

Weinclub 77

### *Champagnerreise vom 25. - 28. August 1994*

#### Donnerstag, 25.8.

06.30 Uhr Abfahrt in Winterthur. Fahrt mit modernem Reiseocar über Basel (Kaffeehalt)-Belfort-Vesoul-Chaumont (Mittagessen) nach Reims. Unterkunft im Novotel. Nachtessen in der Orangerie von Moët & Chandon in Epernay.

#### Freitag, 26.8.

09.30 Uhr Besichtigung des Parks und der Abtei Hautvillers. Besuch der Kellereien von Moët & Chandon in Epernay. Mittagessen im Restaurant Royal-Champagne in Champillon. Fahrt durch die Rebberge nach Reims. Besichtigung der Kellereien von Veuve Clicquot. Rückfahrt ins Novotel. Abend zur freien Verfügung.

#### Samstag, 27.8.

09.30 Uhr Empfang bei Pommery in Reims. Kellerbesichtigung und Degustation. Mittagessen im Restaurant Le Grand Cerf in Montchenot. Stadtrundfahrt in Reims mit Besichtigung der berühmten Kathedrale. Abend zur freien Verfügung.

#### Sonntag, 28.8.

09.00 Uhr Rückfahrt über Metz-Strasbourg (Mittagessen) - Elsass -Basel nach Winterthur.

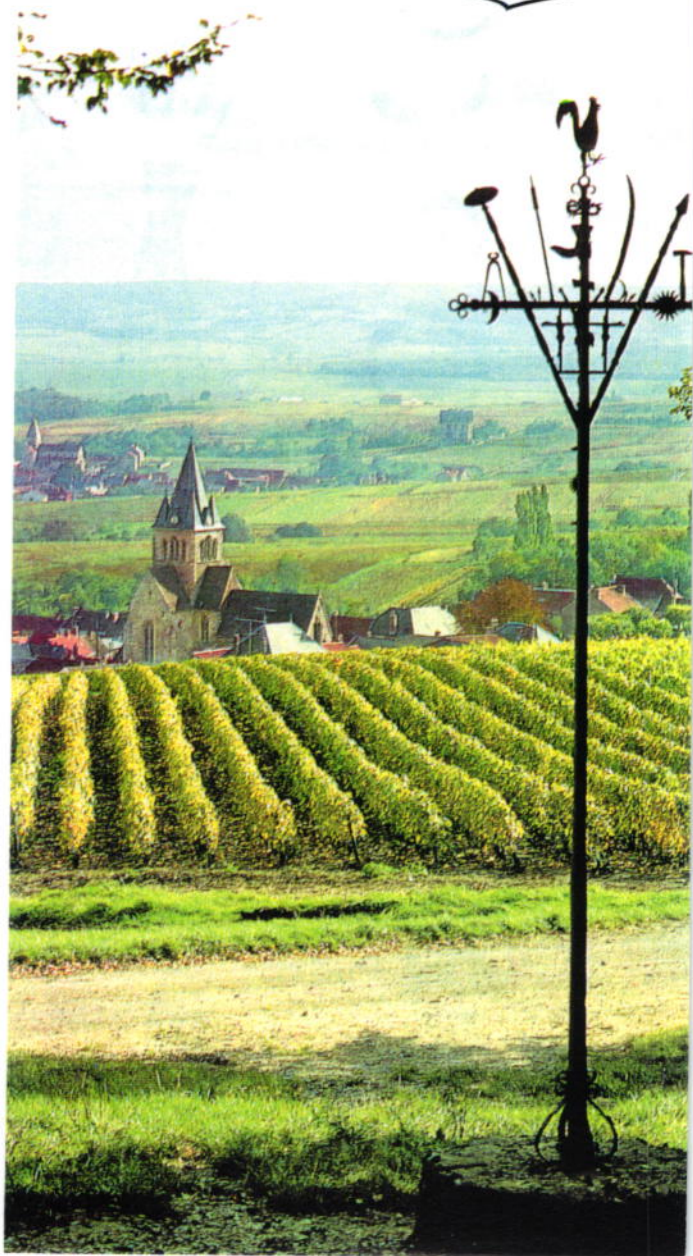
## TEILNEHMER

Rosmarie und Hans Fitzi (Organisator)  
Cilli und Theodor Amsler  
Trudi und Ernst Bär  
Irma und Hansruedi Baltensberger  
Susi und Peter Della Rossa  
Paula und Fridolin Gschwend  
Elsbeth Harlacher  
Myrtha Torti  
Ursula und Fritz Hebeisen  
Werner Helg  
Theo Steiner  
Ulla und Felix Jörg  
Paul Kuhn  
Franz Imholz  
Otto Lüber  
Paul Lüber  
Marlis und Bruno Müllhaupt  
Trudy und Robert Roos  
Alice und Walter Vollenweider  
Dora und Heinz Wullschleger  
Ernst Früh  
Rita Haas  
Jörg Hermann  
Hansjörg Kramer  
Werner Kündig  
Kurt Peterli  
Chauffeur: Markus





# Die Champagne lädt Sie ein



# Champagne

Dieselbe Bezeichnung  
für den Wein und für die Region,  
wo er entsteht.  
Champagnewein gibt es nur  
aus der Champagne.

Entdecken Sie  
das Geheimnis der innigen Verbindung  
zwischen der Champagne und dem Champagne.  
Besuchen Sie die Stätten,  
wo der berühmteste Wein  
der Welt  
angebaut und  
hergestellt wird.

---





Die Champagne selbst wird von den Touristen verkannt. Angezogen von den Kellereien, in denen der berühmte Wein reift, übersehen sie oft die Landschaften, Denkmäler und Kunstwerke, deren Anzahl und Schönheit immer wieder erstaunt. Trotz Invasionen, Kriegen, Plünderungen und Zerstörungen, die jahrhundertlang die Champagne geplagt haben, sind ihr die Zeugnisse einer langen und intensiven Geschichte erhalten geblieben. Weit entfernt von Lärm und Hektik wird der Besucher von so viel Reichtum und Vielfalt bezaubert.

Mehrere ausgeschilderte Rundfahrten führen durch das Weinbaugebiet, insbesondere in die Gebiete Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und der Aube.

## Reims und seine Umgebung

In der im rein gotischen Stil im 13. Jahrhundert erbauten Kathedrale von Reims fand die Krönung der meisten Könige Frankreichs statt. Dieses Bauwerk unvergleichlicher Schönheit ist mit unzähligen Bildhauerarbeiten verziert, deren berühmteste den lächelnden Engel darstellt.

Die Basilika Saint-Remi im romanischen Stil ist ebenso bemerkenswert.

Bewundernswert sind auch : die Mars-Pforte und das Forum aus der gallisch-römischen Zeit, das Palais du Tau, die Museen Saint-Denis und Saint-Remi, einige Besitztümer aus dem 15. und 16. Jahrhundert, die von dem berühmten japanischen Maler bemalte Foujita-Kapelle usw.

In der Nähe erinnern das Fort de la Pompelle und die Ferme de Navarin, daß die Gegend im ersten Weltkrieg Schauplatz harter Kämpfe war.

Schöne Ausflüge sind in der Umgebung von Reims möglich.

Im Westen sind die Täler der Ardre und der Vesle sehr malerisch. Ländliche Dörfer und stolze romanische bzw. gotisch Kirchen sind zu entdecken.

