

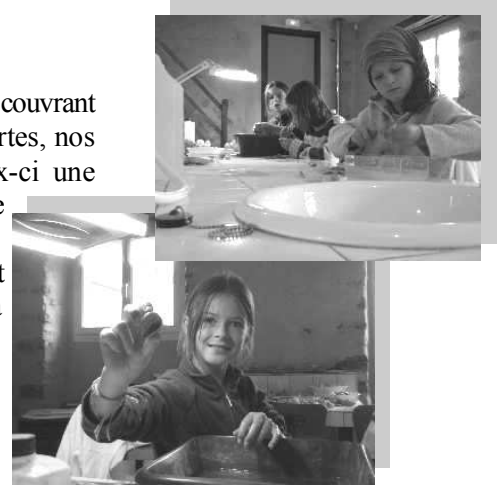
PAROLES DE CERITHES

Bulletin d'information n° 12 automne - hiver 2008

EDITORIAL

La Cave aux Coquillages va-t-elle faire des adeptes? Découvrant le monde fascinant des fossiles et le plaisir de faire des découvertes, nos jeunes visiteurs rêvent de devenir paléontologues. Parmi ceux-ci une petite jeune fille a eu cette réflexion savoureuse: "plus tard je veux devenir archéologue des coquillages".

A l'avenir, il ne faudra pas se contenter de regarder. A bientôt les ateliers où chacun pourra s'initier à cette discipline qu'est la paléontologie.



Toujours un peu plus



Une niche par ci, un spot par là, nous sommes dans le vif de l'aménagement des présentations en galerie. Les mises en scène sont en cours de création et les points méritant d'être soulignés en cave font l'objet d'un éclairage spécifique.

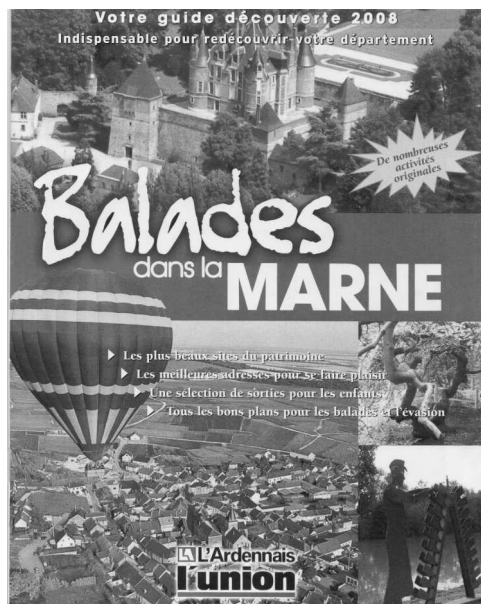
Le creusement se poursuit mais exclusivement dans le puits d'aération de la zone de refuge. Ceci va nous permettre de mettre en évidence l'ensemble des niveaux du sable calcaire lutétien avec ses différentes couches fossilifères.

Encore deux ou trois détails pour la mise aux normes, l'ouverture officielle publique est imminente. Dans les bâtiments d'accueil tout est opérationnel et vous pouvez en profiter à votre aise lors de votre prochaine venue.

Main d'œuvre saisonnière

La vigne demande beaucoup de soins mais à des périodes bien particulières. De ce fait nous faisons appel à des saisonniers. Nous avons l'habitude de voir cette main d'œuvre particulièrement au moment des vendanges puisque la cueillette est manuelle mais aussi au cours du cycle végétatif de la vigne. Sur notre exploitation nous avons fidélisé une équipe de vendangeurs, principalement une famille d'origine turque résidant dans les Ardennes. La cueillette se fait à tâche et la rémunération selon la quantité récoltée. Une partie de l'équipe revient en cours d'année au moment de la pousse la plus intense de la vigne pour nous aider dans les opérations d'ébourgeonnage, palissage et rognage. Cela consiste à guider la végétation et la maîtriser afin que les raisins profitent au mieux d'une bonne aération et d'un bon ensoleillement. Un lien très étroit a été noué avec cette famille qui permet de travailler dans une ambiance bien sympathique.





