

EXCLUSIVE
OWNERS



ASTON MARTIN
BORDEAUX



ASTON MARTIN
PARIS



ASTON MARTIN
LYON

ÉTÉ INDIEN EN CHAMPAGNE

Alors que le ban des vendanges vient d'être publié, la Champagne renoue en cette fin d'été avec le soleil et la chaleur. Sous un ciel parsemé de quelques nuages de beau temps, les rangs serrés de ceps font le dos rond sur les coteaux. Les routes départementales filent droit entre les arpents ou virevoltent nonchalamment en larges courbes sur les pentes. De temps en temps, un enjambeur occupe toute la chaussée et ralentit la circulation. Notre magnifique Vantage F1 Edition, à la robe satinée vert feuillage, ronronne de plaisir, patiente avant de fuser au-devant de l'aventure. Le terroir n'attend pas !



Notre imaginaire champenois est souvent limité, réduit à quelques images d'Épinal : de belles étiquettes, des bulles, Reims, ville martyre de la Première Guerre mondiale, et sa cathédrale ressuscitée. Notre tropisme naturel vers les bords de mer ou le sud nous éloigne de cette belle province tranquille à moins de deux heures de Paris. On a tort de la bouder ! D'ailleurs, depuis 2015, elle a droit à une reconnaissance mondiale puisque les vignobles historiques d'Hautvillers, Ay et Mareuil-sur-Ay, la colline Saint-Nicaise à Reims, l'avenue de Champagne et le Fort Chabrol à Épernay sont inscrits sur la liste du patrimoine de l'Unesco – même si cette fois encore, le bien classé Coteaux, Maisons et Caves de Champagne retient l'angle viticole, plus que paysager.

À la lisière de Reims s'élève la Montagne de Reims. Juste une précision, il n'y a pas que les Marseillais qui exagèrent... car la Montagne de

Reims culmine au mont Sinaï à 288 mètres ! En fait, cette terminologie renvoie au soulèvement brutal du relief ; il forme une barrière d'une hauteur de 180 mètres au-dessus de la plaine de la Champagne crayeuse.

La campagne moutonne agréablement : les parcelles, de superficie variée, dessinent un patchwork avec, ici et là, des bordures colorées des rosiers. D'un seul coup, le vignoble s'interrompt et laisse la place, vers la plaine de la vallée de la Marne à l'est, aux cultures céréalières, signe que nous sortons de l'aire d'appellation. Sur les crêtes, la forêt de feuillus, chênes, frênes, hêtres, charmes, s'épanouit, cachant parfois de magnifiques extravagances végétales comme ces faux de Verzy à la ramure étalée façon bonzaï géant. Du plateau boisé, des échappées panoramiques permettent d'embrasser l'horizon bucolique et très franco-français avec les villages blottis autour d'une

église et son clocher et les vignes qui courent sur les versants et redescendent vers le Tardenois et la callée de l'Ardre au nord-est. Dans les bourgs viticoles, les enseignes des producteurs, petits et grands, jalonnent les rues. Les toponymes, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Ay, Châtillon-sur-Marne, Hautvillers ont des sonorités sympathiques !

L'escapade peut alors conjuguer flânerie pour le plaisir de la découverte, accélération pour la griserie de la vitesse et arrêt sur pause pour profiter de la haute gastronomie locale et de son hôtellerie de rêve. Nous avons pris à cœur de servir de cobayes pour ces quelques expériences œno-auto-touristiques. En voici notre compte-rendu aussi fidèle que possible.



NUIT DIVINE AU CHÂTEAU DE SACY

À l'orée de Reims, le Château de Sacy, propriété viticole passablement malmenée par les vicissitudes du temps, a trouvé un second souffle depuis son rachat par le groupe Millésime. À mi-pente des coteaux plantés de vignes séculaires, la pimpante gentilhommière a désormais fort belle allure. Étrangement, son style penche du côté des villégiatures de la côte atlantique. Les toits d'ardoises pentues et les chiens assis, les lambrequins dentelés vert d'eau, les pourtours de fenêtres en briques ne dépareraient pas à La Baule ou Arcachon, reflets d'une époque plus que d'un style vernaculaire.

À l'intérieur, le miracle de cette résurrection est orchestré d'une main de maître, ou plutôt de maîtresse, puisque la chef d'opération en matière d'architecture intérieure est Marie-Christine Mecoen. Décoratrice mais aussi antiquaire, elle sait instiller dans les moindres recoins une

alchimie rare, précieuse sans être tapageuse, un je-ne-sais-quoi qu'on appelle un supplément d'âme. Le parquet blond, les chaises style Louis XIII tendues de soies damassées, les lustres de cristal, le plafond façon cuir de Cordoue, les vaisseliers aux parois miroirs donnent à la salle à manger un faux-air pompeux que viennent contrebalancer les fauteuils en rotin du côté du long comptoir. Partout, l'horizon vert rentre par les hautes portes-fenêtres et la lumière éclabousse les pièces. Loin de la hiérarchie protocolaire, tout le rez-de-jardin offre une circulation fluide, des espaces de détente interconnectés à savourer au gré de ses humeurs. On peut s'installer au creux des canapés près de la cheminée, ou passer le nez dehors et profiter de l'ultime tiède d'un jour finissant pour trinquer en bonne compagnie. Le dîner peut s'organiser en terrasse aux beaux jours, à l'intérieur dans un salon ou encore sur la

véranda, à la verticale oblique des parcelles.

Alors que l'Aston Martin est immortalisée sur le perron, je récupère les clés de ma chambre à l'accueil et grimpe au deuxième étage. Nuits de miel, lovée sous les toits, est tapissée d'un papier peint Art déco et ses deux fenêtres sont drapées d'épais rideaux de laine. La literie est la pièce centrale du mobilier. Toute de blanc vêtue et dans des draps de lin les plus fins. J'ai hâte de tomber dans les bras de Morphée ! Je redescends toute fière et claironnante, annonçant à mes chers confrères que j'ai obtenu la plus belle chambre. Mais que nenni ! Les voici qui fanfaronnent à leur tour et me montrent les harmonies céladon et pistache d'Officier ou la douche à l'italienne de la taille de ma salle de bains de Pompadour. Et j'imagine que les autres chambres sont du même acabit ! Irrésistibles.



champenoise du groupe Millésime s'appelle Andy Bouglé. À 26 ans, il a déjà derrière lui quelques années d'expérience engrangées dans des établissements prestigieux, le Château d'Artigny près de Tours, le Grand Hôtel de Calarossa à Porto Vecchio ou encore Le Clos Marcel à Annecy. Arrivé en avril dernier, il s'est glissé dans le lieu chargé d'histoire. Son style reste fidèle au répertoire classique tout en sachant le relever d'un twist plus moderne. D'ailleurs, un de ses plats fétiches, le riz de veau rôti, mijoté de petits pois et fèves, sucrine braisée, crispy d'oignons, jus au vin de Bouzy signe cette inclinaison naturelle. La carte proposée au Château ne vise pas l'éclat, la fulgurance,

mais garde les pieds sur terre et nous fait un bien fou. Du céviche de truite arc-en-ciel ou pâté en croûte au baba au rhum ou à l'ananas rôti au thym, Andy maîtrise son art.

Et puisque les bonnes nouvelles sont rares en ce moment, sachez que le Château de Sacy dispose en plus d'un spa éc(h)o avec sauna et bains norvégiens et toute une gamme de soins à vivre seul-e ou en duo. Un excellent prétexte pour prolonger le séjour dans cet authentique havre de tranquillité. Malheureusement, notre agenda à 100 à l'heure ne m'a pas permis de tester cette option !