

La Champagne sort de sa bulle en 10 raisons

C'est une région dont le nom se confond avec celui du plus réputé des vins effervescents, qui lui vaut son inscription au patrimoine mondial. Longtemps claquemuré derrière les façades de ses hôtels particuliers, Reims s'ouvre au monde, tout comme Épernay, son brillant rival.

TEXTE Gérard Muteaud PHOTO Jules Faure

*Champagne opens up
in 10 highlights. The region
is an exceptional site for
many famous sparkling
wines, to which it owes its
World Heritage listing. The
city of Reims, long hidden
behind the facades of its
private mansions, is open-
ing up to the world, as is
Épernay, its dazzling rival.*



*L'Arbre à fruits,
de Choi Jeong Hwa, domaine
Franken Pommery.*



Parcours initiatique

Les entrailles des maisons de champagne ne se résument pas à d'interminables galeries froides et humides propices au vieillissement... Chaque année, 8 000 visiteurs égrèneront ainsi la longue histoire de Lanson, de sa création en 1760 jusqu'à la naissance des vins dans la nouvelle cuverie, tout au long d'un parcours minutieusement réglé. La salle de dégustation, face au chai où les vins de réserve mûrissent dans 23 foudres de chêne, est l'occasion de découvrir les nuances entre les différents cuvées élaborées par Hervé Dantan, le chef de cave, et de goûter à la fraîcheur fruitée de son brut Black Label.

Initiatory journey Deep inside the champagne houses, there's more than endless cold, damp tunnels suitable for aging the beverage. Every year at Lanson, some 8,000 visitors discover the house's long history in a carefully orchestrated tour, from its beginnings in 1760 to the creation of wines in the new fermenting room. The tasting room, opposite the *chai* where the reserve wines mature in 23 oak casks, provides an opportunity to discover the nuances between the different *cuvées* created by Hervé Dantan, the cellar master, and to sample the fresh, fruity flavor of its Black Label brut.

LANSON 66, rue de Courlancy, Reims.
Tél. +33 (0)3 26 78 50 50. www.lanson.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.

2.



Le Grand Siècle est éternel

L'ombre du grand homme plane toujours sur la maison Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne. Bernard de Nonancourt, résistant de la première heure, s'est employé à relever une maison retrouvée en ruine après la guerre pour en faire le quatrième groupe de champagne – Salon et Delamotte inclus – grâce à ses innovations et à la qualité intemporelle de ses vins. Il fut ainsi le premier à imposer sur les marchés un rosé brut non millésimé (1968) et un ultra brut (1981) salué comme une référence. Née en 1959, sa cuvée Grand Siècle, dont la colonne reste le chardonnay dans un style pur et élancé, demeure une démonstration dans l'art de l'assemblage. «Ce que Bernard de Nonancourt souhaitait, explique le chef de cave Michel Fauconnet, c'était de pouvoir faire tout un repas avec des cuvées adaptées à chaque moment.» Son vœu a été exaucé. Ses filles ont hérité de la noble charge de le faire savoir.

Grand Siècle is forever The shadow of a great man still looms over the house of Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne; Bernard de Nonancourt, an early member of the French Resistance, set out to revive a house that was in ruins following World War II, turning it into the fourth-ranking champagne group—Salon and Delamotte included—thanks to his innovations and the timeless quality of his wines. He was the first to market a non-vintage rose brut (1968) and a highly touted ultra-brut (1981). Launched in 1959, the Grand Siècle, a pure, elegant wine structured around Chardonnay, is a triumph of blending. "What Bernard de Nonancourt wanted," explains cellar master Michel Fauconnet, "was to go through a whole meal with cuisines adapted to each different moment." His wish has come true, and his daughters have inherited the noble task of spreading the word.

LAURENT-PERRIER 32, avenue de Champagne, Tours-sur-Marne.
Tél. +33 (0)3 26 58 91 22. www.laurent-perrier.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.



