

# Les Échappées

by Marcel Vézien



Devenez  
VIGNERON  
d'un jour!

M

MARCEL VÉZIEN  
CHAMPAGNE  
— À CELLES-SUR-OURCE —



Nous sommes heureux de vous annoncer le retour de nos « Échappées by Marcel Vézien » !

Chaque mois, nous vous proposons d'entrer, le temps d'une journée, dans l'univers du vigneron.

Au programme de ces journées :

- *Participation aux tâches de la vigne et/ou de la cave,*
- *Déjeuner dans l'un des restaurants de notre région,*
- *Découverte de notre vignoble de façon ludique.*

Clôture de la journée avec dégustation de notre champagne.

Partage, dégustation, expérience sensorielle et humaine sont au rendez-vous.

Alors n'hésitez plus et réservez votre journée au **03.25.38.50.22** ou à **secretariat@champagne-vezien.com**.

Nous sommes impatients de vous accueillir !

---

***Sur réservation uniquement - Places limitées***

***Nous vous informons que ce programme peut être modulable selon les conditions climatiques et le nombre de participants.***

# Samedi 16 avril 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

### **Immersion dans la vigne :**

#### **Taille de la vigne des derniers pieds, liage et plantation**

Acte fondateur parmi tous les travaux de la vigne, la **taille** relève de l'art. Vous réaliserez à nos côtés ce geste ancestral précis et déterminant pour la future récolte.

Équipé(e) du matériel nécessaire, vous accompagnerez l'équipe et découvrirez l'art d'attacher les bois de taille pour donner une silhouette au plant de vigne. Vous participerez ensuite à la plantation de ceps afin de pérenniser notre vignoble tout en s'assurant de sa qualité.

### **Déjeuner au restaurant**

#### **"Les Demoiselles" à Essoyes avec sa vue panoramique**

Le chef Frédéric vous proposera une cuisine traditionnelle et raffinée où se mêlent saveurs d'ici et d'ailleurs.

### **Tout comme le chantait Yves Montant**

"A bicyclette...", destination : le Champagne Marcel Vézien.

### **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.

**75€  
/pers**



# Vendredi 27 mai 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

## **Immersion en cave : Assemblage des vins clairs**

C'est une étape primordiale dans l'élaboration du champagne, véritable exercice de création, qui permet d'élaborer les contrastes et les complémentarités des vins de champagne. Accompagné(e) d'un œnologue, participez à la dégustation des vins clairs qui composeront les futures cuvées de la Maison.

## **Déjeuner au restaurant**

### **"Le Garde Champêtre" à Gyé-sur-Seine**

Des plafonds de 7 mètres de haut, des baies vitrées géantes, une cuisine et une cheminée ouverte sur la salle comme un théâtre, vous dégusterez des repas préparés à la minute avec les ingrédients de sa ferme bio d'un hectare.

## **Accompagné(e) de Yohann Brouillard, Guide naturaliste**

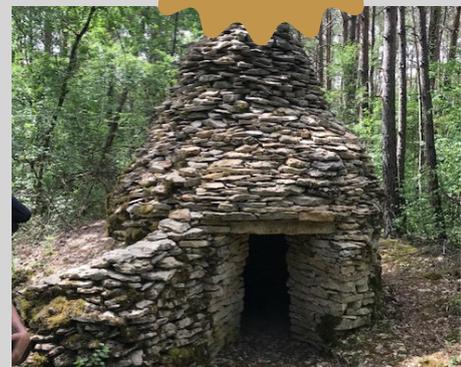
vous partirez sur le circuit des cadoles de Courteron à la découverte de ces anciens abris en pierres sèches et de la biodiversité du vignoble.

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne

*d'un jour !*

**85€  
/pers**



# Samedi 4 juin 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

## **Immersion dans la vigne : Palissage**

Vous accompagnerez notre équipe et apprendrez à séparer les rameaux entre eux, à les maintenir dans une direction déterminée grâce à des fils et des agrafes aérant le feuillage.

