



Séquence 1 : Les Coteaux

« Bonjour, j'ai le plaisir de vous faire découvrir les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, utilisez votre souris ou tournez la tête si vous avez un cardboard pour contempler le paysage. Vous voyez, je suis, avec vous, au cœur du vignoble de Champagne, c'est ici que l'on élabore un vin effervescent d'exception. Ce vin des fêtes et des célébrations est un symbole du raffinement à la française reconnu dans le monde entier. Plus qu'un vin, le Champagne est même devenu un mythe... Venez explorer son terroir... »

Le personnage disparaît. Sa voix commente les images.

« Ici on cultive la vigne depuis l'époque gallo-romaine. Pour le Champagne, c'est au XVII^{ème} siècle que tout s'accélère à partir de l'abbaye de ce village. Puis les moines Bénédictins développent la méthode champenoise et la production du Champagne dans toute la région. Hautvillers est représentatif des paysages du Champagne : 320 villages viticoles nichés dans des Coteaux aux sols crayeux couverts de vignes couronnés par la forêt. Le vignoble champenois ne couvre que 35 000 hectares, cela représente 4% des surfaces viticoles Françaises. Au moment de la vendange, plus de 120 000 saisonniers se rendent en Champagne. En effet, la cueillette du raisin se fait obligatoirement à la main selon la tradition mais aussi pour des raisons qualitatives : 2/3 des raisins cultivés sont à peau noire. Il est impératif de les manipuler avec le plus grand soin afin de pouvoir en tirer un vin blanc et limpide.

Tout cela contribue au caractère unique des Coteaux de Champagne qui produisent ces précieux raisins. »

La comédienne revient à l'image en rattrapant l'opérateur.

« Me revoilà à vos côtés, descendons découvrir les caves spectaculaires de la Champagne... »



Séquence 2 : Les Caves

« Je suis à Reims, sous la colline Saint Nicaise. En bas de cet escalier, les fameuses crayères de Champagne. Il y a des millions de bouteilles stockées ici ! Vous me suivez ? »

Le personnage disparaît. Sa voix commente les images.

« Voici à quoi ressemblent les crayères : des cathédrales souterraines. Elles ont été creusées bien avant le développement du Champagne, au temps des Romains. A l'origine, elles étaient des carrières. On en extrayait des blocs de craie pour construire les villes. Les crayères offrent des conditions idéales pour la conservation des vins : 30 mètres sous terre, il fait 11 degrés toute l'année. Au cours de l'élaboration du champagne, le remuage consiste à rassembler dans le col de la bouteille le dépôt de levure qui s'est formé. Aujourd'hui les remueurs perpétuent ce savoir-faire ancestral. Les champenois ont naturellement utilisé ces crayères pour y faire murir leurs bouteilles durant quelques années. Il existe plusieurs centaines de kilomètres de caves en Champagne. »

La comédienne revient face caméra.

« Nous avons découvert la magie et la démesure des crayères, allons à la découverte des Maisons de Champagne !! »



Séquence 3 : Maisons

« Les champenois affirment leurs personnalités à travers des bâtiments impressionnants. Regardez. »

La comédienne disparaît et sa voix commente les images.

« Voici Epernay et son avenue de Champagne, une artère de plus de 1 kilomètre de long, bordée de belles demeures : châteaux, villas, hôtels particuliers construits à la gloire du Champagne. C'est dans ces Maisons de Champagne que Vignerons et Négociants élaborent, stockent et commercialisent leur vin. Ces Maisons de Champagne constituent un ensemble harmonieux tout en étant si variés, chaque Maison a voulu exprimer son propre style. De même lors de l'assemblage des vins, étape cruciale dans l'élaboration du Champagne, chaque Chef de caves et chaque Vigneron exprime son propre caractère. L'assemblage en Champagne est un art complexe et permet une grande diversité.»

On retrouve la comédienne à l'image au milieu des coteaux.

« Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne reflètent le processus d'élaboration du Champagne et son histoire unique. L'inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne marque la reconnaissance universelle de la Champagne et de son patrimoine exceptionnel. »