De verre et de plomb

Il est l'un des deux derniers maîtres-verriers à pratiquer l'art du vitrail à Reims. Formé à l'école Olivier-de-Serres, Bruno Pigeon vient d'achever la pose des vitraux de l'église de Piney. «Le vitrail, c'est le décathlon des métiers d'art, sourir l'artisan. Il fait appel à la création, au dessin, à la technique de la découpe, au travail du plomb...» Il apprécie par-dessus tout le style cistercien (XII^e et XIII^e siècles) où l'on s'appuie sur le plomb pour dessiner les motifs, à l'image de son travail pour les moniales de l'abbaye d'Igny (Marne).

Glass and lead He is one of the last master glass-makers still making stained glass in Reims. Trained at the Ecole Olivier-de-Serres, Bruno Pigeon has just installed the stained-glass windows in the church of Piney. "Stained glass is the decathlon of the decorative arts," he says. "It draws on creativity, drawing, cutting technique, working with lead, and so on." He especially loves the Cistercian style (12th and 13th centuries) in which the lead is used to form the motifs, as in his work at the Igny Abbey in northeastern France.

BRUNO PIGEON, MAÎTRE VERRIER 92, rue Ponsardin, Reims. Tél. +33 (0)3 26 85 36 23. www.brunopigeon.fr

4.

Faire trempette

Qui n'a pas connu une grand-mère trempant ses biscuits roses dans sa coupe de champagne ? Si ce geste charmant a quelque peu disparu, le biscuit rose, lui, a survécu grâce à la maison Fossier, forte de deux cent soixante ans de tradition biscuitière. Inventé par des boulangers champenois en 1690, c'est à la magie de la recette du «bis-cuit» de Reims et à sa double cuisson que le gâteau teinté de carmin doit son incroyable tenue quand il est humidifié, donnant lieu à toutes sortes de recettes.

Delicate dunking In the past, it was traditional to dunk *biscuits roses* (pink biscuits) in a glass of champagne. Although the practice has virtually disappeared, the *biscuit rose de Reims* has survived, thanks to Fossier, which has been making these carmine-colored specialties for 260 years. The magical recipe was invented by bakers in Champagne in 1690. The biscuit's incredible ability to remain intact when immersed—the result of its being baked twice (*bis-cuit*)—has inspired all sorts of recipes.

MAGASIN FOSSIER 25, cours Jean-Baptiste-Langlet, Reims. Tél. +33 (0)3 26 47 59 84. www.fossier.fr





© Lilian Bourgeat

Gigantesque

Les 700 km de galeries creusées dans la craie champenoise, dont certaines datent de l'époque gallo-romaine, servent de coffre-fort idéal à quelque 1,5 milliard de bouteilles. Fidèle à Mme Pommery qui, dès 1882, anima les crayères de son domaine de quatre bas-reliefs commandés à Gustave Navlet, la famille Vranken, actuel propriétaire, y organise depuis 2004 des manifestations d'art contemporain. La 13^e *Expérience*, qui porte le nom de *Gigantesque* (jusqu'au 17 septembre), fait souffler sur la ville un petit vent provocateur auquel elle n'était guère habituée.

Contemporary art The 700 km of tunnels dug from the Champagne chalk, some dating back to the Gallo-Roman era, provide an ideal vault for some 1.5 billion bottles. Since 2004, following on from Madame Pommery who, in 1882, commissioned four bas-reliefs from Gustave Navlet to decorate the estate's chalk cellars, the Vranken family, the current owners, has been organizing contemporary art events. *Experience Pommery #13: Gigantesque* (to September 17), has brought a provocative breath of fresh air to Reims.

DOMAINE VRANKEN POMMERY 5, place du Général-Gouraud, Reims. Tél. +33 (0)3 26 61 62 63.
www.vrankenpommery.com

6.

