News Letter n°9 (2023)
US.CARS 78

-Président : Yves Devaux
-Vice-président : Philippe Cresté
-Trésorier : Hervé Pannier
- Secrétaire : Elisabeth Hugot
-Administrateurs :
-Maria Allain, Xavier Lallement, Catherine Lebreton, Sylvie Thomas, Patrick Dignimont, Jean-Michel Bluteau, Patrick Botiaux.
-Participation de JPH Guillerm : Informatique

Rallye d'automne en Champagne 28/29 octobre

Rallye d'Automne
Champagne
Du 28 au 29 octobre 2023

La région Champagne, située dans le Nord-Est de la France, est mondialement célèbre pour son vin pétillant éponyme. Elle abrite des vignobles pittoresques, des caves de champagne historiques et des paysages vallonnés.

La Champagne offre une expérience viticole inoubliable.

Samedi 28 octobre (matin) :

Départ de l'hôtel à 8 h 30 et rendez-vous à 10 h 30 pour une visite et une dégustation de l'alcool de La Distillerie Guillon située sur la montagne de Reims dans la ville de Louvois, commune dans laquelle il y avait des sangliers puis des loups d'où ce nom de Louvois (Loup qui voit). Depuis 1997, elle y produit l'Esprit du Malt de la Montagne de Reims, un alcool issu de diverses macérations. Elle propose une gamme de produits premium, essentiellement vendue en France dans les Caves, Restaurants et Bars. L'Esprit du Malt de la Montagne de Reims est présent à l'Elysée, au Jules Verne et dans de nombreux établissements français emblématiques.

La distillerie est un ancien relais de chasse. Monsieur Guillon a appris à distiller en Allemagne et a rapporté son savoir-faire en France en commençant par produire de l'eau de vie de pomme (1997).

Nichée au sein d'une forêt domaniale en plein cœur du Parc National de la Montagne de Reims, la distillerie Guillon, créée en 1997, produit l'Esprit de Malt de la Montagne de Reims, une boisson spiritueuse à base de malt au goût unique et incomparable L'appellation Whisky a été interdite par les Irlandais qui conservent cette appellation d'origine protégée pour leur Whisky.

Le vieillissement des fûts dans les containers.

La France étant le grenier de l'Europe, on y trouve la céréale nécessaire à la fabrication de l'Esprit de Malt, l'orge.

L'eau utilisée coule et arrive à la distillerie filtrée par du sable blanc. Elle traverse 13 hectares de forêt classée Natura 2000.

Tout d'abord, c'est la bière qui est fabriquée avec de l'orge et du malt d'orge séché et broyé (amidon). Le malt peut être obtenu avec n'importe quelle céréale.

Pour faire de la bière, le malt est chauffé avec de l'eau pour obtenir un jus, un peu comme une infusion pour le thé. Dans une bétonnière, 200 kg de malt sont mélangés à 800 litres d'eau. On obtient 200 kg de drèches pour nourrir les animaux ou fabriquer des gâteaux apéro. Ces derniers donnent soif et de ce fait, les gens boivent plus.

Dans le monde de la bière artisanale, où la philosophie est exactement l'inverse de la bière industrielle, l'idée est que le **produit peut évoluer avec le temps, s'affiner** et acquérir de nouvelles caractéristiques.

La fermentation se fait avec de la levure de champagne, on obtient très peu d'alcool, il est alors rajouté du sucre et après 3 semaines de fermentation, on obtient une bière à 7 ou 8 degrés d'alcool. La bière n'est pas encore bonne à boire.

La double distillation dont on ne conserve que le cœur de chauffe et le vieillissement en fûts de chêne issus des plus emblématiques vignobles français, confèrent à l'Esprit de Malt des arômes subtils et complexes qui ravissent les amateurs.