Im Süden geht ein reizvoller Weg auf den Höhen der Montagne de Reims durch die Weinberge : von Gueux erreicht man über Villedommange (schöne Kirche und Rundblick von der Kapelle Saint-Lié) Verzenay (Windmühle) und Verzy (Wald aus tausendjährigen knorrigen Buchen, "Faux" genannt und Rundblick vom Mont Sinai).





## Épernay und seine Umgebung

Die Stadt Épernay ist von Weinbergen umgeben. Dort findet man ein Museum für Archäologie und Urgeschichte sowie das Champagnewein-Museum.

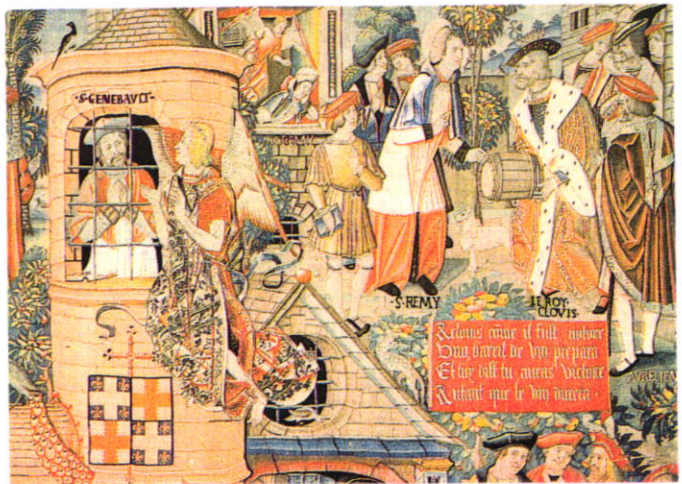
In der Umgebung der Stadt stehen mehrere Ausfahrten zur Wahl.

Östlich, nach Ay (Kirche im spätgotischen Stil und Fachwerkhäuser, eines davon gilt als Kelterhaus des Königs Heinrich IV.) erreicht man über Mutigny (Rundblick), Avenay-Val-d'Or (Kirche aus dem 12. und 13. Jahrhundert) und Louvois (Schloß, einst im Besitz des Ministers von König Ludwig XIV.) die hübschen Ortschaften Bouzy und Ambonnay.

Im Süden heben sich einige Dörfer hervor : Pierry (Besitztümer aus dem 18. Jahrhundert ; hier lebte u. a. Jacques Cazotte, Literat, der bei sich zuhause berühmte Schriftsteller, Philosophen und Künstler seiner Zeit empfing), Chavot (Kirche und Rundblick), Brugny

(Schloß), Saint-Martin d'Ablois (eigenartiger Kirchturm und Sourdou-Quelle).

Jedes Dorf der Côte des Blancs bietet gleichzeitig den Charme einer hübschen Landschaft und den Reiz einer stilvollen Kirche (Cuis, Cramant, Avize, Mesnil-sur-ogre und Oger, wo Léon Bourgeois, Friedensnobelpreisträger 1920 und Gründer des Völkerbundes, lebte). In Vertus Heimat von Eustache Deschamps, der von allen am meisten geschätzte französische Dichter des 14. Jahrhunderts - ist die Kirche mit ihrer Krypta von den Ruinen der alten Festung umgeben. Vom Mont Aimé, in der Nähe des Dorfes Bergères-les-Vertus, genießt man ein eindrucksvolles Panorama ; auf diesem sehr großen Hügel wurden im Laufe der Zeit nacheinander prähistorische Wohnstätten, ein zuerst gallisches und dann römisches Lager sowie ein riesiges Feudalschloß erbaut und ein Scheiterhaufen errichtet, auf dem 1239 Katharer aus der Champagne verbrannt wurden.



## Das Gebiet der Aube

Die Stadt Troyes ist zwar nicht im Weinbaugebiet, aber einen Besuch wert. man sollte durch die alten Gassen mit den Fachwerkhäusern flanieren, die stolzen Wohnsitze aus dem 14. und 15. Jahrhundert bewundern, die interessanten Museen und die zahlreichen Kirchen mit Statuen und Glasfenstern ergreifender Schönheit besichtigen.

Vor dem Weinbaugebiet kann man an dem angenehmen See des Orient-Waldes für einen entspannenden Spaziergang anhalten.

Um Bar-sur-Seine (Kirche und alte Gassen) sind typische Dörfer in der lieblichen, hügeligen Landschaft verstreut : Essoyes (wo der Maler Auguste Renoir wohnte), Les Riceys (alte Besitztümer), Mussy-sur-Seine (Kirche und Schloß), Noé-les-Mallets (Rundblick) usw.

Ganz in der Nähe von Bar-sur-Aube (Kirchen und Holz-Galerie aus dem 16. Jahrhundert) befinden sich in einer grünen, bäuerlichen Landschaft die friedlichen Dörfer wie Arrentières, Arconville, Lignol-le-château usw.

Jedes Jahr veweilen zahlreiche Besucher am Grab von Général de Gaulle im Dorf Colombey-les-deux-Églises, an der Grenze der Départements Aube und Haute Marne.

## Das Marnetal

Mit 525 km ist die Marne länger als die Seine, bis sich die zwei Flüsse kurz vor Paris treffen. Zweifellos ist der angenehmste Teil des Flusses der, der das Weinbaugebiet durchquert.

Im Departement Aisne ist die Stadt Château-Thierry (Heimat von Jean de la Fontaine, dem ein Museum und ein Fest jedes Jahr gewidmet sind) von freundlichen Dörfern umkreist : Crouttes, Charly, Nogent-l'Artaud, Romeny-sur-Marne (Aufenthaltort von zahlreichen impressionistischen Malern), Condé-en-Brie (Schloß der Prinzen von Condé), Mézy-Moulins (schöne Kirche) usw.

Ab Dormans (Kirche aus dem 13. Jahrhundert, Schloß im Stil Ludwig XIII. und Gedächtniskirche der Marne-Schlachten) führen zwei Straßen auf halber Höhe durch die Weinberge nach Épernay.

Am linken Ufer fährt man durch Troissy, Mareuil-le-Port und Oeuilly (bemerkenswerte Kirchen), Bour-sault (Schloß im Renaissance-Stil, im 19. Jahrhundert erbaut) und Vauciennes (schöne Kirche).

Am rechten Ufer entdeckt man Châtillon-sur-Marne (Rundblick und das stattliche Denkmal des in der Champagne geborenen Papstes Urban II., der 1095 den ersten Kreuzzug predigte), Damery (Geburtsort der Schauspielerin Adrienne Lecouvreur, die Anfang des 18. Jahrhunderts die Heldin der Trägodien von Jean Racine spielte) und Hautvillers (Rundblick, Abteikirche mit dem Grabmal von Dom Pérignon).

## Südlich der Marne

Über Orbais-l'Abbaye (wunderschöne Abtei-Kirche aus dem 13. Jahrhundert), Étoges (Schloß aus dem 12. Jahrhundert), Villevenard und Coizard-Joches (Druidensteine, Dolmen, Höhlen und neolithische Grabmäler) führt die Straße durch das Moor-gebiet von Saint-Gond (urgeschichtliche Anlagen und Schlachtfeld von 1914) zu dem kleinen, belebten Städtchen Sézanne (stattliche Kirche aus dem 15. und 16. Jahrhundert). Von dort ist es nicht mehr sehr weit zum Wald von Traconne und der ruhigen Landschaft, die Marcel Proust so sehr liebte.