Tournez Manège

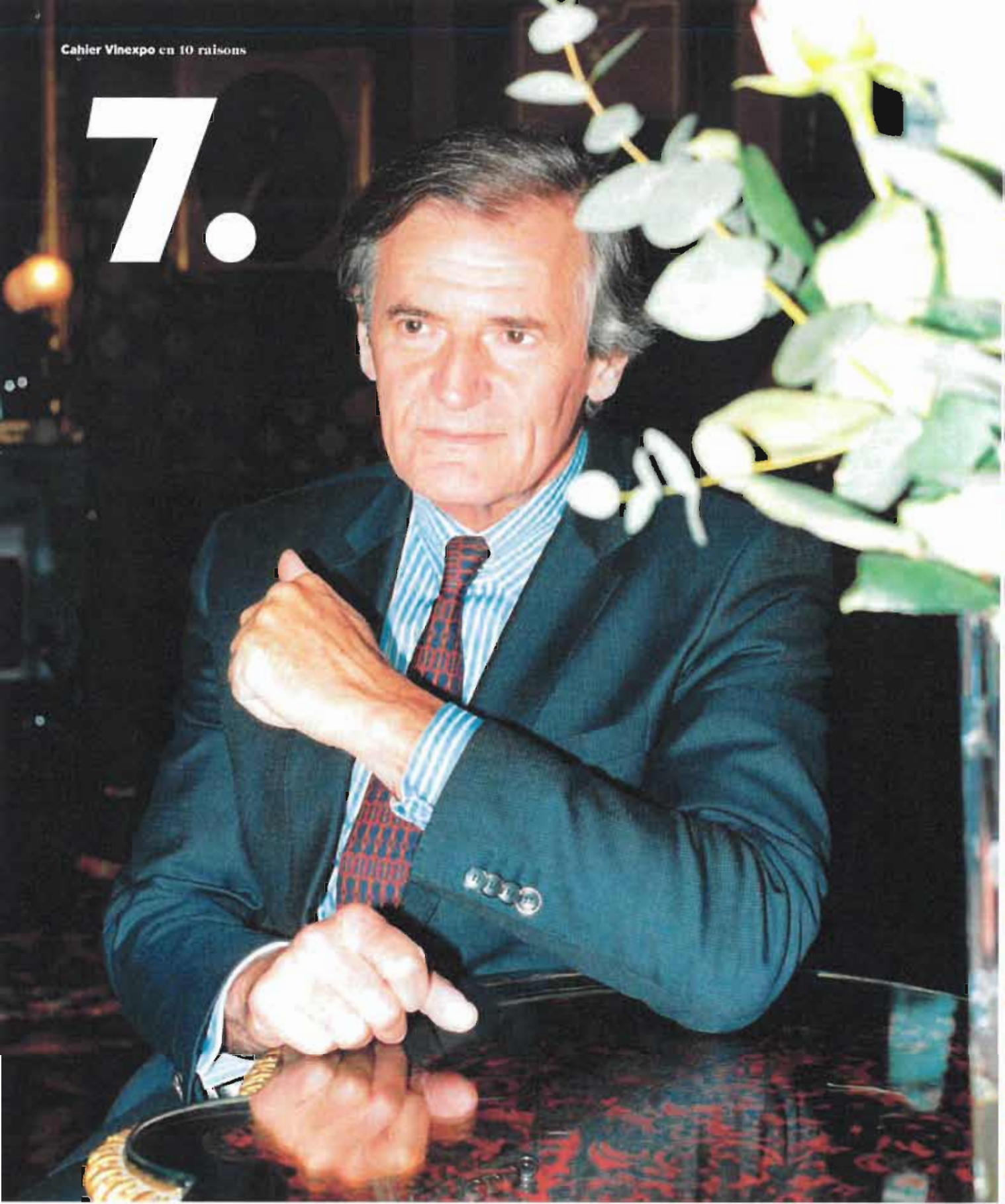
Bruno Lobé et son équipe font résonner les arts du mouvement – danse, marionnettes, performances – dans les anciennes écuries et le manège de Reims, l'un des rares cirques en dur inscrits à l'inventaire des monuments historiques. Son festival *Born to be a live*, dédié à l'art chorégraphique, a marqué les esprits lors de sa première édition, en novembre dernier. La démarche ne s'arrête pas là : de nombreuses actions artistiques et culturelles ainsi que des ateliers s'adressent directement aux amateurs. Conquête, la maison Leclerc Briant est devenue le premier mécène privé du Manège.

