et incomparable qu'est le champagne. Son sol crayeux et son climat représentent l'essence même de ce vin considéré comme l'un des plus prestigieux au monde et que beaucoup nous envient !

Les vins de champagne sont élaborés à partir de trois cépages que sont le Pinot Meunier, le Pinot Noir et Chardonnay. Ces raisins proviennent exclusivement du vignoble champenois. Dans la Marne il représente plus de 21 500 hectares très précisément délimités.

Pour découvrir la beauté de ce vignoble et l'hospitalité de ceux qui le cultivent, il vous suffit d'emprunter la Route du Champagne qui traverse le département. Rentrer dans les vignes pour respirer les parfums de sève, sentir la chaleur du soleil sur chaque grain. Dans les caves, les vigneronnes forceront votre admiration. Leurs métiers se confondent avec l'histoire de leur terre. Poussez leur porte, ils vous parleront du vin clair, des pressoirs centenaires, de la griserie des vendanges et parfois du secret des liqueurs.

Ecoutez-les ; leur fierté n'est que respect de la nature et leur passion n'a qu'un but : vous faire partager le travail de toute une année.

Sillonnant la montagne de Reims, la vallée de la Marne, la côte des Blancs et la côte des Bars, la route touristique du Champagne vous ouvre les caves de plus de soixante producteurs. Un itinéraire pétillant – 600 kilomètres de bulles - au cours duquel vous pourrez également découvrir les saveurs de la gastronomie locale et des produits de notre terroir : pieds de porc à la Sainte-Ménéhould, croquignoles et biscuits roses de Reims...