

Détendez-vous dans la Marne...

Nous ressentons tous le besoin de nous détendre, de prendre soin de nous et de nous changer les idées. À 3/4h de Paris seulement, la Marne vous propose une sélection de moments de détente à vivre avec une flûte de Champagne à la main. À consommer sans modération !



© Véronique Montané

- **Dégustation de Champagne en pleine conscience avec Nicole Kulhaneck - 25€ par personne**

nicole.kulhaneck@laposte.net - 06 14 71 42 91

Grâce à la sophrologie, elle accompagne ses clients vers un mieux-être, en les invitant à être davantage à l'écoute de leurs corps et de leurs émotions. Cette méthode psycho-corporelle permet de glisser vers une relaxation profonde tout en renforçant la conscience des sensations corporelles pour vivre pleinement l'instant présent. Une expérience sensorielle singulière, qui a inspiré à Nicole un atelier associant sophrologie et champagne pour une dégustation unique en pleine conscience.

- **Dégustation de son et moment de bien-être - 178€ par personne**

hello@demeurelarmandier.fr - 06 10 15 38 14

Des techniques de lutherie multiséculaires ainsi que la technique audio actuelle ont donné naissance à un haut parleur exceptionnel : le Soundboard. Unique en Champagne, venez ressentir la musique dans toutes ses dimensions avec cet outil (association de l'épicéa de résonance vieux de 350 ans).

Massage à tout moment, cours de yoga, ateliers bien-être selon les saisons... la Demeure Larmandier est un lieu hors du commun où le beau, le bien et le bon sont les fils conducteurs de votre séjour.



© la Demeure Larmandier

- **Produits de beauté Sarmance**



Contour des yeux – 15ml -
20€

communication@sarmance.com

Les produits Sarmance sont réalisés à partir des vignes de Champagne. Sarmance s'affirme à la croisée de secteurs d'excellence tels que le Made in France, l'oenotourisme et les cosmétiques.



Mousse nettoyante visage –
150ml – 14€

Votre contact presse :

Juliette DELCOURT - ADT Marne – j.delcourt@tourisme-en-champagne.com
Tél. 03 26 69 51 06 / 06 35 44 45 13



© Les Bulles dorées

- **Un spa dans une cave de champagne - entre 175 et 215€ la nuit pour 2 personnes, petit-déjeuner et accès au spa inclus**

contact@lesbullesdorees.com - 06 03 20 33 20

La Maison d'hôtes « Les Bulles Dorées » est une retraite discrète dans le vignoble, un havre de paix. Récemment dotée d'un espace jacuzzi, idéalement situé dans les caves avec vue sur le jardin, vous profiterez de nombreux instants de détente tout au long de votre séjour, avec la possibilité de vous y faire masser.

- **Yoga & Wine - entre 30€ et 60€**

yogandwine@gmail.com - Tél. 06 19 26 20 47

Dans cette expérience, deux mondes se rencontrent : la pratique du yoga et l'effervescence de la dégustation, pour un moment unique de détente et de convivialité au cœur des vignes.

Smahane, professeure de yoga, vous emporte pour un cours d'une heure accessible à toutes et tous. Dans un état d'esprit reposé et calme, vos sens s'éveillent et se préparent à la dégustation où elle vous conduit avec douceur.



© Yoga and Wine

La vigne bichonnée

Il y a presque autant de manières de cultiver la vigne que de vigneron. Et certains font preuve d'originalité : calendrier lunaire, décoctions de plantes médicinales, diffusion de musique en cave ou dans les vignes, labour au cheval, vendanges de nuit... Tour d'horizon des pratiques les plus insolites.

Benoît Marguet avec son travail au sol au cheval et des traitements de la vigne à base d'huiles essentielles : 03 26 53 78 61 – champagne-marguet.fr ;

Xavier Leconte avec le travail des vignes à partir du calendrier lunaire : 03 26 52 73 59 – champagne-xavier-leconte.fr ;

Bollinger avec le labourage au cheval de trait et le désherbage avec des moutons sur deux de ses parcelles : 03 26 53 33 66 – champagne-bollinger.com ;

Appollonis – Michel Lorient avec l'utilisation de la musique classique en cave : 03 26 58 34 01 – champagneapollonis.com ;

Trépo-Lériguiier avec les vendanges de nuit : 03 26 73 09 17 – trepo-leriguiier.com ;

Heucq père & fils avec l'utilisation de la bourse de corne et le sîlice de corne pour nourrir le sol et stimuler la résistance de la vigne : 03 26 58 10 08 – champagne-heucq.com ;

Cuillier avec la pousse de tilleuls au milieu des vignes : 03 26 03 18 74 – champagne-cuillier.fr

Votre contact presse :

Juliette DELCOURT - ADT Marne – j.delcourt@tourisme-en-champagne.com

Tél. 03 26 69 51 06 / 06 35 44 45 13