ŒNOSPHERES

DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

LA PETITE GAZETTE

la petite gazette

Notre actualité Champagne

ÉDITION 3

Janvier - Avril - 2022

CHAMPAGNE NIGHT

Vos prochains rendez-vous champagne organisés par OenoSpheres

30 juin 2022
#CHAMPAGNE NIGHT
summer edition

28 octobre 2022
#CHAMPAGNE DAY

date à venir
#CHAMPAGNE NIGHT
winter edition

Billetterie

1 place : 55€ TTC par personne

2 places : 49€ TTC par personne

Le before de **Champagne day** : la Champagne Night le 30 juin 2022 de **19h à 22h30** !
Un événement estival dans un cadre idéal qu'est le **Quai de Champagne à Troyes** !

Au programme :

- Cocktail dînatoire élaboré par Jean-Paul Braga
- accompagné de dégustations de champagne de 3 domaines pépites
(**Champagne Drappier, Champagne Pierre Brocard et Champagne Le brun de Neuville**)
- sur les rythmes de DJ DOVE et d'un saxophoniste pour une ambiance sunset !

1 bis Quai des Comtes de Champagne, 10000 Troyes

Tenue correcte exigée

Nouveautés

UN SÉJOUR EXPÉRIENTIEL EN CHAMPAGNE AVEC MY WINE BREAK

En couple, entre amis ou en famille... Voyagez 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 !

Vivez pleinement cette expérience sensorielle apaisante, réconfortante... et découvrez vite nos offres de séjours pour tous les budgets !

Portrait client

Retour en images sur un séjour exclusif organisé en Champagne pour des clients américains
Le mot d'ordre : AMAZING !! Un séjour exceptionnel pour une occasion rare.

8h30

Vol en hélicoptère jusqu'au Royal Champagne

9h45

Visite VIP de la prestigieuse maison Dom Pérignon

12h00

Découverte commentée du vignoble de Champagne par notre guide

12h30

Déjeuner au sein du Royal Champagne

14h30

Visite d'une maison reconnue pour son travail du fût de chêne : champagne Henri Giraud

16h45

Découverte avec un guide de la Cathédrale de Reims

Séjour entreprise

Retour en images sur un événement d'entreprise sur 2 jours en Champagne organisé spécialement pour l'entreprise CGI en plein centre ville puis au sein d'un domaine de champagne !

Les 100 participants ont profité d'une activité Rallye gourmand en plein centre ville suivie d'une visite et dégustation d'un domaine haut de gamme. Le lendemain, l'entreprise s'est rendue dans un domaine familial pour une activité Oenolympiades !

Nos pépites

Champagne Drappier - Clarevallis

Depuis 2016, Michel et son épouse Sylvie, sont rejoints par la huitième génération de la famille Drappier. Charline, prend progressivement en charge la commercialisation, tandis que son frère Hugo, est responsable de la viticulture et de l'œnologie. Antoine, avec son cheval de trait, cultive une partie du vignoble en bio. Potager, vergers anciens, et basse-cour font maintenant partie des activités complémentaires de la maison Drappier. Le domaine est aujourd'hui accrédité « Carbone Neutre ».

ASSEMBLAGE
75% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
5% Blanc Vrai

TERROIR
Cru : Urville
Vignoble : Côte des bar

VINIFICATION
Vinification par gravité
Fermentation malolactique réalisée
Dosage : 4g/ L

TYPICITÉ
Clarevallis est le nom donné par Saint Bernard de Clairvaux à l'abbaye qu'il fonde en 1115. Cette cuvée bio, peu dosée et mono-cru est dans un style pur, aux arômes floraux, fruités, minéral. Les bulles sont très fines et offrent du peps à une matière mielleuse.

Avec quoi l'accorder ?

Gratins de légumes anciens, asperges gratinées au parmesan

Saint Jacques au beurre de Yuzu

Ris de veau aux morilles

Nos pépites

Champagne Penet - Terroir & Sens Blanc de Blancs

Cuvées exclusives, micro-assemblages issus d'une sélection rigoureuse des parcelles Grand Cru de Verzy et de Verzenay, élevées selon le principe de « réserve perpétuelle », les cuvées de la gamme Alexandre Penet sont la porte d'entrée au monde des Champagnes avec zéro ou un très faible dosage, qui allient caractère, finesse et fraicheur tout en étant accessibles à un grand nombre d'épicuriens.

ASSEMBLAGE
100% Chardonnay

TERROIR
Cru : Grand Cru de Verzy et de Verzenay
Vignoble : Montagne de Reims

VINIFICATION
Elevage en « réserve perpétuelle » en futs
Durée de vieillissement : 2 ans sur lies
Dosage : 0g/ L

TYPICITÉ
Non dosé, d'une très belle couleur jaune pâle, ce Blanc de Blancs atypique développe d'intenses arômes d'agrumes et de fruits blancs, avec des notes boisées. Le Chardonnay donne à ce Champagne une fraicheur, une finesse et une pureté uniques doublée d'une longue finale minérale.

Avec quoi l'accorder ?

Fromages à pâte molles

Foie gras poêlé déglacé au ratafia

Plateau de crustacés

L'adresse Champenoise !

Trésors de Champagne

La boutique Trésors de Champagne Boutique est la boutique exclusive du premier Club de vignerons champenois, créé en 1971. Véritable lieu de rencontre avec les vignerons, ce showroom présente dans une atmosphère ludique et novatrice les 26 vignerons du Club Trésors de Champagne.

Avec plus de 200 cuvées différentes, les équipes de la boutique mettent chaque semaine à la dégustation une sélection de champagnes, spiritueux et coteaux champenois selon des thématiques

Les formules

2 coupes 15€
3 coupes 20€

La boutique c'est aussi ... une salle dédiée à vos réunions, repas d'affaires, pots de départ, ou pour célébrer un événement privé ou professionnel avec dégustation (sur réservation)

2 Rue Olivier Métra, 51100 Reims

Le saviez-vous ?

Des bouteilles de Champagne Veuve Clicquot qui dataient de 200 ans retrouvées en mer baltique ! Le vin a été idéalement conservé grâce aux caractéristiques de la mer Baltique : une mer peu salée, fraîche, calme et sombre, une pression de cinq bars, soit à peu près celle que l'on retrouve à l'intérieur des bouteilles.

Le biscuit rose de Reims (Biscuits Fossier) aurait été inventé en 1690 lorsque des boulangers eurent l'idée de confectionner une pâte spéciale qui était cuite une première fois, avant d'être laissée dans le four à pain pendant que celui-ci refroidissait.

Il était donc cuit deux fois, d'où son nom : « bis-cuit », signifiant cuit deux fois pour être assez résistant pour être plongé dans le champagne.