Die Gegen von Vitry-le-François ist genau so reizvoll, insbesondere die Fachwerk-Kirchen und Häuser sowie der See von Der-Chantecoq. Unterwegs sollte man in Châlons-sur-Marne halten, um die zahlreichen Kirchen der Stadt, das Museum des Klosters von Notre-Dame-en-Vaux, einige Besitztümer aus dem 17. und 18. Jahrhundert und in der Nähe die Basilika von l'Épine (15. und 16. Jahrhundert) zu entdecken.





# Die Champagne-Herstellung

Natur, Tradition, Arbeit und Gesetzgebung tragen dazu bei, aus dem Champagne einen außergewöhnlichen Wein zu machen.

Besondere geologische und klimatische Bedingungen begünstigen das Zustandekommen vorteilhafter Faktoren, die man sonst nirgendwo anders auf der Welt trifft.

Das Weinbaugebiet ruht auf einem dicken Kreiduntergrund aus der Sekundärzeit. Diese Kreide von außergewöhnlicher Beschaffenheit bietet dem Champagne eine einzigartige Wiege. Nicht nur, weil er darin in über 250 km langen unterirdischen Kellern bei stets gleicher Temperatur, geschützt vor Erschütterungen und Lichteinwirkungen - reifen kann, sondern auch weil die Kreide der Weinrebe ihr bestes gibt: sie nimmt Wasser und Wärme auf, um sie dann wieder freizugeben, sie bietet den empfindlichen Rebstöcken Nahrung und Schutz und gibt den Trauben ihren unverwechselbaren Charakter. Somit bestimmt sie die subtile Zusammensetzung des Weins mit.

Die durchschnittliche Jahrestemperatur im Weinbaugebiet überschreitet  $10,5^{\circ}$  nicht. Das ist die äußerste Grenze, darunter reifen die Trauben nicht mehr. Die Reben sind niedrig gehalten, der Rebschnitt ist kurz: weder Wärme noch Saft werden verschwendet.

Paradoxerweise sind es jedoch gerade diese Grenzbedingungen, die den Trauben die Eigenschaften verleihen, die den bei der Champagne-Herstellung gestellten hohen Anforderungen am besten entsprechen.

Nach langen Erfahrungen wurden bestimmte Rebsorten festgelegt, die vollkommen mit dem Boden und dem Klima der Champagne übereinstimmen. Es sind die weißen Trauben Chardonnay und die beiden blauen Trauben Pinot Noir und Meunier. Die ersten geben dem Wein Leichtigkeit und Frische, die anderen Körper und Lebensdauer bzw. Frucht und Jugend. Ausschließlich diese drei Traubensorten sind vom Gesetz erlaubt.

Die Weinrebe ist empfindlich, sie fordert und verlangt eine ständige Pflege. Sie wird von tausend Gefahren bedroht: Frost, Gewitter, Krankheiten und Ungeziefer können die Hoffnung von einem Jahr Arbeit zunichte machen.

Trotz hingebungsvoller Pflege des Weingärtners kann vieles Unvorhergesehene eine Katastrophe hervorrufen. Es bedarf des Zusammentreffens mehrerer günstiger Faktoren, um eine gute Weinernte zu erzielen.

Zur Zeit der Weinlese werden die Trauben sorgfältig verlesen und zur Kelter gefahren. Aus 4000 Kilogramm Trauben werden in rasch hintereinander durchgeführten Pressungen 2666 Liter Most gekeltert, was einem Ertrag von 100 Liter Most aus 150 Kilogramm Trauben entspricht.

Der Most kommt in Holzfässer oder Gärtanks. Der Wein entsteht durch die Umwandlung des Zuckers in Alkohol bei der ersten Gärung.

Nach mehreren Monaten, wenn die erste Gärung abgeschlossen ist und der Wein sich geklärt hat, wird die "cuvée" zusammengestellt.

Die ganze Kunst besteht darin, Weine aus unterschiedlichen Jahren, Rebsorten und Lagen so zu vermählen, daß man eine harmonische, ausgeglichene Einheit erzielt. Jeder Kellerei-Verantwortliche hütet sorgfältig das Geheimnis der Zusammenstellung, die seinem Wein die persönliche Note verleiht und ihn somit von dem seiner Kollegen unterscheidet. Erstaunlich ist, daß die Qualität dieser glücklichen Weinzusammenstellung immer deutlich die der einzelnen Weine zusammen übertrifft.

Ist der Wein einer Ernte außergewöhnlich gut, dann besteht die Möglichkeit, für die Cuvée nur Weine aus diesem einen Jahrgang zu nehmen. Das einen "millésimé", einen Jahrgang-Champagne. Stammt der Wein nur aus den weißen Chardonnay-Trauben, so heißt der Champagne "Blanc de Blancs".

Nach der Zusammensetzung der Cuvée wird der Wein auf Flaschen abgezogen "*tirage*". Dabei wird dem Wein natürliche Champagne-Hefe und eine kleine Menge Zucker beigegeben.

Danach werden die Flaschen verschlossen und eine zweite, viel langsamere Gärung als die erste findet statt. In der Stille der kühlen Keller verwandelt sich der stille Wein in einen moussierenden. Hat man dem Wein weniger Zucker zugegeben, so entwickelt er weniger Schaum und der Champagne heißt dann "*Crémant*".

Die Lagerung im Keller dauert mindestens 1 Jahr (3 Jahre für Jahrgangs-Champagne), meistens aber mehrere Jahre. Sie sind für die Feinheit des Schaums und das Bukett des Weins entscheidend.

Während der zweiten Gärung hat sich Satz in der Flasche gebildet, den man nun entfernen muß. Dafür werden die Flaschen auf Rüttelpulte gestellt und wochenlang täglich "*gerüttelt*", damit der Satz langsam in den Flaschenhals zum Korken hin gleitet.

Das "*dégorgement*" besteht anschließend darin, diesen Satz aus der Flasche auszustoßen. Da etwas Wein dabei verloren geht, wird die gleiche Menge Champagne mit einer kleinen Zugabe Rohrzucker wieder aufgefüllt. Die Zugabemenge richtet sich nach der Geschmacksrichtung, die man erhalten will (brut, sec oder demi-sec).

Es folgt noch das endgültige Verkorken, die Anbringung des Drahtkörbchens zur Korkensicherung, der Kapsel und der Staniolfolie sowie das Etikettieren. Die Flasche ist nun versandbereit.







