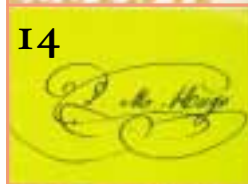
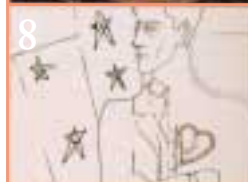


les carnets des Champagnes

- 4 **Les Champagnes et le corps**
Certains Champagnes puissants sont des Champagnes de corps; ils nous invitent à table. Champagnes au masculin, paradoxe?
- 8 **Les Champagnes ont du cœur**
Qui sont les Champagnes de cœur, quand et à quoi les marier? Quant aux femmes et aux Champagnes: c'est une belle histoire et elle est loin d'être finie...
- 12 **Le vocabulaire des sensations**
Nommer les sensations, c'est apprendre à quelle grande famille appartiennent les Champagnes dont nous parlons.
- 14 **Quand l'esprit vient aux Champagnes**
Il y a des Champagnes d'esprit et beaucoup de mots et d'esprit pour parler des Champagnes. Des idées par les mots...
- 18 **Les Champagnes ont-ils une âme?**
Les Champagnes d'âme inspirent admiration, respect religieux, collection. Quels sont-ils? Comment les reconnaître? À quel moment les consacrer?
- 20 **Notes de voyages en Champagne**
À la découverte de quatre régions qui forment un tout...
- 23 **Le saviez-vous?**
Quelques idées reçues qui ne devraient pas l'être et quelques idées neuves.



les carnets des Champagnes



Corps

Regardez, les fines bulles montent à la surface, elles émaillent le vin limpide et scintillant. Or? jaune paille? rosé?...

2 La robe d'un Champagne en dit déjà long sur ce que vous allez découvrir: une pétillance, des arômes, des goûts, une émotion attendue ou surprenante, jamais vraiment la même, jamais vraiment une autre.

C'est cela un Champagne.

- Sera-t-il charpenté, vineux, puissant? On dira volontiers que c'est un Champagne de **Corps**.
- Va-t-il laisser une sensation d'harmonie et de tendresse, ce sera

plutôt un Champagne de **Cœur**.

- Vif, frais, tonique, léger, nul doute, il a de l'**Esprit**.
- Enfin, exceptionnel, très élaboré, accompli, presque mystique, on lui accorderait une **Âme**.

Tout Champagne est une création; aucun vin au monde ne dépend à ce point du génie humain pour être enfanté, élaboré, élevé, afin de devenir, à partir d'une réalité naturelle originale, certes, mais complexe, une œuvre toujours unique.

Voilà pourquoi il n'y a pas un mais des Champagnes et il n'est Champagnes que de la Champagne.



