

DOSSIER DE PRESSE

Juin 2020



**A Fleury-la-Rivière, il est un lieu
atypique et unique
en Champagne.**

Un endroit magique au cœur des
vignes et de la Vallée de la Marne où
l'histoire affleure à même la roche.

Dans la cave la plus insolite de France, la Famille Legrand-Latour vous donne rendez-vous
pour une expérience sensorielle inoubliable... Entre champagne et coquillages, partez à la
découverte de l'oeno-géologie !





ET SI NOUS REMONTIONS
ENSEMBLE LE COURS DE
L'HISTOIRE ?

IL Y A 45 MILLIONS D'ANNÉES...

Qui imaginerait la Champagne sous les eaux ?

Et pourtant... Point de vignes mais une plage tropicale qui s'étend à l'horizon !

En pleine ère cénozoïque, le bassin parisien est loin de ressembler à cette vaste plaine vallonnée qu'on connaît bien mais abrite plutôt une mer chaude et peu profonde ! Dans ce climat tropical, prolifèrent naturellement une faune et une flore des plus exotiques. Parmi elle, le campanile giganteum, gastéropode géant de plus de 40 cm de long... dont on retrouve une importante concentration dans la couche fossilifère du lutétien de Fleury-la-Rivière !

Étage géologique de l'Éocène (ère cénozoïque), le lutétien (-47.8 à 41.3 Millions d'années) se caractérise par une période chaude, très riche en invertébrés marins dans le bassin parisien.




Site fossilifère de grande renommée, Fleury-la-Rivière vous invite à remonter le cours de l'histoire.

**VIVEZ UNE EXPÉRIENCE
ATYPIQUE...**

En marchant dans les pas d'un paléontologue ! Pour le plus étonnant qu'il y paraisse saviez-vous que l'aventure avait déjà commencé ?

Malgré sa relative tranquillité, c'est un parfum de mystère qui entoure le petit village de Fleury-la-Rivière dont rien ne laisserait présager les trésors cachés. Pourtant quelques indices auraient dû nous mettre sur la piste... N'oublions pas que nous nous trouvons en plein cœur de la Vallée de la Marne, dans la région de Damery, site des plus réputés dans l'univers de la paléontologie. A mesure que nous cheminons vers les hauteurs du village, un détail devient évident : ne serait-ce pas des coquillages que l'on voit affleurer à même la roche ? Enfin, une pancarte nous indique que nous sommes arrivés à destination...

Bienvenue à la Cave aux
Coquillages !





Devenez acteur de votre visite !

Avec ses différentes formules d'ateliers et de stages, la Cave aux Coquillages saura répondre aux attentes des paléontologues en herbe comme des fins connaisseurs...

Patrice Legrand



ET MENEZ UNE VÉRITABLE ENQUÊTE !

Passé le porche, nous voici au cœur du Champagne Legrand-Latour dans la cour d'une ferme champenoise.

Accueillis par Anne, Patrice et leur fils Thibault, l'exploration des lieux se poursuit au premier étage. Une fois poussée une porte imposante, les anciennes caves Legrand-Latour se dévoilent, aujourd'hui aménagées en galeries souterraines... La température a baissé et l'air se fait plus humide, preuve maintenant que nous nous avançons dans les entrailles de la terre ! Avec sa lampe torche comme fil d'Ariane, Patrice est notre guide dans cette odyssée à travers les âges... De ces sables vieux de 45 millions d'années, émergent des créatures toutes plus impressionnantes les unes que les autres, dont la fameuse star du lieu, le campanile giganteum !

UNE RICHE COLLECTION !

Et si vous vous initiez à la paléontologie ?