*Jeudi 25 Août 1994*

*Dîner à l'Orangerie*

\* \*

*Salade Buissonnière au Magret d'Oie Fumé*

*Mousseline de Turbot Cressonnière*

*Mignon de Porc Laqué  
aux Pommes Douces et Céleri*

*Assiette de Fromages Régionaux*

*Soufflé Glacé Champenois*

*Café*

\* \*

*Repas préparé par Mr Hubert Gérard de Champigny*

*Brut Impérial en Magnum  
Cuvée Demi-Sec*

























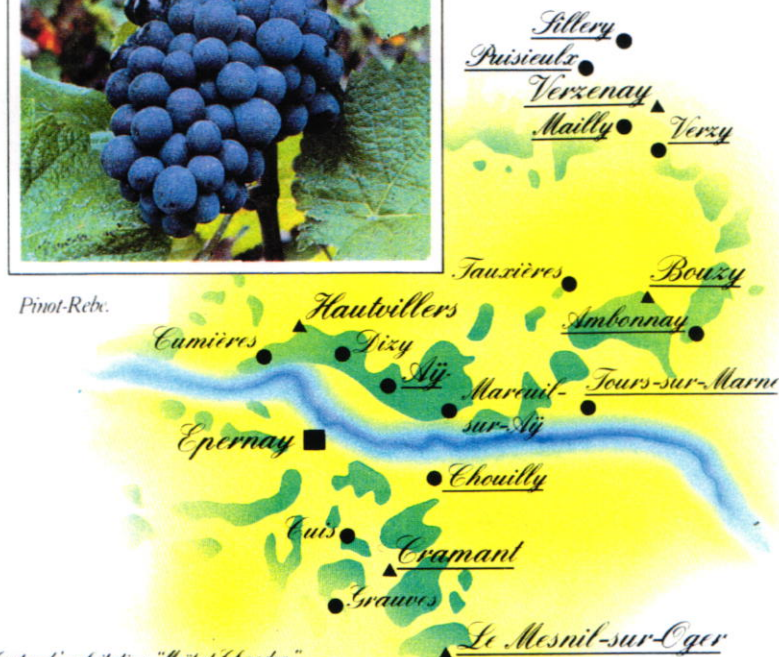
## Der Weinberg

Das Haus Moët & Chandon, das der Lehre Dom Pérignon's bis zum heutigen Tag treu geblieben ist, besitzt Weinberge in den besten Lagen der Champagne. Mit fast 500 ha nennt es heute den bedeutendsten und den am besten verteilten Weinbesitz der Champagne sein eigen.

Schwarze und weiße Trauben, Pinot Noir aus den Bergen um Reims, Pinot Meunier aus dem Marnetal und Chardonnay von der Côte des Blancs verbinden sich harmonisch und geben dem Champagner aus dem Hause Moët & Chandon die Qualität und Feinheit, zu der wir uns seit Claude Moët verpflichtet fühlen.



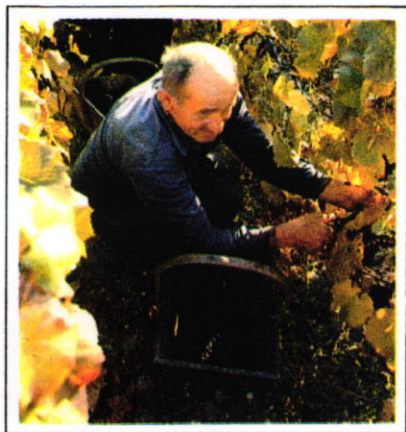
Pinot-Rebe.



- ▲ Centre d'exploitation "Moët et Chandon."
  - Tignebles où "Moët et Chandon" est propriétaire.
- Les noms soulignés sont les crus classés à 100 %.*

Chardonnay-Rebe.

## Die Geburt des MOËT & CHANDON



Von Weinlese zu Weinlese wird der Pflege des Weinstocks allergrößte Sorgfalt zuteil; mehr als 25 verschiedene Arbeitsgänge werden an ihm im Laufe des Jahres vollzogen. Zwischen Ende September und Mitte Oktober schwärmen die Weinleser in die Weinberge aus, um die Reben im besten Reifezustand zu pflücken. Während alle anderen Arbeiten im Weinberg sich dem Rhyth-

mus der Jahreszeiten anpassen, ist die Weinlese selbst von der Eile bestimmt, die Früchte der Arbeit und Sorgen eines ganzen Jahres zu ernten und sie so schnell wie möglich vom Weinberg in die Kellern zu schaffen. Mit größter Sorgfalt gepflückt, wenn nötig noch ausgelesen, werden die Trauben auf dem schnellsten Wege in die Kelteranlagen des Hauses Moët & Chandon transportiert.



## Vom Weinberg ins Kelterhaus

In Epernay, dem Zentrum der Champagne, sorgt eine der modernsten Kelteranlagen für ein Höchstmaß an Perfektion bei diesem Arbeitsvorgang, Vorbedingung für eine außergewöhnliche Qualität.

Der Most wird durch vorsichtige Pressungen rasch von Fruchtfleisch, Kern und Schale getrennt, um eine Färbung des Mosts zu vermeiden. In den Fässern ruht der Most einige Stunden, damit sich Pressrückstände ablagern können.



Der dann klare Traubensaft wird in Vinifikationstanks gefüllt, in denen die erste Gärung erfolgt. Die Pressvorgänge unterliegen strengen, von alters her bewahrten Regeln: Verwendung der traditionellen Kelteranlagen, 4000 kg pro Pressung, Trennung des zuerst ausgepressten Saftes von den nachfolgenden, welche durch den Geschmack von Schalen und Stielen weniger fein in der Qualität sind. Bei Moët & Chandon findet nur der zuerst ausgepresste Most Verwendung zur Herstellung von Champagner.

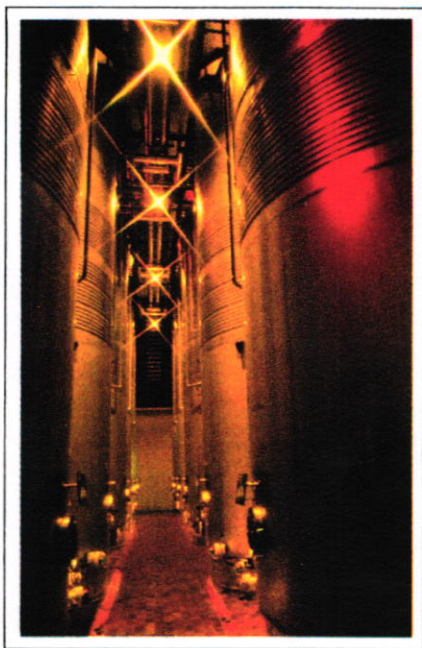




## Die Faßkeller Die erste Gärung

Der durchsichtig klare Most wird in Eichenfässer oder Vinifikationstanks gefüllt, in denen die erste Gärung erfolgt, die aus dem Most Wein werden läßt. Hierzu muß der Most eine konstante Temperatur von 20° Celsius haben und vor jeder Verunreinigung geschützt sein. Unter Einwirkung der in ihm enthaltenen Gärstoffe brodeln er während mehrerer Wochen. Man sagt : Der Most kocht.

Am Ende dieser Gärphase wird der Wein abgekühlt und für den nächsten Arbeitsgang umgefüllt.



## Die Cuvée MOËT&CHANDON

Nachdem diese erste Gärung abgeschlossen ist, stellen die Kellermeister mit der Firmenleitung die Cuvée zusammen, d.h. die Verbindung von Weinen aus verschiedenen Lagen und Rebsorten der letzten Ernte. Außerdem werden Reserveweine der besten Jahrgänge, die in unseren Kellern in alten Eichenfässern



gereift sind, hinzugegeben.

In einer schier endlosen Reihe von Verkostungen bestimmen sie die Cuvée, mit dem ausgewogensten Charakter und der vollkommensten Harmonie. So entsteht ein Champagner, der würdig ist, das Etikett Moët & Chandon zu tragen und für eine gleichbleibende Qualität jeder einzelnen Cuvée zu bürgen.