Vous y découvrirez également les futures grappes.

## **Pique-nique concocté par le restaurant "Le Val Moret" à Magnant**

Maître restaurateur depuis 2008, 3 cocottes logis, portant la griffe du chef Julien LASSERRE, aux talents reconnus et appréciés, il saura vous préparer un repas digne de ce nom.

## **Initiation au Yoga**

Au pied des vignes, ressourcez-vous et détendez-vous au coeur du vignoble champenois.

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.

**80€  
/pers**

*\*Possibilité avec suppléments (50€ / pers) de partir à la découverte des magnifiques paysages le temps d'un vol avec les "Ailes Barséquanaises"*



# Samedi 23 juillet 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

## **Immersion dans la vigne : Tirage**

Il s'agit de la mise en bouteille des vins pour subir la fermentation appelée "prise de mousse".

Découvrez également avec notre équipe tout l'art d'empiler les bouteilles dans les caves.

## **Déjeuner au restaurant**

### **"Le Domaine de Foolz" à Bourguignons**

Élégant et contemporain, ce restaurant vous propose une expérience culinaire en bord de Seine dans un cadre harmonieux et reposant.

A partir de produits de saison, l'équipe de cuisine vous concoctera des plats classiques mais aussi innovants à travers la richesse du terroir champenois.

## **Balade au fil de l'eau**

A bord d'un Canoë Kayak, découvrez le vignoble côté Seine. Cette balade rafraîchissante vous laissera le charme du paysage champenois.

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.

**95€  
/pers**



# Samedi 6 août 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

## **Immersion dans la vigne : Analyses pré-vendanges**

Escapade au coeur des vignes afin d'estimer le potentiel de récolte et la maturation des futurs raisins.

Vous récolterez quelques grappes pour en extraire le jus qui sera analysé de suite afin d'en connaître la richesse en sucre, en acidité...

## **Déjeuner au restaurant**

### **"Le Belvédère" à Mesnil-Saint-Père**

Situé face au port de Mesnil-Saint-Père, au coeur de l'espace protégé des "Grands Lacs", "Le Belvédère" vous invite à savourer sa cuisine contemporaine. Il a été construit comme une salle de cinéma, avec son écran panoramique donnant sur le lac.

## **Bien-être de l'été**

Venez apprécier toutes les joies du paddle sur le lac de la Forêt d'Orient, activité liée à la pratique du canoë mêlée à celle du surf. Une activité à découvrir, nous n'arrêtons **"paddle" dire !!!!**

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.

**120€  
/pers**



# Août / Septembre 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation  
du challenge du "**MEILLEUR VENDANGEUR D'UN JOUR**"

## **Aboutissement d'une année de travail dans la vigne : les vendanges**

Les grappes de raisins sont cueillies entières et à la main. Tout comme les 120 000 saisonniers recrutés en Champagne, vous participerez à la cueillette et aurez l'occasion unique de couper des fruits gorgés de soleil !

## **Pause déjeuner**

Vous aurez le plaisir et le privilège de partager un repas convivial avec le vigneron et ses vendangeurs.

## **Autour du pressoir traditionnel**

Au coté de nos équipiers, vous réaliserez les différentes tâches de poste de pressureur : pesée, chargement des raisins, lavage des caisses, retrousses, suivi des moûts de la vendange.

Une visite commentée des installations de la Maison (cuvierie et cave) vous permettra de comprendre le travail des vins qui composeront les futures cuvées de la Maison

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.  
Résultats du challenge

**50€  
/pers**



# Samedi 15 octobre 2022

---

**9 heures**

## **Arrivée au Champagne Marcel Vézien**

Accueil autour d'un café/thé, rencontre et présentation de la journée.

## **Immersion dans la vigne : Dégorgement et habillage**

Dernières étapes de l'élaboration du champagne. Il vous faudra procéder à une étape cruciale dans la vie du vin : **le dégorgement** ! Cette étape consiste à éliminer le dépôt que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille.

