

du 18.06.24

NOUVEAUX RENDEZ-VOUS DEGUSTATIONS A L'OFFICE DE TOURISME EPERNAY EN CHAMPAGNE A PARTIR DU 25 JUIN 2024

Dans le cadre de ses missions d'animation du territoire et de valorisation de ses partenaires, et toujours avec la volonté de donner accès à la connaissance des champagnes et de la Champagne, l'Office de Tourisme Epernay en Champagne propose tout au long de l'année aux visiteurs et aux habitants des rendez-vous dégustations.

2 nouvelles expériences, à la fois didactiques et conviviales, sont proposées en 2024 :

CONFERENCES-DEGUSTATIONS UN VILLAGE, DES HISTOIRES ET DES VINS animées par Geoffrey Orban - Educavin

et

TASTINGS CHAMPAGNE & COTEAUX CHAMPENOIS 100% FÛT DE CHÊNE animés par Karen Doulet - Amorescence

- 2 formats de rendez-vous
- 2 professionnels de la dégustation
- 2 personnalités généreuses et passionnées
- 2 approches complémentaires
- 1 même envie de partage et de transmission
- 1 même attention dans la sélection de produits d'exception
- 1 même attachement au terroir, à l'humain et au produit

Pour de belles découvertes et de belles rencontres dans la bonne humeur, que vous soyez dégustateur débutant ou confirmé, amateur ou professionnel, en solo, en duo, entre amis, entre collègues ou en famille.

CONFERENCES-DEGUSTATIONS UN VILLAGE, DES HISTOIRES ET DES VINS

animées par Geoffrey Orban - Educavin

Geoffrey Orban - Educavin,

Ambassadeur du Champagne et spécialiste des terroirs, revient à l'Office de Tourisme Epernay en Champagne pour des soirées conviviales, dans un nouveau format de conférences-dégustations commentées, en présence d'un Producteur de Champagne.

Un village, un producteur et 2 vins par soirée.

- Présentation du Domaine par le Producteur
- Présentation du Village par Geoffrey Orban : histoire, archéologie, géologie, toponymie et microtoponymie (village, parcelles, lieux-dits...), cru et terroir, typicités des vins
- Dégustation de 2 cuvées (Champagnes et/ou vins selon la soirée)
- En français

A l'Office de Tourisme Epernay en Champagne :

- Mardi 25 juin : <u>Chavot-Courcourt et le Champagne J.M. Tissier</u>
- Jeudi 8 août / Mardi 20 août
- Jeudi 19 septembre / Jeudi 26 septembre
- Mardi 15 octobre / Mardi 29 octobre
- Mardi 12 novembre / Jeudi 21 novembre
- Mardi 3 décembre / Mardi 17 décembre
 (Programme détaillé des prochaines soirées bientôt en ligne)
- De 18H30 à 20H30
- Durée : 2H
- Entre 10 et 30 personnes par soirée
- 30€/personne à partir de 18 ans (avec jus de fruit pour les -18 ans)
- Sur réservation : www.epernay-tourisme.com



EN FRANCAIS



Master en Œnologie, Maître en Biochimie et Ambassadeur du Champagne en 2006, Geoffrey Orban est consultant pour les professionnels, donne également des cours en école et anime des masterclass, des formations professionnelles, des prestations en évènementiel et en œnotourisme.

Il travaille à la compréhension et à la valorisation de la Champagne et des vins de Champagne. Ses études parcellaires basées sur la dégustation géo-sensorielle de la terre, sa connaissance des terroirs, des assemblages, et la dégustation annuelle de près de 2000 champagnes, lui permettent de faire évoluer de manière constante ses connaissances de la région et de ses vins et de les partager avec vous.

TASTINGS CHAMPAGNE & COTEAUX CHAMPENOIS 100% FÛT DE CHÊNE

animés par Karen Doulet - Amorescence

Karen Doulet - Amorescence

vous invite à la retrouver autour d'une dégustation d'un Champagne et d'un Coteaux Champenois 100% fût de chêne.

Les notes de dégustation commentées par une experte se mêlent aux saveurs des mises en bouche en accord, pour un instant unique.

Les terroirs de la Champagne seront à l'honneur lors de cette dégustation guidée.

- 2 vins d'exception 100% fût de chêne
- Une dégustation œnologique guidée par une experte
- Une expérience multi sensorielle unique
- En français ou en anglais selon l'horaire

A l'Office de Tourisme Epernay en Champagne :

- Dimanche 14 juillet
 - à 10h15 et 14h30 en français à 11h30 et 16h en anglais
- Samedi 19 octobre (à l'occasion du Fascinant Week-end Vignobles & Découvertes)
 - à 10h15 et 14h30 en français à 11h30 et 16h en anglais
- **Dimanche 15 décembre** (à l'occasion d'Habits de Lumière) à 10H30 et 14H30 en français à 11H30 en anglais
- Durée : 1H
- Entre 4 et 20 personnes par atelier
- 30€/personne à partir de 18 ans
 (Jus de fruit offert pour les mineurs accompagnés d'un adulte)
- Sur réservation : www.epernay-tourisme.com





EN FRANCAIS

IN ENGLISH



© Alexis Attimont Photographe

Experte de l'événementiel et du vin, Karen Doulet organise des évènementiels oenologiques privés et d'entreprises sur mesure.

Elle anime des ateliers de dégustation cenologiques et sensoriels pour les particuliers et les professionnels du vin et collabore avec des organisations qui souhaitent valoriser leurs expériences client et faire rayonner leurs cuvées d'exception à travers le monde.

Elle sélectionne avec soin les cuvées en privilégiant les domaines engagés dans une démarche environnementale. Elle est également Coordinatrice des Ladies Wine France de la Champagne. ▶ Et si vous offriez ces expériences à vos proches ? Bons cadeaux sur le site de réservation.

Contacts presse:



Office de Tourisme Epernay en Champagne. Laurence Prévot, Directrice – laurence@ot-epernay.fr – 06 83 40 25 10 Hélène Lohé, Chargée des animations – helene@ot-epernay.fr – 03 26 53 33 08



Amorescence - Karen Doulet 06 13 94 32 48 karen.amorescence@gmail.com



Educavin - Geoffrey Orban 06 61 87 87 66 contact@educavin.fr



7, Avenue de Champagne – 51200 EPERNAY www.epernay-tourisme.com tourisme@ot-epernay.fr - 03 26 53 33 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.