Esprit

3

Âme

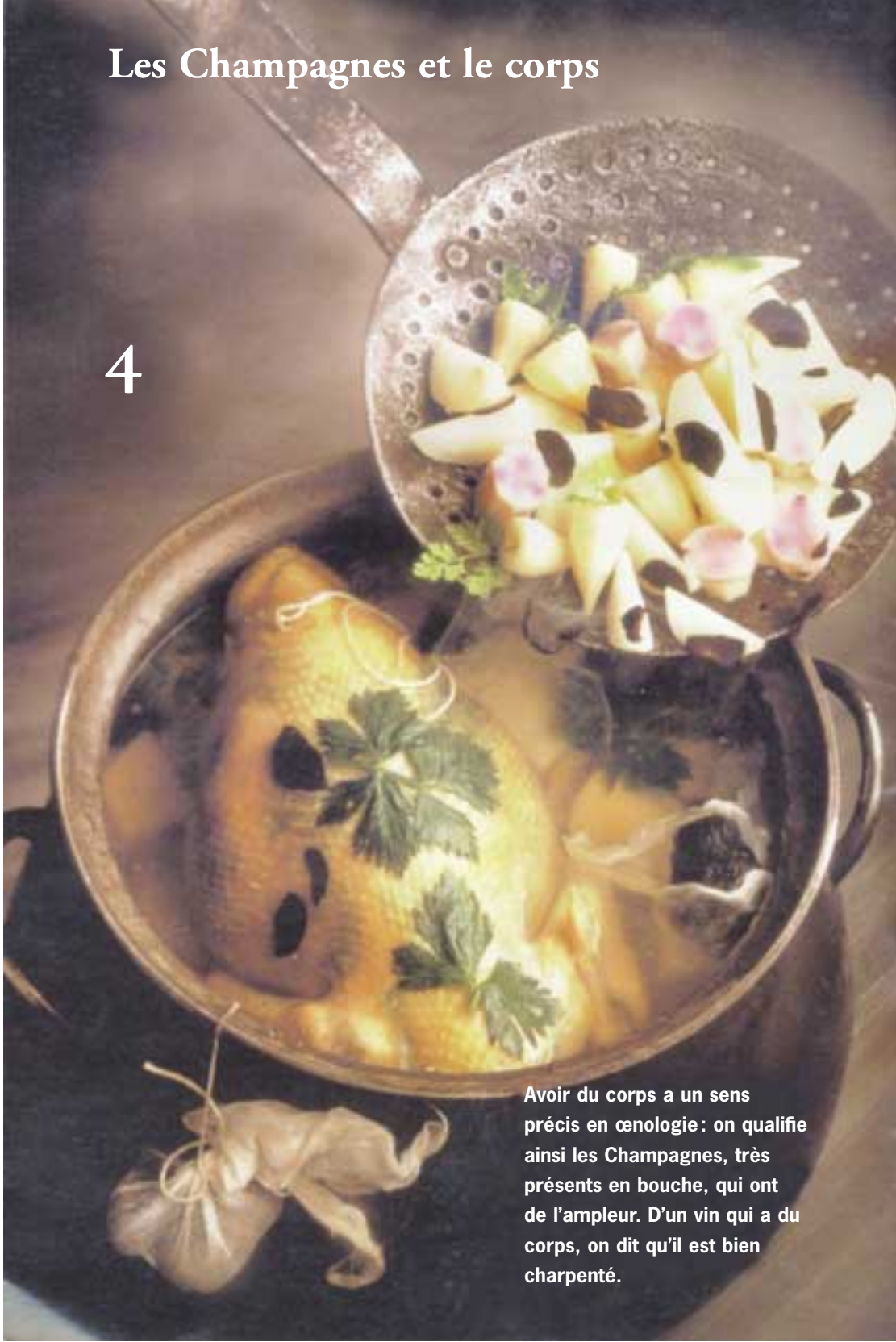


Cœur



Les Champagnes et le corps

4



Avoir du corps a un sens précis en œnologie : on qualifie ainsi les Champagnes, très présents en bouche, qui ont de l'ampleur. D'un vin qui a du corps, on dit qu'il est bien charpenté.

Qu'appelle-t-on les Champagnes de corps?

On désigne ainsi tous ceux dont le maître mot qu'ils inspirent est puissance, celle du goût du terroir dont ils sont proches. Ces Champagnes jeunes ou plus matures, quelquefois millésimés sont en général à dominante de pinots, de ces cépages qui corsent l'arôme, qui le rendent profond, vineux, vigoureux.

De ces Champagnes authentiques, on aime la couleur jaune doré, intense, les parfums de violette, d'épices ou de truffe, les senteurs de beurre frais, de tabac blond, de blés mûrs, de pâte à biscuit, le charnu et la longueur enfin.



Ils se ressemblent et s'assemblent.

À la table des Champagnes de corps s'invitent naturellement des mets de caractère, des plats reconnus comme goûteux. Imaginez-les avec le pot-au-feu, l'andouillette, certaines charcuteries, le gibier, le foie gras sur du pain de campagne grillé, les zakouskis, les tapas, les cailles en gelée, l'osso-bucco, le bœuf aux carottes.



Recette de la poule-au-pot

1 poularde, 200 gr. de pain rassis, 200 gr. de jambon cuit, ail, persil, sel, poivre, 2 œufs, 1 petit chou, 2 carottes, 2 navets, 3 pommes de terre, 1 branche de céleri, 1 gros oignon piqué de clous de girofle. Pour farcir la poule, hachez finement foie, cœur, gésier et jambon, ail et persil, écrasez le pain rassis, mélangez le tout avec œufs, sel et poivre, et tassez cette boule dans la poule. Faites bouillir 3 l. d'eau dans une cocotte-minute avec tous les légumes et les aromates, puis plongez-y la poule farcie, et laissez cuire 50 mn. C'est prêt.



5



Les Champagnes et le corps



Les Champagnes au masculin.