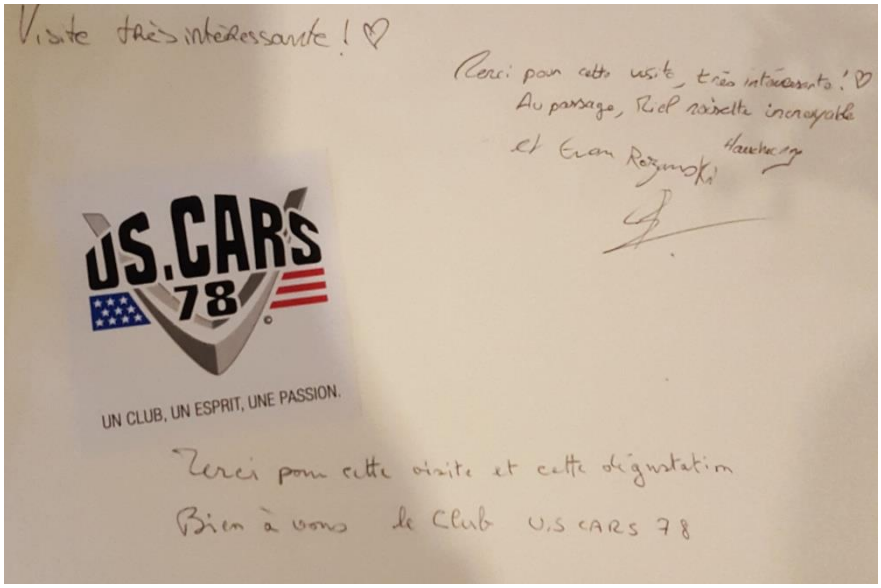
La première distillation se fait dans 2 alambics avec évaporation de l'eau. L'alcool s'évapore et donne un parfait malt à base d'éther et de méthanol.

La deuxième distillation se fait dans un deuxième alambic. Dans le cœur de chauffe, ressort un alcool blanc à 50 degrés, premières notes de whisky à 80 degrés.

En France, quand on obtient de l'alcool à 65 degrés, on coupe avec de l'eau. Le vieillissement se fait dans différents fûts (Bordeaux, Monbazillac, Sauternes etc…) stockés dans des conteneurs marins peints en noir pour garder la chaleur. 16 000 litres sont distillés en 2 semaines. La distillation se fait entre les mois de mai, juin, juillet et août. En entrant dans le conteneur, en respirant

uniquement et sans boire d'alcool, on ressort avec 0,7 ou 0,8 degrés d'alcool dans le sang.

Après cette visite, une dégustation est offerte pour découvrir les plus belles réalisations qui marquent l'histoire de la distillerie et profiter de laisser notre empreinte dans le « Livre D'Or ».



Nous quittons la distillerie après avoir fait quelques achats de ce spiritueux à base de malt et nous nous dirigeons vers le restaurant le Cœur de Bulles au Val-de-Vesle pour un déjeuner régional et copieux.

Samedi 28 octobre (après-midi) :

Départ du restaurant à 14 h 30 en direction du phare de Verzenay, une curiosité au sommet duquel s'offre un océan de vignes. Ce lieu abrite un musée de la Vigne.

LES ANNÉES FOLLES DU PHARE

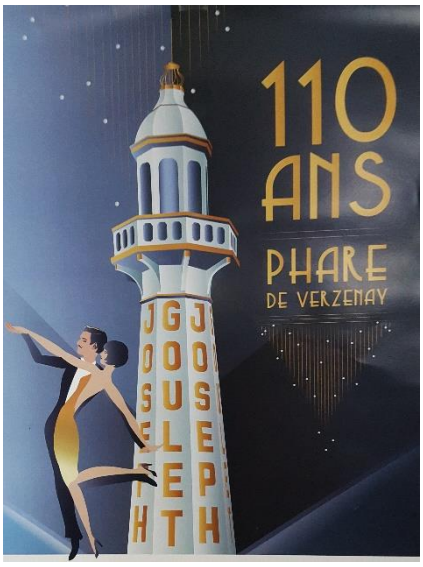
Au pied du phare, un restaurant et un théâtre étaient installés dans des bâtiments annexes. Une « guinguette » populaire fut également ajoutée pour faire face à l'engouement suscité par l'édifice qui devient rapidement un lieu de rencontre incontournable des Rémois et des Sparnaciens. L'accès au phare était facilité grâce au CBR (Compagnie des Chemins de Fer de la Banlieue Rémoise) qui desservait la gare de Verzenay, aujourd'hui disparue.

DE L'APRÈS-GUERRE AU MUSÉE DE LA VIGNE

Durant la seconde guerre mondiale, le phare était utilisé comme poste d'observation. Au lendemain de la guerre, seule la tour en béton armé a résisté aux tirs. Les bâtiments annexes ont tous été détruits mais le phare est sauvé de l'effondrement.

Durant de longues années, il a été laissé à l'abandon. C'est en 1987, qu'il est racheté par la commune de Verzenay à une maison de champagne. En 1994, la communauté de communes Vesle Montagne de Reims prend en charge le projet de réalisation d'un écomusée de la Vigne. Celui-ci a ouvert ses portes le 3 octobre 1999.

