

À Noël, optez pour des champagnes de vignerons !

Pour la première fois, un pop-up store 100% champagne de vignerons s'ouvre à Paris pour les fêtes de fin d'année. À "L'Instant Champagnes" on peut déguster, dialoguer avec ceux qui font le vin, assister à des ateliers et acheter des bouteilles. Le rêve en période de fêtes !



Vingt-quatre vignerons se relaient pour accueillir le public et présenter leurs vins jusqu'au 31 décembre.

Les **Champagnes de vignerons** investissent Paris. Pour la première fois, au cœur de la capitale, en face de Beaubourg, ils viennent à la rencontre directe des consommateurs. Tout y est organisé pour proposer aux visiteurs parisiens et aux touristes, néophytes ou amateurs, une véritable expérience autour du **Champagne, vin de fête** et de rencontre par excellence.

Parmi les 5 000 producteurs regroupés sous le terme "**Champagnes de Vignerons**", vingt-quatre se relaient pour accueillir le public, présenter leurs vins, expliquer leur terroir et leur façon de faire. Ces vignerons sont ceux qui possèdent les terres et les vignes. Ils sont à l'origine de tous les vins de Champagne, puisqu'ils récoltent les raisins, les transforment en vin tranquille puis en champagne, chez eux ou au sein d'une cave coopérative.

Une occasion unique donc de dialoguer, de comprendre les quatre grandes zones de la **Champagne** : Montagne de Reims, Côte des Bars, Côte des Blancs et Vallée de la Marne. Et de repartir avec des bouteilles qu'on a goûtées et qu'on aime vraiment, entre 24 et 32 € pour la plupart.



CADEAU SOLIDAIRE ET ATELIERS DIDACTIQUES

Pour emballer les bouteilles, un très joli coffret cadeau aux couleurs des **Champagnes de Vignerons** a été créé pour la boutique éphémère. Une partie des bénéfices de sa vente sera reversée à une association caritative d'aide aux enfants.

Des animations sont organisées chaque jour, ainsi que des activités pédagogiques pour occuper les enfants, en partenariat avec l'Univers du Goût en Champagne. Pour les plus passionnés, deux types d'ateliers avec quatre vins sont proposés : découverte des terroirs ou accords mets et champagnes (27 et 49 €). Pour participer aux ateliers d'1h30, il faut s'inscrire sur le site Weezevent. Invitez vos amis car les prix sont fortement dégressifs à deux ou à trois !

> Les champagnes de vignerons à ne pas manquer pour Noël :

Champagne Richard Royer

Côte des Bars

La cuvée "Caractère", issue de raisins noirs, est très équilibrée, avec une vinosité légère, un joli fruité et une belle longueur fraîche (25,80€). Le millésime 2009 Melle Jeanne est très parfumé, avec des bulles fines, une bouche ample et nuancée. (31€).

Champagne Michel Marcoult

Côte des Blancs

On apprécie la cuvée Francis, 100% chardonnay, pour son fruité élégant, ses bulles fines parfaitement intégrées et sa finale pure (24,40€).

Champagne Dauby mère et fille

Vallée de la Marne

Un bel assemblage 50% pinot noir, 50% chardonnay vinifié en extra brut, à la forte personnalité et à la longueur aérienne (41,80€). Aussi un blanc de noirs complexe et vineux, dont la bouche équilibrée fait saliver, seul ou à table (27,80€).

> **L'Instant Champagnes**

16, rue Saint Merri

75004 Paris

(Metro Hôtel de Ville ou Rambuteau)

Du 9 au 31 décembre de 12h30 à 20h (17h le 31).

Fermé le 25 décembre