

« Le Champagne » Vendredi 8 décembre 2017, 19h30

Vendredi 8 décembre à 19h30, Chez Ludivins à Pusey ZAC de l'Oasis, Ludovic Cudrey animera une soirée consacrée au Champagne, vin festif par excellence.

Délimitée en 1927, la zone de production de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne couvre environ 34 000 hectares. Elle comprend 319 crus (communes) différents dans cinq départements : la **Marne** (67 % du vignoble total), l'**Aube** (22 %), l'**Aisne**, la **Haute-Marne** et la **Seine-et-Marne**. Le vignoble est réparti sur quatre grandes zones : la **montagne de Reims**, la **vallée de la Marne**, la **côte des Blancs** et la **côte des Bar.** Très morcelé, le vignoble compte près de 276 000 parcelles dont la superficie moyenne ne dépasse pas 13 ares.

17 villages bénéficient historiquement de la dénomination grand cru et 44 villages de la dénomination premier cru... La suite, pendant la séance...

L'occasion de déguster des champagnes d'exception et d'en comprendre la fabrication grâce aux commentaires de Ludovic !

La dégustation sera accompagnée de divers amuse-bouche salés ou sucrés.

Les séances ont lieu avec un minimum de 12 personnes et 25 personnes au maximum.

Tarif: 35 € par personne pour les adhérents (ou 1ère participation)
40 € pour les invités.

Votre inscription ne sera prise en compte qu'à réception du bulletin de participation accompagné du règlement à renvoyer avant le **1**^{er} **décembre 2017** à :

Elisabeth Faivre Morel, 16 av de la Victoire 70000 Echenoz-la-Méline, 06 62 98 21 33, fal.oenologie@free.fr

ou à glisser dans la boite aux lettres du FAL, 13 rue de la Mairie 70000 Echenoz-la-Méline

- N'oubliez pas de visiter le site du FAL et la page dédiée au groupe œnologie : www.fal-echenoz/fal-oenologie.fr , vous y lirez les articles concernant nos précédentes séances.
- Notre prochaine réunion aura lieu en février

Fait à le