Performance in the ring Thanks to Bruno Lobé and his team, the former stables and Reims manège, one of the few circus buildings listed as a historic monument in France, resonate with the arts of movement, including dance, puppetry and circus. Its *Born to be a Live* choreography festival made a splash when it was launched last November. It also organizes artistic and cultural events and workshops for amateurs. Impressed, champagne house Leclerc Briant became the Manège's first private partner.

LE MANÈGE 2, boulevard du Général-Leclerc, Reims.
 Tél. +33 (0)3 26 47 30 40. www.manegedereims.com



7.



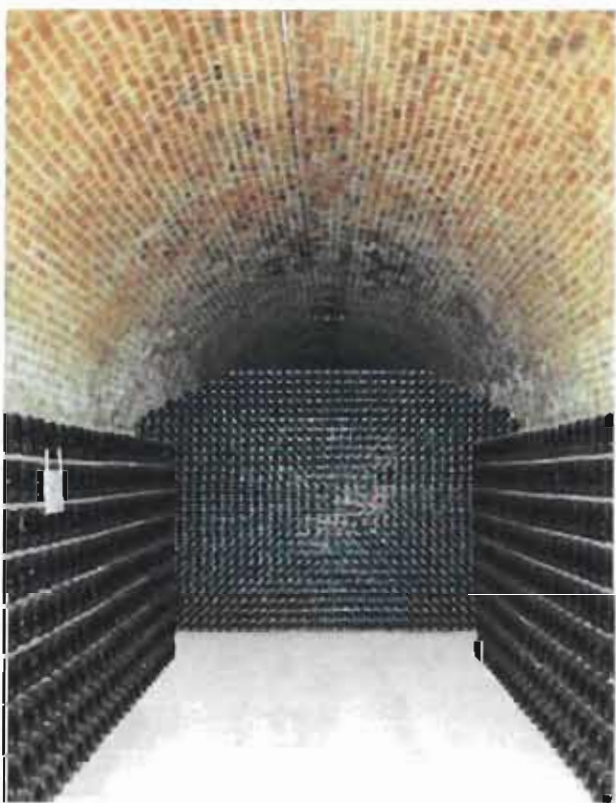
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.

