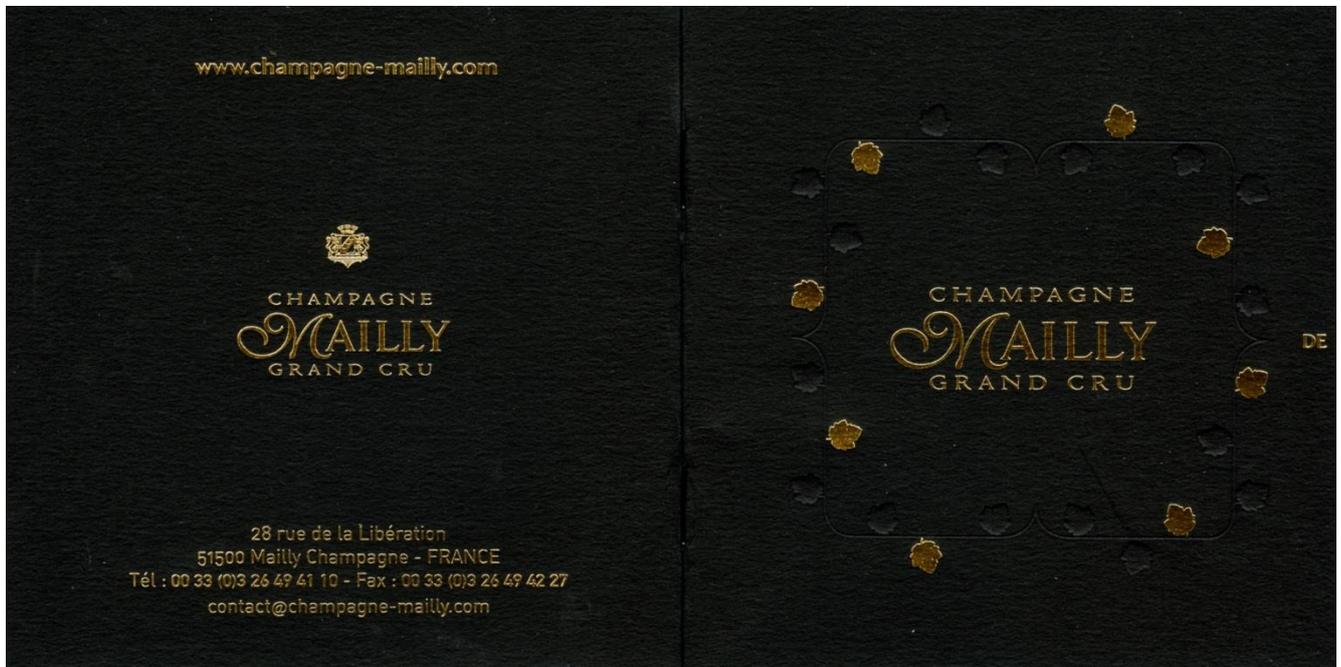


Nachdem wir Aufgrund einer Baustelle eine Zeitlang zwischen den Weinbergen im Kreis gefahren sind, erreichen wir um ca. 13:45 Uhr das Weingut Mailly wo wir anhalten um den ersten Champagner auf dieser Tour zu verkosten.





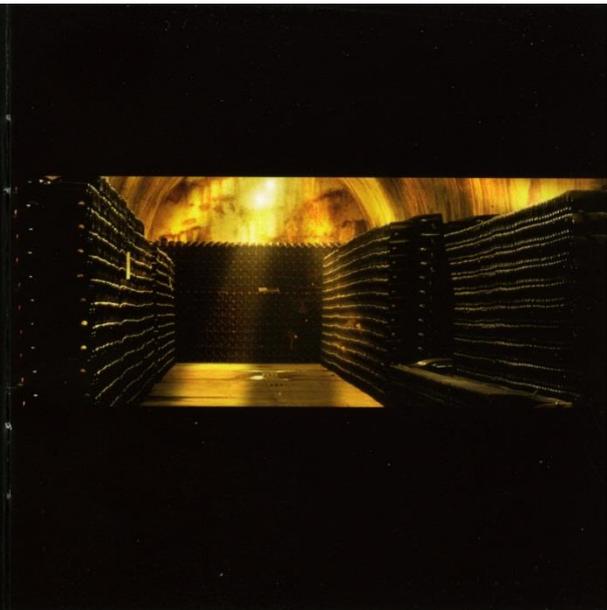
Die Klassiker

BRUT RÉSERVE

Der spontane, vergnügliche Genuss im Kreise der Familie.

