

# LES COTEAUX, MAISONS ET CAVES DE CHAMPAGNE

## PRÉSENTATION DE LA CANDIDATURE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

*Pierre Cheval, Président de l'association Paysages du Champagne.*

### La temporalité de la candidature

En 2002, le vignoble de Champagne est inscrit sur la liste indicative française. Dès lors, des débats sont engagés pour constituer un dossier de candidature. En 2006, une étude de faisabilité est lancée par l'interprofession champenoise. Un inventaire des paysages et du patrimoine bâti est mené sur l'ensemble de l'aire AOC Champagne. En 2007, une association est créée pour promouvoir la candidature. Elle rassemble de manière paritaire l'interprofession champenoise et les collectivités locales. Un comité scientifique est alors rassemblé pour guider les travaux de l'association. En 2009, l'association présente son dossier de préfiguration au Comité des Biens Français. Dès lors, une procédure de validation « étape par étape » est engagée. En septembre 2012, la délégation permanente de la France auprès de l'Unesco a déposé le dossier de candidature auprès du Centre du patrimoine mondial pour analyse de sa complétude. Dix années séparent l'inscription sur la liste indicative et l'achèvement du dossier de candidature. C'est le temps nécessaire pour mener à bien un projet de territoire global, collectif et partagé.

### La Champagne viticole, un vaste territoire

Le vignoble, bassin d'approvisionnement qui fournit la matière première du Champagne, s'épanouit sous un climat difficile (il n'y a pas de vignoble plus septentrional en France) et sur un sol crayeux. Ce qui aurait pu passer pour un handicap est en réalité sa chance. De ces terrains ingrats pour toute autre culture, les Champenois ont fait de beaux coteaux de vigne en exploitant avec ténacité et rigueur tout le potentiel du terroir et en multipliant les interventions humaines. La grande homogénéité du vignoble est renforcée par des règles et des pratiques communes mises en œuvre dans le cadre de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne. La Champagne viticole s'étend sur trois régions (principalement sur la région Champagne-Ardenne, puis Picardie et l'Ile-de-France), sur cinq départements (la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne). Ce territoire rassemble 319 communes et 35 000 hectares en AOC Champagne. La candidature ne porte pas sur l'ensemble de ce territoire mais propose une démonstration sur les sites les plus représen-

tatifs de la Valeur Universelle Exceptionnelle. C'est un bien en série.

### **La déclaration de Valeur Universelle Exceptionnelle**

« Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont les espaces de la naissance, de la production et de la diffusion commerciale mondiale d'un vin devenu le modèle des vins effervescents et une référence universelle de la célébration. »

Au nord-est de la France, sur des terres froides et crayeuses, souvent ravagées par les guerres, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne présentent un paysage agro-industriel spécifique, entre vignes qui représentent le bassin d'approvisionnement et villages ou quartiers de villes qui concentrent les fonctions de production et de commercialisation. Les impératifs de production des vins de Champagne ont généré une organisation ternaire originale, fondée sur un urbanisme fonctionnel, une architecture de prestige et un patrimoine souterrain.

Ce système agro-industriel, qui structure le paysage, mais aussi l'économie et la vie quotidienne locales, résulte d'un long processus d'aménagement, d'innovations techniques et sociales, de mutations industrielles et commerciales qui ont accéléré le passage d'une culture artisanale à une production de masse, à la diffusion planétaire.

Cette évolution, où les femmes et les héritiers franco-allemands des anciennes foires de Champagne jouent un rôle singulier, s'enracine historiquement dans les coteaux d'Hautvillers, Ay et Mareuil-sur-Ay, au cœur du vignoble, avant de s'étendre aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles dans les deux villes les plus proches : la colline Saint-Nicaise à Reims et l'avenue de Champagne à Épernay qui sont de pures créations de l'activité vitivinicole champenoise.

Ces trois ensembles constitutifs du Bien incarnent le terroir du Champagne et allient les fonctions de cadre de vie, cadre de travail

et vitrine d'un savoir-faire traditionnel. Ils sont le lieu de création de la méthode de référence de la vinification effervescente, qui se diffuse et sera copiée à travers le monde à partir du XIX<sup>e</sup> siècle et jusqu'à aujourd'hui. Produit d'excellence, le Champagne est reconnu comme le symbole universel de la fête, de la célébration et de la réconciliation.

### **Des racines fondatrices...**

La présence de la vigne en Champagne est héritage de la civilisation romaine. Reims, métropole de la Belgique seconde, en conserve le plus ancien témoignage monumental. Sur la voûte centrale de l'arc de la Porte de Mars, un calendrier agricole déploie les travaux et les jours des champenois du II<sup>e</sup> siècle. Octobre, avec pressoir, est le mois des vendanges.