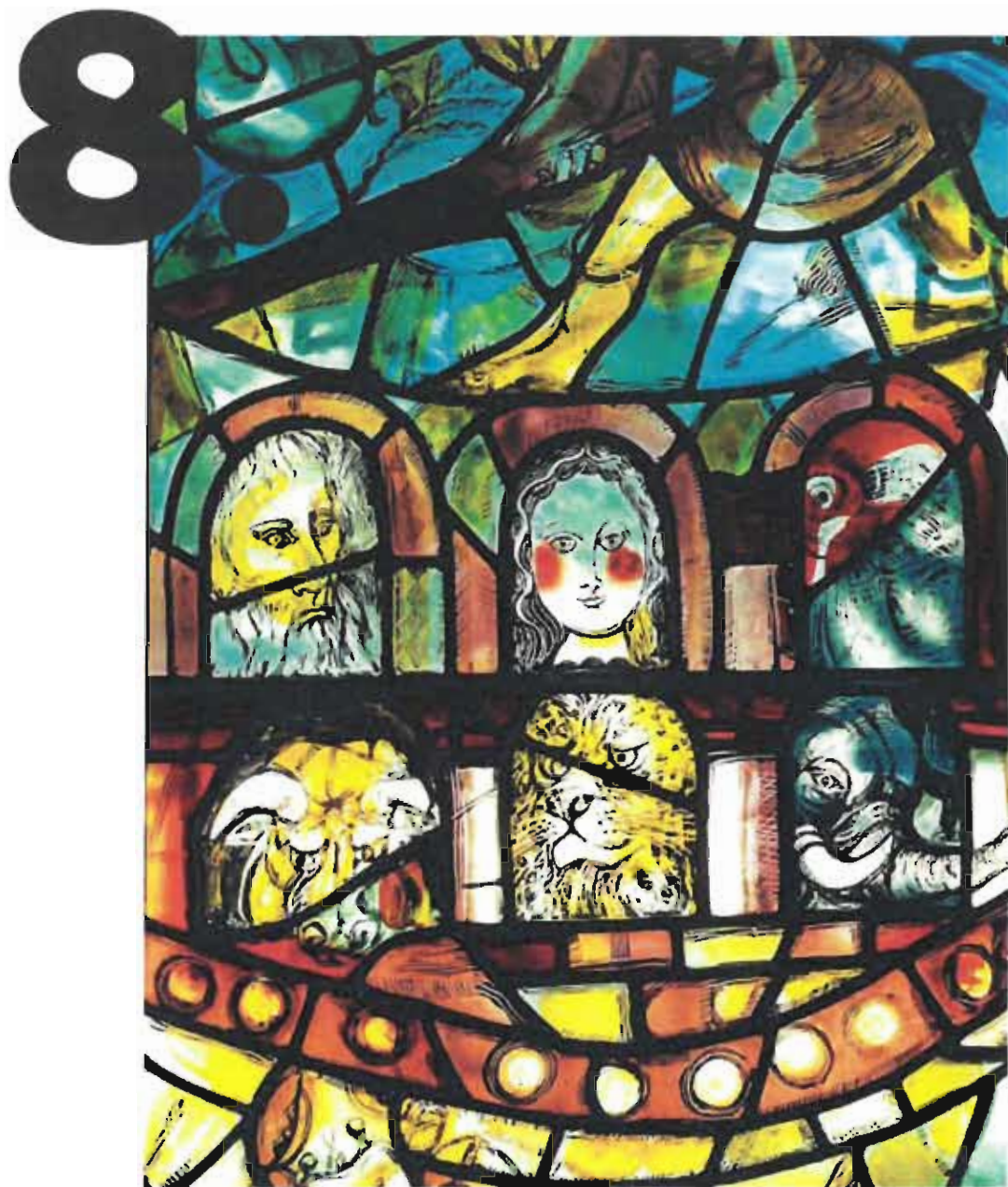


Classique chic

Sitôt franchi le seuil de la maison Deutz, un Amour sculpté vous susurre à l'oreille qu'ici rien n'a jamais changé depuis Napoléon III. Tout y est parfait, de la mosaïque bleue des sols du hall aux tentures sanguine du salon Empire. On dit que les lieux inspirent ceux qui y travaillent. Fabrice Rosset (photo), arrivé en 1996 à la tête de l'honorable maison d'Aÿ, en est persuadé : « Il y a chez Deutz un esprit des lieux, qui guide notre démarche faite de discrétion dans l'action et de délicatesse dans les vins. » Référence de connaisseurs, Deutz produit des vins à dominante pinot noir d'un classicisme sans lourdeur et d'une précision jamais prise en défaut. Son Brut Classic figure parmi les meilleurs champagnes non millésimés. Quant à la très crayeuse cuvée Amour de Deutz – déclinée également en rosé –, elle inscrit le chardonnay au sommet de son art...

Classic chic As soon as you enter the house of Deutz, a sculpted cupid whispers in your ear that nothing has changed here since Napoleon III. Everything is perfect, from the blue mosaic floor in the entrance hall to the blood-red wall coverings in the Empire lounge. They say people are inspired by the places they work in. Fabrice Rosset (photo), head of the house in Aÿ since 1996, is convinced: "At Deutz the place has a spirit that guides our approach to winemaking, one based on discretion and elegance." An iconic brand among connoisseurs, Deutz produces wines dominated by Pinot Noir that are classical without being heavy and invariably well made. Its Brut Classic is among the best non-vintage champagnes. As for the very chalky Amour de Deutz—also available as a rosé—it is a fine expression of Chardonnay.





