

PAROLES DE CERITHES



Bulletin d'information n°10 automne - hiver 2007

Ça se structure

La poursuite de nos travaux amène à un lieu de plus en plus accessible. L'enseigne " La Cave aux Coquillages " est posée. Quand vous passez dans l'artère principale du village de Fleury la Rivière levez légèrement la tête au niveau du 39 de la rue du Bourg de Vesle. Vous y verrez la superbe coquille du campanile mais ne vous y trompez pas c'est une reproduction signée Thierry Dupin.

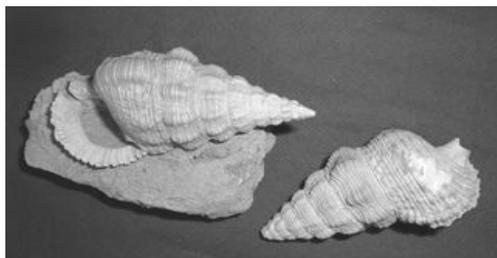
La salle de détente pour les chambres d'hôtes vous attend très prochainement. Nous travaillons autant que nous le pouvons en galerie, nous nous sommes occupés du puits d'aération, de l'ascenseur pour les personnes à mobilité réduite, de mettre dans les entrées des caillebotis pour la stabilité du sol et nous préparons des surfaces de présentations muséographiques.



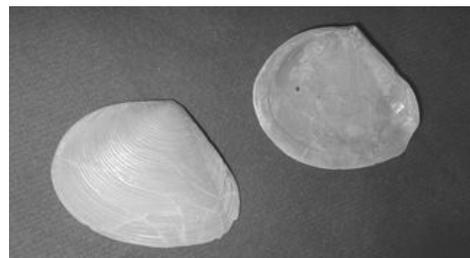
EDITORIAL

C'est magique cet attrait des coquillages par les visiteurs, enfants et adultes. Il est vrai qu'ils sont dans nos caves par centaines, par milliers, par millions. Emprisonnés dans les sables pendant des millions d'années, ils n'ont pas bougé et se présentent à nos yeux superbes, magnifiques. Le plus surprenant est sans aucun doute la présence de cet escargot géant, le "Campanile giganteum". Il s'est concentré à un niveau qui rend cette couche fossilifère particulièrement spectaculaire. Pour l'instant nous ne faisons que le deviner mais nous préparons ce niveau coquillier afin qu'il se révèle à vous dans toute sa splendeur. A bientôt.

Fossiles du lutétien de Damery



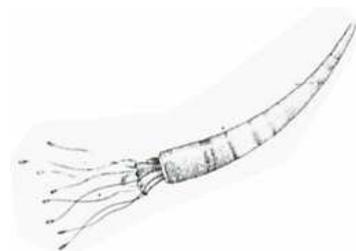
CERITHIUM FILIFERUM - 7 cm



TELLINA BARRANDEI - 4.5 cm



DENTALIUM
5 cm



9 jours de géologie en Champagne



Un stage de découverte en géologie biologie a été organisé, par le Muséum d'Histoire Naturelle de Bruxelles, dans notre région Champagne-Ardenne. Jean-Michel Bragard (géologue animateur au Muséum de Bruxelles) a mené de main de maître ce stage du 18 au 26 août avec plus d'une vingtaine de participants. Le programme est riche et varié puisqu'il concerne des terrains de différentes ères géologiques, des paysages, des villes, des monuments, les produits du terroir et la possibilité de participer activement en échantillonnant quelques roches minérales et fossiles.

Leur périple les a amené jusqu'à notre village de Fleury la Rivière pour prospecter dans les sables fossilifères du lutétien. Une visite de la Cave aux Coquillages toute particulière et en détail leur a été réservée, finissant par une dégustation de nos produits .

Heureux de voir que la diversité et la richesse de notre région puissent apporter ce genre de manifestation. Un merci tout particulier à Jean-Michel et son groupe de stagiaire bien sympathique.

Pour plus d'informations sur les animations au Muséum d'Histoire Naturelle de Bruxelles www.sciencesnaturelles.be.



