



SPÉCIAL TOURISME

Ça bulle en Champagne!



Perspectives et lignes contemporaines côtoient les coteaux classés par l'Unesco.

Terroir. Inauguré cet été, le Royal Champagne offre une découverte inattendue du vignoble.

PAR MARION TOURS

De la petite route qui longe la Marne l'hôtel Royal Champagne émerge soudain des vignes. Et des vignes, ici, il y en a partout, drapant les coteaux, structurant les espaces de lignes parallèles, frôlant les bosquets de chênes, de hêtres et de merisiers, et nuanciant les paysages d'une magnifique palette de couleurs. Ici, le village d'Aÿ. Là, celui de

Hautvillers. Plus bas, la ville d'Épernay... Autant dire que l'établissement 5 étoiles, installé en lieu et place d'un ancien relais de poste où les rois faisaient escale lors de leurs voyages à Reims, porte haut les couleurs de la Champagne et offre une immersion pour le moins inattendue dans le vignoble. A commencer par son architecture en pierres blondes et baies vitrées, dont les perspectives et les lignes contemporaines ne sont pas sans rappeler les rangs de vigne. Et son niveau de services, clairement destiné à une clientèle haut de gamme et plus internationale adepte des vins effervescents. « Avec l'hôtel, son restaurant gastronomique et son spa de 1 500 mètres carrés, nous avons désormais les arguments pour l'inciter à rester plus longtemps », affirme Vincent Parinaud, le directeur général passé par

le Plaza Athénée et le Peninsula à Paris.

Pour ce faire, l'établissement a fait appel à la crème de la crème, tels l'architecte Giovanni Pace, basé à Reims, qui avait déjà œuvré pour les maisons Moët & Chandon et Janisson, le chef Jean-Denis Rieubland, qui entend bien reconquérir les 2 étoiles Michelin qu'il avait gagnées au Negresco, à Nice, le calligraphe Nicolas Ouchenir, dont les pleins et les déliés habillent la vaisselle en porcelaine, la maison Biologique Recherche, qui s'est vu confier le spa, et, enfin, la célèbre décoratrice Sybille de Margerie, qui signe la mise en scène des 49 chambres et des parties communes. Un design tout en raffinement avec pour fil conducteur les vignes, ses fleurs, ses couleurs et son champagne, tour à tour incarnés par une suspension en cristaux Swarovski ■■■

SPÉCIAL TOURISME



Ouvertes sur la vallée de la Marne, des chambres élégantes et très confortables par leur taille (44 mètres carrés au minimum) et leur mobilier réalisé sur mesure.



Bordée de baies vitrées et longue de 25 mètres, la piscine du spa, qui propose également des soins Biologique Recherche. Le Bellevue sert une cuisine du terroir en harmonie avec les saisons.

■ ■ ■ évoquant les feuilles des sarments, des sphères en verre soufflé, telles des bulles effervescentes, des ornements floraux sur les murs, les têtes de lit et les moquettes, des parquets et des panneaux en bois en écho aux forêts et des tonalités apaisantes – blanc, ivoire, marron, taupe, parme, jaune pâle ou doré – comme le défilé chromatique des quatre saisons.

L'immersion passera aussi par une initiation au champagne avec le sommelier au salon Fines Bulles – la cave abrite jusqu'à

250 références, des grands noms aux petits producteurs – ou même par la dégustation d'un grand cru blanc de blancs accompagné d'un tourteau au combava à la table du restaurant gastronomique. On pourra également enfourcher les bicyclettes de l'établissement pour sillonner le vignoble. Comme un clin d'œil aux propriétaires, Denise Dupré et Mark Nunnelly, un couple d'Américains amoureux du pays et de la région qu'ils parcourent, souvent à vélo, depuis plus de trente ans.



Y ALLER

Paris-Champagne-Ardenne TGV.
Avec la SNCF, à partir de 10 € l'aller.
36.35, oui.sncf.

DORMIR

Royal Champagne. 49 chambres (à partir de 44 m²) avec balcon ou terrasse ouvertes sur la vallée de la Marne, deux restaurants dont un gastronomique, un bar, un salon de dégustation, deux vastes terrasses communes, un spa de 1 500 m² avec 9 cabines et deux piscines, dont une intérieure de 25 m baignée de lumière naturelle, prêt de vélos, visites de caves et excursions à la carte. A partir de 450 € la nuit. De 62 à 180 € le menu au Royal. De 12 à 38 € le plat au Bellevue. 03.26.52.87.11, www.royalchampagne.com.



A tel point qu'avant d'acquiescer l'hôtel, en 2014, ils ont racheté la maison Leclerc Briant à Eprenay, un domaine en biodynamie dont la visite se révèle aussi passionnante que didactique. De là, impossible de manquer la fameuse avenue de Champagne et ses prestigieuses enseignes (Moët & Chandon, Mercier, Pol Roger, Perrier-Jouët...) abritant dans ses sous-sols crayeux quelque 110 kilomètres de caves et plus de 200 millions de bouteilles... De quoi pétiller de bonheur ■

SP (x4)