

Communiqué de presse
4 juillet 2021

La Haute-Marne met ses producteurs de champagne à l'honneur

Déjeuner de prestige à l'abbaye d'Auberive, autour de 6 champagnes de Montsaugeon



Le déjeuner qui s'est tenu le 28 juin dernier à l'abbaye d'Auberive, a permis de donner un coup de projecteur à la fois aux producteurs de champagnes de Haute-Marne et au Parc national des forêts, le dernier né des parcs nationaux français classés (2019).

Le menu est né de la collaboration entre Takashi KINOSHITA, chef du restaurant (1 étoile Michelin) du Château de Courban (Côte-d'Or - Bourgogne) et André JACOULOT, chef du restaurant Les 3 Provinces à Vaux-sous-Aubigny (Haute-Marne - Grand Est).

Les produits sont issus du Parc national de forêts.

Les accords Vins & Mets

la sélection de 6 champagnes et vins

Auxerrois 2018/ Muid Montsaigeonnais

& Samoussa de magret de canard, coriandre fraîche et cumin torréfié, gougère au chèvre ²

L'Auxerrois de Montsaigeon

La tradition vinicole de la région remonte au IX^e siècle, où le vignoble s'implanta sur les coteaux d'Aubigny ... 4 cépages, Pinot Noir, Gamay, Chardonnay, Auxerrois, s'y épanouissent. Le vignoble du Muid Montsaigeon cultive à 100 % en culture biologique.

23 Avenue de Bourgogne 52190 Vaux-Sous-Aubigny (muid-online.com)

LA CUVÉE : Nez franc et d'une bonne intensité évoquant la rhubarbe et les agrumes, avec un petit côté beurré.

Trésor 2015 Extra-brut / Crémant de Bourgogne/ Sylvain Bouhelier

& Bonbons de Langres, sauce à l'époisses, grecque de cépes, salade de saison sauce vinaigrette saveurs d'Asie ³

Le crémant Trésor millésimé de chez BOUHELIER

Pionnier dans le renouveau du vignoble Châtillonnais (AOC Bourgogne) en 1988, le Domaine BOUHÉLIER est un domaine familial spécialisé dans l'élaboration du Crémant de Bourgogne.

1 Place St Martin 21400 Chaumont-le-Bois (www.bouhelier.com)

LA CUVÉE : Cuvée Trésor 2015. Crémant de Bourgogne Blanc de blancs Extra Brut Millésimé
Assemblage : 100% Chardonnay

Tradition Brut / Champagne Mocquart-Esmard

& Truite chatillonnaise fumée et œufs, mousse de cazettes et Sarrasin de la Seine ⁴

Le champagne Tradition MOCQUART-ESMARD

Depuis trois générations, le champagne MOCQUART ESMARD Jean-Pierre et fils fait pétiller la vie à Argentolles, un village de caractère associé à Colombey-les-Deux-Églises en Haute-Marne.

5 Chemin des vignes - Argentolles 52330 Colombey les deux Eglises (www.champagne-mocquart-esmard.fr)

LA CUVÉE : Ce champagne est composé de 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay.

Blanc de Noirs Brut / Champagne Nicolas Bass

& Cassolette d'escargots de Chalancey en croûte accompagnée de sa gaufrette de farine de lentilles ⁵

Le champagne Blanc de Noirs Nicolas BASS

Depuis cinq générations, la famille Bass élabore son champagne à Rizaucourt, une commune ayant reçu l'appellation « champagne », à base de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay.

11 rue du Pichot 52330 Rizaucourt (www.champagne-nicolas-bass.com)

LA CUVÉE : 100 % pinot noir Vieillessement sur lattes : 36 mois Dosage : 7g/l

Rosé Brut/ Champagne Daubanton

& Quenelle de sandre, légumes de notre potager, sauce crustacée et safran de Haute Côte-d'Or ⁶

Le champagne Rosé DAUBANTON

Monique et Jean-Jacques DAUBANTON ont planté leur premier plant de vigne en 1982. Cette exploitation familiale s'étend sur 3 communes : Rizaucourt, Argentolles et Dolancourt, représentant 4 hectares.

