

Guide pratique du Spiritourisme en Champagne-Ardenne !

SPIRITOURISME : LE PATRIMOINE RÉGIONAL AUTREMENT

A la croisée de l'authentique et de la nouveauté, le spiritourisme est **une activité touristique en plein essor qui attire plus d'un million de visiteurs** chaque année. **Une façon inédite de parcourir la France, de découvrir un savoir-faire ancré dans le patrimoine économique et culturel de nos régions.** La rencontre d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, entre tradition et innovation, le temps d'un week-end à deux, d'escapades entre amis ou des vacances.

En France, 200 entreprises productrices de spiritueux et adhérentes de la Fédération Française des Spiritueux, implantées dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer), élaborent pas moins de **46 spécialités, issues des productions agricoles et végétales régionales.** Autant de témoins d'un savoir-faire unique de notre pays et de l'art de vivre à la française. **Cette richesse, les producteurs ont à cœur de la partager : plus de 100 sites ouvrent leurs portes** au public pour une découverte de l'élaboration des spiritueux où chaque étape suscite la curiosité.

REDÉCOUVRIR LA RÉGION CHAMPAGNE-ARDENNE

Internationalement connue pour la boisson qui porte son nom, la Champagne-Ardenne regroupe les départements des Ardennes, de l'Aube, de la Marne et de la Haute-Marne.

De la production considérable issue de ses vignes sont nées deux familles de spiritueux : l'eau-de-vie de vin de la Marne et, bien évidemment, le marc de Champagne.

Si l'eau-de-vie de vin de la Marne (également appelée Fine de la Marne) provient de la distillation directe du vin, il en va autrement du marc de Champagne.

Celui-ci est, en effet, obtenu après distillation des marcs de raisins égrappés et fermentés qui proviennent uniquement du vignoble champenois.

Après avoir été conservés en cuve à l'abri de l'air, les marcs sont distillés puis versés dans des foudres ou fûts en chêne. Commence alors la longue période du vieillissement qui peut aller jusqu'à une dizaine d'années.

La Champagne-Ardenne est également célèbre pour ses spiritueux à base de fruits : eau-de-vie de prune et eau-de-vie de fruits de l'Argonne.

AGENDA - À ne pas manquer

De juillet à octobre ont lieu les récoltes de prune. Les vendanges, elles, commencent en septembre pour finir en octobre.

Une nouvelle occasion d'aller à la rencontre des producteurs.



EN PRATIQUE



MOUTARD DILIGENT

Rue des Ponts 10110 Buxeuil - Tél. 03 25 38 50 73 -
Fax. 03 25 38 57 72 - www.champagne-moutard.fr

BIEN PRÉPARER SES VISITES

www.spiritourisme.com, le site internet de référence pour organiser son séjour sur le thème du Spiritourisme et découvrir les entreprises qui accueillent le public et proposent visites et dégustations.

Disponible en version mobile, le site devient plus simple de navigation et plus convivial. Il propose également la consultation des cartes via géolocalisation.



Et rendez-vous sur les réseaux sociaux pour les dernières actualités :



<https://www.facebook.com/Spiritourisme>



<https://twitter.com/spiritourisme>

Créée en 1996, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) est un syndicat professionnel composé de producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses.

FEDERATION FRANCAISE DES SPIRITUEUX

7, rue de Madrid - 75008 Paris • T. : 01 53 04 30 30
www.spiritueux.fr • www.spiritourisme.com

SERVICE DE PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret • T. 01 47 57 67 77
Contacts : Carole Prisset • cprisset@vfc.fr
et Valérie Langlois • vlanglois@vfc.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION