

Les Échappées
by Marcel Vézien



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —



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

Pour 2025, notre Maison vous propose de découvrir le métier de vigneron selon 2 formules : **1/2 journée ou journée complète.**

Au fil des saisons, vous partagerez un **moment privilégié** avec le **Maître des lieux** et **participerez aux travaux de la vigne ou de la cave.**

Sur demande, vous pourrez compléter la formule 1/2 journée du calendrier ci-joint, en formule journée complète avec **pause gourmande** dans l'un de nos restaurants partenaires, suivie d'une **activité ludique** (randonnée pédestre, vélo, escape game, yoga...).

Vous trouverez sur les pages suivantes, les dates, les programmes ainsi que les tarifs de chaque journée.

Cette expérience vous intéresse ?

Réservez d'ores et déjà votre formule au gré de **vos envies.**

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

**NOUS SOMMES IMPATIENTS
DE VOUS ACCUEILLIR !**



2 FORMULES AU CHOIX

1/2 JOURNÉE

Accueil café / thé

-

Participation aux travaux de la vigne
et/ou de la cave

-

Dégustation de nos champagnes



1 JOURNÉE

Accueil café / thé

-

Participation aux travaux de la vigne
et/ou de la cave

-

Pause déjeuner

-

Découverte ludique du vignoble ou
de la cave (*randonnées pédestre, vélo,
escape game, yoga*)

-

Dégustation de nos champagnes

**Tarifs variables selon les journées
(voir en bas des pages suivantes)**

Minimum 4 personnes - Maximum 8 personnes

**Les programmes peuvent être modulables selon les conditions climatiques
et le nombre de participants.**

PLACES LIMITÉES, SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT.

Alors n'hésitez plus et réservez votre "Échappées by marcel Vézien"
au 03.25.38.50.22 ou à secretariat@champagne-vezien.com



Les Échappées

by Marcel Vézien

Vendredi 18 Avril 2025
Devenez **VIGNERON** d'un jour !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

Immersion dans les vignes : Taille, 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 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 des ceps afin de pérenniser notre vignoble tout en s'assurant de sa qualité.

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion en cave : Les secrets du Champagne Marcel Vézien

Il y a très très longtemps, notre ancêtre Armand Vézien, 1^{er} 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 grâce à notre Escape Game de 90 min.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes.



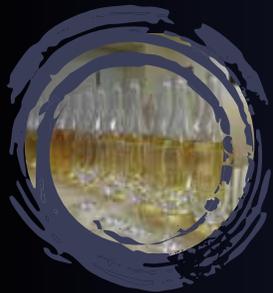
MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-OURCE
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com



98 €
/pers.



Les Échappées
by Marcel Vézien

Vendredi 23 Mai 2025
Devenez **VIGNERON** d'un jour !

09h00 : 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 de notre œnologue, participez à la dégustation des vins clairs qui composeront les futures cuvées de la Maison.

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion dans les vignes : Randonnée pédestre

Lors de ce circuit d'environ 5km, vous arpenterez le charmant village de Celles-sur-Ource et découvrirez le vignoble. Cette excursion vous permettra d'admirer le paysage vallonné, caractéristique de la Côte des Bar.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes

M

MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-Ource
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com





Les Échappées

by Marcel Vézien

Vendredi 27 Juin 2025
Devenez **VIGNERON** d'un jour !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

Immersion dans les vignes : Palissage des rameaux

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.

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion dans les vignes : Balade à vélo

Lors de cette virée sportive, vous découvrirez le charmant village de Celles-sur-Ource, ainsi que son vignoble. Cette excursion vous permettra d'admirer le paysage vallonné, caractéristique de la Côte des Bar.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-Ource
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com





Les Échappées

by Marcel Vézien

(Jour à venir) **Juillet 2025**
Devenez **VIGNERON** d'un jour !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

Immersion en cave : Mise en bouteille

Cette étape également appelée "Tirage", consiste à mettre en bouteille les vins, afin que la seconde fermentation, aussi nommée "Prise de mousse", puisse avoir lieu. C'est avec ce procédé que le vin tranquille se transforme en un vin pétillant : le Champagne.