Quelle belle surprise nous octroie notre journal régional quotidien "L'Union". Chaque fin de semaine dans la rubrique les loisirs du week-end est indiqué en sortie nature "La Cave aux Coquillages". Dans un supplément intitulé "Balades dans la Marne", guide découverte 2008 de notre si beau département, un très bel article vente les mérites de ce fabuleux patrimoine géologique et l'aménagement qui en a été fait à Fleury la Rivière. Bien de nos visiteurs cette année sont venus avec ce petit fascicule en poche et nous en profitons ici pour dire un grand merci au Journal L'Union. Pour ceux qui n'ont pas eu l'occasion de voir ce guide retrouvez les informations sur <http://www.journal-lunion.fr>

"L'Union" fait la force de notre département en faisant découvrir ses richesses.



En Famille

Sortir de sa coquille



Les secrets de la Cave aux coquillages

MÉSALIA intermedia, Athleta ventricosa, Cerithium incomptum... A Fleury-la-Rivière, l'étonnante Cave aux coquillages permet de découvrir un fabuleux trésor.

Aménagé au cœur de caves champenoises, ce gisement naturel est présenté dans le détail au cours d'une visite spectaculaire (1 h 30 à 2 heures).

Il y a 45 millions d'années, le bassin parisien était submergé et les rivages de cette mer s'étendaient jusqu'en Champagne. Sa disparition a laissé place à des couches de calcaires très riches en fossiles.

On y trouve de nombreuses espèces de coquillages, ainsi que des oursins, des coraux, voire des restes de

vertébrés (requins, raies...). Ce site attire depuis longtemps les chercheurs, curieux de découvrir sa faune « coquillière », comme disent les spécialistes.

Le grand public peut désormais en profiter et admirer ses magnifiques fossiles, comme le plus grand gastéropode du monde, le « Campanile giganteum », dont la coquille peut atteindre 60 cm...

On trouve sur place une série de scènes reconstituées et la présentation de divers écosystèmes, sans oublier le chantier de fouilles et les ateliers retraçant les étapes de la recherche.

Bref, une visite vraiment dépaysante, à la fois sérieuse et insolite.



Infos pratiques Visite du site fossilifère tous les jours sur rendez-vous. **Tél. : 03.26.58.36.43.** Site : www.lacaveauxcoquillages.fr. Tarifs : **4 €** (avec dégustation de Champagne), **3 €** (- de 16 ans). La maison fait aussi gîte : 3 chambres d'hôtes sont proposées.

Pendant que vous y êtes !

La ferme aux oiseaux exotiques à Athis Rouge éclatant, jaune citron, bleu électrique... Plus de 300 oiseaux, surtout des perroquets et des peruches, venus d'Australie, d'Asie ou d'Afrique, peuplent les onze volières. Profitez du parc floral et de la ter-

rasse pour vous détendre, du musée champenois pour découvrir les outils de jadis. De mai à octobre, tous les jours (sauf lundi) de 14 à 19 h. Tél. : 03.26.53.79.70. Site : www.la-ferme-aux-oiseaux.com Tarifs : 5 € (adulte), 2,50 € (5 - 10 ans).

2 idées valent mieux qu'1 !

Le parc des Aulnes à Cuchery Avec son labyrinthe végétal et ses animaux étonnants (dont les deux célèbres zorses, croisement d'un zèbre et d'une jument), ce parc est un endroit idéal où

emmener les enfants. Il présente à la fois des animaux communs (ânes, chevaux, cochons...) et d'autres plus exotiques (lamas, dromadaires...), tous en semi-liberté. Sur place, vous trouverez aussi une zone de

pêche, une aire de pique-nique, une autre de jeux pour enfants et un parcours de santé. Route de Belval à Cuchery. Tél. : 03.26.51.73.78. Tarifs : 3 € (adulte), 2 € (- de 12 ans).

Recréer le milieu marin lutétien



Ah, le sable, les algues,
la mer chaude, je me
sens renaître



Dans les mers chaudes actuelles, nous retrouvons des faunes similaires à ce que nous pouvons trouver dans les sables du lutétien de Fleury la Rivière. La plupart des fossiles trouvés ont encore leur représentant actuel, c'est-à-dire leur descendance. L'avantage on connaît l'apparence de cette faune et aussi l'idée de son milieu de vie. En détaillant le sable et en recherchant les indices nous pouvons même trouver les types d'algues qui ont colonisé les fonds marins. D'après toutes ces observations et avec le doigté de Thierry Dupin des mises en scène simulant le milieu ambiant marin d'il y a 45 MA sont en cours de réalisation. Manque la sonorité du fond marin et l'odeur iodée. La frustration viendra que nous ne sentirons pas le climat tropical, la galerie restera fraîche.