Paradoxe? Pour certains, l'association hommes/Champagnes n'est pas évidente, tant il est vrai que la pétillance, la transparence, l'extrême raffinement du monde des Champagnes ne sont pas naturellement associés à l'univers masculin. Pourtant, les Champagnes sont d'abord des vins et la corpulence, la charpente et la puissance de certains d'entre eux, les Champagnes de corps, ont une affinité évidente avec le masculin.

Sensations.

Ces Champagnes de corps se caractérisent par leur forte proportion de pinots, leur goût franc, leurs évocations d'arômes soutenus, leur structure. Ils offrent des sensations qui peuvent néanmoins varier d'un Champagne à l'autre. Certains sont puissants, développent des arômes de cuir, boisés, fumés, on peut même dire qu'ils « terroient ». Certains sont plutôt concen-



trés, avec une belle couleur ambrée et des arômes qui évoquent le tabac blond. D'autres enfin sont plus épicés. Leurs arômes appellent le bois de chêne.



Les occasions ne manquent

pas aux hommes de trouver ces Champagnes en face d'eux : grandes tablées de bons vivants, repas de chasse, bars et clubs, dégustations improvisées à la maison. Dans la vie professionnelle : au restaurant pour des déjeuners d'affaires, lors de leurs déplacements ou pour fêter la signature d'un contrat au bureau... les



Champagnes savent mieux qu'un autre vin marquer un événement d'importance.

Des hommes illustres, nombreux, ont associé leur nom à leur passion pour les

Champagnes; du Tsar de Russie à Winston Churchill, de Marcel Proust à Sacha Guitry, les hommages au masculin ne manquent pas.



7



Les Champagnes ont **du cœur**



8



Les Champagnes n'ont pas le privilège du cœur mais certains d'entre eux ont une typicité qui les fait se définir ainsi. De plus, les circonstances de consommation qui les associent aux beaux moments de la vie, et leur aspect festif et raffiné leur donnent une dimension culturelle qui les rapproche volontiers des femmes, dont on sait que tout ce qui touche aux histoires de cœur les concerne. De plus, les femmes ont eu l'occasion de jouer un rôle important dans l'histoire des Champagnes. Hier comme aujourd'hui, on doit à quelques grandes dames de la Champagne la défense passionnée de la qualité et des intérêts de ces vins, et les femmes célèbres qui se targuent de les bien connaître, de Colette à Marlène Dietrich, sont nombreuses et talentueuses.



Qui sont les Champagnes de cœur ? Des bruts déjà matures, charnus, suaves, onctueux parfois, toujours équilibrés, souvent millésimés.

Des Champagnes à dominante de pinot noir, ou encore des Champagnes rosés et certains "demi-secs". Les arômes dominants ont des évocations de pétale de rose, de miel, de pêche de vigne, de poire à la cannelle, d'agrumes confits et de pain d'épices.

Offrez... avec ces Champagnes de cœur des mets plutôt raffinés, ce sont eux les Champagnes des desserts, des "tea-time", des moments volés entre les repas. Ils accompagnent à merveille les tartes au sucre, aux fruits, les clafoutis, les soufflés, les biscuits parfumés, les sabayons, les macarons, les crèmes, les financiers mais pas le chocolat! Ces Champagnes n'aiment pas que les mets sucrés. Vous pouvez aussi les servir avec des plats plus rares, sucrés-salés, comme un poulet au miel, des grives à la sauge, des cèpes autour de pigeonneaux à la rémoise...



9



Les Champagnes ont du cœur



Les Champagnes de cœur et la féminité.

La langue française accorde aux mots l'attribut du féminin ou du masculin. Ainsi, ceux qui parlent des Champagnes semblent tirer ces vins du côté de la féminité, et en particulier ceux qui décrivent les Champagnes de cœur. On évoque, entre autres, la tendresse, l'alliance, l'onctuosité, l'harmonie. Boisson festive, raffinée, légère, spirituelle, les qualificatifs employés semblent également dépeindre un tempérament féminin; si on ajoute que les Champagnes se parent à leur surface d'un collier de perles et que leur finesse est décrite comme une dentelle, c'est un signe de plus de leur féminité, s'il en était besoin.

Moments heureux. Du baptême à l'anniversaire, des adieux aux retrouvailles, de la Saint-Valentin à la Saint-Sylvestre... le cœur a ses raisons d'associer ces Champagnes-là à ses élans.