Les belges à la découverte de notre patrimoine géologique mais aussi viticole

Le verger conservatoire de la Montagne de Reims

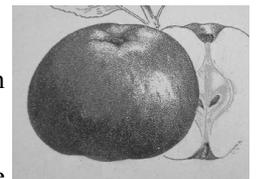


La vallée de la Marne constitue avec la Montagne de Reims une zone riche en culture fruitière. Il était d'ailleurs coutumier de cultiver des arbres fruitiers et des légumes dans les vignes.

Or, depuis le milieu du XX^{ème} siècle, les essences fruitières traditionnelles disparaissent. Les nouvelles exigences économiques et sociales privilégient la production et la normalisation au détriment de l'adaptation des arbres aux conditions locales, de la résistance aux maladies et de la conservation des fruits.

Face à ce constat, le Parc naturel régional de la Montagne de Reims a créé un verger conservatoire comme ressource génétique, banque de greffons, outil pédagogique et lieu de promenade. Parmi les vingt-six variétés fruitières plantées (représentées par deux arbres), plusieurs étaient cultivées dans la vallée de la Marne telles :

- la pomme Faro, déjà réputée au XIV^{ème} siècle, très bonne à croquer et excellente cuite en tarte tatin, utilisée aussi pour la fabrication du cidre;
- la pêche de vigne, très bonne à croquer ou en compote;
- la cerise Montmorency de Sauvigny, cultivée sur les coteaux du versant sud de la vallée entre Epernay et Château-Thierry est livrée en wagons aux confitureries de Paris et de Liverdun, fruit très estimé pour les pâtisseries, les confitures ou macéré à l'eau de vie;
- La prune Impériale de Boursault, déjà citée en 1822, livrée aux confitureries de Liverdun, largement vendue sur les marchés d'Epernay et de Reims, aujourd'hui encore présente dans la vallée;
- La poire Rousselet de Reims, connue depuis 1596, offerte selon la coutume locale aux souverains en visite dans la ville, très recherchée par les confiseurs pour les faire sécher ou confire, également fruit de table et de conserve.



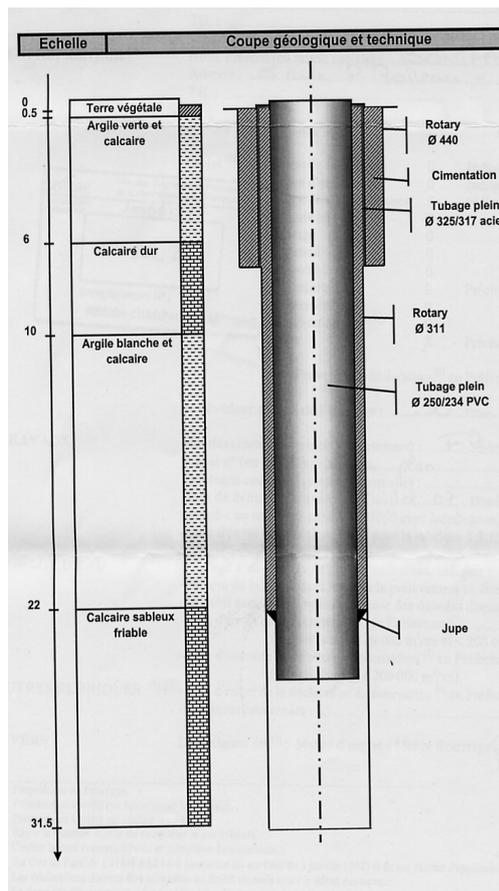
A lire, à voir

- Le verger conservatoire de la Montagne de Reims, situé à l'arrière de la Maison du Parc à Pourcy, visite libre toute l'année. Tél. 03 26 59 44 44
- Ouvrage " Fruits et vergers en Montagne de Reims", éd. Parc naturel régional. 7 €