Als belebender Aperitif-Champagner unterstreicht er jede Form der niveauvollen Geselligkeit und begleitet finsessenreich die ambitionierte Fischküche oder feine Geflügelgerichte und helles Fleisch.

Er ist gleichfalls ein Champagner der Feste und Feiern.



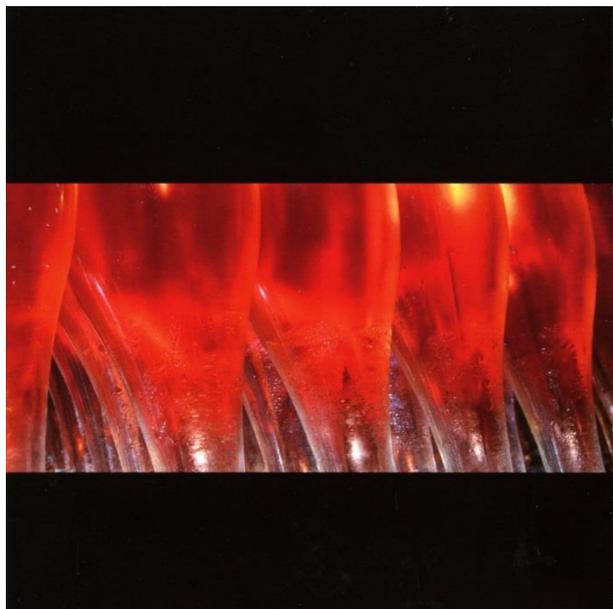
Die Klassiker

BRUT MILLÉSIMÉ

In ihm spiegelt sich die Seele eines ganzen Jahres wieder.

Mit seinen vielschichtigen Facetten zeigt er die volle Güte und Spielarten eines großartigen Jahrgangs. In einem Champagner-Menu fällt ihm naturgemäß die Hauptrolle zu.

Er repräsentiert die große Kunst des französischen Empfangs.



Die Klassiker

BRUT ROSÉ

Der Farbtupfer in unserer Produktreihe!

Er steht nicht nur für Eleganz und Vornehmheit, er ist zudem der ideale Aperitif sowohl für die Gartenparty, als auch für den Platz vor dem Kamin.

Diesem malschevergorenen Wein entströmen Aromen von roten Früchten, besonders Himbeeren. Er begleitet Gerichte wie Kleinwild und fruchtige Desserts auf seine unwiderstehliche Art.



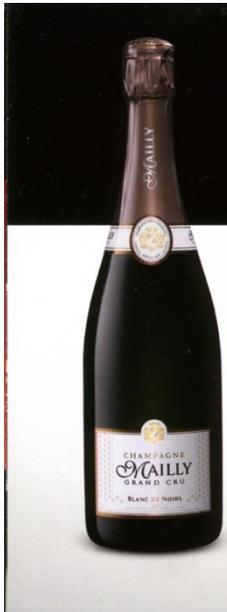
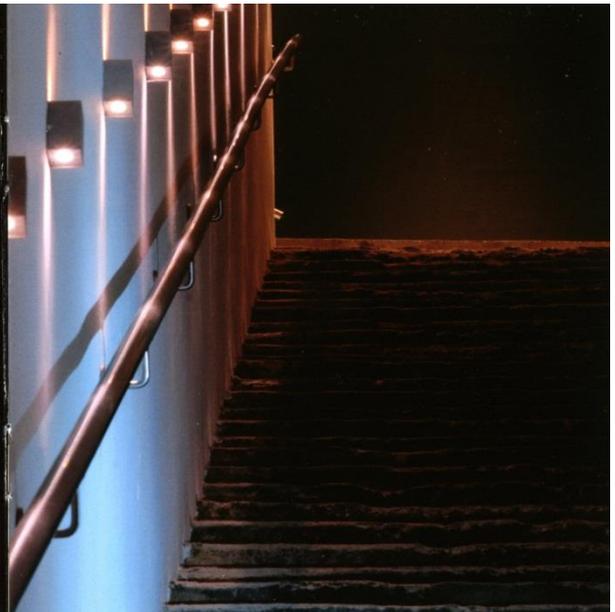


Die Spezialitäten

EXTRA BRUT

Dies ist der Maßstab, den der Kenner bei seiner permanenten Suche nach Authentizität anlegt.