Et d'imaginer que leur couleur rose tendre, leur brillant, leurs arômes chaleureux de brioche tiède, de cannelle, de miel y trouveront bien leur place. Les Champagnes de cœur sont aussi naturellement les invités des moments où l'on se réunit,



on partage, on fête ensemble un heureux événement; leur équilibre et leur harmonie en font les Cham-

privilegiés des mariages et des célébrations familiales.

Rose ou rosé.

Historiquement, la première teinte des Champagnes était rosée («fauvelet») car le pressurage, manuel et lent entraînait

une coloration des moûts au contact prolongé des matières colorantes. La technique évoluant, le pressurage devenant plus rapide et plus soigné,

on produit des vins de plus en plus «blancs», ce qui finit par donner aux Champagnes une clarté spécifique et recherchée.

Le plaisir des rosés est bien sûr esthétique et psychologique, puisque leur teinte évoque un monde de tendresse, de douceur et de romantisme, et qu'on les choisit volontiers pour être les partenaires de toutes les fêtes du cœur. Mais certains rosés présentent aussi la particularité sur le plan gustatif de se rapprocher des vins de corps et de passion et d'offrir vraiment des sensations de fruits rouges et de charnu.

La rareté des Champagnes rosés leur apporte une magie supplémentaire qui va enchanter toutes les circonstances où ils seront présents.

Par exemple, ils feront un merveilleux apéritif, sans aucune comparaison avec un Champagne masqué par une quelconque liqueur colorée...

«Si les grands crus français peuvent être, à juste titre, des hauts et puissants seigneurs, le Champagne, lui, mérite d'être une reine.» Curnonsky

IO

II



corps

esprit

charme

intelligence

sensualité

romantisme

enthousiasme

passion

alliance

tendresse

cœur

Jaune paille, Charnu
Beurre frais
Pâte à biscuit
Franc, Fruité
Ample

Vinil
Ambré
Concentré
Tabac blond
Qui renarde
Rustique, Mousse vivace

Fruits rouges, Frivole
Bulles gracieuses
Rose pâle
Enjôleur

Fringant
Bois de chêne neuf
Épicé
Sciure
de bois
Ambré vert

Fougère, Délicat
Jaune vert
Bulles légères
Bruyère
Subtil

Lumineux, Fruits frais
Spirituel, Menthe
Jaune pamplemousse
Impertinent
Verveine

Irisé, Feuille de thé
Acéré, Bulles vives
Amande fraîche
Tilleul
Frais

Agrumes frais, Tonique
Citron clair
Miroitant
Chatoyant
Jeune

Herbe fraîche
Collier de perles
Or pâle, Pointu
Foin coupé, Vif

Rond, Rose profond
Truffe, Violette
Poivre, Puissant
Satiné

Charpenté, Blés mûrs
Sous-bois
Il terroite
Cuir, Musc
Fumé, Boisé
Profond

Soyeux, Capiteux
Tubéreuse, Céillet
Jacinthe, Moiré
Bouqueté
Diapré

Cuivré, Souple, Noix, Cacao, Vanille
Long en bouche
Bulles impétueuses
Fruits secs
Vieil or

Acacia, Superbe
Étincelant
Intense
Pistache
Noisette
Généreux

Or vert, Nerveux
Fruits de la passion
Blés tendres
Mangue
Ananas
Alerte

Bois ciré
Complexe
Pruneau cuit
Rosé flamboyant
Intense, Pain grillé

Dans le monde des
Champagnes, comment
s'y reconnaître?
Regardez, sentez, goûtez.
Les perceptions sensorielles
appellent des mots qui permet-
tent de qualifier et d'identifier
chacun d'eux, de reconnaître
son type et pouvoir ainsi le
rattacher à l'une des quatre
grandes familles (*corps, cœur,*
esprit, âme) de ce **vocabulaire**
des sensations.