21 rue de la Haute Fontaine 52330 RIZAUCOURT (www.champagnedaubanton.com)

LA CUVÉE CHAMPAGNE ROSÉ : Assemblage : 100 % Pinot Noir Rosé de saignée élaboré à partir de la macération de raisin issue de Pinot Noir

¹ Dossier de presse disponible ici https://agence-c3m.paris/wp-content/uploads/2020/08/VP_Vins-Mets-2021_DP_c.pdf

² par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces & Takashi Kinoshita / Château de Courban

³ par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

⁴ par Takashi Kinoshita / Château de Courban

⁵ par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

⁶ par Takashi Kinoshita / Château de Courban

Prestige Brut / Champagne Hudelet

& Aiguillettes de volaille haut-marnaise en noir et blanc, papillote de pleurotes, girolles ⁷

Le champagne Prestige HUDELET

Depuis trois générations, le domaine familial est situé à Rizaucourt-Buchey, à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises.

14 route d'Arc-en-Barrois 52120 Richebourg (Facebook : Champagne Hervé Hudelet)

LA CUVÉE : A base de raisins de la récolte 2012 : 20 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier.

Blanc de Blancs Brut / Champagne Godin Schuster et/ou Fine / Champagne Peligri

& Paris-Brest Courban, praliné, cassis et vanille ⁸

Le champagne Blanc de Blancs GODIN SCHUESTER

Le domaine, s'est développé dans les années 1980 grâce aux coteaux d'Argentolles et de Rizaucourt.

1 rue de Pichot 52330 Rizaucourt Buchey

LA CUVÉE : Les cuvées "Blanc de Blancs" sont élaborées pour 80 % de chaque récolte, ainsi que 20 % de vin de réserve de l'année précédente.

La fine PELIGRI

Arrivé sur les terres du Général de Gaulle à Colombey-les-Deux-Églises dans les années 1980, le couple Peligri y élabore du champagne depuis plus de 30 ans.

60 RD 619 52330 Colombey-les-Deux-Églises (www.champagne-christian-peligri.fr)

L'EAU DE VIE Eau de vie d'Appellation d'Origine (AOR) obtenue par la distillation traditionnelle de vins provenant exclusivement du vignoble de la Champagne.

. Descriptif des champagnes, des domaines et des cuvées dans le **dossier de presse**. Recettes et autres photos à disposition ⁹

. Possibilité d'organisation de **visite de presse individuelle** en Haute-Marne, sur les domaines, selon agenda. Merci de contacter : michelle@agence-c3m.com, tel. 06 60 97 24 00

A propos des deux chefs...

André Jacoulot, Chef des 3 Provinces, Maître Restaurateur, décline une cuisine de tradition, dans son établissement situé entre Dijon et Langres (<http://www.levauxois.fr/restaurant.php>)

Takashi KINOSHITA, Chef cuisinier japonais formé à la gastronomie française, a rejoint le restaurant du Château de Courban en 2015, et a obtenu une étoile au Guide Michelin en 2018.

Sa chef Pâtissière, Sae ASEGAWA, y officie depuis 2015. (<https://chateaucourban.com/fr/restaurant-gastronomique.html>)

... Et de la collaboration avec Jean Dusaussoy (SEPTIÈME GOÛT)

Jean Dusaussoy s'est spécialisé sur les accords mets & vins en fondant le magazine en ligne, Septième Goût puis en travaillant sur les Accords Insolites. (www.septiemegout.com).

Les producteurs de la Haute-Marne à l'honneur

Des dizaines de productions artisanales s'épanouissent sur le territoire de la Haute-Marne. Elles sont souvent primées dans leur catégorie, démontrant que l'esprit d'entreprise, la capacité d'innovation, la nature généreuse de la Haute-Marne, permettent de belles réussites. **La production alimentaire haut-marnaise... témoigne tantôt de l'enracinement de savoir-faire locaux, sur des générations, tantôt d'un pari gagné par des nouveaux venus créant des activités ex nihilo** (miel, vins de groseilles et de cassis, eau de vie, foie gras, escargots, safrans, pâtes, huiles essentielles et alimentaires, terrines, pigeons, la confrérie de la truffe de Bourgogne en Haute-Marne, la confrérie des Tastes-Fromages de Langres...)

