



Perching Bar (06 07 67 94 42). perchinglife.com
Château de Sacy (03 26 07 60 38).
chateaudesacy-reims.fr

Set in the beautiful forest of Brise Charrette, 15 km from Reims, this Champagne bar overlooks a sea of green topped by the rolling vineyards of the Reims mountains in the distance. Sip the great vintages from the big houses and organic small producers, including Pehu Simonet and Vincent Cuillier's L'Arbre cuvée. Admission from €21 (includes a glass of Champagne). At the Château de Sacy, you can learn the art of opening your bottle with a sabre (€10) and enjoy a lunch or dinner with Champagne pairings (tasting menu €90; five 10cl glasses €90).



Chef Philippe Mille's new restaurant is a testament to his love of the Champagne region. His gastronomic extravaganza begins with seven amuse-bouches evoking the seven grape varieties of Champagne. Mille also highlights Reims Cathedral and the local terroir with dishes like lobster with a rosette of Parmesan cheese surrounded by a "stained glass" of white, green and red sauces. Everything here is creative, including the tender monkfish with tomato millefeuille, grilled plum and champagne sauce. All enhanced by a friendly, attentive staff that's clearly one of the best in Reims. Lunch menu: €80, evening menu: €180-€290.

SIROTÉ des bulles avec vue

Dans la forêt de Brise Charrette, à 15 km de Reims, ce bar à champagne perché à 10 mètres du sol, surplombe un océan de verdure et, au loin, les derniers vignobles de la montagne de Reims. À la carte, les grandes maisons et des cuvées de petits producteurs en bio (dont Pehu Simonet) ou en agroforesterie (Vincent Cuillier et sa cuvée L'Arbre). Accès à partir de 21 €, coupe de champagne incluse. Autre expérience au Château de Sacy. Ici, l'art du sabrage (10 € par personne) se double d'une dégustation de champagne dans des coupes anciennes. Cela précède un déjeuner ou un dîner avec accord mets et champagne (menu dégustation à 90 € et 90 € pour 5 verres de 10 cl).

L'adresse rémoise

ARBANE

Cette toute nouvelle table résonne comme une déclaration d'amour de son talentueux chef, Philippe Mille, à la Champagne. Dans ce bel hôtel particulier tout de bois et d'élégantes teintes sourdes, l'expérience gastronomique débute par sept amuse-bouche faisant écho aux sept cépages de la Champagne. Ici et là, comme dans la rosace de parmesan coiffant le homard entouré de « vitraux » de sauce blancs, verts et rouges, des clins d'œil à Reims, sa cathédrale, son terroir. Tout est d'une grande créativité, comme la lotte accompagnée d'un millefeuille de tomates, de prunes grillées et d'une sauce... champagne. Le service est au diapason, souriant et professionnel. Une adresse qui vise, à raison, la première place à Reims ! Menu midi : 80 €, soir : 180-290 €.

7, rue Noël, Reims (51)
(03 26 89 60 70).
arbane-philippe-mille.com

FINE TASTING — 5 cuvées à sip with your eyes closed

BELLES DÉGUSTATIONS — 5 cuvées à siroter les yeux fermés



La Cuvée Grande Dame 2015, Veuve Clicquot

Une année solaire exceptionnelle pour un vin tout en tension et en élégance. 180 €. veuveclicquot.com
An exceptionally sunny year for an exuberant and elegant wine, €180. veuveclicquot.com



Champagne « Minéral » Grand Cru 2017 Extra-Brut, Agrapart

Un vin de champagne très raffiné aux notes florales, de réglisse et de fruits confits. Un très grand cru. 120 €. champagnepascalagrapart.com
A refined champagne with floral, liquorice and candied fruit notes. A great grand cru, €120. champagnepascalagrapart.com



Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Un vin minéral à la sensation crayeuse, qui révèle le terroir dont il est issu. Parfait à l'apéritif. 49 €. champagne-delamotte.com
A mineral wine that reveals its chalky terroir. Perfect as an aperitif, €49. champagne-delamotte.com



Cuvée Altitude 400, Château de la Gaude

La cuvée de rosé pétillant de 2023 est axée sur la fraîcheur avec une finale gourmande et des notes de fruits rouges croquants. 29,90 €, chateaudelagaude.com
This sparkling 2023 rosé offers a fresh, gourmet finish and notes of crisp red fruit, €29.90. chateaudelagaude.com



Blanc de blancs édition limitée Perrier-Jouët

Une intéressante cuvée avec des arômes de fleurs sauvages et d'agrumes acidulés, à la fois doux et velouté au palais. 74 €. perrier-jouet.com
An outstanding cuvée, with wild flower and zesty citrus aromas that's smooth and velvety on the palate, €74. perrier-jouet.com