Jaune
d'or
Réglisse
Blond, Riche
Étoffé, Anis

Accompli, Encens
Or gris, Epanoui
Fin cordon
de bulles

Cristallin, Parfait
Noyau de pêche
Bulles d'extrême
finesse
Austère

Rose soutenu, Équilibré
Fruits jaunes
Harmonieux
Or jaune
Mirabelle

Onctueux, Figues mûres
Paille d'avoine
Pain d'épices
Confit
Cuit

Fin, Aquarelle, Pomme reinette
Bulles tourbillonnantes
Pêche de vigne
Léger

Sable
Brillant
Savoureux, Miel
Fondu, Caramel
Scintillant, Agrumes confits

Dentelle
Abricot
Moelleux
Pêche cuite
Cannelle, Suave
Pétale de rose

Teinte
champagne
Serein
Brugnon
Reine-claude
Or rose, Soutenu

Sucré, Rose tendre
Brioche tiède, Poire
Bulles généreuses
Chaleureux

Nacré
Velouté
Ineffable
Immortelles
Blanc cendré, Sublime

mysticisme

âme

Quand **l'esprit** vient aux Champagnes

La fraîcheur, l'impertinence, le parti-pris un peu «vif» parfois de certains vins de Champagne ne sont pas loin de ce qu'on appelle «esprit» chez les hommes de verbe. Ils ne

recherchent pas le consensus, hormis sur leur talent, mais l'affirmation de leur brio et de leur personnalité. Ils aiment être remarqués, admirés mais ne craignent pas de choquer. Il existe même parmi les Champagnes d'esprit des Champagnes extrêmes, sauvages, extra-bruts.

I4

intense



Quels sont les Champagnes d'esprit?

Toujours des Bruts, Blancs de blancs ou à dominante de Chardonnay, plutôt jeunes, millésimés ou non, qui ajoutent un certain charme à leur piquant quand ils ont pris de la maturité ou ont atteint la plénitude. À ces Champagnes vifs, brillants, pointus, intelligents, on trouve une couleur jaune vert, des bulles légères et rapides, un esprit tonique et un aspect très délicat.

Les nourritures de l'esprit.

Avec ces vins vifs qui invitent à la conversation, aux repas littéraires, à la méditation philosophique, on sert plus volontiers des nourritures fines et légères comme les poissons, les crustacés, le caviar, des cœurs d'artichauts, un lapin de garenne aux girolles... ou encore des desserts frais, sorbets, glaces, salades de fruits.

I5

enchanter

On pense aux fruits frais, en particulier aux agrumes et aux fruits exotiques, à la menthe, à l'amande fraîche. Leur robe est d'or pâle et leur collier de bulles fines, un véritable bijou.



*«De ce vin frais l'écume pétillante,
De nos Français est l'image brillante.»*

Voltaire



vif



La musique des mots.

Si les mots vous manquent pour parler des Champagnes, fermez les yeux et écoutez ce que dit la musique. Comme elle, les Champagnes se dégustent: de l'attaque au final, il y a une montée, une envolée des arômes cette fois, un moment où tout prend de l'ampleur, suivi de quelques notes vives, allegro-vivace, une sensation de grâce, un tempo soutenu, complexe, monumental, puis la légèreté revient et s'éteint doucement: c'est du Mozart, une aria, pétillante, effervescente, légère. Il y a un désir de fête évident. Le mouvement des bulles, comme un mouvement musical, revient plusieurs fois dans la flûte. Les Champagnes sont des vins qui chantent; les petites bulles viennent éclater à la surface, puis la cadence change, ralentit, du fortissimo au piano, de l'allegretto à l'addagietto.

allegro
16
vivace



irisé



scintillant
perle

fin

Osez dire...

- Si vous pensez en **architecte**, que vous voyez des **volutes**, que vous sentez la **charpente**, devinez la **structure**, que tel vin est décidément fin, élancé, pointu comme la **flèche** d'une cathédrale.
- Si vous préférez la **peinture**, ce sont les teintes des Champagnes qui vous sembleront **lumineuses**, chatoyantes **étincelantes**, miroitantes.
- Si vous pensez en **orfèvre**, c'est le **collier de perles** des Champagnes ou encore leur éclat, leur pureté, leur cristallin, qui vous les feront préférer.
- Et si vous aimez la **mode ou la décoration**, les qualificatifs



volutes
17
chatoyant

des étoffes seront tout à fait appropriés: on parle de matières **déliçates**, irisées, soyeuses, veloutées; on dit d'un vin de Champagne qu'il a de l'allure, de l'**ampleur** et que sa **dentelle** est remarquable.



soyeux



Les Champagnes ont-ils une âme?

18

Légendes.

L'histoire de la Champagne se confond avec l'histoire de France: d'Attila arrêté, à Jeanne la Pucelle appelée, jusqu'aux Rois de France sacrés à Reims, le berceau des vins de

Champagne ne manque ni de panache ni de souvenirs. S'inscrire dans le Temps et l'Histoire, c'est aussi cela avoir un supplément d'âme. Certains Champagnes sont ainsi, intemporels, inscrits dans l'éternité.

