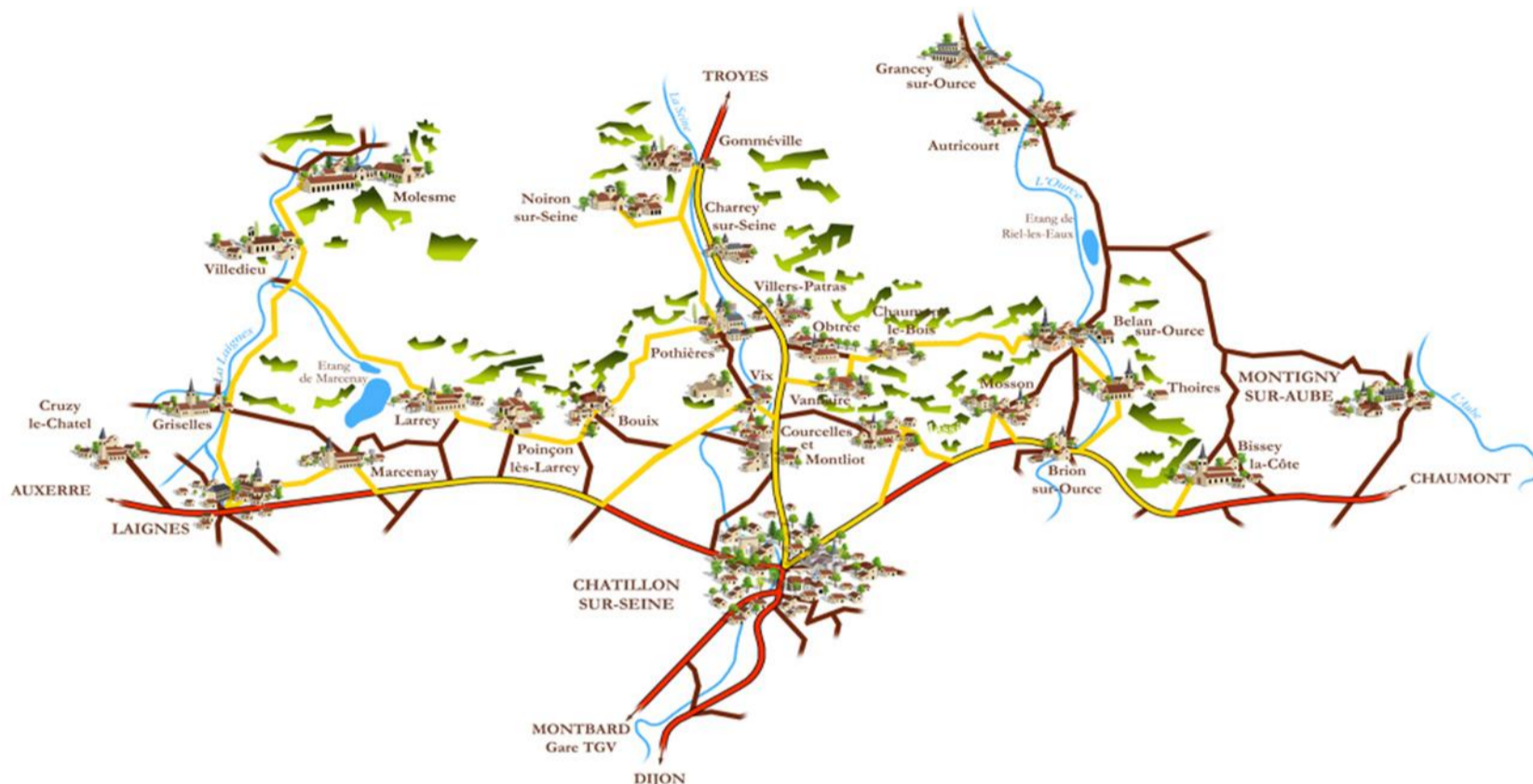


**BALADE DANS LES VIGNES (5/8).** Découverte effervescente du nord de la Côte-d'Or, dédié à une

# Parcourez la route du crémant



La route du crémant est un ensemble d'itinéraires de 120 km. Carte Syndicat de défense des intérêts viticoles des coteaux du Châtillonnais

C'est la zone la plus au nord-est de la Bourgogne et si d'autres crémants existent à travers la région, le secteur du Châtillonnais est le seul terroir dédié entièrement à cette production, classée en AOC en 1986.

La route du crémant est née en 2009. Il s'agit d'une boucle de 120 km sur la côte (cuesta) châtillonnaise comprenant des incursions dans les vallées de la Seine, de la Laigne et de l'Ource. Sa mission : donner une plus grande lisibilité à cette production, aux (très) proches portes de la Champagne connue à travers le monde. Il faut savoir que jusqu'à l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) Champagne (1927), les vigneron de Côte-d'Or travaillaient avec leurs collègues de l'Aube...

L'intérêt de la route du crémant ne repose pas que sur la production viticole locale. L'idée est d'amener le visiteur à découvrir la diversité du Châtillonnais. « Si on prend le temps de s'arrêter, chaque village a ses petits trésors », dit-on à l'office de tourisme de Châtillon-sur-Seine. On y relève un patrimoine riche et varié (églises, châteaux, lavoirs...), un côté nature très présent et des pro-

duits du terroir. Un endroit où est passé Gargantua, dit la légende.

➔ **Début du périple à l'extrême est de la route du crémant.** Montigny-sur-Aube héberge un petit joyau architectural, son château et ses huit siècles d'histoire. Celui-ci a sa propre production de crémant sous le label Seigneurie de Montigny, commercialisé à l'étranger (Amérique du Sud, Japon, Canada...), mais aussi sur place. Le château pourrait être, à terme, choisi comme image d'excellence pour le crémant du nord Châtillonnais. Autour du site et de sa dynamique propriétaire Marie-France Ménage-Small se montent de nombreux

projets. On visite les extérieurs (l'intérieur par groupes) dont la chapelle style renaissance, patrimoine remarquable, et le verger potager conservatoire, nouveau bijou du site, inauguré fin juin. Les lieux accueillent également les élèves du secteur pour des activités périscolaires de jardinage ou d'apiculture.

« Le verger devrait recevoir le label Jardin remarquable d'ici la fin de l'année », rappelle Bernard Bonnevie, trésorier de l'Association des amis du château de Montigny, mais également adjoint au maire. Autre animation, la formation "taille et greffe" proposée plusieurs fois l'an par, entre autres, François Moulin, ancien responsa-

ble du potager du roi à Versailles (en fruitiers).

➔ **Petit saut d'une vingtaine de kilomètres à Chaumont-le-Bois** où le domaine Bouhélier presse les pommes du château de Montigny. Le jus est une petite activité complémentaire de la maison dont la force reste les six hectares de vignes. La route du crémant compte une cinquantaine de producteurs, dont une vingtaine reçoit les visiteurs en caveau.

➔ **Massingy, à 8 km au sud de Chaumont (1).** C'est en ces lieux que, d'après la légende, Gargantua, sur la route qui le mena de Bourgogne en Champagne, forma avec la boue de ses bottes des monts jumeaux,

« Si on prend le temps de s'arrêter, chaque village a ses petits trésors. »

L'office de tourisme de Châtillon-sur-Seine

appelés aussi « les bottes de Gargantua ». Massingy est également la commune où se trouve le domaine de Ghyslain et Karine Brigand, qui ont la particularité, comme Anne et Sylvain Bouhélier (lire ci-contre), d'être des producteurs du Châtillonnais ne faisant que de la vigne. Ici, les habitants sont appelés les Sorciers. « Dans les anciens temps, il y avait une sorte de secte sur un des jumeaux. On y faisait un breuvage euphorisant. C'était assimilé à de la sorcellerie », raconte Ghyslain Brigand, quatrième génération à la tête du domaine qui vient de recevoir le label "Haute valeur environnementale".

CYRILL BIGNAULT

(1) À noter que les 8, 9 et 10 août, le village de Chaumont organise une exposition sur « les Flamands du Châtillonnais », retraçant l'immigration agricole de familles belges au moment de la Première Guerre mondiale.

