



Les 5 & 6 mars - Instant champagne : l'évènement de l'unique champagne des Hauts-de-France

L'Union de vignerons champenois du Sud de l'Aisne (UVC) organise son premier évènement autour du champagne made in Hauts-de-France : **Instant Champagne se -endra les 5 et 6 mars au palais de la Bourse à Lille.** Une occasion unique de rencontrer ces vignerons qui font vivre l'unique champagne produit dans le Hauts-De-France.

L'UVC est une association née de la volonté d'une dizaine de vignerons champenois de faire rayonner leur savoir-faire viticole et de promouvoir leurs champagnes et l'œnotourisme au sein des Hauts-de-France. Pour la première fois, ils organisent un évènement pour le grand public. Au programme : découverte, dégustation, mixologie, conférences.

Les 11 vignerons de l'association présenteront leurs domaines, leurs champagnes et leurs caves par pôles. **Blancs de Noirs, Blanc de Blancs, Mul-cépages, Rosé, Cuvées spéciales et Millésimes et Ratafia.**

Au-delà des rencontres et dégustations, l'association

aimagine un programme riche pour faire découvrir le

champagne sous toutes ses formes. Accompagné de trois sommeliers, d'une violoncelliste ou encore d'un fromager, le public pourra participer à de nombreux ateliers.

> La mixologie : l'excellence du champagne pour sublimer les cocktails

L'animateur expliquera les bases de l'art de préparer de délicieux cocktails au champagne, le choix des ingrédients, du matériel... Il préparera 4 cocktails différents faciles à reproduire.

- Samedi 5 mars à 11h et 16h30
- Dimanche 6 mars à 14h

> Champagne et fromage

L'onctuosité d'un fromage et la fraîcheur d'un champagne créent une alliance surprenante et séduisante. L'animateur de l'atelier apprendra à les marier. Les fromages sont choisis par Michel WIDHEM, Maître sommelier, MOF 2004, et proviennent de la fromagerie Philippe OLIVIER, artisan affineur à Lille.

- Samedi 5 mars à 12h et 18h
- Dimanche 6 mars à 12h30 et 16h30

> Champagne en musique

Associer champagne et musique amène une autre dimension dans le plaisir de la dégustation.

Cécile LACHARME, jeune violoncelliste, a créé, pour l'évènement, trois compositions musicales qu'elle interprétera, accompagnée de son atypique violoncelle et de son pedalboard, pour révéler les facettes aromatiques d'un champagne jeune, d'un champagne mature et d'un champagne de plénitude.

- Samedi 5 mars à 15h

> L'influence du verre en dégustation

Les verres sont des écrans qui subliment les instants de dégustation et accompagnent dans ces moments d'allégresse et de partage. Dominique FLEURY, vigneronne, conseillera sur le choix du verre et son influence sur la dégustation.

- Samedi 5 mars à 13h30
- Dimanche 6 mars à 15h30

> Conférence UNESCO

En 2015, Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ont été inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Amandine CREPIN, directrice de la mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne fera découvrir ces merveilles.

- Dimanche 6 mars à 11h

YVES CHAPIER - Après 3 années passées sur le paquebot France, il restera 30 ans au service de la célèbre Maison de champagne « Moët et Chandon » comme 1^{er} maître sommelier dans la Résidence de Trianon. Il sera également ambassadeur de la marque dans le monde. Organisateur du concours national « champagne et fromage » avec le Comité Champagne.

JEAN-PIERRE HUBAILLE Sommelier Et Vice-président des sommeliers de Champagne-Ardenne

ERIC DUCHEMIN Sommelier

> **Pôle œnotourisme.** - Béatrice COUVREUR, de la Maison du Tourisme « Les Portes de la Champagne » fera découvrir toutes les facettes du territoire par le prisme de l'œnologie.

> **Pôle Méfier** - De la vigne aux bulles, des vignerons partagent toutes les facettes de leurs métiers.

> **Pôle Gastronomie** - Les Canardises des 3 Vallées présente leur spécialités au foie gras.

LE CHAMPAGNE DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

L'appellation Champagne regorge d'une multitude de variétés et d'expressions du vin, pour laquelle **10% de la production se trouve dans les Hauts-de-France**, plus précisément dans l'Aisne, dans la vallée de la Marne. Les Hauts-de-France possèdent 3400 Hectares de vignes en AOC Champagne répartis sur 32 villages. Cela représente une production de **20 à 25 millions de bouteilles par an** dans l'Aisne, employant environ **9500 personnes**, pour un chiffre d'affaire d'environ **27 millions d'euros par an**.

Spécificité du champagne de l'Aisne

Nous reconnaissons un champagne issu de la parcelle de l'appellation située dans les Hauts-de-France par son goût fruité, gourmand et fin. Puissant et à la fois subtil et souple, son intensité sera équilibrée et harmonieuse. Le tout reflète des vignes plantées dans une terre blanche et argilo-calcaire, à contrario de la craie trouvée plutôt dans la Marne. L'ensoleillement exceptionnel des coteaux de la vallée étroite de la Marne-Ouest donne ce goût fruité garant de sa spécificité.

Les membres de l'union de vignerons champenois du sud de l'Aisne :

Champagne Alain Navarre , Champagne Christian Naudé , Champagne Daniel Gerbaux , Champagne Delhomme , Champagne Derot Delugny , Champagne Fleury-Gille , Champagne Hazard-Devavry , Champagne Leclère-Torrens , Champagne Leveque-Dehan, Champagne Philippe Dechelle, Champagne Sourdlet-Diot.

INFORMATIONS PRATIQUES

Adresse > Hall d'honneur du palais de la bourse, place du Théâtre, 59000 Lille

Horaires > Samedi 5 Mars de 10h à 20h
Dimanche 6 mars de 10h à 18h

Entrée > 12€ avec un verre flûte
10 € en pré-vente

Pour en savoir plus : <https://www.uvc-champagne-sudaisne.com/>

LES PARTENAIRES

