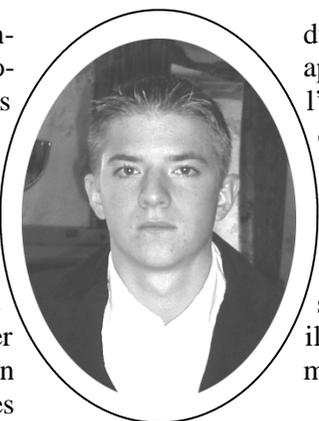


PAROLES DE CERITHES

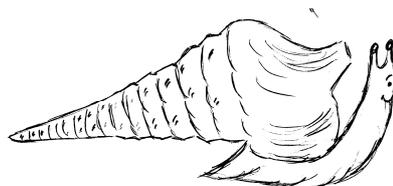
Bulletin d'information n°8 automne - hiver 2006

EDITORIAL

Deux évènements viennent agrémenter nos activités géologiques et viticoles. D'une part nous avons baptisé les lieux « La Cave aux Coquillages ». Nom d'une consonance fort simple mais qui permet de rappeler le produit Champagne et les fossiles que nous trouvons dans notre sous-sol. D'autre part nous avons deux bras en plus pour nous aider dans notre tâche. Le fils de la maison Thibault a décidé d'arrêter ses études



du haut de ses 17 ans et de faire son apprentissage dans la vie active avec l'optique d'exploiter la vigne et de se consacrer à la dynamique du circuit de visite et de la partie commerciale. Il va avoir à cœur d'apporter un petit coup de jeune dans les idées. Vous pouvez désormais compter en plus sur Thibault pour toutes vos attentes, il se fera un devoir d'assouvir au mieux vos désirs.



Retenez bien "La Cave aux Coquillages". C'est un haut lieu du monde de la géologie.

Ça prend tournure,



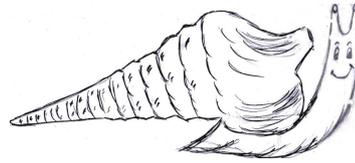
Merci tout d'abord au Conseil Régional de Champagne Ardenne, qui suite à l'acceptation du permis de construire, nous a octroyé une subvention qui va bien nous aider à la concrétisation des aménagements.

Nos premiers hôtes ont pu goûter au confort de nos chambres, accompagnés par la dégustation du Champagne et la visite du site fossilifère avec ces célèbres Cérithes Géants.

L'ensemble du cheminement de la visite en galerie est en phase d'achèvement. La relation

qu'il reste à faire entre les galeries fraîchement creusées et les anciennes caves, correspondant à la fin de visite, s'amenuise. Nous pourrons bientôt quand nous allons déboucher la galerie et bien déboucher une bonne bouteille de Champagne Legrand Latour. Que ceux qui sont intéressés par cet épisode nous le disent, nous les préviendrons. En parallèle nous aménageons la salle du bâtiment placée en sortie de galerie. Dans cet endroit situé au premier étage plusieurs fonctions sont prévues. Tout d'abord une trémie a été conçue afin de vider les sables dans une remorque parquée au rez-de-chaussée. Ensuite nous prévoyons des paillasse et des tables pour la finalité du dégagement des fossiles, pour les déterminations, pour les photos et pour les études. Quelques vitrines seront consacrées à une collection du lutétien, d'autres gisements fossilifères à travers le monde, car nous avons ici une vision fort local d'une faune de -45 MA. Un appel est lancé aux personnes qui peuvent nous apporter des informations à ce sujet.

