

Les Champagnes de la Côte des Bars

De Bar-sur-Seine à Bar-sur-Aube, le vignoble de la Côte de Bar forme un arc de cercle au sud-est de Troyes, sur lequel le Pinot Noir est roi. Le long de la Route Touristique du Champagne se déroulent des paysages vallonnés, une campagne verdoyante et une mosaïque de parcelles géométriques de vignoble, façonnées par les vignerons

Champagne Drappier - Urville (Aube)

Cuvée Collection Charles de Gaulle – 59€ (80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay)

Dans les années soixante, quand il n'était pas au Palais de l'Élysée ou en voyage officiel, le Général de Gaulle séjournait dans sa propriété de la Boisserie à Colombey-les-Deux-Églises, située à quelques kilomètres d'Urville. C'est là qu'il découvrit le Champagne Drappier et choisit une cuvée riche en Pinot Noir (80 %) qui fut rééditée en son hommage.

Cuvée Carte d'Or – 48€ (75 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier)

Champagne Daubanton & Fils – Rizaucourt (Haute-Marne)

Blanc de Blancs – 44€ (100% Chardonnay)

Blanc de Noirs – 44€ (100% Pinot Noir)

Champagne Christian Peligri – Colombey-Les-Deux-Eglises (Haute-Marne)

Réserve Brut – 38€ (100% Chardonnay)

Champagne Gouthière & Fils – Colombey-Les-Deux-Eglises (Haute-Marne)

Réserve Brut – 38€ (90% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier)

Champagne Charles Clément – Colombé le Sec (Aube)

Tradition Brut – 42€ (50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)

Champagne Dumont et Fils – Champignol-Lez-Mondeville (Aube)

Tradition Brut – 45€ (90% Pinot Noir, 10% Chardonnay)

Champagne De Barfontarc – Baroville (Aube)

Brut rosé – 42€ (62% Pinot Noir, 38% Chardonnay)