«Le curé vient de te baptiser, chrétien, avec de l'eau, et moi, je te baptise Français, petit lapin, avec cette goutte de rosée champenoise sur la bouche...» Paul Claudel

Qui sont les Champagnes d'Âme?

Les grands, les très grands, les Champagnes de collection, les millésimes rares, les Champagnes de plénitude, les cuvées spéciales ou de prestige. Ils ont forcément de la maturité, le plus souvent un grand millésime. Ils inspirent à certains un respect presque religieux, une admiration de connaisseur, l'envie de prendre des notes ou de se sentir une âme de collectionneur.

Couleurs, arômes et goûts de l'âme. Le blanc de la robe est cendré, les bulles si fines ne sont plus de perle mais d'or gris, on voit du cristal, du céleste; on se noie dans la complexité des arômes, dans le bouquet d'épices précieuses et délicates, la nacre semble immortelle... les mots manquent...

Quand? Les Champagnes d'âme sont ceux qui méritent de se déguster pour eux-mêmes, pour leur folie, leur générosité, leur rareté. Et pour la beauté du geste, pour l'inspiration, le moment exceptionnel: une fête religieuse, un

«Tous les mets étaient recherchés, délicats, le Champagne pétillait.»
Restif de la Bretonne



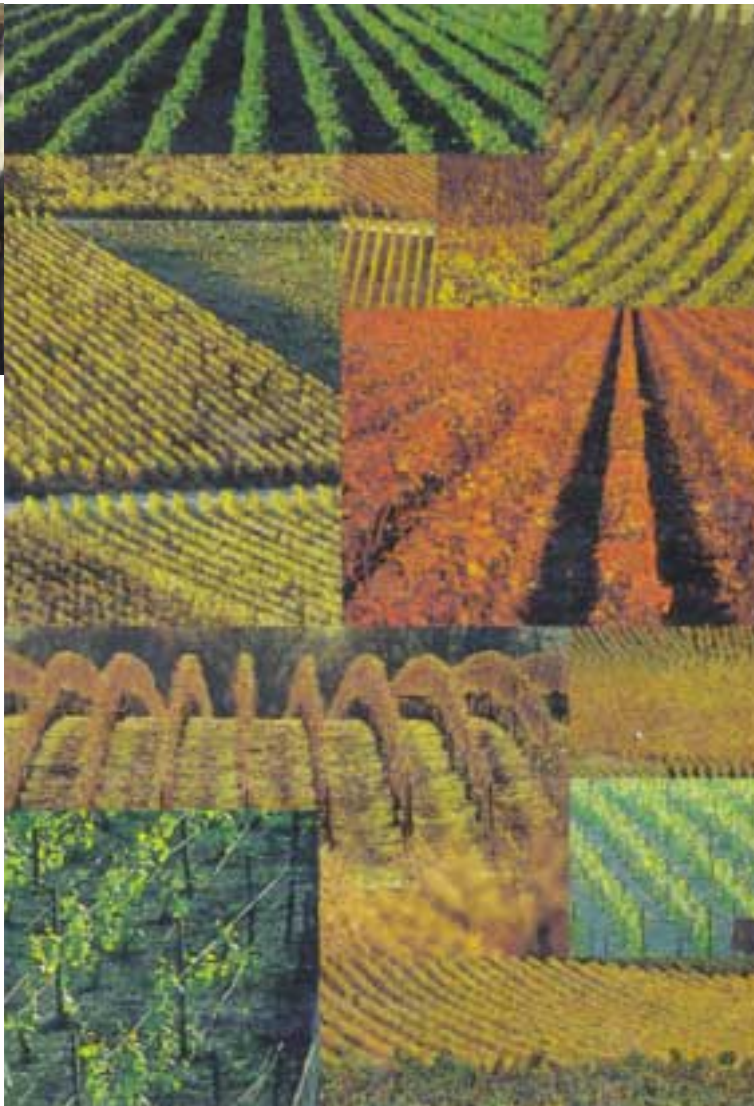
19

dîner ensorceleur, l'apothéose d'une histoire, la consécration d'un événement...

Servir une salade de truffes fraîches, un croustillant d'araignée de mer, des Saint-Jacques à peine poêlées... ou pourquoi pas un chapon, c'est un très beau Noël.