Plus ici : https://agence-c3m.paris/wp-content/uploads/2020/02/salon-agri_maj2020_brochure_g.pdf

et : [https://www.tourisme-](https://www.tourisme-hautemarne.com/Portal_Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION(S)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAAs.pdf)

[hautemarne.com/Portal_Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION\(S\)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAAs.pdf](https://www.tourisme-hautemarne.com/Portal_Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION(S)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAAs.pdf)

A propos du lieu, l'abbaye d'Auberive

L'abbaye cistercienne d'Alba Ripa, fondée en 1135 par 12 moines venus de l'abbaye de Clairvaux est un témoin des grands mouvements de notre histoire. Elle appartient depuis 2004 à la famille Volot qui en a fait un centre culturel très

⁷ par André Jacoulot / Auberge Les Trois Provinces

⁸ par Saé Hasegawa / Château de Courban

⁹ Détails sur les domaines et les cuvées dans le dossier de presse : https://agence-c3m.paris/wp-content/uploads/2020/08/VP_Vins-Mets-2021_DP_c.pdf

vivant. Elle est située à 25 mn de Langres, sur le Parc national de forêts.

Plus ici : <https://abbaye-auberive.com>

A propos du Parc national de forêts, en Champagne et Bourgogne

La champagne et la Bourgogne se marient pour le meilleur, la naissance du 11e parc national français : le Parc national de forêts. Une création qui concrétise dix années de préparation pour le seul parc national français dédié à la forêt et à ses habitants, qu'elle fait vibrer et qui la font vivre.

C'est au tour des forêts de Champagne et Bourgogne d'être inscrites sur la prestigieuse liste des parcs nationaux. Ici, tout sera désormais mis en œuvre pour préserver, gérer et mettre en valeur de façon exemplaire la nature et les paysages. Les parcs nationaux sont des espaces protégés créés pour sauvegarder des patrimoines naturels et culturels reconnus comme exceptionnels. Les activités humaines sont également reconnues lors d'un classement en tant que parc national : ici, les filières d'excellence de l'agriculture (550 exploitations) font la fierté et le dynamisme du territoire. L'écotourisme, la récolte de truffes de Bourgogne (un champignon de fin d'automne) et l'élevage d'abeilles sont des activités qui devraient se développer particulièrement dans le Parc national de forêts.

En chiffres : 50 millions d'arbres (charmes, chênes, frênes, hêtres, pins sylvestres, érables champêtres), 71 communes en Côte-d'Or et 56 communes en Haute-Marne

Plus ici : [\[hautemarne.com/Portal_Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION\\(S\\)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAts.pdf\]\(https://www.tourisme-hautemarne.com/Portal_Upload/Files/PRESSE/2020/Dossier_Presse_INSPARATION\(S\)_autour_du_Parc_national_de_for%C3%AAts.pdf\)](https://www.tourisme-</p></div><div data-bbox=)

A propos de la Haute-Marne

Vous situez la Haute-Marne ? Entre Alsace et Île-de-France, à 2h10 de la gare de l'Est. Dans la région Grand Est.

Avec 250 000 hectares de forêt, 1 800 km de rivières, 5 lacs, la Haute-Marne compte parmi les départements les plus verts de France qui accueille depuis novembre 2019 le Parc national de forêts.

C'est donc un territoire à taille humaine. On surfe ici en haut débit (pour 100% des habitants – *hors zones AMII développées par les opérateurs privés* –, même dans les plus petites communes) et l'activité économique est aussi industrielle. Le département héberge de longue date des activités industrielles avec des groupes connus dans le monde, des PME–PMI et des indépendants. Des histoires d'entrepreneurs qui créent, innovent, fabriquent, se développent, exportent.

Plus ici : <http://respirez-inspirez.com/>

<https://www.tourisme-hautemarne.com/>

Contacts presse :

Agence C3M

Michelle Amiard

Michelle@agence-c3M.Com

06 60 97 24 00