C'est autour des villes de Reims, de Châlons et de Troyes que s'installent les premiers vignobles qui ne produisent encore qu'un vin de consommation ordinaire et locale.

La vigne dans l'organisation monastique tient une place primordiale tant pour l'eucharistie et l'accueil des hôtes de passage que pour l'alimentation en vin de cuisine et en vin de soif. La production des grands domaines (qu'ils soient religieux ou seigneuriaux) est généralement supérieure aux besoins. Ces surplus apportent d'importants revenus aux propriétaires, qui aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles financent les projets architecturaux colossaux des communautés religieuses.

Pour cela, il faut proposer un produit de qualité car la concurrence en France est rude. Le clergé joue en Champagne un rôle déterminant dans le progrès de la viticulture et de la vinification. A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, les coteaux d'Ay et des environs opèrent une lente transformation vitivinicole qui bouleverse la destinée du vignoble. Dans cette zone naissent deux innovations décisives. Ce sont les réponses champenoises aux préoccupations de la viticulture française de l'époque, quant à la conservation et au vieillissement des vins de qualité. Elles correspondent à

l'aboutissement d'un long processus d'amélioration de pratiques viticoles. Les vins d'Aÿ évoluent vers un vin plus clair et plus limpide, qui prend le nom de vin gris. La seconde nouveauté tient à l'usage précoce de la mise en bouteille. Ce processus d'association « vin gris en bouteille » devient une constante du vignoble champenois. Le moine cellérier d'Hautvillers contribue à l'amélioration de la qualité par le recours à des pratiques exigeantes, des vendanges engagées dans des conditions optimales, des assemblages de raisins lors du pressurage et d'une clarification des vins par soutirage et collage. Il pose dès lors les fondements de la viticulture moderne champenoise et favorise ainsi le tournant qualitatif du vignoble. Dès le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, la production des vins fins du vignoble champenois connaît une nouvelle transformation vinicole qui révolutionne radicalement l'image commune du vin blanc de Champagne en lui conférant l'aspect désormais recherché d'un vin effervescent.

Sans que l'on ait une connaissance précise des modalités de ce transfert, cette mode des vins blancs mousseux passe en France dans les années 1690, incitant quelques producteurs champenois (religieux puis grands bourgeois) à répondre à cette demande nouvelle. Sans renoncer aux efforts d'une production de qualité, ces derniers tentent d'obtenir, avant même de comprendre comment, une seconde fermentation en bouteille. Ils construisent peu à peu un processus d'élaboration qui tient compte, dès les premières étapes de vinification, des aspects organoleptiques et visuels spécifiques des vins produits sur leur terroir. Le processus, initié notamment dans les abbayes, donne naissance à des savoir-faire innovants en matière de vitiviniculture et permet l'affirmation d'une singularité, fruit des atouts d'une région et de l'expérience de ses hommes. Le pari est néanmoins audacieux car le processus œnologique est inconnu, le contexte technique rudimentaire, et surtout l'effervescence recherchée du vin bouleverse des décennies de pratiques viticoles.

Le choix de produire du Champagne modifie l'univers vitivinicole champenois et ouvre au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle la voie à de nouveaux producteurs et à de nouveaux marchands. Ceux-ci ont pour la plupart une culture industrielle et commerciale qu'ils se sont forgée dans la pratique des métiers de la fabrication et du commerce des draps et tissus. D'autres sont banquiers ou bénéficient d'une implantation familiale ancienne dans le monde local du commerce des vins. Certains même viennent de l'étranger, principalement des régions viticoles de Rhénanie, attirés par l'activité naissante mais prometteuse de la vente de Champagne. Leur expérience d'entrepreneurs les incite à investir dans le Champagne qui impose alors au système vitivinicole traditionnel et multiséculaire des transformations décisives que leurs successeurs (les négociants du XIX<sup>e</sup> siècle) prendront en charge en passant d'une production artisanale à une production industrielle.



*Abbaye  
Saint-Pierre  
d'Hautvillers.*



*Dom Pérignon dans  
sa cave du coteau  
d'Hautvillers.*

**...à l'aventure industrielle et commerciale**

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la prise de mousse cesse d'être le résultat chanceux d'une vinification empirique pour devenir un processus d'élaboration connu et fiabilisé. Sous l'impulsion des progrès techniques et de négociants qui ont développé un fort esprit d'entreprise et de conquête, le Champagne fait sa révolution industrielle.

Un nouvel outil de production se met en place pour satisfaire la demande croissante, stimulée par les réseaux de voyageurs de commerce qui irriguent l'Europe et par l'amélioration des moyens de transport. Le Champagne s'internationalise, s'adapte au goût de la clientèle. Le rythme de production s'accélère encore, nécessitant le recrutement d'un personnel toujours plus nombreux.