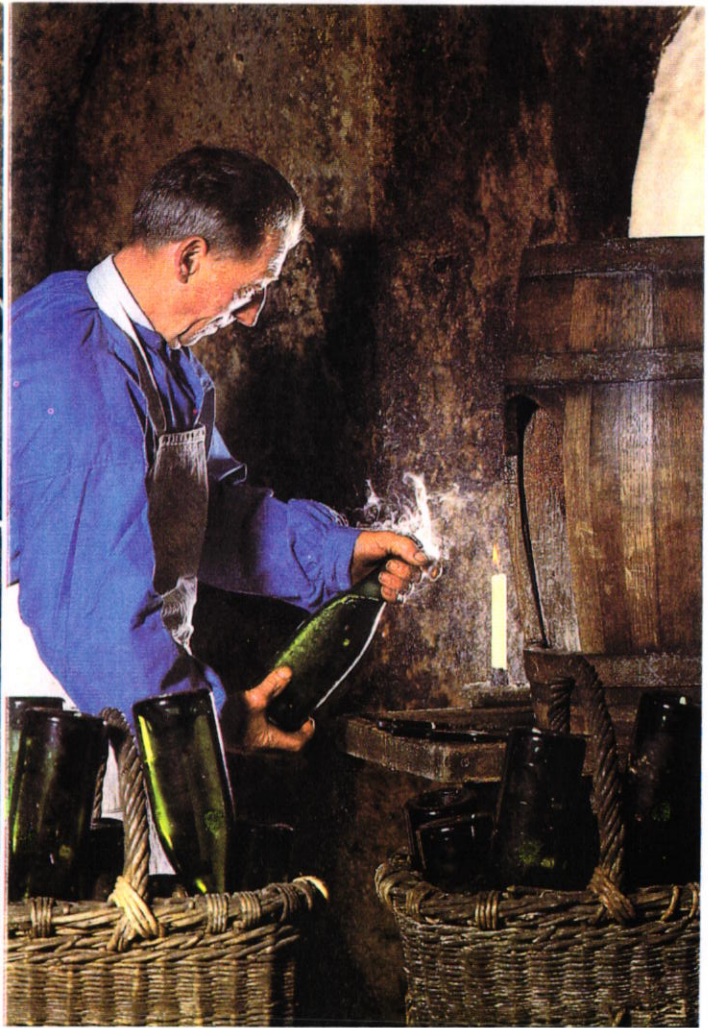
Im Frühjahr wird die Cuvée auf Flaschen gezogen und die zweite Gärung setzt ein, in deren Verlauf die Schaumbildung erfolgt.

## Das Rütteln

**W**ährend der zweiten Gärung bildet sich aus den Gärstoffen eine Ablagerung im Wein, das "Depot". Danach werden die Flaschen mit dem Hals nach unten in Pulte gesteckt. Mehrere Monate hindurch drehen die "Rüttler" täglich jede einzelne Flasche, damit dieses Depot – ohne den Wein zu trüben – entlang der Flaschenwand allmählich auf den Korken hinuntergleitet. Danach werden die Flaschen, mit dem Hals nach unten, gestapelt. So lagern sie viele Monate, ehe das Depot im Rahmen des Abschleppens entfernt wird. Hierbei wird der Flaschenhals zunächst eingefroren und das Depot, das nun von einem kleinen Eisstück eingeschlossen ist, wird beim Öffnen der Flasche von dem Kohlendruck herausgeschleudert.

Schließlich setzt man jeder Flasche eine bestimmte Menge Rohrzucker zu, der vorher in altem Wein aufgelöst wurde. So erhält man je nach Zusammensetzung der Cuvée und entsprechend dem Geschmack der Kundschaft einen Champagner, der "Brut", "Sec" oder "Demi-sec" ist.

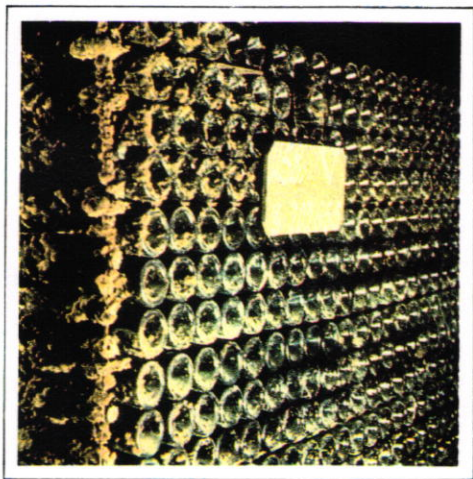
Gleich danach werden die Flaschen neu verkorkt. Nach einem letzten, mehmonatigen Aufenthalt in den Kellern erhält sie ihre endgültige Ausstattung, bevor sie die verwöhntesten Weinkenner in aller Welt verkosten und genießen.