Puis avant que les bouteilles n'arrivent sur vos tables, vous les parerez de leurs plus beaux atouts en les habillant d'une coiffe, d'une collerette et d'une étiquette c'est ce que l'on appelle **l'habillage**.

## **Déjeuner au restaurant**

### **"Le Jardin des Tonnelles" à Bar-sur-Seine**

Spécialisé dans la restauration traditionnelle, "Le Jardin des Tonnelles" vous invite à découvrir leur cuisine bistronomique et savoureuse. Passionné et professionnel, le chef cuisinier vous propose un menu français et gourmand à base de produits frais et de saison.

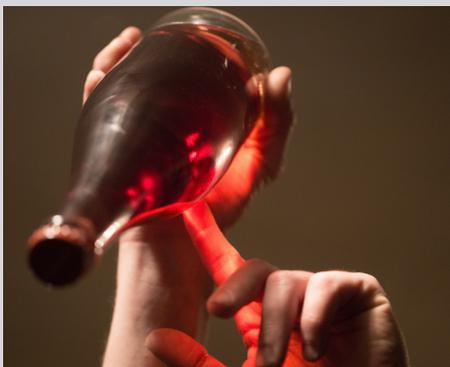
## **Résolvez les secrets du Champagne Vézien**

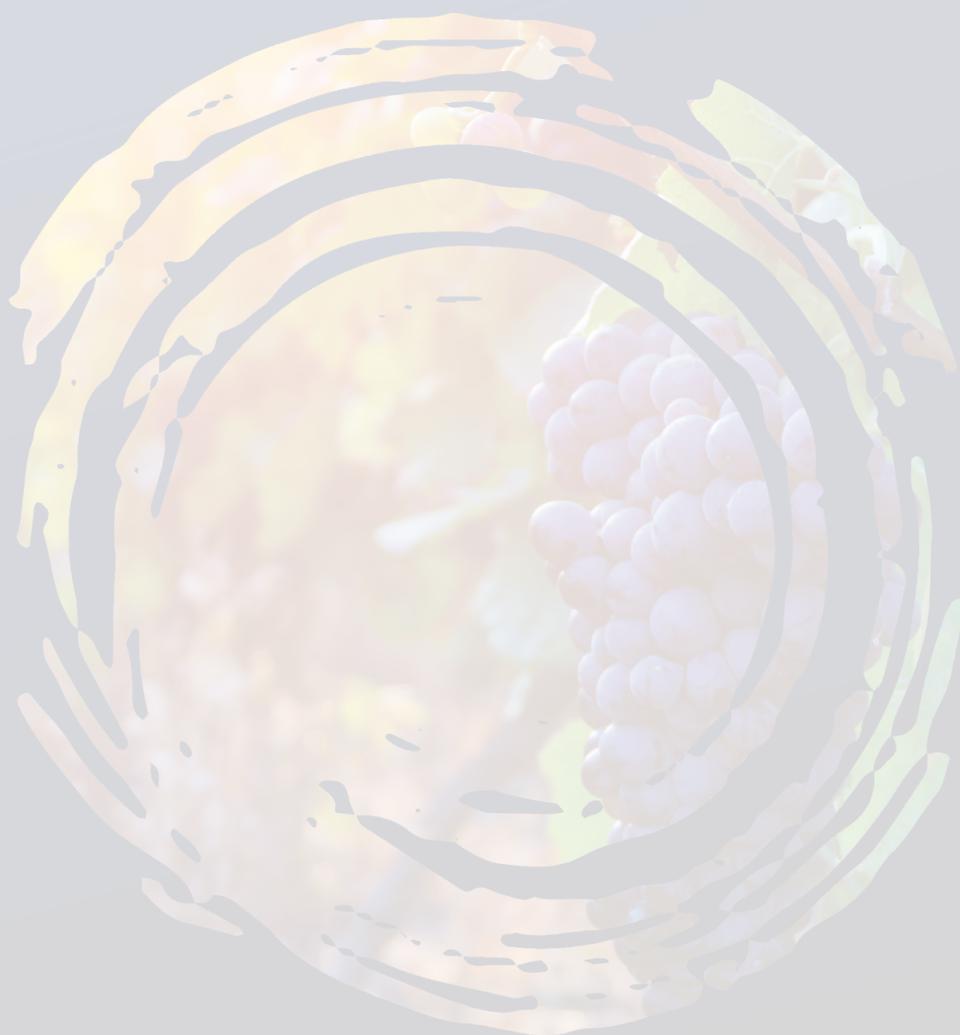
Il y a très longtemps, notre ancêtre Armand Vézien, 1er vigneron de la famille qui insuffla l'art du métier à ses descendants, aurait caché un élixir au goût puissant et élégant. Saurez-vous retrouver ce breuvage oublié ? Faites appel à vos sens et découvrez le champagne et son élaboration !!!