## Coup de cœur : l'œnocentre Ampélopsis

Le village de Massingy et ses monts jumeaux, à 8 km au sud de Chaumont, ont reçu en 2011 le Prix national de l'œnotourisme. Il accueille l'œnocentre Ampélopsis. Les premières vignes ont été plantées fin XII<sup>e</sup> siècle autour de l'abbaye Notre-Dame de Châtillon-sur-Seine, et le bâtiment date du XIII<sup>e</sup> siècle. À travers plusieurs salles, mais aussi un jardin de Bacchus, où les 13 régions viticoles françaises et leurs spécificités sont représentées, les visiteurs pourront découvrir matériels viticoles, cépages, types de vinification, saisons de la vigne, un espace dédié à Louis Pasteur, ainsi que des collections privées (tastevins, etc.). Le tout se termine par une dégustation, évidemment.





production emblématique de la Bourgogne.

# au pas de Gargantua



La route du crémant compte une cinquantaine de producteurs. Photo archives LBP

## LE DOMAINE BOUHÉLIER DÉVOILE SON SAVOIR-FAIRE

« Le crémant du Châtillonnais est réputé pour sa finesse et sa fraîcheur », explique Anne Bouhélier du domaine Bouhélier à Chaumont-le-Bois. « Nos coteaux se prêtent bien à un bon équilibre entre sucre et acidité. »

La maison produit donc toute une gamme de crémants, mais également des bourgognes et des alcools. La production totale est de 40 000 à 50 000 bouteilles, vendues essentiellement en direct. Le jeudi (jusqu'au 20 août), le propriétaire organise une visite de ses vignes et dévoile son savoir-faire.

« On a planté nos premières vignes en 1988, au début du renouveau du vignoble châtillonnais. Cela faisait 60 ans qu'il n'y en avait plus à Chaumont, alors qu'en 1900, il n'y avait que des vigneron », souligne Anne Bouhélier, également maire du village. Un petit musée a été constitué avec les outils viticoles retrouvés. « Quand on a démarré, le crémant était moins connu. Il y a du chemin de fait. Il a fallu expliquer que nous n'étions pas en Champagne et pas non plus dans le Beauvois. » En ce moment, les plantations augmentent. Aujourd'hui, elles représentent 250 hectares, mais le potentiel est de 1 500 hectares. « On peut exister avec notre identité châtillonnaise », conclut Anne Bouhélier.



Anne Bouhélier : « Nos coteaux se prêtent bien à un bon équilibre entre sucre et acidité. » Photo C. B.

### REPÈRES

#### LE MONT LASOIS

C'est l'endroit où a été découvert le vase de Vix. À son sommet se tiennent des fouilles autour d'un plateau urbanisé fortifié.

#### L'ABBAYE DE MOLESME

Fondée par saint Robert en 1075, l'abbaye possédait un immense domaine viticole, tant en Champagne qu'en Bourgogne. Elle n'est ouverte qu'aux groupes sur rendez-vous.

#### VEUXHAULLES-SUR-AUBE

Pêche pour toute la famille, mais aussi produits transformés à base de truite. Louis XIV est passé par Châtillon et aurait apprécié le pâté de truite qui lui fut servi.

#### GRISELLES

Au bord de l'eau, on peut découvrir le lavoir et les traditions rurales, l'histoire du château disparu, l'église et sa crypte préromane.

Office de tourisme de Châtillon-sur-Seine, 1, rue du Bourg, tél. : 03.80.91.13.19.



**Un verger à l'ancienne.** Le verger potager conservatoire, inauguré fin juin, est le nouveau joyau du château de Montigny-sur-Aube. Il est composé de près de 300 variétés de pommiers et poiriers issus de semences des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, « ainsi que de 70 variétés anciennes de tomates ». Photo C. B.



**Une sorte de tastevin géant.** À Châtillon-sur-Seine, le vase de Vix est la fierté du pays, un récipient d'une dimension hors du commun en bronze offert il y a 2 500 ans par les Grecs à la Dame de Vix. Le musée accueille aussi cette année une nouvelle exposition, un cabinet de curiosité avec plus de 200 oiseaux naturalisés du XIX<sup>e</sup> siècle. Photo C. B.



**Au fil de l'eau.** Fin de la promenade au lac de Marcenay, un site naturel rempli, toujours selon la légende, par Gargantua suite à un besoin pressant. Il est le terrain de jeu des pêcheurs et amoureux de la nature. Photo Anthony Bonnet