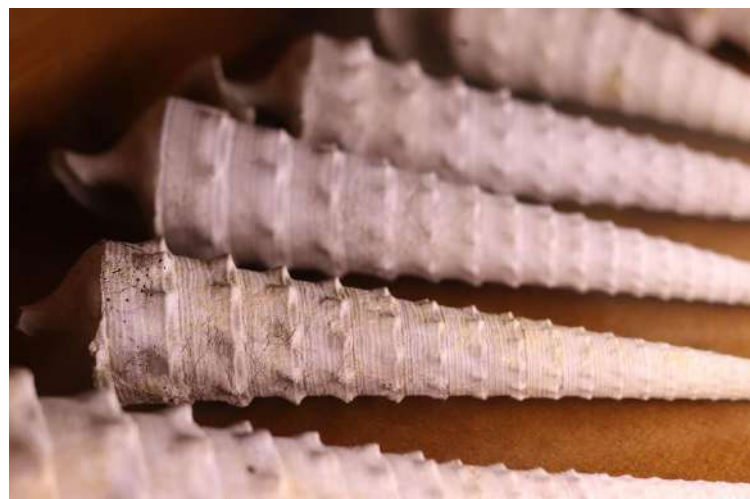
Des fossiles géants à la minuscule faune invisible à l'œil nu, ce sont plus de 300 espèces (coquillages, oursins, coraux, vertébrés) qui ont été jusqu'ici mis à jour dans le tuffeau de Damery. Du macro au micro, sur le terrain ou en labo, entrez à votre tour sur le chantier de fouilles permanent, pour dégager et restaurer les plus importants fossiles... **Sans oublier de tamiser le sable pour trier et l'examiner à la loupe : un insoupçonnable trésor s'y cache peut-être ?**

Un circuit d'interprétation et de recherches géologiques présentant de nombreux fossiles exceptionnels.

LUMIÈRE SUR LE CAMPANILE GIGANTEUM

Il y a 45 millions d'années nos fonds marins étaient peuplés de requins et mollusques...dont le campanile giganteum ! Conservés dans les remarquables strates du falun coquillier de Damery (8 à 10 mètres d'épaisseur) ces gastéropodes hors normes (de 40 à 60 cm de long) livrent aujourd'hui leurs secrets. Conservés à l'état naturel dans des niches spécialement aménagées ou reconstituées dans des mises en situation, ceux-ci seront autant de repères dans vos recherches géologiques...

Un site touristique et ludique destiné à toute la famille.





LA SINGULARITÉ DE NOTRE MAISON

Des fossiles au champagne, il n'y a qu'un pas... que nous vous proposons de franchir en notre compagnie !

En plein cœur des coteaux de la Vallée de la Marne, c'est une découverte insolite du terroir que nous vous proposons. Riche d'un patrimoine séculaire, notre famille s'attache à cultiver la vigne et à élaborer ses champagnes dans le respect de la tradition. Aujourd'hui, représentant de la quatrième génération, Thibault Legrand perpétue l'héritage familial en conciliant

les deux passions qui nous sont chères : Le vin et la géologie.



Une expérience sensorielle géo-œnologique

SOUS LES VIGNES, LES FOSSILES...

Des vignes en surface, des fossiles en profondeur... Nul besoin de creuser plus loin pour nos vins. Une dégustation insolite dans nos caves vous initiera à la découverte de cuvées uniques, où prédomine le cépage Meunier, mais également le Pinot Noir et le Chardonnay. Type de climat composition du sol, relief : autant d'éléments déterminants qui vous seront expliqués pour apprécier au mieux le Champagne Legrand-Latour ainsi mis en perspective sous un angle unique.



Le Bar à Champagne

Continuez votre voyage dans le temps avec notre bar à Champagne !

Au cœur d'un espace de dégustation 1900, vous y apprécierez, au verre et à la bouteille, l'ensemble de notre gamme de champagnes.



Notre Gamme

EXTRA BRUT

Une sensation minérale doucement saline à laquelle s'associe la persistance aromatique du Champagne... Volontairement peu dosée, la Cuvée Extra-Brut révèle parfaitement la typicité de nos sols sablonneux riches en fossiles calcaires.

BRUT TRADITION

Dotée d'une minéralité racée et d'une fraîcheur citronnée apéritive, la cuvée Brut Tradition est un vin frais et vif. Ses arômes fruités de Meunier appellent des mets délicats à dominante iodée.

DEMI – SEC

Plus rond, gras et crémeux, la cuvée Demi-sec se destine à tous les amateurs de plats gourmands et de desserts. L'équilibre de ce champagne est maintenu par une acidité fraîche qui confère un tonus, accompagnant l'ensemble vers une finale gourmande.

BRUT PRESTIGE

Gourmande et savoureuse, la cuvée Brut Prestige trouvera écho auprès d'une cuisine généreuse et raffinée. Avec un bel équilibre et des arômes floraux, sa légèreté et la finesse de son bouquet seront appréciés à l'apéritif et tout au long d'un repas.