Notes de voyage en Champagne



Comment y aller?

En voiture, par l'autoroute de l'Est, A4, ou la nouvelle A5, c'est à une heure de Paris.

En train par la gare de l'Est à Paris.

La Champagne est un véritable carrefour des grands trajets européens.



Il y a bien des raisons d'aller en Champagne: l'architecture y est chargée d'Histoire, les cathédrales sont parmi les plus belles de France (l'ange de Reims sourit toujours...), la nature y est changeante, comme le ciel, et on peut surtout y découvrir de plus près la diversité des Champagnes.

La Champagne est divisée en quatre grandes régions:

la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar; chacune d'elle a une identité géographique. En voiture, ou même à pied, vous verrez combien l'exposition des coteaux où s'accroche la vigne, le type de sol ou de sous-sol, le fait de privilégier la culture de tel ou tel cépage (l'un des trois autorisés en Champagne) sont déjà générateurs de différences. Tout cela donne une typicité propre à chaque cru. Et l'on trouve en Champagne plus de 300 crus différents, chacun correspondant au terroir d'un

village. Toutes leurs nuances s'apprécient mieux sur place. Les Champenois ouvrent volontiers leurs portes pour vous faire apprécier leur passion.

Les Maisons de Champagne,

installées pour certaines dans les grandes villes et pour d'autres au milieu des vignes, sont des lieux magiques. Elles recèlent l'histoire des Champagnes, de leur découverte à nos jours, et on y découvre comment elles ont contribué au fil du temps à la qualité exceptionnelle de ces vins, ainsi qu'à leur rayonnement. Les Maisons ont été les premières ambassadrices des Champagnes en France - des cercles d'amateurs aux plus célèbres des connaisseurs - et dans le monde entier, de la cour de Russie à celle d'Angleterre. C'est pourquoi elles sont fières de leurs traditions et font volontiers visiter leurs caves creusées dans la craie en initiant avec beaucoup de pédagogie à l'élaboration de leurs Champagnes; on comprend mieux ce qui différencie un style d'un autre, même si chaque secret reste toujours



Offices de tourisme de Château-Thierry

11, rue Vallée
Tél. 23 83 51 14

d'Épernay

7, av. de Champagne
Tél. 26 55 33 00

de Reims

2, rue Guillaume de Machault
Tél. 26 47 25 69

de Troyes

16, Bd Carnot
Tél. 25 73 00 36





22

bien gardé sous la responsabilité du Chef de cave et du Chef de maison. On approche un certain savoir-vivre, on peut s'initier aux cuvées d'exception, on pénètre dans un monde enchanteur et prestigieux.

Les Vignerons. En empruntant routes et chemins de traverse, ou plus simplement les itinéraires balisés de la **Route Touristique du Champagne**, on se laisse prendre au charme des clochers de chaque village, au rythme des coteaux, à la variété des paysages, et il faut mettre pied-à-terre pour faire mieux connaissance avec les Vignerons. Allez à leur rencontre. Tout d'abord parce qu'ils vous accueilleront chaleureusement chez eux, vous feront visiter leurs caves, goûter leurs vins et partager la passion qui les anime. Mais aussi parce qu'ils vous donneront une autre vision des Champagnes. Une vision qui

part du terroir, de la vigne qu'ils connaissent mieux que personne, jusqu'à l'élaboration de leurs vins dans laquelle ils mettent tout leur talent et leur personnalité. Leurs vins ont du caractère. Ils en parlent bien. Ils racontent les nuances entre les crus, les années, avec les mots des hommes proches de leurs vignes et de leurs vins depuis plusieurs générations.

La diversité des vins est immense, et c'est l'occasion de devenir œnophile, de faire appel à tous ses sens pour déguster, nommer, comparer, se faire expliquer tel brut, tel rosé ou tel millésime en fonction des quatre pôles de la carte des sensation et de prendre son temps en imaginant à quelles occasions et avec quels mets on pourra associer ces Champagnes. Impossible de ne ramener qu'un seul Champagne. Il y en a tant. **La Champagne est un terroir à savourer sans modération.**



Le saviez-vous?

Quel verre?