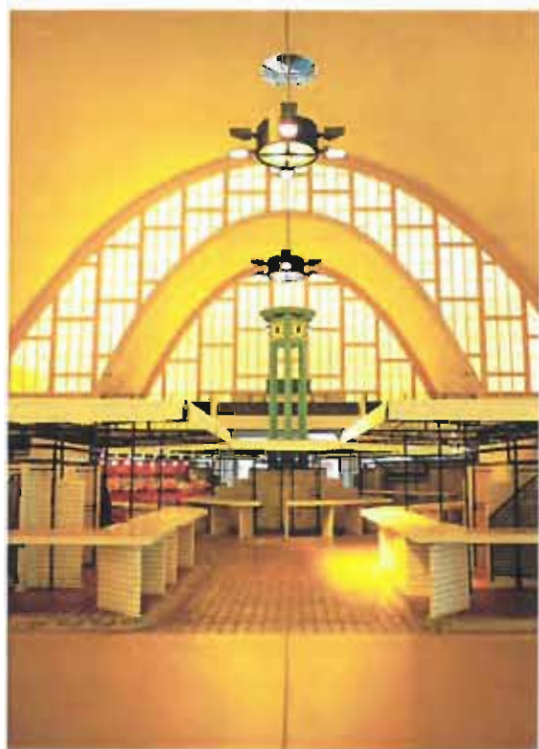
Fresques cultes

C'est une petite chapelle discrète, dont le musée des Beaux-Arts détient la clé et ouvre les portes au public du 2 mai au 31 octobre, uniquement l'après-midi. Elle est l'œuvre d'un homme au destin peu ordinaire, venu du Japon en France en 1913 pour participer au foisonnement artistique de Montparnasse. Ami de Picasso et surtout de Modigliani, Tsuguharu Foujita ne quittera plus la France dont il acquiert la nationalité. Converti au christianisme, il décide, en 1965, de construire une chapelle avec la complicité de René Lalou, patron de la maison Mumm. Les fresques intérieures, réalisées en l'espace de trois mois, émerveillent par la fluidité du trait et la vivacité des couleurs.

Iconic frescoes It's a small, unassuming chapel, and the Musée des Beaux-Arts holds the key to it, unlocking the doors for the public on afternoons from May 2 to October 31. The chapel was created by a man who had an unusual life, having traveled to France from Japan in 1913 to be part of the artistic bohème of Montparnasse. A friend of Picasso and above all Modigliani, Tsuguharu Foujita settled in France for good, even acquiring French nationality. In 1965, after converting to Christianity, he decided to build a chapel with the assistance of René Lalou, head of the Mumm champagne house. The frescoes inside, completed in only three months, amaze with their fluid lines and vibrant colors.

CHAPELLE FOUJITA 33, rue du Champ-de-Mars, Reims.
Tél. +33 (0)3 26 40 06 96. www.reims.fr/chapelle-foujita

9.



Mouvement moderne

Il est des monuments qui nous rapetissent, d'autres au contraire qui nous élèvent. Véritable prouesse technique rendue possible par l'usage nouveau du béton précontraint, les halles du Boulingrin, érigées en 1929 à Reims par l'architecte Émile Maïgrot et l'ingénieur Eugène Freyssinet, appartiennent à cette dernière catégorie. Sauvée in extremis de la démolition et restaurée par l'architecte François Chatillon, cette nouvelle cathédrale surgie du modernisme (décor minimal, lignes dépouillées, fonctionnalité) a été rendue à sa vocation initiale et accueille depuis 2012 le marché du Boulingrin.

Modernist landmark Some monuments crush us while others elevate us. A technological feat thanks to the use of a new material—prestressed concrete—the Boulingrin covered market, built in 1929 by architect Émile Maïgrot and engineer Eugène Freyssinet, belongs to the latter category. Saved from demolition in the nick of time and restored by architect François Chatillon, this new cathedral that grew out of the Modern Movement (minimal décor, clean lines, functionalism) was restored to its original function and since 2012 has housed the Boulingrin market.

HALLES DU BOULINGRIN 50, rue de Mars, Reims.

10.



Affinités gustatives

Philippe Mille et Philippe Jamesse, respectivement chef et sommelier, ont fait du Parc, le restaurant du domaine Les Crayères à Reims, le rendez-vous des amoureux de la fine bulle. Les flacons du second, à la tête d'une des plus impressionnantes cartes de champagnes du monde, dialoguent avec la cuisine du premier. Le vin et les mets se répondent, laissant chacun imaginer son propre récit. «Les codes ont changé, note Philippe Jamesse. Les gens sont plus curieux. Et les vins de Champagne sont beaucoup plus vivants aujourd'hui qu'ils ne l'étaient hier. Nous ne sommes qu'au tout début de notre révolution.»