De l'air en galerie

A mi-parcours du circuit de visite, une zone de refuge est aménagée. En cas de problème les personnes pourront s'y mettre à l'abri. Il fallait prévoir un puits d'aération vertical pour ventiler cette salle creusée dans le tuffeau. Pour cela un forage a été réalisé au mois de juillet par la Sarl Boniface de Witry-les-Reims. Au préalable pour déterminer l'emplacement du forage, nous avons eu l'aide précieuse de Monsieur Jean-Marc Watelet de l'INERIS (Institut National d'Étude des Risques à Verneuil en Halatte). En créant un champ magnétique en fond de galerie, il a pu avec un appareil en surface se positionner à l'aplomb et faire ainsi l'implantation du puits. Le sol de la galerie est à 28m. de profondeur, du matériel lourd a donc été dépêché. Dans le rapport de chantier, outre la traversée d'argile et de caillasse, un banc de calcaire dur de 4 m. d'épaisseur a été percé et le tuffeau de Damery débute à 22 m. de profondeur. Le forage d'un diamètre de 300 mm. a atteint plus de 30 m. de profondeur mais n'est pas arrivé directement dans la galerie qui à cet emplacement ne fait qu'un mètre de large. Nous avons du rechercher le forage et grâce au bruit de l'engin ce fut un soulagement de le retrouver 1,50 m. plus loin. Il ne restait plus qu'à tuber le puits et à l'étanchéfier. Ce puits va nous permettre dans nos présentations futures à montrer l'intégralité de l'épaisseur du tuffeau de Damery en mettant en évidence la stratigraphie et les niveaux fossilifères.



Impressionnant tout ce matériel pour un si petit trou mais somme toute bien profond .



Matériel de forage

Implantation du puit



Forage en galerie

Évolution dans notre gamme de Champagne



L'assemblage élaboré avec une dominance des cépages Pinot noir et Chardonnay, que vous connaissez bien dans notre gamme sous le nom Millésime, évolue. Depuis quelques vendanges cette cuvée ce fait avec le jus de l'année mais aussi avec des vins de réserve. Seule une année exceptionnelle permettra cet assemblage. Cela implique que nous ne le commercialisons plus en tant que millésime. Vous trouverez cette cuvée tant appréciée sous le nom de **BRUT PRESTIGE**.

Portrait de notre ouvrier viticole

Philippe, 42 ans, a été baigné très tôt dans le travail de la vigne, il y a fait son apprentissage. Depuis sa naissance, Philippe a toujours vécu dans le village viticole de Vandières où se situe notre vignoble. Il a travaillé pendant 8 ans chez un collègue vigneron et depuis 1990 il travaille avec nous sous un contrat à durée indéterminée à temps complet. Il a gravi les échelons et a des responsabilités supplémentaires depuis que nous ne sommes plus à Vandières. Philippe suit de



près l'évolution de la vigne, le travail à réaliser afin de nous tenir informés. Dès que le besoin se fait ressentir, nous allons y prêter main forte. C'est un élément essentiel pour nous et pour la poursuite de nos activités.

L'un de ses deux fils va sur ses traces puisqu'il fait un apprentissage dans une école viticole de la région. Merci Philippe d'être aussi dévoué et performant dans la qualité du travail.

Sur les ondes

Nous avons participé à une émission de radio France Bleu Champagne pour parler de "La Cave aux Coquillages", ceci en août. Au mois de septembre, c'est pour présenter les lieux insolites dans la Montagne de Reims qu'une équipe de FR3 Champagne Ardenne est venue faire un reportage sur notre activité géologique. Ce dernier diffusé au journal local le 25 septembre sera mis prochainement en ligne sur notre site internet.



Infos

- Si vous souhaitez faire connaître "Paroles de Cerihes" dirigez-vous sur www.lacaveauxcoquillages.fr dans informations puis documents. Le bulletin pourra être téléchargé ainsi que notre dépliant.

- Vous voulez organiser un séjour en Champagne. Rendez-vous sur les sites www.ot-epernay.fr et www.tourisme-hautvillers.com. Vous y trouverez plein d'idées.



La Cave aux Coquillages
Champagne
Legrand Latour

Anne, Patrice, Thibault Legrand
39, rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury la Rivière
France
Tél:33(0)3 26 58 36 43
Fax:33(0)3 26 57 11 20
E-mail:
p.legrandlatour@wanadoo.fr
www.lacaveauxcoquillages.fr