



Golf

Des parcours inédits et variés à découvrir sans contrainte

Page 4



Gastronomie

Des moments de gourmandise aux saveurs légères et créatives

Page 4



Découverte

Du Marais Poitevin aux Alpilles, des itinéraires à parcourir en flânant

Pages 2 et 3

L'ÉDITORIAL

Art de vivre

Ni destinations exotiques, ni palais mirifiques, les moments de rêve que nous avons sélectionnés, voire conçus et orchestrés sont à portée d'un week-end. Ils signent à chaque saison une particularité, un art de vivre, le confort et l'audace, l'authenticité et le prestige. Comme un symbole de ce goût du bien-être sans ostentation, nous avons choisi, fédéré, quatre établissements hôteliers aux charmes et aux saveurs très distincts, une marque automobile porteuse d'élégance et une grande maison de champagne dont l'histoire se conjugue à tous les temps du raffinement. Ce sont ces *Moments de rêve* que nous souhaitons vous faire partager. D'une partie de golf au printemps en Poitou, d'une oasis de fraîcheur dans l'arrière-pays provençal en été, d'une longue promenade en forêt aux portes de Paris à l'automne ou encore d'un feu de bois au retour d'une journée de ski en hiver. Ce sont nos *Moments de rêve*. Il en est d'autres bien sûr, mais ceux-là laissent flâner comme un parfum de nostalgie où la sérénité se mêle à la qualité.

Eric Cachart

Quatre établissements hôteliers de prestige, une marque automobile d'élégance et une grande maison de champagne vous proposent de partager, au rythme des saisons, un art de vivre plein de charme... et de raffinement

Moments de rêve



Au printemps

Entre une promenade dans les environs (et pourquoi pas une journée au Futuroscope voisin), une sortie à cheval ou un parcours de golf (il y a trois « 18 trous » dans les environs), le château de Curzay vous invite aussi à partir à la découverte de son parc de 120 hectares. Le Poitou couleur nature.

En été

Au pied du village des Baux, l'Oustau de Baumanière chante les charmes de la Provence. Alors que les touristes se massent sur les plages de la Côte, il fait bon prendre le temps de vivre à table, sous les mûriers, ou au bord de la piscine. Une certaine image du bonheur.

En automne

La datcha d'Ivan Tourgueniev à Bougival, l'atelier d'André Derain à Chambourcy et surtout les chemins de la forêt de Saint-Germain-en-Laye pour une promenade tonique et (pourquoi pas) une chasse aux champignons : Cazaudehore La Forestière s'impose comme votre auberge-étape pour une escapade aux portes de Paris.

En hiver

Cocooning au coin du feu lorsque la neige tombe sur les montagnes du Valais, descentes tout schuss sur les pistes multicolores du Domaine des 4 Vallées, contemplation des montagnes du Val de Bagnes depuis votre terrasse : le chalet d'Adrien résumera pour vous les joies des sirs de l'hiver dans un décor de carte postale.

Visite des caves Moët & Chandon à Epernay

Champagne : de la nature à l'œuvre

Christian-Luc Parison

Derrière chaque grande aventure commerciale, il y a des hommes. Des hommes souvent opiniâtres, évidemment courageux et parfois visionnaires. Il fallait bien toutes ces qualités pour créer, développer et perpétuer pendant plus de deux cent cinquante années (la société a été fondée en 1743 par Claude Moët) une marque prestigieuse comme Moët & Chandon. L'impression qui s'impose au visiteur lorsqu'il pénètre dans la grande demeure d'Epernay c'est qu'ici la réussite est le fruit des efforts de toute une famille. Lumineux et élégamment meublé, le salon d'accueil offre un premier contact avec les aïeux qui nous adressent un regard débonnaire depuis les murs où sont accrochés leurs portraits. A Epernay on peut venir visiter les caves de Moët & Chandon en individuel ou en famille, sans rendez-vous (*). L'accueil, personnalisé, est souriant et professionnel. Parce que le champagne se consomme dans le monde entier, ici on a l'habitude de recevoir des hôtes étrangers

aussi bien que des Français. Selon votre nationalité, vous serez invité à suivre la visite en anglais, allemand, hollandais, espagnol, italien, portugais, polonais ou suédois. Les guides japonais et chinois sont disponibles également, mais sur réservation.