Als hochklassischer Champagner ohne Dosage ist er der beste Einstieg zu raffinierten Menüs mit Austern, Kaviar oder Meeresfrüchten.



Die Spezialitäten

BLANC DE NOIRS

Der König der Grande Montagne de Reims, zu 100 % aus Pinot Noir vinifiziert - eine wirkliche Entdeckung!

Dieser seltene, reinsortige Wein ist eine unumstößliche Referenz unter den sortenreinen Pinot Noirs.

Ob Meeresfrüchtegratin, Gänseleber, Edelfische oder auch alle feinen Geflügel - dieser Edelchampagner begleitet sie mit größtem Stil und mit höfischer Eleganz.

CHAMPAGNE
MAILY
GRAND CRU



Die Spezialitäten

DÉLICE

Gemacht für Liebhaber(innen) zarter Dessertweine.

Er ist der König der Desserts und der kleinen Leckerleien am Ende eines schönen Essens und er animiert Sie zu diskreten Gesprächen.

Entdecken Sie seine Vorzüge auch als Begleiter süß-saurer Gerichte, exotischer Speisen und natürlich zu Gänseleber.



Die Prestige

L'Intemporelle



CUVÉE MILLÉSIMÉE

Eleganz in ihrer schönsten Ausdrucksform, Zauberfee eines Abends, Begleiterin einer verträumten Stunde oder eines Augenblicks voller Glückseligkeit.

Als Symbol besonderer Momente bereitet sie Ihnen und Ihren Gästen festliche Stimmung.

In ihr zeigt sich das ganze Können von Maillay Grand Cru seit 1929.



Die Prestige

L'Intemporelle
Rosé

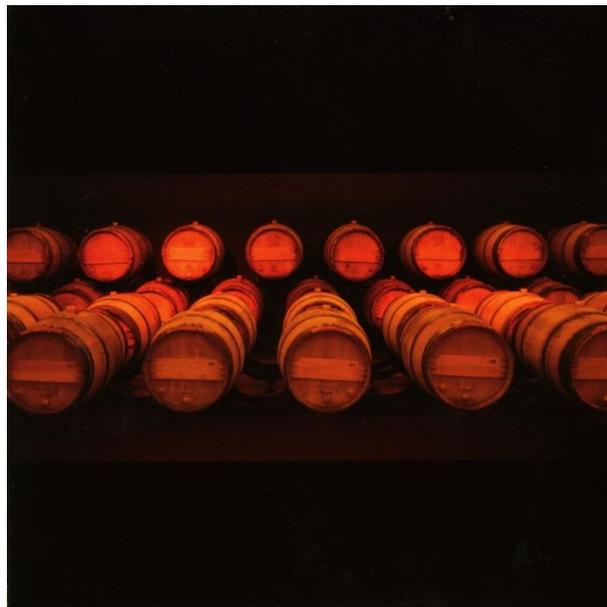


CUVÉE MILLÉSIMÉE

Das verführerischste Rendezvous.

Ein magischer Moment fürs Auge, ein Geschenk für den Gaumen – diese Cuvée ergänzt das gewisse Etwas zum Aperitif und bringt auch die erlesensten Speisen bestens zur Geltung.

Die Rosé-Version der „Intemporelle“ wird Sie mit ihrer strahlenden Reinheit in ihren Bann ziehen.

Die Prestige

LES ÉCHANSONS

CUVÉE MILLÉSIMÉE

Der Champagner für die ganz großen Momente, das Meisterstück unserer Reihe.

Diese Cuvée verzaubert Ihre festlichsten Empfänge auf glanzvollste Art. Lang anhaltend im Abgang und mit intensiver Aromenvielfalt, zeigt die Cuvée Les Echansons die Einzigartigkeit des Jahrgangs auf hinreißende Art und Weise.

Ein fürstliches Geschenk !



