ŒNOSPHERES

DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

LA PETITE GAZETTE

Notre actualité Champagne

ÉDITION 2

Septembre - Décembre - 2021

Nouveautés

UNE NOUVELLE MARQUE ARRIVE DANS NOTRE FAMILLE !

ŒNOSPHERES
DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

OenoSpheres crée des séjours sur-mesure en Champagne pour les particuliers et les entreprises. Ce service haut de gamme cible principalement des clients étrangers souhaitant un accompagnement complet avec navette et guide privé

MY WINE BREAK

My Wine Break conçoit des séjours à la découverte du vignoble de Champagne à réaliser par soi-même ! Ce service accessible cible principalement une clientèle française à la recherche d'expériences créatives !

avenue
DU CHAMPAGNE

Avenue du Champagne vous accompagne de A à Z dans l'achat de champagne pour votre mariage ! Découvrez près de 60 cuvées sélectionnées et négociées au meilleur prix d'internet, il y en a pour tous les goûts !

Nouveautés

UN SÉJOUR EXPÉRIENTIEL EN CHAMPAGNE AVEC MY WINE BREAK

Ayant à cœur de faire voyager autrement en Champagne, nous vous invitons à lâcher-prise alors MONTEZ le SON et laissez-vous porter par notre expérience #ASMR !

Découvrez vite notre vidéo !

Focalisez-vous sur les bruits de la nature et vivez pleinement cette expérience sensorielle apaisante, réconfortante entre amis, famille ou couple...

Portrait client

Retour en images sur un séjour en Champagne organisé spécialement pour un client fidèle qui avait déjà fait appel à nos services en 2020 !

10h45

Visite privée de la plus vieille maison de Champagne, le domaine Ruinart

13h00

Déjeuner au sein du restaurant Le Jardin au domaine des Crayères

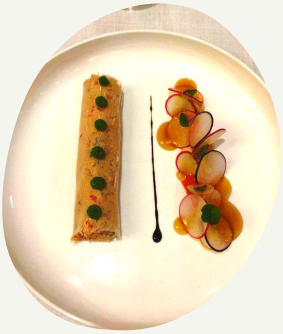
14h30

Visite privée du domaine confidentiel Ployez Jacquemart

16h15

Visite très VIP du domaine Champagne Dom Pérignon

20h00



Diner gastronomique au restaurant "Le Foch" en plein centre de Reims

CHAMPAGNE DAY 2021

Une soirée pour mettre en avant les savoir-faire *du et de la Champagne* que nous souhaitons *utile pour tous !*

Bon pour l'environnement

2 places achetées = 1 arbre planté

Chaque bouteille sera transformée en bougie

Traiteur éco-responsable

Green cycle

Bon pour la société

Les Troyes cœurs de Champagne

Une vente aux enchères caritative sera organisée en collaboration avec Léonard Pomez, commissaire-priseur à Troyes, dont l'intégralité des bénéfices seront reversés à l'association de Virginie, Claudia et Sylvie luttant contre le cancer du sein

Rendez-vous sur notre https://oenospheres.com/champagneday/ pour réserver vos places !

1 personne = 65€ par personne 2 personnes = 60€ par personne

22 octobre 2021

à partir de 20h

Cellier Saint Pierre, Troyes

Séjour entreprise

Retour en images sur un événement d'entreprise en Champagne organisé spécialement pour le groupe Century 21 Martinot à l'occasion de leur séminaire de rentrée !

Les 250 participants ont profité d'une réunion, d'un cocktail déjeunatoire ainsi que d'une activité Oenolympiades organisés par nos soins au sein du clos de Beaurepaire dans l'Aube !

Nos découvertes

Champagne Charles Heidsieck - Cuvée Brut Réserve

A 29 ans Charles provoque le destin et fonde une Maison qu'il veut à son image. Son audace, ses aventures et la renommée de ses vins le feront devenir une légende en son temps. Ses choix identitaires ont rendu la Maison unique et reconnaissable entre toutes, autrement dit : Typiquement Charles.