BRUT ROSÉ

Sa délicate robe rosée, la cuvée Brut Rosé la tient d'une part de vin rouge issu de nos raisins noirs. Rafraîchissant, ce champagne rosé permet des accords frais et relevés avec une sensation calcaire signant l'expression de nos terroirs.

BRUT MILLÉSIMÉ

Une robe de couleur or jaune. Au nez de l'élégance avec des odeurs rappelant, le pain d'épices, les fruits sec... Composée de Pinot Noir, de Chardonnay et dans une moindre mesure de Meunier, seule une année exceptionnelle garantit un Brut Millésime. Le champagne tout en puissance et en finesse, se réserve pour des moments de plaisir.

Pour les tarifs n'hésitez pas à nous contacter !



« La passion de mon père pour la recherche des fossiles sur notre terroir m'a conduit par une approche géo-œnologique à exprimer l'influence de ce sous-sol champenois riche en fossiles et à mettre en évidence l'expression minérale de nos champagnes »

Thibault LEGRAND



La maison Legrand-Latour : Une conversion à la biodynamie

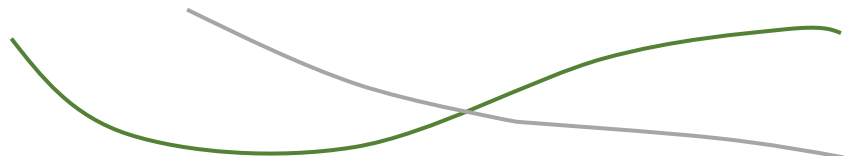
Passionné par la viticulture biologique et vivante, Thibault Legrand, gérant de la Maison de Champagne Legrand-Latour se tourne vers la biodynamie en 2016. Acteur d'une agriculture plus durable, il adopte un mode de culture agricole respectueux de la vigne et de son sol. De l'agroforesterie en passant par la tonte des parcelles de vignes par des moutons, il n'hésite pas à appliquer toutes les méthodes possibles pour tendre à la création de son champagne dans des terres entièrement entretenues à l'aide d'innovations naturelles. Les jeunes cuvées en conversion seront disponibles dès le printemps 2021.



« Une parenthèse hors du temps entre Champagne et partage »



Les visiteurs auront le plaisir de découvrir les Caves où est entreposé le Champagne à la fin de leur découverte des fonds marins il y a plusieurs millions d'années. Ils parcourront les galeries, elles aussi parsemées de Coquillages pour découvrir, en bouteille ou en tonneau, la manière dont sont vieillit ces mets tant adorés.





NOS CHAMBRES D'HÔTES

NOTRE MAISON D'HÔTES

Soyez les bienvenues dans une Maison dont vous êtes les hôtes ! Aménagée au cœur d'une ancienne ferme champenoise, notre maison d'Hôtes marquera une étape incontournable dans votre découverte de la Cave aux Coquillages et du Champagne Legrand-Latour. Posez vos bagages et laissez-vous gagner par la convivialité qui y règne... En tant qu'hôtesse des lieux, Anne Legrand veillera à ce que vous passiez le plus parfait des séjours !

NOS CHAMBRES

Athleta, Natica, Mesalia... Directement inspirées par les Coquillages phares de notre site, nos trois chaleureuses chambres sauront répondre à vos attentes, que vous séjourniez en famille, en couple ou entre amis.



ATHLETA

Spacieuse, la chambre Athleta est nommée d'après un joli coquillage qui a parfois gardé son ornementation et que l'on met régulièrement au jour lors de nos recherches dans les caves.

Un lit 2 personnes et 1un lit 1
personne



MESALIA

Très sympathique, la chambre Mésalia fait référence à un petit gastéropode trouvé en abondance à un niveau bien précis de notre site fossilifère.

3 lits d'une personne

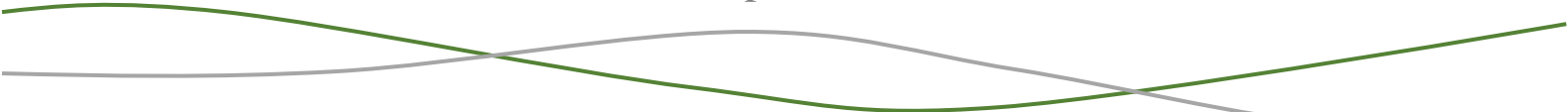


NATICA

Charmante, la Natica doit son nom à un coquillage retrouvé en très bon état de conservation dans le sable calcaire qui caractérise notre cave.