L'exportation précoce du Champagne, soutenue par une démarche capitaliste éclairée, est singulièrement à l'origine de ce prodigieux essor. Aucun autre vignoble français ne peut se prévaloir au XIX<sup>e</sup> siècle d'une telle réussite industrielle et économique. Celui-ci génère un mécénat social qui s'inscrit dans le contexte intellectuel du paternalisme.

Paradoxalement, la situation des vignerons est toujours aléatoire. La vigne, qu'ils continuent de cultiver selon les méthodes traditionnelles, reste très vulnérable aux éléments et aux maladies, comme le montreront les événements à la charnière des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles.



*Laboratoire de bactériologie, Fort Chabrol, Epernay.*



*Traitement de la vigne au pulvérisateur à main, début du XX<sup>e</sup> siècle.*



*Rinçage des bouteilles, Maison Moët-et-Chandon.*



*Maison Mercier, Epernay.*

Grands vins de Champagne. — Vue de l'établissement principal de MM. Mercier et C<sup>ie</sup>, à Epernay

## Les relations interculturelles et les innovations sociales

### **La place des émigrants, notamment des allemands.**

Parmi les Maisons les plus connues, plusieurs ont pour origine une personnalité ou une famille allemande (Krug, Bollinger, Mumm, Heidsieck, etc.). Ces Allemands, attirés par les perspectives de réussite qu'offre le commerce du Champagne à la charnière des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, s'installent en Champagne ou sont recrutés par les Maisons qui ont très vite compris l'intérêt d'engager ces négociants au sens des affaires développé. Vers 1870, on peut parler d'une véritable symbiose viticole entre la Champagne et la partie occidentale de l'Allemagne.

### **Le rôle des femmes.**

Le Champagne a aussi la spécificité d'être une des rares industries du XIX<sup>e</sup> siècle dans laquelle des femmes ont pris une place importante et apporté des évolutions majeures. Devenues veuves, Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin, Jeanne Alexandrine et Louise Pommery, Mathilde Laurent-Perrier sont les figures féminines qui, par leur force de caractère et leur sens des affaires, ont su développer leurs Maisons et participer fortement au mouvement d'innovation. Dans l'ombre de leurs pères ou de leurs maris vigneron, de nombreuses femmes anonymes ont participé elles aussi à l'aventure du Champagne. En accomplissant leur part de travaux des vignes dans des conditions souvent difficiles et en assurant la continuité des gestes en l'absence des hommes mobilisés par les guerres, elles ont tenu un rôle essentiel dans la vie des exploitations.

### **Le mécénat**

Le Champagne a accompagné son développement industriel d'un mécénat social initié par les Maisons et les industries connexes avec la création de régimes sociaux (mutuelles, caisses de retraite, aides au logement, colonies de vacances), la construction d'équipe-

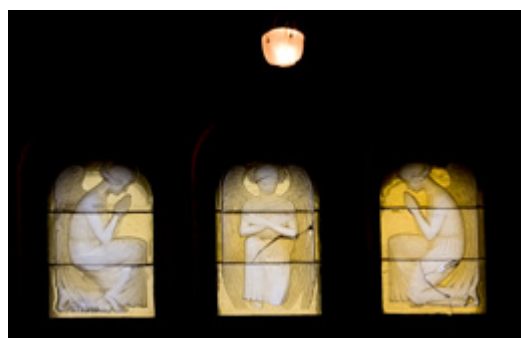
ments (hôpital, crèches, cités ouvrières, etc), ou encore la sauvegarde du patrimoine qui s'inscrit dans le contexte intellectuel du paternalisme.



*Cité jardin du Chemin-Vert, Reims.*



*Cité jardin du Chemin-Vert, Eglise Saint-Nicaise, Reims.*



*Vitrail de René Lalique, Eglise Saint-Nicaise, Reims.*

## L'organisation sociale et économique de la Champagne

Par leur mobilisation, les Champenois ont contribué fortement à la création des appellations (lois de 1919 et 1927 sur les délimitations, Comité national des appellations d'origine créé en 1935). Initiatrice du mouvement, la Champagne viticole a largement participé à la mise en œuvre d'un modèle d'organisation de filière associant territoire et savoir-faire.

L'organisation économique et sociale de la Champagne repose sur une tradition de solidarité et de concertation ayant abouti à

la création, en 1941, du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) qui, aujourd'hui encore, gère et défend de manière paritaire les intérêts communs aux vignerons et aux Maisons.



*Maison de la Champagne, bâtiment de l'interprofession champenoise, Épernay.*



*Fort Chabrol, Laboratoire de recherches viticoles, station de greffage et centre d'apprentissage créé par Raoul Chandon de Briailles.*

### La dimension immatérielle

Le Champagne véhicule une image symbolique unique au monde. Parmi les vins effervescents, le Champagne reste la référence universelle tant du point de vue de la notoriété que de l'image.