En 2017, le phare de Verzenay a rejoint les équipements de la nouvelle communauté urbaine du Grand Reims.



Construit en 1909 par Joseph Goulet pour promouvoir sa marque de Champagne et en faire un lieu de réception, le phare offre une vue imprenable sur le vignoble, la plaine de Champagne et la ville de Reims grâce à un belvédère spécialement aménagé (25 mètres de haut, 101 marches et 360 degrés d'un panorama d'exception). Il accueille des concerts et des pique-niques en période estivale.

Il renferme un espace muséographique qui, de manière ludique et pédagogique, raconte la découverte de la vigne champenoise à travers 5 espaces dédiés :

La salle des territoires champenois : grâce à une maquette en volume et un diaporama dynamique et pédagogique, on y découvre l'aire d'implantation de la Champagne et on plonge dans le monde fascinant du vignoble.

Le belvédère (expliqué plus haut)

La ronde des saisons : une présentation du calendrier physiologique de la vigne et les nombreux travaux qui émaillent la production du raisin.

Le film « Les feux de la vigne » relatant de l'histoire de la vigne à travers les temps.

La fête et les saints : dans cet espace sont présentés bâtons de Saint-Vincent et costumes traditionnels encore portés aujourd'hui lors de cette fête typique viticole.

La salle « les légendes du phare » : un espace dédié aux contes et légendes où la réalité se mélange aux rêves.

Vers 17 h 30, nous quittons le phare et nous nous dirigeons vers Epernay pour prendre possession de nos chambres avant de nous rendre à la Brasserie de la Banque pour le dîner.

L'**Avenue de Champagne** est un des principaux axes de la ville d'Épernay, souvent considérée comme sa « plus prestigieuse voie ». Elle est en effet le siège de plusieurs grandes maisons de Champagne, dont Moët & Chandon et Perrier-Jouët qui ont eu un rôle majeur dans l'histoire d'Epernay. Elle est ainsi un « site remarquable du goût ».

1849 Pol Roger & Cie 1849

1743 Moët & Chandon 1743

La brasserie est installée dans les anciens locaux de la Banque de France d'Epernay. Quelques vestiges de cette époque sont encore visibles telle la porte blindée de la salle des coffres qui dessert aujourd'hui les toilettes de l'établissement et quelques coffres qui sont visibles dans les toilettes des femmes.

Dimanche 29 octobre (matin) :

Départ de l'hôtel à 9 h 15 en direction de Fleury-la-Rivière pour visiter la cave aux coquillages.

Imaginons la Champagne il y a 45 millions d'années :

Le paysage n'a alors rien de commun avec celui que l'on connaît ! Point de vignes mais une plage tropicale à perte de vue, où règnent une flore et une faune des plus exotiques.

Parmi elle, le campanile giganteum, un gastéropode géant de plus de 40 centimètres de long ! Site fossilifère de grande renommée, Fleury-la-Rivière nous invite à remonter le cours de l'histoire.

Là, au cœur des vignes de la Vallée de la Marne, un complexe tout à fait atypique et unique en Champagne nous ouvre ses portes pour une immersion tout à fait exceptionnelle dans l'univers de la paléontologie.

Marchons dans les pas d'un paléontologue et découvrons la cave aux coquillages :

C'est une découverte pour le moins insolite. En plein cœur du vignoble champenois, à Fleury-la-rivière (Marne), un viticulteur Patrice Legrand a mis au jour, en 1997, une cave aux coquillages. Les portes de La Cave se sont ouvertes progressivement au public à partir de 2008.

A quelques mètres sous terre, les passionnés de paléontologie affleurent doucement le sol, avec de délicats coups de couteau. Depuis 23 ans, des millions de fossiles ont été mis au jour. La source est intarissable. "*Cette sédimentation vient d'une ancienne mer de climat tropical. C'était la mer du bassin de Paris qui s'étendait jusqu'en Champagne. On retrouve dans cette sédimentation tous les habitants de l'époque*", explique Patrice Legrand, un passionné qui travaille avec minutie les couches de sable de la cave aux coquillages.

L'entré de la cave aux coquillages.

300 espèces découvertes :

La cave aux coquillages est donc une grande plage de sable. Le rêve de tous les enfants. Patrice Legrand creuse et gratte quasi-quotidiennement depuis que son fils a repris son exploitation vinicole. 250 mètres de galeries sont aujourd'hui ouverts au public. Reste 50 mètres pour découvrir un nouveau lieu. "*On avance de 30 centimètres par jour et par personne*", précise Patrice Legrand. 300 espèces ont d'ores et déjà été découvertes dans les galeries.