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion dans les vignes : Initiation au Yoga

Vous vivrez une expérience insolite, aux pieds des vignes. Cette initiation au Yoga vous permettra de vous ressourcer et de vous détendre en pleine nature, au cœur du vignoble champenois.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-Orce
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com





Les Échappées
by Marcel Vézien

Vendredi 29 Août 2025

Devenez VIGNERON d'un jour !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

Immersion dans les vignes : Analyses pré-vendanges

Escapade au cœur des vignes afin d'estimer le potentiel de récolte et la maturation des futurs raisins. Vous récolterez quelques grappes pour en extraire le jus. Il sera ensuite analysé afin d'en connaître la richesse en sucre, en acidité, ...

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion dans les vignes : Balade à vélo

Lors de cette virée sportive, vous découvrirez le charmant village de Celles-sur-Ource, ainsi que son vignoble. Cette excursion vous permettra d'admirer le paysage vallonné, caractéristique de la Côte des Bar.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes

M

MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-Ource
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com

75 €
/pers.



Les Échappées

by Marcel Vézien

Septembre 2025
(Jour à définir, en fonction de la date de début des vendanges, qui ne sera connue que fin août/septembre)

CHALLENGE MEILLEUR VENDANGEUR D'UN JOUR !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

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 00 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 de partager un repas convivial avec le vigneron et ses vendangeurs.

Autour du pressoir traditionnel

Au côté de nos équipiers, vous réaliserez les différents travaux du poste de presseur : 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 point de départ du travail des vins qui composeront les futures cuvées du Champagne Marcel Vézien.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes et résultats du challenge.



MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-Ource
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com





Les Échappées
by Marcel Vézien

Vendredi 24 Octobre 2025

Devenez VIGNERON d'un jour !

09h00 : Arrivée au Champagne Marcel Vézien

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

Immersion en cave : 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 ! Cela 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, d'une étiquette et d'une contre-étiquette. C'est ce qu'on appelle l'habillage.

Déjeuner au restaurant ou pique-nique dans les vignes

Immersion en cave : Les secrets du Champagne Marcel Vézien

Il y a très très longtemps, notre ancêtre Armand Vézien, 1^{er} 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 grâce à notre Escape Game de 90 min.

Clôture de la journée

Dégustation de nos champagnes

MARCEL VÉZIEN
CHAMPAGNE
— À CELLES-SUR-OURCE —

CULTIVER L'ESPRIT MAISON

68 Grande Rue ~ 10 110 Celles-sur-OURCE
Tél. : + 33 (0)3 25 38 50 22
secretariat@champagne-vezien.com
www.champagne-vezien.com



Tout au long de l'année, nous vous proposons aussi :

• **Escape Game** : *Les secrets du Champagne Marcel Vézien*

Au travers d'énigmes, découvrez le travail du vigneron et les secrets d'élaboration du champagne. Une expérience unique et conviviale à partager en famille ou entre amis !

- Groupe : min. 4 personnes - max. 8 personnes
- Durée : 90 minutes
- Tarif : 25€/personne
- **Sur réservation**

• **Visite de cave & Dégustation**

- Place de stationnement pour bus devant la cave
- Accueil de groupes allant de 10 à 50 personnes
- Accès handicapés
- Visite de cave et dégustation commentée, de 3 à 4 champagnes
- Temps de visite de 01h30 à 02h00, légèrement modulable en fonction du planning du groupe
- Visite de cave **sur réservation préalable uniquement** (Français, Anglais, Allemand, Italien)
- Tarif : 12€/personne (1 gratuité pour 20 payants)

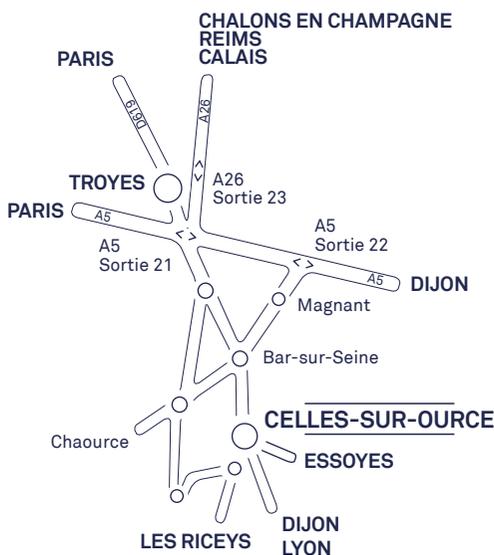
• **Dégustation**

- Dégustation sur réservation uniquement pour les groupes (min. 10 personnes)
- Horaires selon ouvertures et permanences : il peut nous arriver de nous absenter, merci de vous assurer de notre présence par un simple appel
- Tarif : 8€/personne





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 —



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique - SIREN 344 784 210 - NM-451-001.

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