Les Faux de Verzy

La forêt domaniale de Verzy, située au nord-est du Parc naturel régional, présente la particularité d'être la principale station mondiale de Faux qui se distinguent des hêtres communs par leur forme originale et leur patrimoine génétique particulier et rare (du latin, *Fagus sylvatica var tortuosa*, variété de hêtres aux rameaux et branches tortueux).

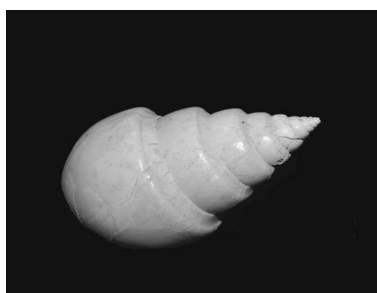
Si les premiers textes qui les mentionnent datent du XVII^e siècle, leur origine reste incertaine encore aujourd'hui. Le caractère est contenu dans les gènes des arbres ; ni la nature du sol ni même les malédictions divines n'expliquent les déformations...

Le Parc naturel régional de la Montagne de Reims et l'Office National des Forêts qui assurent la préservation et la valorisation de ce site, ont créé un sentier de découverte des Faux. Le cheminement concilie le plaisir de découvrir ces arbres mystérieux et l'impératif nécessité de protéger un patrimoine unique au monde.

Promeneurs, respectez les Faux. En vous approchant trop près de ces arbres, vous tassez le sol et empêchez leur reproduction.



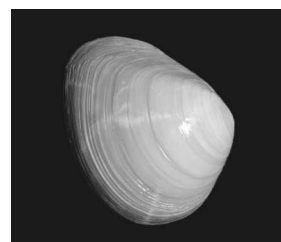
Fossiles du lutétien de Damery



Ampullospira scalariformis
130mm



Rimella fissurella
25mm



Crassatella plumbea
75 mm

Les outils du Champagne, de la dégustation



Pour une bonne dégustation des champagnes il faut un outillage approprié. Que serait le meilleur des vins sans les conditions optimums de dégustation?

Pour vous y aider nous proposons des articles en parfaite adéquation. Le verre préféré va être la flûte voir le verre tulipe qui permettent au champagne de s'exprimer pleinement. Le verre que nous avons retenu est très agréable de part sa finesse à la bouche et par sa forme .

Le champagne se boit frais et doit être servi à une température de 8°. Pour amener le vin à température tout le monde connaît le seau à champagne avec le mélange eau et glaçons.

Une pochette rafraîchissante plus pratique d'emploi permet d'avoir une température idéale et de maintenir la fraîcheur en cours de service. Le principe, la pochette est gardée au congélateur et lors de son emploi elle se glisse autour de la bouteille. Lors de ce même service, pour garder plus longtemps l'effervescence du champagne, mettez un bouchon hermétique. Si il reste une quantité non négligeable dans la bouteille, ce bouchon va permettre la conservation pendant quelques jours, pour cela bien le sertir et garder la bouteille couchée au frais.



Infos

► Profitez du prix attractif de 4 € la visite jusque fin 2008. Au 1^{er} janvier 2009 l'entrée de La Cave aux Coquillages va évoluer du fait de la prestation proposée et des investissements à venir.

► Habits de lumière, du vendredi 12 au dimanche 14 décembre 2008, 3 jours de fête dans la célèbre avenue de Champagne à Épernay. Programme à l'office de tourisme d'Épernay. Site: www.ot-epernay.fr/ / Tél.: 03 26 53 33 00

La Cave aux Coquillages

**Champagne
Legrand Latour**

Anne, Patrice, Thibault Legrand

39, rue du Bourg de Vesle
51480 Fleury la Rivière
France

Tél.:33(0)3 26 58 36 43

Fax:33(0)3 26 57 11 20

E-mail:

p.legrandlatour@wanadoo.fr
www.lacaveauxcoquillages.fr