Von den 319 Lagen der Champagne haben nur 17 das Recht auf die Bezeichnung „Grand Cru“. Die Trauben dieser Lagen sind von höchster Güte und sehr begehrt. Aufgrund ihrer geringen Mengen und ihres hohen Preises werden sie von den großen Häusern der Champagne naturgemäß nur für die besten Prestige-Champagner verwendet.

Unser Haus genießt den einzigartigen und außerordentlichen Vorteil, seine gesamte Produktion (500.000 Fl.) ausschließlich aus den eigenen, allesamt Grand-Cru-klassifizierten 70 ha Rebgärten decken zu können, die im Herzen der Grande Montagne de Reims liegen.

Mailly Grand Cru - eine Referenz in der Champagne.

Champagne Mailly Grand Cru

DIE PYRAMIDE
DER LAGEN
DER CHAMPAGNE



17 „Grands Crus“

44 „Premiers Crus“

258 „Crus A.O.C.“







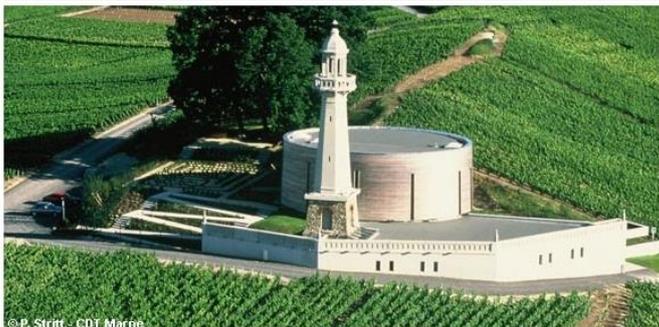
Nach der Champagnerverkostung machen wir uns auf, ein Wahrzeichen der Region zu besichtigen, den „Phare de Verzenay“, welcher vom Weingut Maily nicht allzu weit entfernt ist.



Informationen von www.weinweltfrankreich.de zum „Phare de Verzenay“:

[zurück](#)

Urlaubsangebot



© P. Stritt - CDT Marne

EIN BESUCH DES PHARE DE VERZENAY, EINEM LEUCHTTURM IN DER CHAMPAGNE

150 km von Paris und 15 km von Reims entfernt überragt der Phare de Verzenay einen der prestigereichsten Weinberge, den Montagne de Reims und lädt Sie zu einem Rundgang durch die faszinierende Welt des Weinbaugebiets der Champagne ein.



© A. S. Flammant - CDT Marne

An diesem Ort erwarten Sie zwei Sehenswürdigkeiten:

- Der Aufstieg auf den Leuchtturm: Sie erklimmen 101 Stufen und finden sich auf 25 Metern Höhe über einem Meer aus Weinfeldern wieder. Weinfeld der Champagne, soweit das Auge reicht. Und in der Ferne sehen Sie auch noch eine Mühle, Dörfer, Felder, eine Stadt und eine Kathedrale!
- Das Musée de la Vigne (Weinbaumuseum) bietet einen unterhaltsamen und lehrreichen Rundgang, bei dem Sie die Champagne, ihre Geschichte, ihr Kulturerbe und ihre Legenden entdecken. Dieser Museumsrundgang für Klein und Groß wird von Audioguides begleitet, in einem Ambiente von Gesängen, Vogelgezwitscher, Gartenschere und Champagnerperlen!

Weitere Informationen

MEINE WEINREISE

GENUSS WEINKUNDE

TAGESAUSFLUG KURZURLAUB

ERHOLUNG AKTIV

DESTINATION AUSWÄHLEN
Alle Destinationen

Share MEINE WEINREISE...

EIN BESUCH DES PHARE DE VERZENAY, EINEM LEUCHTTURM IN DER CHAMPAGNE

Joseph GOULET
Fondateur du Phare de Verzenay

in Leuchtturm mitten in einem Meer aus Weinbergen, das war die findige Idee von Joseph Goulet, um die Aufmerksamkeit der Besucher auf seine Champagnermarke zu lenken. Die Umsetzung dieser Idee sorgt noch heute für Erstaunen. Die rotierende Laterne lässt ihren Lichtkegel über die umliegenden Landschaften der Champagne streifen.