ASSEMBLAGE
60% de vins de l'année : 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Pinot Meunier et 1/3 de Chardonnay

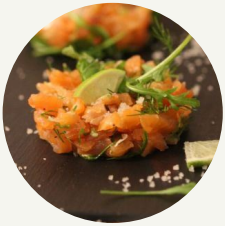
ORIGINE
Reims, Marne

VINIFICATION
La fermentation alcoolique : réalisée en cuve inox et fût de chêne
La fermentation malolactique : réalisée
Année de base : 2016 (60%) + 5% de vins de réserve (50% Pinot Noir et 50% Chardonnay de 1996 à 2012)
Durée de vieillissement : 4 ans en crayères
Dosage : 11g/ L

TYPICITÉ
La texture évoque le craquant d'une fine couche de nougatine sur une crème fondante, avec des fruits charnus, quetsches et cerises. L'onctuosité est apportée par la sélection de vins de réserve. La finale laisse apparaître des notes ambrées et vanillées ainsi qu'une touche de praliné.

Avec quoi l'accorder ?

Filet d'agneau en croûte d'épices douces



Tartare de saumon fumé

Muffin aux mirabelles

Nos découvertes

Champagne Marcel Vézien - Cuvée Nuit de Rubis

Vers la fin du XIX ème siècle, mon arrière-grand-père, Armand Vézien, plante ses premiers arpents de vigne. Son petit-fils, Marcel Vézien fonde en 1956 la Maison de Champagne qui portera son nom. Au fil des générations, notre Maison de Champagne traverse les différentes époques, toutes fondatrices et symboles de la culture française.

ASSEMBLAGE
100% Pinot Noir

ORIGINE
Celles-sur-Ource, Aube

VINIFICATION
La fermentation alcoolique : réalisée en cuve inox
La fermentation malolactique : réalisée
Année de base : 2016 et 2017
Durée de vieillissement : 36 à 40 mois sur lattes
Dosage : 8g/ L

TYPICITÉ
Ode au Pinot Noir, ce rosé est atypique. Il est en effet né d'une technique dite de macération, dont il détient sa robe profonde aux reflets violets. La promesse d'une intense gourmandise. Fruits rouges avec des notes framboises, fraises et myrtilles. Belle vivacité au palais avec une pointe de tanin apportée par une courte macération. Vin stylé avec du corps, idéal pour le repas.

Avec quoi l'accorder ?

Magret de canard au miel

Gratin d'andouillette au chaource

Sabayon aux fruits rouges

Dénicheurs d'expériences à tester

Pressoria : Voyage sensoriel au coeur du Champagne

Observez, touchez, sentez, écoutez…
Explorez à votre rythme le parcours immersif et interactif de PRESSORIA. Découvrez le vin des rois à travers vos 5 sens. Géologie, climat, face cachée de la vigne, vendange, élaboration du champagne, effervescence… Avec cette expérience ludique, ces mots prennent une toute nouvelle dimension.

11 boulevard Pierre Cheval 51160 AY CHAMPAGNE

Qualisterra : 5 chambres d'hôtes haut-de-gamme

Le projet "Qualisterra", à l'initiative d'Emilie et Julien Perron, un jeune couple de vignerons de Meurville, combine alors 5 chambres d'hôtes haut-de-gamme et l'ouverture d'une boutique de la Maison Devaux couplés avec des ateliers de dégustation et de découverte du vin.
Une immersion en pleine « expérience » champagne.

38 rue d'Aube, 10200 BAR-SUR-AUBE

Le saviez-vous ?

La première Maison de Champagne, la Maison Ruinart, est née en 1729 suite à un arrêt du Conseil d'Etat du roi, autorisant le transport et le commerce des vins de Champagne en paniers de 50 ou 100 bouteilles et non plus qu'en fûts (comme cela était obligatoire auparavant !).

La raison ? avant cette date les bouteilles explosaient d'elles mêmes car insuffisamment résistantes, on appelait alors le champagne « le vin du diable »

Le muselet en aluminium a été créé car à l'époque les bouteilles explosaient dans les cuisines des restaurants parisiens du fait de la faible résistance des cordelettes en jonc de mer.

Pourquoi selon vous ?
Parce que la pression était trop forte ?
Parce qu'il faisait trop chaud ?
Non ! Parce que les rats mangeaient les cordelettes et que la pression faisaient ouvrir les bouteilles !
Hé oui ratatouille faisait déjà des siennes !