Pour apprécier toute la finesse d'un Champagne, il faut lui donner le verre qu'il mérite. Son volume et sa hauteur doivent être suffisants pour laisser aux bulles la place d'évoluer et de monter à la surface et permettre à la température de rester aussi constante que possible. La forme idéale est celle d'une tulipe, la coupe est à éviter à cause de ses bords évasés qui font s'élever les arômes trop rapidement. La finesse du verre a également un rôle, en particulier au niveau des lèvres, car elle favorise les sensations gustatives.

Comment laver le verre?

Rincez les verres à l'eau chaude et sans produit, laissez-les sécher par égouttage, puis stockez-les debout, à l'abri de la poussière. Très souvent les résidus des produits de lavage et de rinçage «éteignent» la mousse des Champagnes.

La bonne température?

Le Champagne se boit bien frais, jamais glacé. Plus le Champagne est jeune et vif, plus il conviendra de le servir frais (8 degrés). Un Champagne mature ou millésimé supportera 10 degrés. C'est la fraîcheur trop vive qui perturbe la perception des arômes et des saveurs.

Comment le rafraîchir?

Dans un seau: la bouteille sortie de votre cave et plongée dans un mélange d'eau et de glaçons sera à bonne température en 15 à 20 minutes.

Au réfrigérateur: couchez la bouteille dans le bas du réfrigérateur trois à quatre heures avant de la servir; vous pouvez même la laisser plus longtemps, à condition que la température reste constante; cela permet d'avoir toujours une bouteille au frais! Le congélateur est à proscrire.

L'ouverture de la bouteille?

Enlevez la coiffe, desserrez le muselet en maintenant le bouchon, inclinez la bouteille à 45° et faites-la tourner en la tenant par le bas tout en sortant le bouchon, puis remplissez les verres au maximum aux deux-tiers.

La petite cuillère?

La légende qui veut que l'on peut conserver une bouteille ouverte en glissant dans son col une petite cuillère en argent est sans fondement. Préférez-lui un bouchon spécial qui permet une conservation de plusieurs heures.



23

Crédits iconographiques

P1, 11 et 12 Extrait de ©Vocabulaire des Champagnes "Les mots pour les dire", illustrations Gilles Cenazandotti.
P2 Madame Figaro-Ryman-Cabannes, Dagli Orti. P3 Edimedia, Image Bank-Gay. P4 Madame Figaro-Lippman. P5 Image Bank-achernar, Madame Figaro-Ryman-Cabannes, Visa-Muriot, Diaf-Gérard, Diaf-Villerot, Diaf-Tiziou, Image Bank-Hamdan. P6 Image bank-Crocker, Scope-Sudres, image bank-Horowitz, image bank-Obremski.
P7 Bonzom, image bank-Bokelberg, Roger-Violet, image bank-Crocker, image bank-Pistolesi, Stein, Jerrican-taylor, Fotogram Stone-Grey, Jerrican-Lecourieux, Jerrican-Limier. P8 Image Bank-Altair, Image Bank-

Mascardi, Edimedia- © SPADEM Cocteau 1995. P9 Dagli Orti, Madame Figaro-seelou, Bibliothèque Nationale, Edimedia, Scope-Bonhomme, Image Bank-Crocker.
P10 Collection Cat's, Scope-Sayegh, Image Bank-de Lossy, Image Bank-Lane. P11 Scope-barde, Image Bank-Crocker, Marco Polo-Bouillot. P14 Scope-Sudres, Edimedia, Image Bank-Brousseau. P15 Scope-Sayegh, Scope-Guillard, Edimedia. P16 Image Bank-Niedorf, Image Bank-Spielman, Scope-Sudres, Dagli Orti. P17 Image Bank-Aibeszyk, Image Bank-Spielman, Image Bank-Choisnet, RMN, Image Bank-Dole, Image Bank-Alcossier, Image Bank-Neleman. P18 Madame Figaro-Laiter. P19 Scope-Sayegh, Image Bank-Gesar, Image

Bank-Berman, Madame Figaro-Laiter. P20 Bonzom, Scope-Hadengue, Scope-Guillard, Scope-Sudres, Image Bank-Choisnet. P21 Bonzom, Image Bank-Wood, Scope-Guillard. P22 CNC-Jolyot, Scope-Guillard, CNC, Scope-Sudres. P23 Scope-Hadengue P24 Madame Figaro-Lippmann, Edimedia- © SPADEM Cocteau 1995, Edimedia, Madame Figaro-Laiter.

ISSN en cours.
Imprimé en Belgique, en avril 1995 par Graphing Grafossart.

Directeur de la publication
André Enders.