ŒNOSPHERES

DECOUVRIR LA/LE CHAMPAGNE

la petite LA PETITE GAZETTE gazette

Notre actualité Champagne

ÉDITION 4

Septembre Novembre - 2022

Nouveautés

Qui dit septembre dit rentrée (et pleins de nouveautés) pour notre agence OenoSpheres !

ŒNOSPHERES

PRÉSENTE LA SOIRÉE ÉVÉNEMENT

#CHAMPAGNE DAY

VEN. 28 OCT. 2022
20h à TROYES
AU CELLIER ST PIERRE

PREMIUM · Audrey & Thomas AYASSE · JUST ONE LIFE · 21 · AUBASSADEURS · LA CHAMPAGNE AUBE

Billetterie

Places limitées à 350 participants

Notre soirée Champagne Day, placée sous le signe de la gastronomie, vous fera vivre une véritable expérience gustative mêlant les cuvées de 6 domaines sélectionnés en accord avec des mets confectionnés devant vos yeux (risotto, saumon, charcuterie, mini burger...) !

Plusieurs shows artistiques rythmeront la soirée avec notamment la présence exceptionnelle d'Anissa Bruley, danseuse étoile au ballet de Monte-Carlo. La soirée sera parrainée par l'un des plus prestigieux sommelier de Champagne : Philippe Jamesse.

Plus d'information sur nos réseaux sociaux : @oenospheres_champagne

Portrait client

7 jours en Champagne et Bourgogne organisés par nos soins pour un groupe de 4 Texans, ça donne quoi ?

Jour 1

Découverte commentée du vignoble de Bourgogne, visite du Château de Meursault, restaurant Ecrit Vin à Beaune, visite du centre ville et des hospices de Beaune avec guide

Jour 2

Visite du domaine Jean Claude Boisset, déjeuner au cœur des vignes, découverte des vins Pommard au domaine Lejeune et visite de la Moutarderie

Jour 3

Découverte du vignoble de la Romanée Conti, visite et déjeuner au sein du Château du Clos de Vougeot, visite guidée de Dijon

Jour 4

Balade au Lac d'Orient avec un guide nature, déjeuner avec vue sur le lac, visite d'une Maison de Champagne reconnue : Drappier

Jour 7

Balade en vélos électriques dans les vignes, déjeuner au Royal Champagne, Balade sur l'Avenue de Champagne et visite du domaine Alfred Gratien

Jour 5

Visite guidée de la ville de Troyes, déjeuner dans l'emblématique ruelle des chats, balade au cœur du vignoble de Montgueux avec démonstration de sabrage, nuit au Château de Sacy

Jour 6

1729
Ruinart

Visite de la plus vieille maison de champagne : Ruinart, déjeuner bistronomique aux Crayères, visite guidée de la Cathédrale de Reims

Séjour entreprise

Séminaire organisé au coeur du vignoble de Champagne pour les 100 participants d'une entreprise Canadienne experte de la tech !

Au programme, rallye gourmand au coeur de la ville, visite de domaine de champagne, activité Oenolympiades au sein d'un domaine et braséro dans le vignoble ! Le pur imaginaire local

Nos pépites

Champagne Erick Schreiber - Brut Tradition

Derrière les vins si atypiques et aromatiques produits par Erick Schreiber se cache l'engagement d'un homme, qui milite depuis plus de 30 ans en faveur d'une viticulture plus proche de la nature. Certifiée depuis les premières heures de la biodynamie en 1990, cette maison outre passe les codes établis avec conviction !

ASSEMBLAGE
91.30% Pinot Noir
5.10% Pinot Meunier
2.60% Pinot Blanc
1% Chardonnay

Erick Schreiber
CHAMPAGNE

dont 43.90% de vin de réserve (2017-2018-2019)

TERROIR
Sol : kimméridgien
Vignoble : Aube, côte des Bars, Vallée de seine

VINIFICATION
Passage en foudre 16%
Fermentation malolactique réalisée
Dosage : 5,33g/ L

TYPICITÉ
Cette cuvée est vinifiée exclusivement à partir de raisins issus de vignes cultivées en biodynamie. Un subtil assemblage de plusieurs années de récoltes provenant de terroirs différents. A découvrir absolument !

Avec quoi l'accorder ?

Couteaux cuisinés en persillade

Volaille snackée à la plancha et sauce chaource

Tarte aux poireaux et saumon frais

Nos pépites

Les Ribauds - Champagne Lombard

Implantée à Épernay, cette maison vigneronne cultive en propre 5,5 hectares de vignes essentiellement Premier Cru dans l'Ouest de la Montagne de Reims. En conversion depuis trois ans, le vignoble de la Maison connaîtra ses premières vendanges certifiées bio en 2022 ! Depuis son arrivée au domaine en 2017, Thomas Lombard porte une vision nouvelle en adoptant une approche de terroirs, vinifiant des cuvées mono-cru et lieux-dits uniquement Brut Nature

CHAMPAGNE
LOMBARD

ASSEMBLAGE
100% Meunier 1er cru
0% de vin de réserve

TERROIR
Cru : Villedommange
Lieu-dit : Les Ribauds
Vignoble : Montagne de Reims

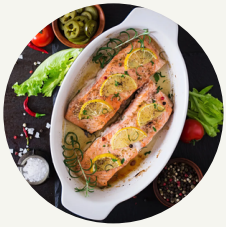
VINIFICATION
Fermentation alcoolique en cuve inox
Elevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage
Dosage : 0g/ L

TYPICITÉ
La parcelle «Les Ribauds» révèle une expression atypique du Meunier : richesse et rondeur avec notamment des notes de fruits rouges assez mûrs. Les limons du sol assouplissent les argiles : on retrouve une certaine fraicheur ainsi que des notes épicées

Avec quoi l'accorder ?

Fromage doux et à pâte molle

Langoustine rôtie et sa crème de butternut



Pavé de saumon au four

L'adresse Champenoise !

Pressoria, Voyage Sensoriel au Coeur du Champagne

Pressoria est un Centre d'Interprétation Sensorielle des Vins de Champagne qui se situe dans un ancien centre de pressurage de la Maison Pommery, aux pieds des coteaux historiques de la ville d'Aÿ-Champagne. Cette adresse unique propose une expérience sensorielle dévoilant les secrets du champagne. Un parcours scénographique immersif constitué de dix salles qui vous transportera dans un voyage ludique de «la terre à la bulle» en faisant appel à vos cinq sens !

Et pour prolonger votre expérience, rendez-vous dès septembre 2022 pour participer aux nouveaux ateliers dégustation !

Crédit photo : Mika Boudot

à partir de 30€

Atelier Champagne(s) !

Partez à la découverte des 3 cépages emblématiques de la Champagne : 1 Chardonnay, 1 Pinot Noir et 1 Pinot Meunier

Dégustation d'une heure avec un expert - tous les week-ends et sur demande - 24 pers. par atelier maximum - visite possible (supplément 10€)

contact@pressoria.com

site web

11 boulevard Pierre Cheval - Anciennement Boulevard Pasteur 51160 AY-CHAMPAGNE

Le saviez-vous ?

Crédit photo : Champagne Leclerc Briant

Depuis 1938 en Champagne, lorsqu'un producteur produit 100 il a la possibilité de n'utiliser que 60, 70, 80 pour les vins de l'année et réserver le reste pour l'avenir. Ceci afin de toujours garantir un haut niveau de qualité : c'est ce que l'on appelle les vins de réserve

Désormais, un domaine a la possibilité de réaliser une sortie différée de sa réserve : si ils n'ont pas atteint, une année donnée, après la sortie de réserve, le volume commercialisable déterminé par le Comité Champagne (12 000kgs à l'hectare cette année), ils bénéficient d'un crédit de déblocage correspondant aux quantités manquantes

Des stars internationales investissent dans le champagne : Jay-Z, Brad Pitt et Angelina Jolie, Tony Parker ou encore Mariah Carrey se sont associés à des domaines pour laisser leur trace dans ce domaine luxueux.

Cette année c'est Léonardo Dicaprio qui devient actionnaire du Champagne Telmont pour soutenir les projets ambitieux de développement durable et notamment le programme "Au Nom de la Terre"
Un formidable message de soutien !

Crédit photo : Champagne Telmont