Shared tastes Philippe Mille and Philippe Jamesse, respectively, chef and sommelier, have turned Le Parc, the restaurant at the Domaine des Crayères in Reims, into a mecca for fine champagne lovers. The bottles proposed by Jamesse, who curates one of the world's most impressive champagne lists, enhance Mille's cuisine. Wine and dishes work together in a dialogue. "Conventions have changed," notes Jamesse. "People are more inquisitive, and the wines of Champagne are much more vibrant now. We are just at the start of the champagne revolution."

RESTAURANT LE PARC Les Crayères, 64, bd Henry-Vasnier, Reims. Tél. +33 (0)3 26 24 90 00. www.lescrayeres.com

Se restaurer

Les Avisés

L'auerge chic d'Anselme Seloisse, vigneron star d'Avize, ouverte en 2011 sous les auspices de son épouse Corinne, offre une dizaine de chambres au décor contemporain. Aux fourneaux et à la plancha, Stéphane Rossillon, ancien second d'Anne-Sophie Pic, propose une cuisine sous influence sudiste privilégiant les produits locaux et l'inventivité. Carte des vins pointue.

The chic inn run by winemaker Anselme Seloisse and his wife, Corinne, opened in 2011 and offers a dozen rooms decorated in contemporary style. Stéphane Rossillon, who worked with Anne-Sophie Pic, proposes an innovative cuisine with a southern influence, based on locally sourced products. Excellent wine list. 59, rue de Cramant, Avize. Tél. +33 (0)3 26 57 70 06. www.seloisse-lesavisés.com

Au Bon Manger

Saumon fumé au bois de hêtre de J. Barthouil, porc basque Ibañama d'Eric Ospital, salaison d'Emmanuel Chavassieux, grand choix de fromages fermiers, vins et champagnes nature... «In good we trust» est la seule ligne de conduite d'Aline et Éric Serva. Une cave à manger délicieusement bio, avec chaises et tables multicolores en Formica.

Sample beech-smoked salmon from J. Barthouil, Eric Ospital's Ibañama Basque pork, Emmanuel Chavassieux's salted meat, farmhouse cheeses, wines and champagnes: "In good we trust" is the watchword of Aline and Eric Serva, who run this delightful organic deli, with a few tables for tasting the goods on sale. 7, rue Courmeaux, Reims. Tél. +33 (0)3 26 03 45 29. www.aubonmanger.fr

S'y rendre practical info

www.airfrance.com

Fréquence des vols

Flight frequency

AIR FRANCE dessert 167 destinations au départ de Paris-CDG.

AIR FRANCE flies to 167 destinations from Paris-CDG.

KLM a 6 vols quotidiens vers Paris-CDG au départ d'Amsterdam.

KLM has 6 daily flights from Amsterdam to Paris-CDG.

Aéroport d'arrivée

Arrival airport

Aéroport international Paris-CDG.

À 23 km au nord-est de Paris.

Tél. +33 (0)1 48 62 39 50.

AIR FRANCE KLM

AIR FRANCE KLM

— Bureaux aux aéroports.

— Agence Invalides.

2, rue Robert-Esnault-Pelterie,

esplanade des Invalides, 7^e arr.

— Agence Maillot.

2, place de la Porte-Maillot, palais des Congrès, niveau 0, 17^e arr.

— Agence Opéra.

49, avenue de l'Opéra, 2^e arr.

— Agence Jardin du Luxembourg.

4, place Edmond-Rostand, 6^e arr.

Réservations Bookings

— Depuis la France :

Tél. 3654.

Location de voitures

Car rental

Hertz à l'aéroport.

Tél. +33 (0) 825 889 755.

www.airfrance.fr/cars

À lire Further reading

Champagne-Ardenne Gallinard, coll. Encyclopédies du voyage.

Le Goût du champagne Mercure de France, coll. Le goût de.

Champagne-Ardenne Michelin, coll. Guides Verts.

Une loge sur le domaine Moët & Chandon, témoin d'un temps où le travail de la vigne exigeait une présence humaine continuelle. A lodge on the Moët & Chandon estate, a vestige from the days when working the vineyards required a person permanently on site.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.