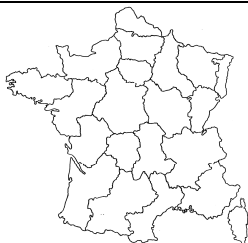


Champagne Ardenne



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Chaource P.M.C.F. Langres P.M.C.L. Brie de Meaux (Ile de France) P.M.C.F. Champagne, Coteaux Champenois Rosé des Riceys	
Emmental Grand Cru Jambon sec des Ardennes Noix de jambon des Ardennes Boudin blanc de Rethel Volaille fermière de champagne et du plateau de Langres	

Produits Régionaux

Produits laitiers	Cendrés des Riceys (chèvre), cendrés d'Argonne (chèvre), Saulxurois P.M.C.L., Trappiste d'Igny P.P.N.C., Rocroi P.M.C.N., Soumaintrain P.M.C.F.,
Confiserie	Biscuit rose de Reims, pain d'épice de Reims, bouchon de Champagne, gâteau mollet.
Autres	Vinaigre et la Moutarde de Reims, andouillette de Troyes, truffes de Champagne.

Les garnitures

Appellation	Explication
Garniture Ardennaise	Composée de chou rouge braisé et de pommes fruit sautées au beurre.
Garniture Liégeoise	Alcool, baies de genièvre et jambon des Ardennes. La cuisson est faite en cocotte et souvent accompagnée de pommes de terre et de lardons.
Préparation à la Sainte Menehould	Pocher puis refroidir sous presse l'aliment concerné, badigeonner de moutarde fine, puis au beurre clarifié et enrobé de mie de pain. Griller doucement, servir avec une sauce diable.
Sauce champagne	Sauce vin blanc avec champagne, crème et montée au beurre cru.

Le vignoble Champenois :

Superficie de 30 400 Ha pour une production de 11 220 Kg/Ha. La tradition champenoise ne détermine pas la production en hectolitres mais en kilos de raisins à l'hectare. Cette production annuelle équivaut à environ 2 144 000 hectolitres pour l'ensemble de la région. La champagne n'autorise que trois cépages : le chardonnay (cépage blanc 28 %), le pinot noir (cépage rouge 38 %) et le pinot meunier (cépage rouge 34 %). Dosage en sucre : brut (moins de 12 gr/l), sec (de 17 à 32 g/l), demi sec (32 à 50 g/l) et doux (plus de 50 g/l). Les lettres sur les étiquettes : RM (Récoltant Manipulateur), RC (Récoltant Coopérateur), NM (Négociant Manipulateur), CM (Coopérative de Manipulation), ND (Négociant Distributeur) et MA (Marque Auxiliaire). On trouve également une I.G.P. de Haute Marne.

Appellation	Observations
Champagne	Pour les vins blancs et rosés effervescents, le champagne n'est pas tenu de faire figurer la mention « appellation d'origine contrôlée » sur l'étiquette. Autrefois ? on trouvait du champagne rouge mais ce produit a été interdit en 1887.
Coteaux champenois	Réservée aux vins tranquilles. Les meilleurs rouges proviennent des villages de la Vallée de la Marne : Ay, Bouzy et Cumières. En raison du climat, on ne peut faire de grands vins rouges que deux ou trois fois tous les dix ans. Les blancs sont satisfaisants.
Rosé de Riceys	Ce n'est pas un champagne rosé. C'est un vin très rare. Les volumes ne dépassent pas en moyenne 50 000 bouteilles par millésime (pour une douzaine de producteurs).

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Andouillette de Troyes Boudin blanc de Rethel Jambon des Ardennes	Rosé des Riceys Bouzy Champagne brut
Potée champenoise Coq au Bouzy Sanglier à l'ardennaise Pied de porc de Saint Menehould Brochet farcis champenois	Coteaux champenois Rosé des Riceys Bouzy
Sorbet au champagne Gâteau champenois Tarte au queveu (flan au lait) Nonnettes	Champagne rosé Champagne demi sec voir sec

Les boissons alcoolisées :

La région produit des **Ratafias**, ce sont des vins auxquels on ajoute en début de fermentation une certaine quantité de marc de champagne. On trouve également une petite production de **cidre du pays d'Othe**, la **bière des Ardennes** ou **bière de Champagne**, qui dit champagne dit aussi **marc de champagne** et eau de vin de vin de la Marne.

Appellation d'origine réglementée : eau de vie de marc de Champagne

Les Boissons non alcoolisées :

On trouve plusieurs sources d'eaux de la marque Cristaline.

Observations : L'utilisation du vin de champagne dans la cuisine est en fait relativement récente. La cuisine traditionnelle de la région est essentiellement paysanne et tourne autour des produits du terroir, porc, gibier, légumes, fromages locaux. Le biscuit Rose de Reims est parmi les biscuits les plus connus de France. Biscuit parfumé à la vanille et coloré au carmin.

Lieux touristiques en Champagne Ardenne : Bien sur, une petite promenade dans les vignes et les villages viticoles avec visites des caves (il y a pratiquement plus de Km de cave que de Km de voirie). La région possède également beaucoup de châteaux, la cathédrale Notre Dame de Reims ainsi que la basilique Saint Remi de Reims (classé au patrimoine mondiale de l'Unesco), les autres édifices religieux comme l'abbaye de Clairvaux, le mémorial Charles de Gaulle ou le mémorial des batailles de la Marne...

LA CHAMPAGNE VITICOLE