Un lit 2 personnes

3 Chambres thématiques disposant chacune d'une salle de bains et
WC privés.





PAUSE DETENTE

Bouquiner, partager un jeu de société entre amis ou se relaxer devant la télé... Parce que c'est aussi la décontraction et le divertissement qui font la réussite d'un séjour, profitez de notre salon pour vous accorder une pause des plus méritées. Au cœur de ce cadre confortable, ce sont de délicieux instants de convivialité qui s'annoncent... avec notre gamme de champagne servis à la flûte ou à la bouteille pour les accompagner !

« Avec notre Maison d'hôtes, prolongez naturellement et agréablement l'exploration de notre complexe... Accueillis dans la plus pure tradition champenoise, vous y vivrez au plus près l'aventure Legrand-Latour. »

Anne Legrand

Une nouveauté cette année : Les plateaux repas !

En plus des chambres d'hôtes, il vous sera désormais possible de dîner en terrasse ou dans le salon de détente pour profiter de vos instants au sein de la Maison Legrand - Latour. Des plateaux proposés par un traiteur sont réalisés avec des produits frais. Compris d'une entrée, plat chaud ou froid, fromage et dessert. Le Champagne de la Maison pour accompagner le repas. Uniquement sur réservation 48h à l'avance.



Nos tarifs 2020

Prix de la nuitée

1 personne : 65€
2 personnes : 86€
3 personnes : 108€
(Petit-déjeuner compris)

A l'arrivée, les chambres sont disponibles entre 17h30 et 20h

Au départ, les chambres sont libérées avant 11h

Paiements possibles : Chèques, cartes de crédit, espèces





Préparez votre venue !

HORAIRES

Notre maison est ouverte tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Visite guidée de la Cave aux Coquillages
(durée environ 1h)

- Départ des visites à 10h – 14h30 - 16h et 17h30

GROUPES SUR RESERVATION

TARIFS 2020

Individuel

- 14€ par adulte avec dégustation d'un champagne
- 9€ pour les enfants de moins de 16 ans

Groupe (à partir de 15 personnes)

- 12€ par adulte avec une dégustation de champagne
- 22€ par adulte avec une dégustation de 3 champagnes
- 9€ pour les enfants de moins de 16 ans

CONTACTS

La Cave aux Coquillages
41 rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury-la-Rivière
Tél. +33 (0)3 26 58 36 43
info@geologie-oenologie.fr
www.geologie-oenologie.fr



Nouveauté 2020

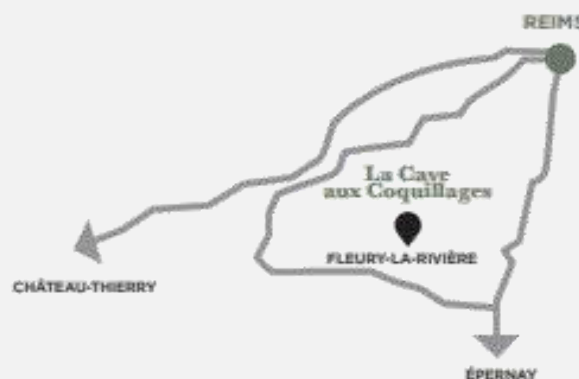
Une **nouvelle Niche** pour découvrir les microfossiles ! Le monde du tout petit est désormais dévoilé, taille réelle ou agrandissement 3D, partez à la découverte de ces microfossiles d'animaux et de végétaux de Fleury-la-Rivière au Lutétien ! Foraminifères, mollusques, algues, coraux sont présents dans une muséographie aérienne et complètent.

Qu'attendez-vous ?

QUELQUES CONSEILS

La température en cave étant de 12°C, nous vous recommandons de prévoir un vêtement chaud. Déconseillé aux personnes souffrant de claustrophobie.

En raison de la situation sanitaire, les réservations sont actuellement sur rendez-vous
(Le port du masque est obligatoire)



© Amélie RAMETTE