Am Fuß dieses

erstaunlichen Bauwerks ließ Joseph ein Freilufttheater, ein Restaurant und ein Tanzlokal errichten. Der Leuchtturm von Verzenay wurde so im Laufe der Zeit zu einem wichtigen und beliebten Treffpunkt für die Bewohner von Reims und Épernay und war dank der Zugverbindungen der Eisenbahngesellschaft von Reims schnell und einfach zu erreichen. An sonnigen Nachmittagen und in festlicher Stimmung ließen sich die Besucher ein Glas Champagner am Fuß des Leuchtturms schmecken.

Die Geschehnisse im Rahmen des ersten Weltkriegs setzten dieser schönen Epoche ein jähes Ende. Der Leuchtturm wurde von der französischen Armee als Beobachtungsposten genutzt und war zahlreichen Befeuern durch feindliche Truppen ausgesetzt.

Nach dem Krieg stand nur noch der eigentliche Turm aus Stahlbeton, alle anderen Gebäude waren zerstört worden.

Der Leuchtturm von Verzenay wurde dann über Jahre hinweg dem Verfall überlassen. Er wurde der wildwuchernden Vegetation überlassen und geriet immer mehr in Vergessenheit.

a den Bewohnern von Verzenay der Leuchtturm sehr am Herzen lag, kaufte die Gemeinde Verzenay im Jahr 1987 den Leuchtturm dem Champagnerhaus ab, das damals Eigentümer der Stätte war. So wurde der Leuchtturm schließlich vor dem Abriss gerettet.

BIENVENUE

Gemeinsam mit dem Regionalen Naturpark Montagne de Reims war die Gemeinde Verzenay bereits mit einem Projekt zur Neugestaltung der Stätte befasst.

Im Jahr 1994 übernahm der Gemeindeverband Vesle Montagne de Reims im Rahmen seiner Tourismuskompetenz die Leitung des Projektes zur Einrichtung eines Öko-Weinbaumuseums.

Der bereits stark für die Gestaltung und Entwicklung seines Gebietes engagierte Gemeindeverband war sich der Notwendigkeit bewusst, ein zentrales und strukturierendes Projekt im Rahmen des Tourismusangebots zu schaffen, um seine Region aufzuwerten.

1995 begann der Gemeindeverband Vesle Montagne de Reims mit den Arbeiten für den Bau des Weinbaumuseums der Champagne. Das Projekt erforderte eine Investition von 2 Millionen Euro und wurde mit staatlichen und privaten Mitteln finanziert.

Das Weinbaumuseum wurde schließlich am 3. Oktober 1999 eröffnet.

Für sein Projekt wurde der Gemeindeverband im Jahr 2001 mit dem zweiten Preis des Wettbewerbs der Versammlung der französischen Gemeinden (Assemblée des Communes de France) in der Kategorie „Kunst, Kultur und Erbe“ ausgezeichnet.

Fortsetzung Bericht:

Wir erreichen den Leuchtturm um 14:25 Uhr (Tageskilometer 232). Leider sind sowohl der Leuchtturm als auch das Museum heute geschlossen und wir müssen uns mit einer Besichtigung von außen begnügen.

are

Ouvert tous les jours* de 10h à 17h
et de 10h à 17h30 les week-ends et jours fériés.

*les lundis, ouvert uniquement sur réservation pour les groupes
Chaque année le Phare est fermé au public du 1er janvier jusqu'à la mi-mars.
Pendant cette période, il est tout de même ouvert sur réservation pour les groupes.

BIENVENUE

Open every day*
from 10 am to 5 pm
the week and from 10 am to 5.30 pm
on weekends and public holidays.

*on Mondays, only open by
appointment for groups
The Lighthouse is closed to the public
from 1 January until mid-March every year.
During this period, it is still
open by booking for groups.

Ledere dag* geopend, doordeweeks van 10.00 tot 17.00 uur
en in weekend en op feestdagen van 10.00 tot 17.30 uur

*Op maandagen alleen geopend voor groepen, op reservering.
De Vuurtoren is ieder jaar van 1 januari tot half maart voor publiek gesloten.
Tijdens deze periode is het museum alleen geopend voor groepen,
op reservering.

Les légendes du Phare
contées par
Robert HOSSEIN

Plus d'infos sur votre mobile
Scanner le flashcode ci-contre

www.
lepharedeverzenav.com







