

Champagne !



A Colombé-le-Sec, la maison Monial est installée dans une ancienne dépendance de l'abbaye de Clairvaux.

passion le divin nectar sur des parcelles souvent réduites.

Parmi ces vignerons-artisans, la maison Monial à Colombé-le-Sec, près de Bar-sur-Aube, qui produit 35 000 bouteilles par an. Ici, tout est fait à l'ancienne, du pressage dans le traditionnel pressoir en bois au remuage des bouteilles à la main.

On y vient pour déguster les six champagnes élaborés principalement à partir de Pinot noir et de Chardonnay. Mais on vient aussi pour découvrir la cave Xlle de cette ancienne dépendance de l'abbaye de Clairvaux, où les moines pressaient et stockaient le vin. Fondée en 1115 par saint Bernard, à quelques kilomètres de là, l'abbaye installe des granges et des celliers sur tout son territoire. La ferme-cellier de Colombé en fait partie et sa cave voûtée est un bel exemple de cet art cistercien des débuts, aussi austère que pur. Jamais restaurée depuis le Xlle, cette cave est, en moins grande, une copie du joyau de Clairvaux, l'ancien dortoir situé dans le bâtiment des convers. Une salle en pierre blanche monumentale, élégante et dépouillée, véritable perfection de l'art roman. Le réfectoire, situé à l'étage en-dessous, lui répond, lui aussi superbement rénové. Deux salles cisterciennes qui valent à elles seules la visite. Les bâtiments Xvllle « théâtre » de deux siècles de vie carcérale en

Vous ne jurez que par les grandes maisons de champagne de Reims ou d'Épernay ? Et si vous changiez d'avis ?

Bien sûr, plus de la moitié de la production mondiale de champagne vient de la Marne. Mais il

ya un autre département qui produit à lui seul plus du quart des bulles au monde : c'est l'Aube et sa Côte des Bar (sans S, s'il vous plaît !). Là, des caves familiales font tout elles-mêmes, du travail de la vigne à la commercialisation, produisant avec

soir (28 € l'entrée-plat-dessert ou 34 € les deux entrées, plat dessert) avec une alternative...

Petite salle chaleureuse, équipe à l'écoute du client. « Nous nous efforçons de mêler gastronomie et gourmandise, notre parti pris est donc d'avoir des portions généreuses, à contre-courant de menus nar-

établissements gastronomiques », assume le chef qui évolue dans une cuisine ouverte, qu'il n'hésite d'ailleurs pas à quitter pour aller à la rencontre de ses hôtes.

A.-C.P.

Le Solange, 59 rue d'Istly à Lille. Formules à partir de 19 € le midi et de 28 € le soir. Tel. : 09 86 37 22 50. Du mardi au samedi, 12h-14h et 19h-21h30. Fermeture le dimanche

La table

Le Solange

Le Solange, c'est un petit bistrot-gourmand et convivial tenu par un ancien de Top Chef, Christophe Pitrois, ancien premier du Clarence (l'étoilé lillois). Un établissement très lumineux à la déco épurée, loin du Vieux-Lille, qui a ouvert au printemps. Trente couverts maxi (il est prudent de réserver

Y aller

En venant de Lille ou de Paris, prendre l'A5 vers Dijon, sortie 23.

Visiter

Avec l'Association Renaissance de l'abbaye de Clairvaux, une visite pour découvrir les salles cisterciennes mais aussi les bâtiments du XVIII^e devenus prison, avec leurs dortoirs communs et leurs effroyables « cages à poules », cellules utilisées jusqu'en 1970. Aujourd'hui, 125 détenus purgent de longues peines à la maison centrale, à côté de l'abbaye.

Jusqu'au 6 novembre, le lundi et mardi à 11 h et 15 h et du mercredi au dimanche à 10 h 15, 11 h 30, 14 h, 15 h 15 et 16 h 30. Adultes 7,50 €, 18/25 ans 4,50 €, gratuit - 18 ans.

Tél. 03 25 27 52 55.

abbayedclairvaux.com

Déguster

Monial Champagne, Le Cellier aux Moines, à Colombé-le-Sec. Ouvert tous les jours en septembre et octobre, de 14 h à 18 h.

Tél. 03 25 27 02 04.

www.monial.net

Parcourir

La route touristique du champagne entre Les Riceys et Colombé-le-Sec, via Mussy-sur-Seine, Celles-sur-Ource, Bar-sur-Seine...

Sur www.aube-champagne.com (dans champagne, caves de la route touristique).

Se renseigner