## **Clôture de la journée**

Dégustation de notre champagne.

**80€  
/pers**





Inscrivez-vous pour recevoir  
les offres de la Maison VEZIEN

---

Nom (en majuscules) :

---

Prénom (en majuscules) :

---

Adresse :

---

Numéro de téléphone :

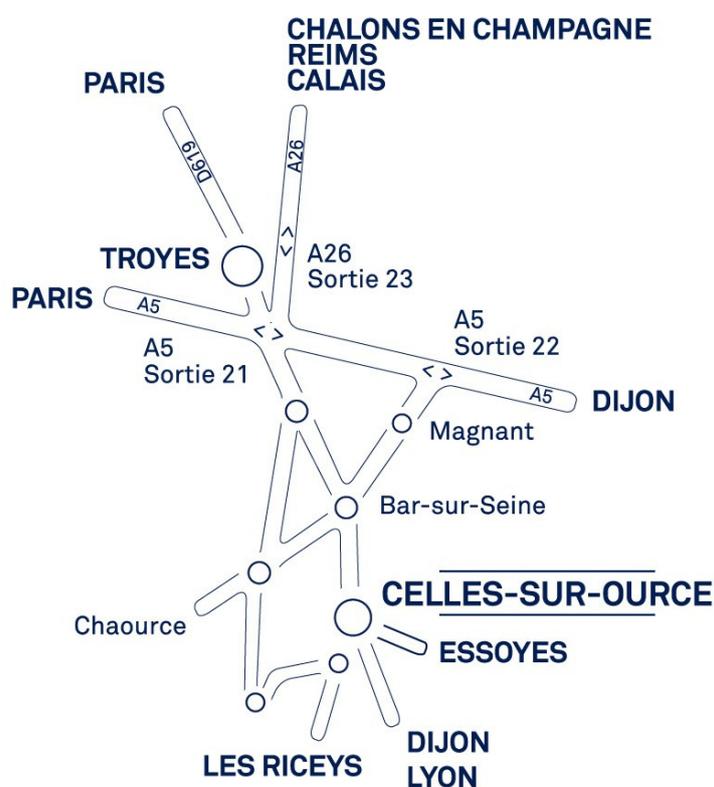
---

Adresse mail :

---



**MARCEL VÉZIEN**  
**C H A M P A G N E**  
— À C E L L E S - S U R - O U R C E —



**ACCUEIL - DÉGUSTATION - VENTE**

**Du Lundi au Vendredi de 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00**

**Week-end selon permanence VISITES DE CAVE ET RÉCEPTION GROUPES\* SUR RDV UNIQUEMENT.**

*Il peut nous arriver de nous absenter, merci de vous assurer de notre présence par un simple appel.*

*\* Tarif et disponibilité sur simple demande*

**68 Grande Rue 10110 - CELLES-SUR-OURCE**  
Tél. : 03 25 38 50 22 - marcelvezien@champagne-vezien.com  
www.champagne-vezien.com