

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Du champagne pour tous les goûts

Du champagne pour tous les goûts

Par *Anonyme*

Créé le 07/05/2013 09:38

Et Aussi

Url:www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/un-investissement-de-300-000-€**Titre:**

Un investissement de 300 000 €

« C E prix des jeunes talents du Tourisme, catégorie gastronomie et produits du terroir, c'est un peu extraordinaire, c'est une belle reconnaissance, surtout que nous nous sommes inscrits un peu au dernier moment », commente Julie Valade. « Un prix du jury, c'est encore plus fort, parce que ce sont les gens qui apprécient le concept, le projet et apprécient la simplicité de l'accueil et des dégustations qui ont voté ».

Sélectionné parmi les 70 meilleurs cavistes de France au Gault-et-Millau 2012, le « 36 rue Dom Pérignon » à Hautvillers est devenu en deux ans une adresse très fréquentée. Un lieu qui attire aussi bien spécialistes, que voisins ou touristes parmi les 200 000 de passage au Berceau du champagne chaque année.

« Cet automne, on a eu le jeune acteur qui a joué Bill dans « Boule et Bill », venu en famille avec l'un des trois chiens qui ont tenu le rôle de Boule, qu'il a adopté ». Yann, de l'émission de canal Plus Bref. L'association des producteurs et réalisateurs de France menés par l'Oscarisé Michel Hazanavicius était là en avril. « On a aussi eu un séminaire de 40 œnologues allemands »...

La dégustation simplifiée

Avec 300 réservations jusqu'en juin, « Le 36 rue Dom Pérignon » va bientôt être aussi connu que le 36 quai des Orfèvres.

Une centaine de références de bons champagnes de producteurs, de grandes marques et de coopératives a été sélectionnée à l'aveugle par des œnologues, sommeliers, producteurs et est proposée ici au même prix qu'à la propriété. « Nos champagnes vont de 14 € à 280 € (champagne Salon du Mesnil-sur-Oger). Tous approuvés, car un champagne qui n'est pas bon sera toujours trop cher ».

Ici, le visiteur a droit au cérémonial de la dégustation, mais très adouci. « On est dans un village tourné vers le champagne, donc on vulgarise en rassurant le néophyte ». L'important, c'est que les gens se sentent bien et qu'ils aient du ressenti. Le discours n'est pas trop technique. Les trois coupes sont servies en même temps, le chardonnay, le pinot meunier et le pinot noir, en monocépage.

« Nous leur expliquons les particularités, on les oriente et puis on les laisse tranquilles, à leur dégustation ». Les dégustations plus techniques et plus subtiles sont laissées aux professionnels, qui investissent souvent les lieux.

Des Champard'ises

Des Champard'ises peuvent être servies à tout moment de la journée. Cela consiste en 7 bouchées, dont trois salées et les autres sucrées. Celles-ci sont réalisées avec des produits locaux, du terroir champenois, comme le pâté croûte, les lentillons, la mousse de betterave, la truite, par un chef de la place d'Epernay. « Nous ne fabriquons rien du tout, à chacun son métier, nous ne faisons pas concurrence aux restaurants ». Cela permet d'accompagner très agréablement un bon verre et ravit les yeux avant même le palais.

« Notre bonheur, c'est de rencontrer des gens qui veulent découvrir la Champagne », confie Dominique, la maman. « C'est une grande chance de travailler avec des gens en vacances, de voir briller leurs yeux et de brasser autant de nationalités », assure Julie. « Qu'ils soient Français, Anglais, Espagnols ou Italiens, leurs perceptions sont différentes ».

Fabienne NOUIRA HUET

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Julie Valade a réalisé les cadres sensoriels qui ornent le mur d'entrée et représentent l'évolution des arômes du champagne.

Visuel 1:



Auteur :

Légende : Les Champard'ises accompagnent agréablement la dégustation des trois cépages.

Visuel 2:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/du-champagne-pour-tous-les-gouts>