

# PAROLES DE CERITHES

Bulletin d'information n°6 automne - hiver 2005

## EDITORIAL

A nouveau de bons et beaux raisins pour cette vendange 2005 que nous venons de rentrer. Cela nous promet de belles cuvées. Maintenant les dégustations de nos champagnes vont pouvoir se faire dans un nouvel espace spécialement étudié. Ce lieu chaleureux et convivial alliant champagne et géologie vous attend.

Le temps est venu de reprendre le chemin des galeries ce qui implique de nouvelles découvertes. Le plaisir est toujours intense de mettre à jour cette faune coquillière dont font partie les fameux cerithes géants .

Enfin chers amis, chers clients, nous tenons à vous témoigner toute notre reconnaissance de votre fidélité et de la confiance que vous nous accordez. Nous vous souhaitons des joyeuses fêtes en famille et entre amis.

Bien Chaleureusement.

*Anne L. Patrice*



## Le point

La salle d'accueil est pratiquement achevée. Les meubles ont pris leur place encore quelques petites touches finales et ce lieu est le vôtre. Un point essentiel reste la mise en place de l'ascenseur , cette salle se trouvant à l'étage.

Pour les chambres d'hôtes, celles-ci seront fin prêtes pour le printemps prochain. Là aussi des travaux de finitions restent à faire, des meubles sont à restaurer et à mettre en place.

La zone de refuge pour la sécurité, qui se trouve à mi-chemin dans la galerie de visite, est en cours de creusement. Cette salle sera autonome et il est prévu qu'elle soit dotée d'une cheminée d'aération. Cet espace de sécurité permettra par ailleurs de mettre en évidence l'ensemble des niveaux fossilifères du lutétien de Fleury la Rivière.

## Les vendanges: la cueillette du raisin



L'opération de cueillir le raisin dans notre vignoble est une étape majeure pour finaliser le champagne. La machine à vendanger est interdite en Champagne. Le raisin est donc coupé manuellement, mais pas n'importe comment. Le raisin est pris délicatement

d'une main et coupé par la queue de l'autre main à l'aide d'une paire de ciseaux spéciale vendanges. Il est ensuite déposé dans un panier à bras ou un seau puis dans des paniers plus grands afin de les acheminer au pressoir. Pour les débutants une initiation est nécessaire afin d'appliquer la bonne méthode. Le but étant que le raisin arrive entier au pressoir et soit écrasé le plus rapidement possible afin de ne pas laisser le jus en

contact avec les pellicules ou peaux de raisin. Les risques encourus par une mauvaise pratique sont une oxydation et une coloration des jus, pas souhaité quand il faut initialement vinifier en blanc.

Pour la cueillette , il est fait appel à de la main d'œuvre saisonnière qui est rémunérée soit à l'heure, soit à la tâche, c'est à dire payée selon le nombre de kilos cueillis.

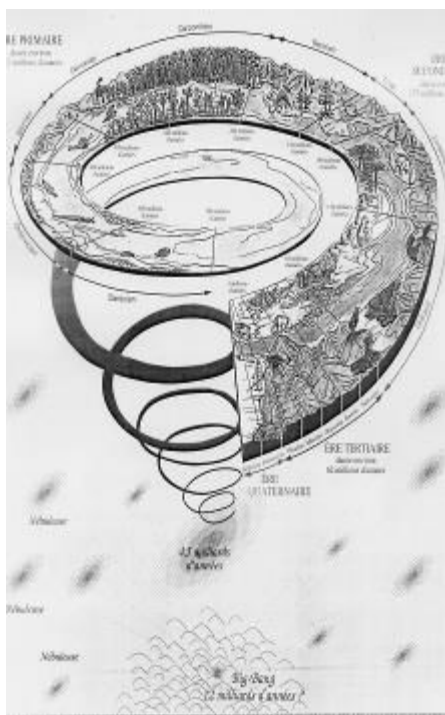
Il est de coutume en fin de vendanges de faire un repas festif appelé " Cochelet " arrosé bien entendu au champagne .



# Étude des fossiles et traitement des informations

L'étude des fossiles, témoins de la vie, est le propre de la paléontologie. Après l'examen de toutes les données recueillies lors de la recherche et du dégagement des fossiles nous pouvons :

- Connaître l'évolution des espèces depuis l'apparition de la vie sur terre jusqu'à nos jours.
  - Reconstituer les milieux de vie (paléoécologie)
  - Identifier, à une période donnée et à un endroit donné, que nous étions en présence d'un milieu ( marin, lacustre ou terrestre ) avec tel type de paysage et tel type de climat.
  - Positionner les continents, les mers et les océans au cours du temps (paléogéographie)
- C'est ainsi qu'une échelle du temps a pu être établie, partant



Spirale de l'échelle du temps

des périodes les plus reculées en passant par l'apparition de la vie sur terre. Nous pouvons suivre toute la chronologie de l'évolution de la vie avec ces grands bouleversements, grâce à cette science qui est la paléontologie.

Les présences des cerithes géants et de la faune environnante, nous indiquent qu'à cette époque, à la place du village de Fleury la Rivière, nous étions dans un milieu marin en bordure de rivage sous un climat tropical.



