Découvrir le vignoble, les vignerons...

Le vignoble de Grauves, bien que situé sur les coteaux sud d'Epernay, fait partie du prestigieux vignoble de la côte des Blancs.

Il s'étend sur 200 hectares environ partagés entre des propriétaires récoltants manipulants, des propriétaires adhérents à la coopérative ou de grandes maisons de Champagne comme Moët & Chandon ou Bollinger...

On y retrouve différents cépages :

Le Chardonnay : cépage blanc planté à 95% d'ou le nom de côte des blancs, il donne des vins d'une grande fraîcheur et à évolution plus lente dans le temps.

Le Pinot Noir : cépage noir à jus blanc, il donne des vins charpentés, stables, avec une évolution aromatique de fruits murs.

Le Pinot Meunier : cépage noir à jus blanc, doit son nom à l'aspect „saupoudré de farine" que l'on trouve sous ses feuilles. Il donne des vins plus charpentés et à maturation plus rapide.

Chaque saison apporte un nouveau paysage et son lot de travail au vigneron...

La taille et la lierie en hiver, l'ébourgeonnage, le relevage des fils de soutien, le palissage et le rognage au printemps et en été mais le point d'orgue de l'année est bien sur la vendange.

En Champagne, elle se fait manuellement pour choisir les plus belles grappes et ce sont donc des milliers de vendangeurs qui arrivent dans la région pour participer à ce moment important.

Dans le village règne une activité fébrile : en témoignent les tracteurs apportant les caisses de raisins au pressoir et l'odeur de moût qui s'en dégage...
Ceci jusqu'au dernier jour marqué par les joyeux klaxons des véhicules décorés de vignes et les repas de fin de vendanges : les cochelets.

Après le pressurage vient le temps de la vinification et de tout le travail en cave.

Les vignerons de Grauves et la coopérative vinicole auront à coeur d'accueillir les visiteurs, de leur montrer leur savoir faire et de partager leur passion de la vigne et du vin (à boire avec modération).