Prenez-moi comme modèle, je sais tenir la pose sans bouger d'une corne



Les fossiles et les images papiers

Pour étayer les écrits les images sont fort parlantes. Elles peuvent être de natures diverses, les plus usités sont les photos, mais également des dessins, des croquis et des gravures. Les images sont utilisées à des fins esthétiques, pour montrer la beauté de certains spécimens, à des fins pratiques pour les travaux, les déterminations et les études. Elles permettent de grossir des fossiles de petites tailles et de mettre en évidence certains détails et ornements. Les illustrations offrent la possibilité de présenter tout un contexte, plans, photos de sites, niveaux géologiques et méthodes de recherches. Elles deviennent des alliés très utiles. Les méthodes actuelles conduisent à des images de

haute qualité, mais aussi à des montages, des reconstitutions qui nous montrent par exemple la vie à une époque et à un endroit donné. Nous retrouvons de jolies gravures dans des ouvrages anciens. Le site paléontologique de Damery, qui a attiré de nombreux chercheurs, a été l'objet d'une foule d'images et il serait intéressant d'en rassembler et d'en répertorier.

Ce serait l'occasion de voir l'évolution des gisements au fil du temps, d'avoir des photos souvenirs de chantiers de recherches, des fossiles extraits et de mises en collection. (Si vous êtes détenteurs d'images qui peuvent intéresser la Cave aux Coquillages, nous sommes preneurs).



Le dégorgement

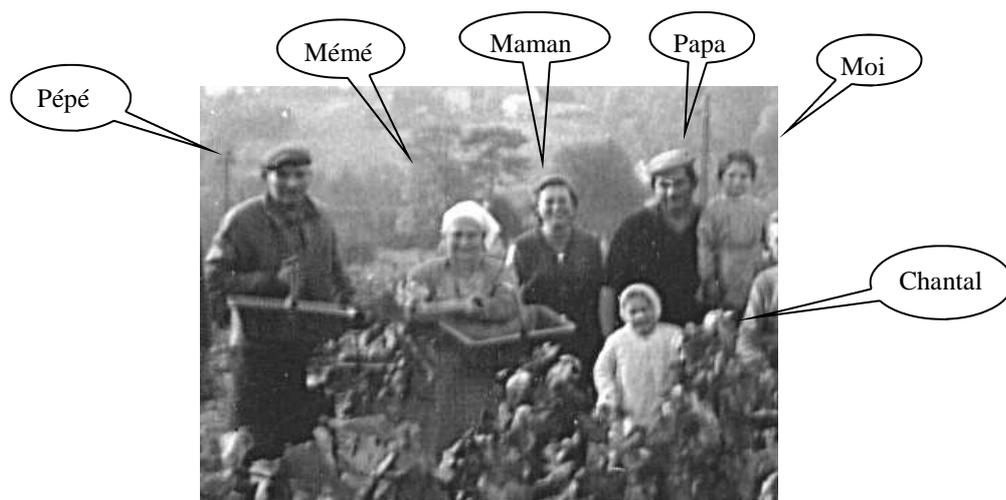


Dans un premier temps, le dégorgement consiste à ôter le dépôt rassemblé au niveau de la capsule lors du remuage. Pour faciliter cette opération le goulot de la bouteille est trempé dans un bain réfrigérant qui fait que le dépôt est pris dans un glaçon. Puis est ôtée la capsule manuellement, avec une pince à dégorger tout en redressant la bouteille, ou mécaniquement. Le glaçon, par la même occasion le dépôt, est chassé de la bouteille par la pression qu'il peut y avoir, six kilos au cm^2 . Vient ensuite le dosage, la doseuse va incorporer au vin une certaine quantité de liqueur

pour faire un champagne plus ou moins sucré, brut ou demi-sec en ce qui nous concerne. Le bouchage et le muselage viennent ensuite. Le bouchon de liège, à l'origine cylindrique, est comprimé puis enfoncé dans le goulot de la bouteille. Il prendra une forme « champignon » avec le temps étant étranglé au niveau du goulot. Le muselet métallique quant à lui va permettre au bouchon d'être maintenu en place. En fin de chaîne nous remuons la bouteille pour bien mélanger la liqueur et il faudra attendre quelques mois avant de consommer afin que la liqueur est bien le temps de s'intégrer au vin. Sur notre exploitation nous faisons intervenir une société de prestation, que l'on appelle le champagnisateur, qui vient avec un chantier de dégorgement. Plus ou moins 6000 cols (bouteilles demi-bouteilles, magnums confondus) vont être dégorgés en une journée.