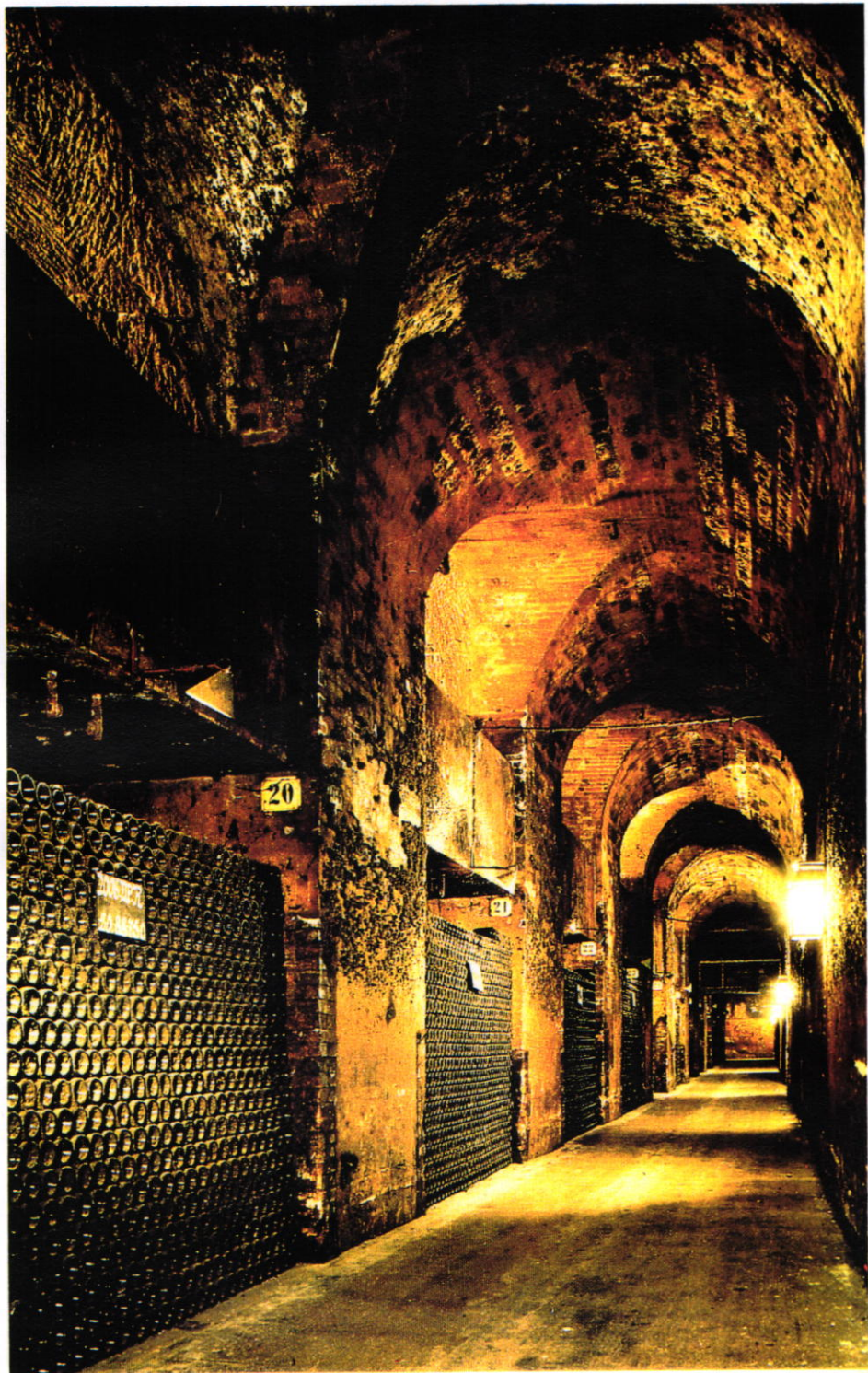


## Das Altern

Die Flaschen werden flach auf Latten gelegt und ruhen mehrere Jahre lang in den Kellern.

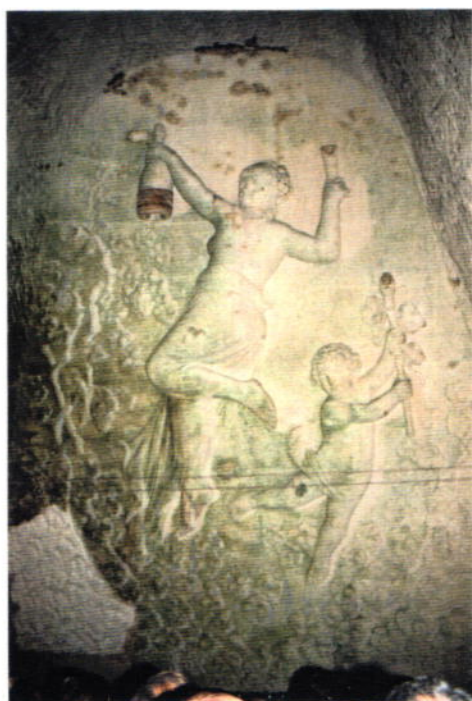
In dieser Zeit erreicht der Champagner seine ihn kennzeichnende, unvergleichbare Feinheit und geschmackliche Perfektion. In der gleichbleibenden Kühle des Kellers, vor Licht geschützt, reift er ganz langsam bis zu den letzten Etappen, die der Wein vor seiner Vollendung zum Champagner durchmachen muß.



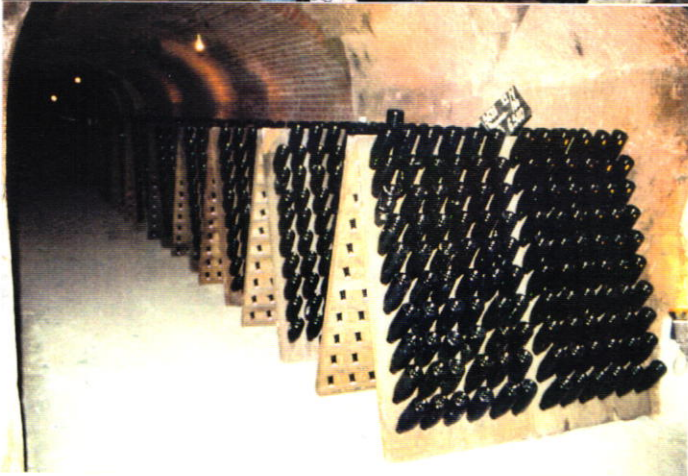
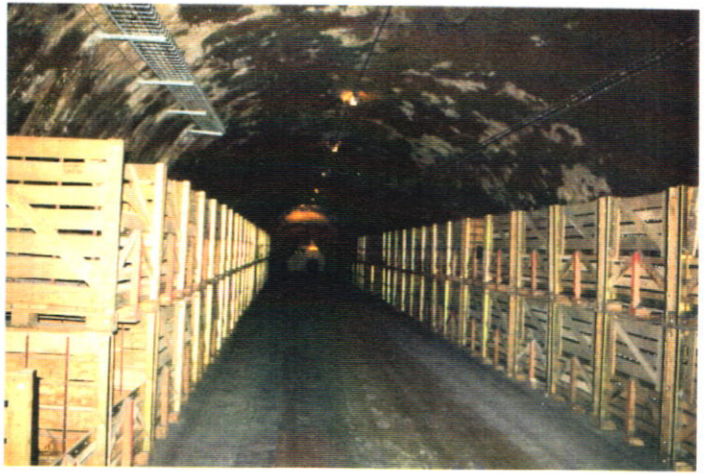


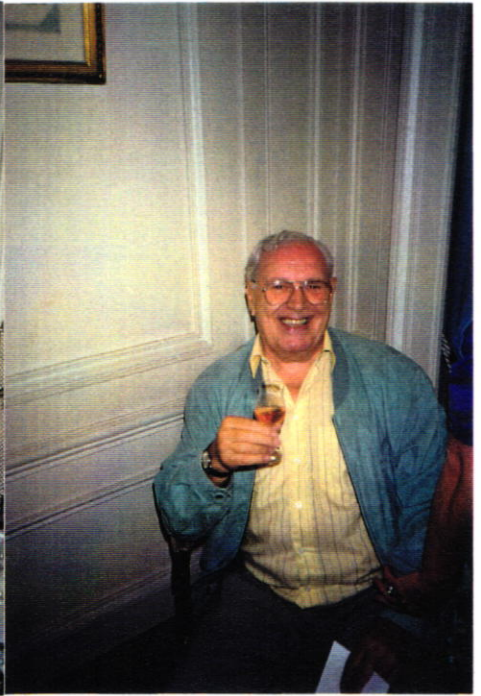
Von Claude MOËT  
zu MOËT & CHANDON

















## DEJEUNER

*Amuse-bouche*

*Terrine rustique de lapereau  
au Champagne*

\*\*\*\*

*Filet de boeuf aux pleurotes  
sauce vin de côteaux*

\*\*\*\*

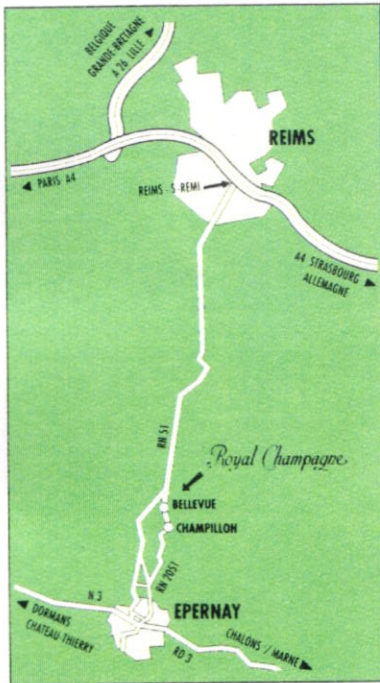
*Feuilleté chaud de fromage  
et petite salade*