## Le Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims ...à pied

### La Boucle du Brunet

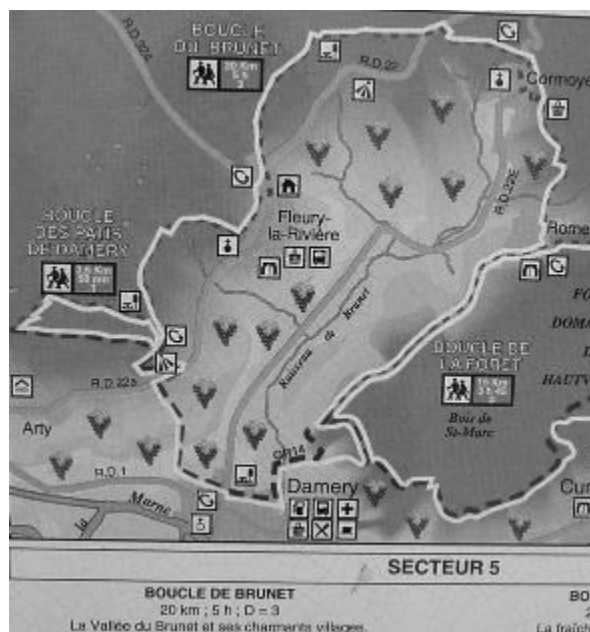
Site Internet : [www.parc-montagnedereims.fr](http://www.parc-montagnedereims.fr)

Fleury-la-Rivière est située sur l'itinéraire de l'un des circuits de randonnée proposé par le PNR de la Montagne de Reims dans son topoguide « la boucle du Brunet ». La vallée du Brunet doit son nom à la couleur de sa terre. C'est une randonnée de 20 kilomètres, que l'on pourra effectuer en environ 5 heures, avec un dénivelé " intéressant ".

La Vallée du Brunet est un agréable milieu clos où toutes les lignes convergent vers la Marne. Avant de s'y jeter, le Brunet reçoit les eaux de plusieurs rus (du Gros Sourdon, de la Mesle et des Sentelles). Tantôt dans les bois, tantôt dans les vignes, le chemin serpente sur des terrains aux noms évocateurs : les Rouges Monts, le Bois des Loges, Raday, les Longs Arpents, les Grains d'argent, les Vieilleries, les Treilles.....

Jadis, le Brunet devait avoir un débit plus abondant, en effet en 1860 il faisait encore tourner sept moulins dont certains avaient un nom charmant, « Monte en peine, Écoute s'il pleut » conservé par les fermes qui les remplacent.

Où s'adresser: Maison du Parc 51480 Pourcy  
Tél: 03 26 59 44 44



Site Internet [www](http://www.parc-montagnedereims.fr)

Je vous accompagnerai volontiers mais comme vous passez devant chez moi, je préfère vous attendre.



## La maison de l'évolution



Un ami de longue date d'origine flamande, Luc Van Gysel, vient d'ouvrir son propre musée. Comme beaucoup d'amateurs en paléontologie, il a "gratté" un peu partout, en Belgique, en France et d'autres pays à travers le monde, à la recherche de ce qui a vécu à travers les âges sur notre planète. Le lieu vient d'être inauguré le 2 septembre 2005 dans un petit bourg de Belgique à Saint Gillis Waas.

Quand nous rentrons dans ce qui a été nommé « Huis van de evolutie » (La maison de l'évolution), l'expression *en prendre plein les yeux* n'est pas trop forte. La visite se fait en remontant le temps, on démarre par une scène actuelle pour arriver aux origines de la vie. Les présentations sont didactiques mais surtout très esthétiques, par la qualité des fossiles exposés et la mise en scène. Bravo Luc, c'est vraiment très réussi. De plus Luc a mis en avant notre site lutétien de Fleury la Rivière avec notamment la reconstitution d'une plage de cérithes géants. Nous ne pouvons que vous inciter à vous y rendre. St Gillis-Waas se situe à l'ouest d'Anvers près de St Nicolas.



Adresse : Lage Kerkwegel, 3  
9170 St. Gillis- Waas  
Belgique  
Tél : 00 32 (0) 3 770 73 76  
E-mail : luvgysel@scarlet.be



Ok Lucas, tu as fait un travail vraiment géant, bien plus géant que ma coquille. Félicitations .



## La prise de mousse



L'effervescence du vin et la formation de la mousse proviennent d'une deuxième fermentation alcoolique qui se passe en bouteille. La première fermentation s'est faite en cuve transformant le moût de raisin en vin. Pour provoquer la seconde fermentation, lorsque le vin est toujours en cuve et juste avant le tirage (c'est à dire la mise en bouteille), il est ajouté du sucre et des levures. Les levures vont se multiplier tout en transformant le sucre en alcool. Il s'en suit une formation de gaz carbonique qui, emprisonné dans la bouteille, va pouvoir se dégager au mo-

ment de l'ouverture de la bouteille et s'échapper progressivement. Cette façon de procéder se nomme la *méthode champenoise*, car mise au point dans les caves de Champagne. Toutes les conditions doivent être requises pour obtenir une mousse fine et persistante. Pour cela les levures ont été sélectionnées afin de les voir en bonne activité et les bouteilles sont conservées en position couchée dans une cave fraîche 10 à 12° sans courant d'air.



**Anne & Patrice 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

## Fossiles du lutétien de Damery



**Echinolampas Calvimontana**  
4.5 cm



**Meretrix Lævigata**  
3.5 cm



**Xenophora Agglutinans - 4 cm**



## Petit concours

Nous sommes à la recherche d'un nom pour notre nouvelle enseigne. A savoir que nous voulons mettre en avant une plage coquillière du lutétien. L'idée retenue sera récompensée par un magnum de notre Champagne Brut et une nuitée pour 2 personnes, avec petit déjeuner, dans une de nos chambres quand elles seront en fonction à partir du printemps 2006 .

Attendez, je pioche, je pioche, moi je vais trouver.