Notre exploitation viticole et ses origines,



Henri Legrand (1903-1987) et son épouse Hélène possédaient quelques vignes et ils en ont fait leur activité principale. Mais à l'époque, le vigneron ne vivait pas aisément et la culture de la vigne n'était pas d'un rapport suffisant. Alors Henri a fait maintes travaux, que ce soit à la ferme, aux bois et il a notamment participé à la reconstruction d'après guerre. Il fut un des membres fondateurs de la coopérative vinicole l' Union de Vandières.

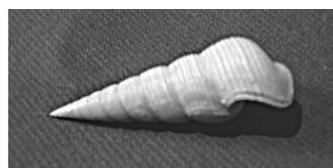
Le fils Joseph Legrand , né en 1933, aidé de Françoise son épouse ont continué et surtout développé l'exploitation afin d'avoir un domaine viable. Ils se sont attachés à posséder leur propre marque commerciale et à créer leur propre clientèle. Joseph a voulu appliquer les nouvelles techniques de travail et à moderniser le matériel. Au village, il a été l'un des premiers à acquérir un de ces tracteurs enjambeur permettant de mécaniser certains travaux de la vigne.

Les deux enfants, Chantal et moi Patrice, ont fait leur apprentissage sur l'exploitation familiale. Nos parents se sont attachés, dès qu'ils ont su notre volonté de devenir vigneron, à nous confier un petit lopin de vigne. Et voilà qu'est né deux structures distinctes, bien que nous ayons conservé avec ma sœur une partie du matériel en commun. Merci à Pépé, Mémé, Papa, Maman de nous avoir transmis ce si beau métier.

Fossiles du lutétien de Damery



**MESALIA
INTERMEDIA**
42 mm



NAUTILUS UMBILICARIS
110 mm



CASSIDARIA NODOSA
40 mm



**« Un canal dans la vallée. La Marne et son canal latéral »
une exposition et un ouvrage à la Maison du Parc à Pourcy
à partir du 15 septembre 2006**

La Champagne a, au XIX^{ème} siècle, fait partie d'un programme national d'aménagement des voies fluviales et de construction de canaux. La rivière Marne a été rendue navigable, notamment par l'adjonction d'un canal latéral entre Vitry-le-François et Hautvillers.

Le canal, patrimoine architectural et paysager majeur, longe sur 15 km le sud du Parc naturel régional de la Montagne de Reims. Son histoire est souvent méconnue alors qu'il est l'un des éléments fondateurs de l'identité du territoire. Il a d'ailleurs fortement contribué au développement économique de la vallée mais aussi à son ouverture culturelle par le biais des échanges qu'il a favorisés.

Depuis quelques années, les acteurs locaux s'impliquent dans la valorisation de cet espace afin de le préserver et d'accroître son attractivité. Le Parc naturel régional s'est engagé dans cette démarche en coopérant avec Voies Navigables de France sur deux opérations particulières (le réaménagement des berges et l'entretien des plantations le long du chemin de halage, la création d'un sentier d'interprétation de l'espace « Marne-canal » entre Condé-sur-Marne et Damery). D'autres projets sont à l'étude.

Profitez des actions du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims pour valoriser l'espace "Marne-canal"

tél. 03 26 59 44 44 - www.parc-montagnedereims.fr

La Cave aux Coquillages c'est :

- Des visites du site fossilifère, tous les jours, toute l'année sur rendez-vous. Prix de la visite, inclus une dégustation de notre champagne, 4 €.
- Séjour en Champagne avec nos trois chambres d'hôtes.
- Toute la gamme des Champagnes Legrand-Latour.
- Des dégustations et des rencontres dans une ambiance bar 1900.
- Une boutique.

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



Petit concours, suite et fin

Désolé pas de gagnant. Nous avons eu de bonnes propositions, des jeux de mots, de l'humour, mais ça n'a pas fait « tilt ». Du coup nous avons opté pour « la Cave aux Coquillages ». Que tous les participants soient remerciés, ils se verront remettre deux entrées gratuites.