\*\*\*\*

*Saint Honoré à l'ancienne  
crème Chiboust*

*Petits fours et mignardises*

\*\*\*\*



# Royal Champagne

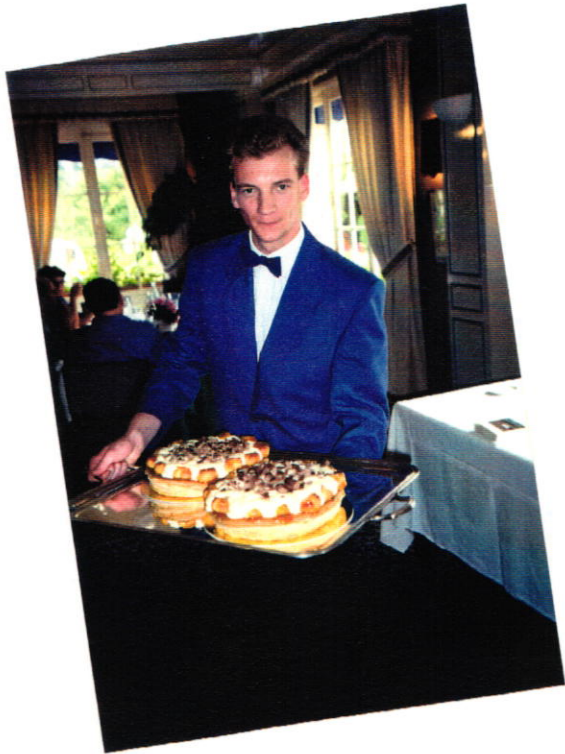
★★★★★  
51160 Champillon Bellevue

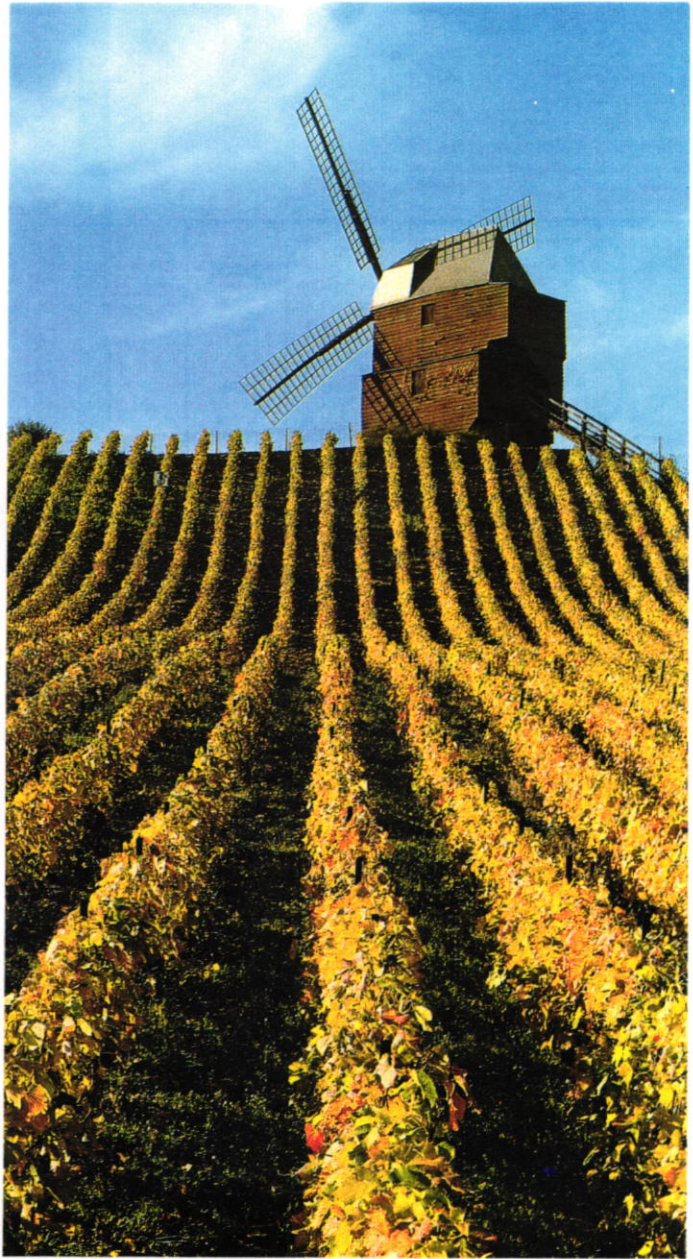
Tél. 26 52 87 11

Fax 26 52 89 69

Télex 830 111 F

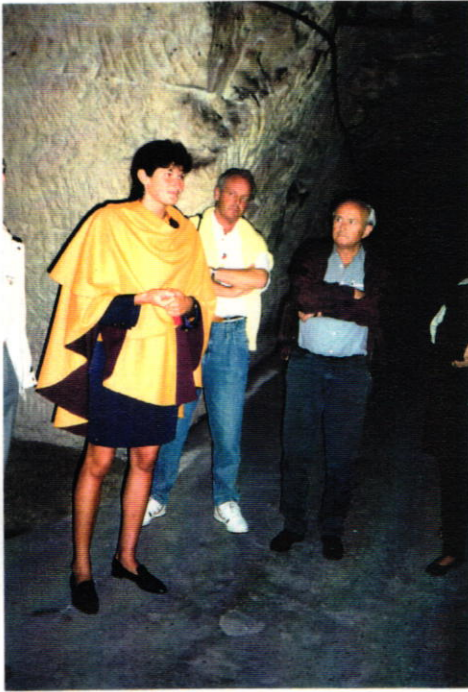
*Vendredi 26 Août 1994*











CHAMPAGNE

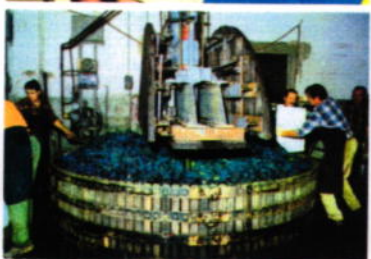
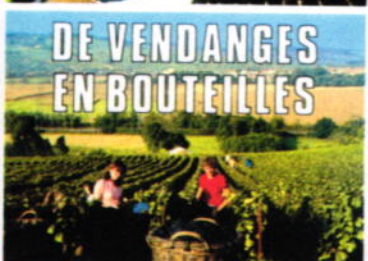
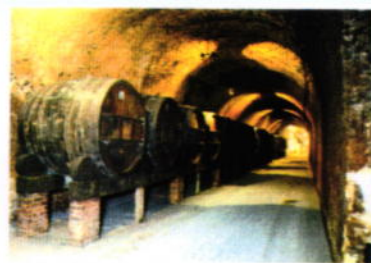


**Veuve Clicquot Ponsardin**  
MAISON FONDÉE EN 1772  
REIMS  
FRANCE









# Le Grand Cerf



Dans le vignoble, la simplicité d'une maison à la campagne, entre les grandes marques du Champagne de Reims et d'Épernay, et les propriétaires récoltants. "Mariage culinaire des produits de la mer, de saison et du Champagne".



In the vineyard, a simple country cottage, situated between the famous names of Reims and Épernay, and the wine growers. "Culinary association of the seafood products, seasons, products of Champagne".



In den Weingergen gelegen, mit der Einfachheit eines Landhauses, zwischen den berühmten Champagnermarken von Reims und Épernay und den vermarktenden Winzern. "Kulinarische Verbindung von Meeresereie der Saison und des Champagners".