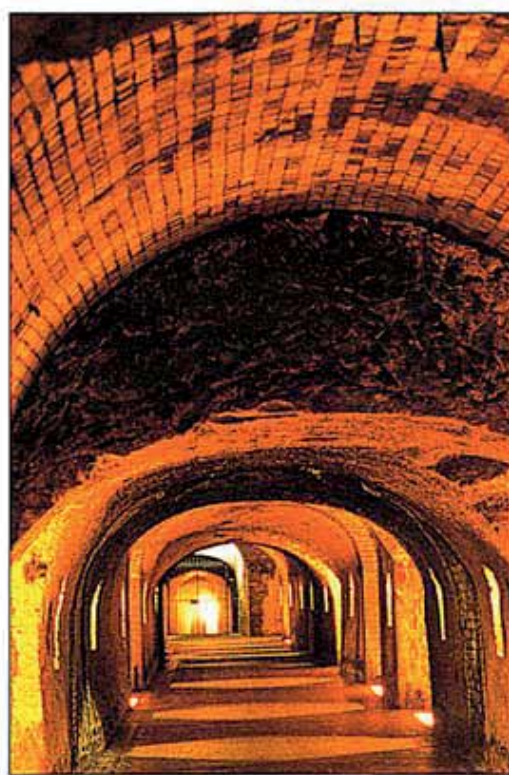
Suivez le guide

Quelques petites minutes d'attente dans le salon et vous voici prêts pour descendre dans les caves. Un conseil, la température qui règne avoisinant constamment les 12°C, il est préférable de prévoir une petite laine en été. Auparavant, vous aurez assisté à un remarquable petit film qui réunit le pari de résumer en six minutes les siècles de travail des hommes qui font le champagne. Sur le thème « de la nature à l'œuvre », il réunit en un parallèle intelligent, le peintre et le chef de cave. L'artiste et l'artisan qui se servent d'une palette pour composer leur œuvre. Le premier utilise des couleurs, le second, différentes qualités de raisin (pinot noir, pinot meunier et chardonnay) dont l'assemblage permettra de composer ce vin pétillant unique au monde. La vendange à la

main illustre cette exigence permanente de qualité. Pour faire l'harmonie du champagne, les œnologues de Moët & Chandon jouent de la complexité des goûts et des nuances du climat. Ensuite l'assemblage s'épanouira grâce au travail du temps. A trente mètres de profondeur en moyenne, les 28 kilomètres de caves de Moët ont été taillés dans la craie qui constitue le sous-sol de la Champagne. Avec 550 hectares de vignobles sur les trois départements de production, la Marne (80 % de l'ensemble), l'Aube et l'Aisne, Moët & Chandon est le premier propriétaire de vignoble champenois. Pour réussir son délicat assemblage, il dispose des raisins élevés sur la Côte des Blancs, la Montagne de Reims et la Vallée de la Marne. Saviez-vous, par exemple, que pour son Brut Impérial, Moët & Chandon peut assembler des raisins provenant de 220 villages différents ?

Petits secrets d'une grande maison

La visite commence devant une carte en relief du vignoble champenois. Description



28 kilomètres de caves taillées dans la craie. (DR)

claire et rapide et évocation du rôle de pionnier de la société qui, dès le début du XX^e siècle a créé la première école de greffage en Champagne. En marchant au long des couloirs voûtés qui renferment des millions de bouteilles, le visiteur est informé des différentes phases du processus d'élaboration du champagne. Une visite didactique, mais très conviviale aussi. Toujours à l'écoute, le guide ne récite pas un texte. Il (ou elle) s'enquiert des connaissances du petit groupe, répond aux questions et n'hésite pas à modifier son programme en fonction des envies des uns et des autres. C'est tout l'intérêt de cette visite qui, en une petite heure, va nous dévoiler les petits secrets d'une grande maison : le vieillissement en bouteille, le dépôt, le remuage.

Pendant cette promenade dans le sous-sol d'Epernay, ce qui frappe c'est l'impression d'authenticité. Moët & Chandon ne nous convie pas à une visite touristique de ses caves, mais à un véritable parcours initiatique dans un univers professionnel sans fard. C'est bien ici que se fabrique le champagne qui sera consommé dans une am-

blance de fête à Poitiers, à Valenciennes ou à Cannes aussi bien qu'à Houston, Londres ou Yokohama. Les visiteurs étrangers découvrent, les yeux éblouis, qu'ils sont admis à l'endroit précis où sont élevées et stockées toutes les bouteilles de la marque, preuve que le champagne n'est pas un produit délocalisable. Une dégustation clôture évidemment cette visite des caves. A la belle saison, et en fonction du nombre de participants, elle a lieu dans la fraîcheur de la cave ou dans le joli jardin de la maison, à l'ombre d'un séphora trois fois centenaire. En hiver, c'est dans les fauteuils confortables de l'un des salons que vous goûterez les subtilités des vins de Moët & Chandon. Ampleur du Brut Impérial, caractère généreux du Brut Impérial Millésimé, aspect fruité du Brut Rosé, goût complexe et rosé du Brut Impérial Millésimé Rosé. Bienvenue dans l'univers prestigieux du champagne.

(*) Visite des caves du 1^{er} avril au 31 novembre : de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h à 16 h 30. Moët & Chandon, 20, avenue de Champagne, 51 300 Epernay. Tél. : 03 26 51 20 20. Internet : www.champagne.com



Choisissez votre visite

- Visite classique avec dégustation de Brut Impérial : 7 euros.
- Visite avec dégustation de deux millésimes de Moët & Chandon blanc et rosé : 15 euros.
- Visite avec dégustation de trois champagnes Moët & Chandon : 19 euros.

Huit vins pour le plaisir des sens

- Les Bruts
 - le Brut Impérial,
 - le Brut Impérial Millésimé,
 - le Brut 1^{er} Cru,
 - le Brut Rosé,
 - le Brut Impérial Millésimé Rosé.
- Le White Star (extra-dry).
- Le Dry Impérial (sec).
- Le Nectar Impérial (demi-sec).