Dès que nous passons la porte de la cave, la température commence à baisser et l'air se fait de plus en plus humide. Cette température et humidité sont les mêmes toute l'année ce qui permet une très bonne conservation des sols et une atmosphère idéale à la conservation du champagne.

Nous voilà dans les entrailles de la terre !

Partant d'anciennes caves de champagne aujourd'hui aménagées en galeries souterraines, le labyrinthe nous entraîne dans une fabuleuse épopée à travers les âges.

Une spectaculaire plage fossile telle qu'elle a été découverte nous est maintenant présentée.

Reconstitution d'un fond marin.

Au fil de la visite, des dizaines de campanile giganteum.

La cave sert aussi d'entrepôt pour le champagne.

Nos sens en éveil, les relations insoupçonnées entre géologie et Champagne :

Une découverte atypique de la Champagne et de son terroir nous a été proposée. Plantées principalement en Cépage Meunier mais également en Pinot Noir et Chardonnay, les vignes permettent l'élaboration de cuvées uniques.

Passée la porte des caves, une dégustation des plus insolites mettant en évidence l'influence du sous-sol calcaire riche en fossiles sur l'expression minérale des champagnes Legrand-Latour nous est offerte.

C'est qui l'homme le plus fort du monde ?

M. Legrand-Latour nous fait déguster son champagne.

Des campaniles bien connus !

Lady's & Gentleman's.

Dimanche 29 octobre (après-midi) :

Nous quittons la Cave aux Coquillages vers midi et nous nous dirigeons vers le restaurant « Le Bateau Lavoir » à Damery pour un repas succulent.

A l'entrée de Damery, la Marne.

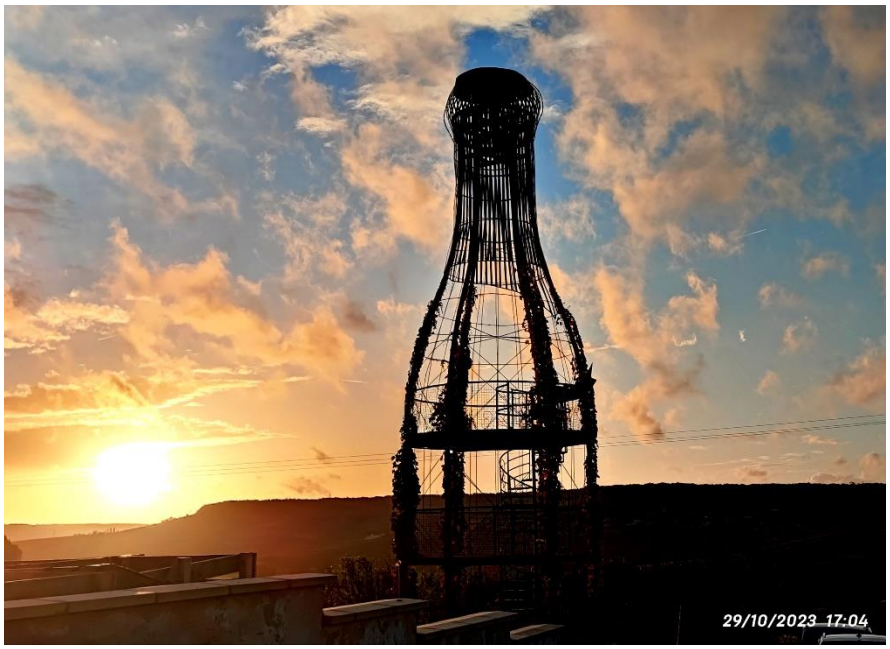
« Le Bateau Lavoir »

Nous reprenons la route pour un rendez-vous incontournable chez nos adhérents Vincent et Karine Gobert, producteurs de Champagne et fournisseurs des membres de l'US Cars 78.

Nous avons procédé à une dégustation accompagnée de gâteaux roses de Reims aves modération car certains membres ont repris la route pour rentrer en Région Parisienne.

Hervé, Bernard, Vincent, Yves et Karine.

Le rallye prend fin chez nos amis (e) Vincent, Léa et Karine.



Un nouveau périple se termine et ouvre les bras à un prochain que nous attendons tous.

Lady Sylvie
Lord Hervé