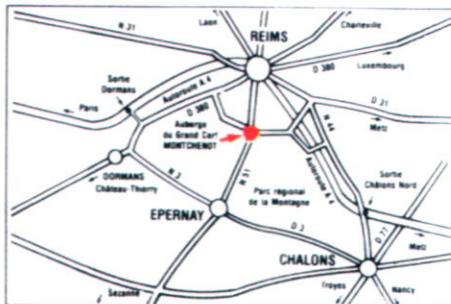
**B. et D. GIRAudeau**  
**F. et A. GUICHAROUA**  
 RN 51 - MONTCHENOT  
 51500 VILLERS-ALLERAND  
 Tél. : 26.97.60.07 - Fax : 26.97.64.24

Cartes de credit :  
 AECB

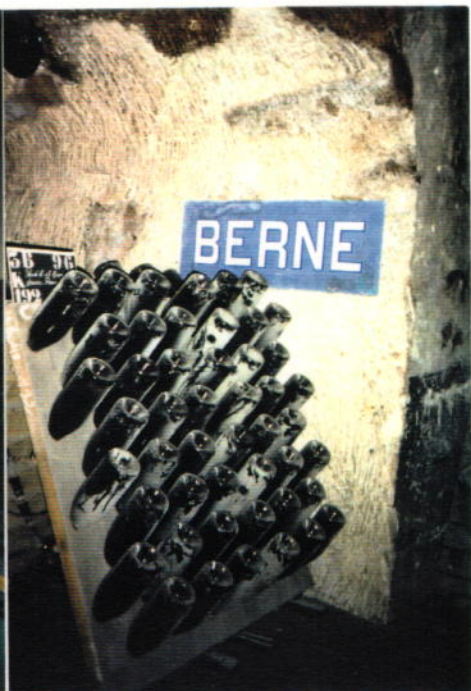
Prix : \*  
 Menus de 160 F à 400 F  
 Carte environ 350 F  
 Grande carte de Champagne

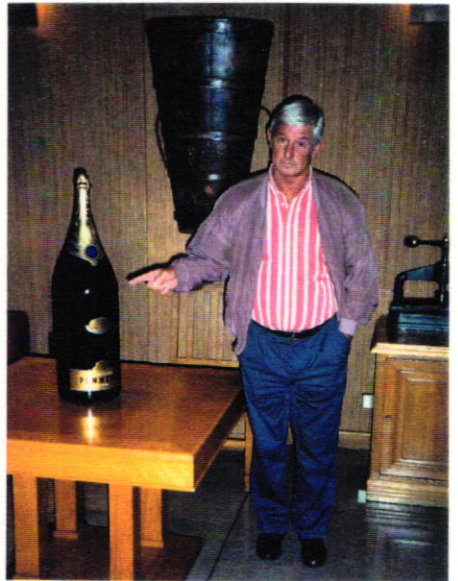
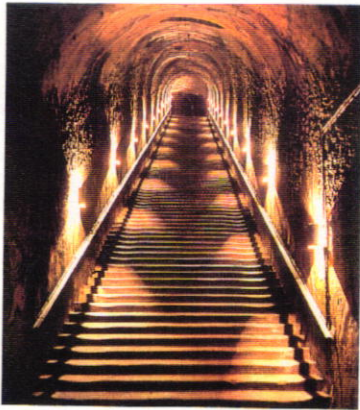
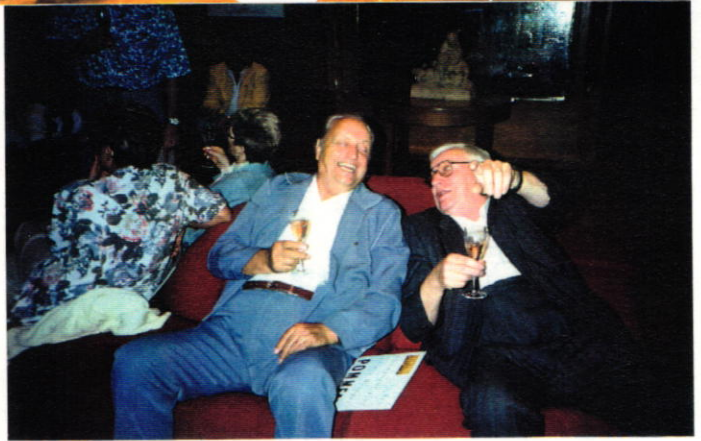
Sortie autoroute A 4  
 Reims - Saint-Remi

\* Les prix peuvent être sujets à modification sans préavis

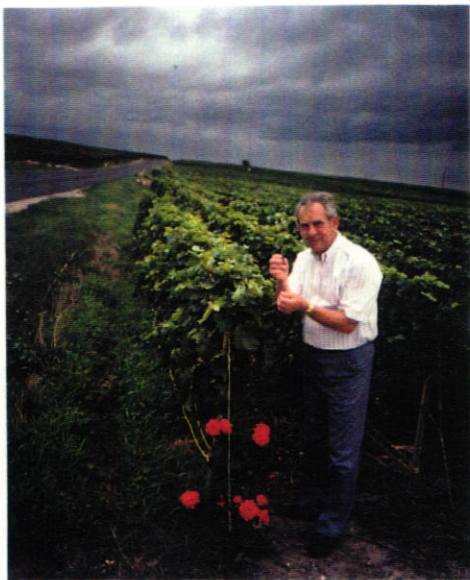


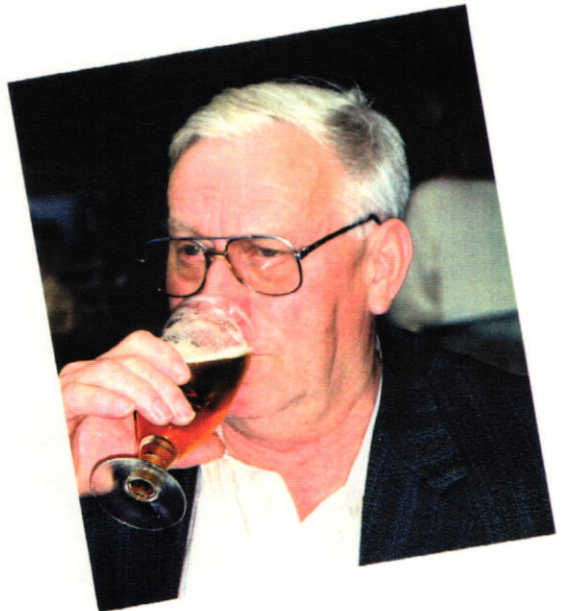




















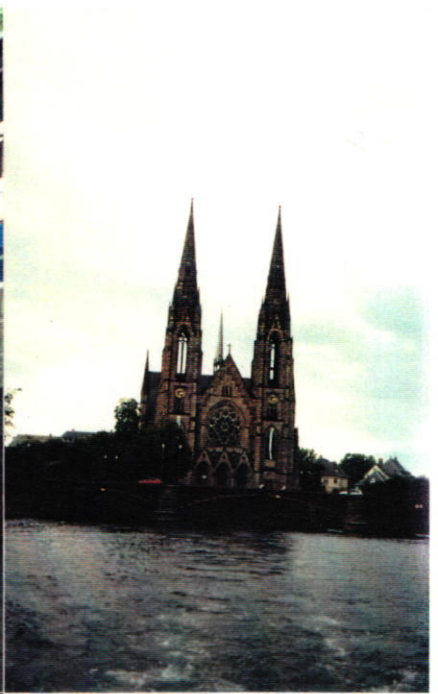














MPY  
V  
J.  
NE  
SC  
THI