Le Champagne bénéficie d'une notoriété et d'un prestige reconnus à l'échelle mondiale. Dès le début de sa commercialisation au XVIII<sup>e</sup> siècle, il est associé à l'élite et aux cours européennes, à l'art de vivre à la française. Tout en gardant son image d'excellence, ce vin se démocratise au XX<sup>e</sup> siècle et connaît une évolution des représentations qui lui sont attachées.

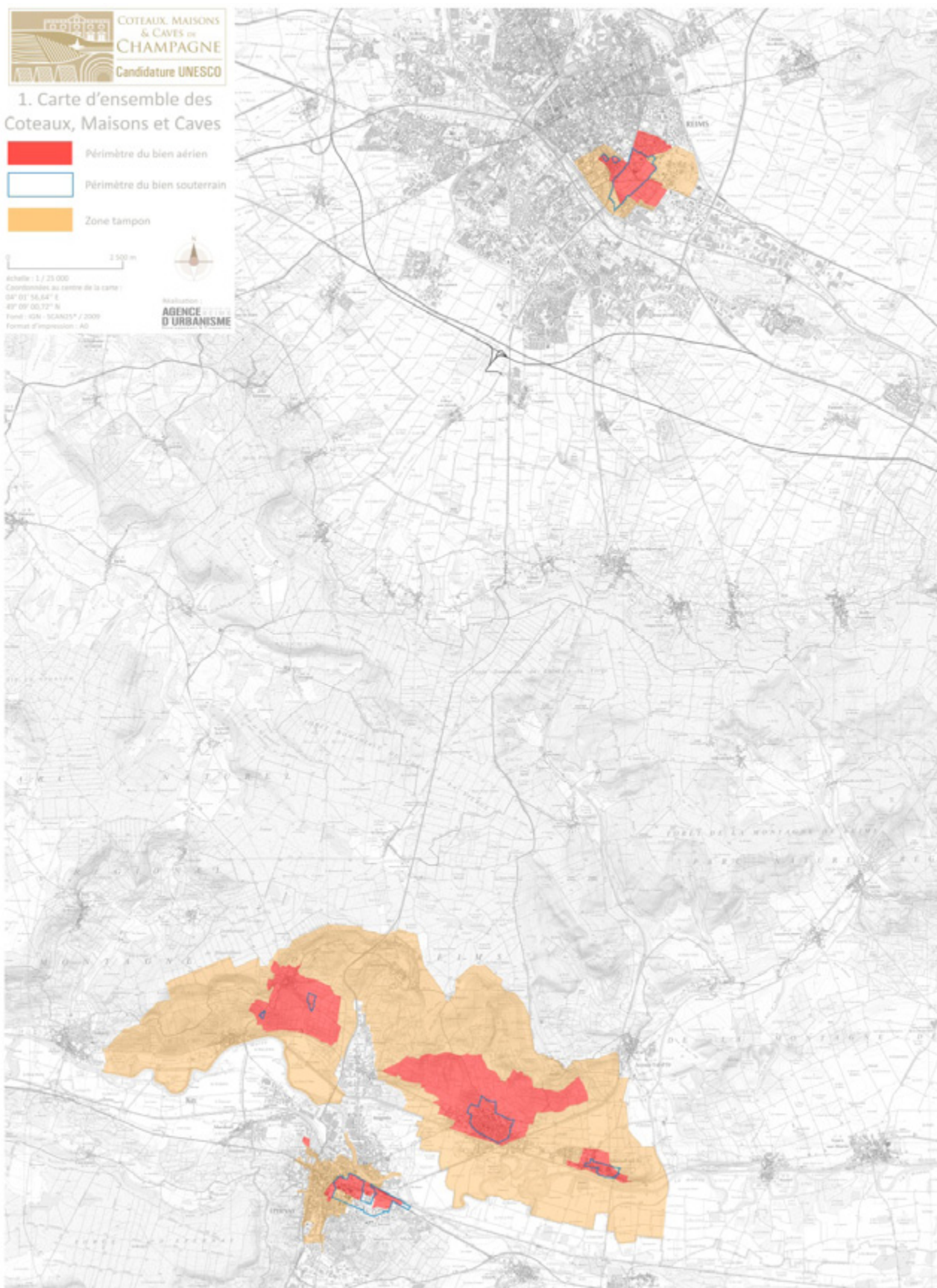
Il devient le symbole de la fête et de la célébration, de la réconciliation. La littérature, la peinture, la caricature, l'affiche, la musique, le cinéma, la photographie et même la bande dessinée attestent le rayonnement et la permanence de l'image du Champagne.



*De haut en bas, de gauche à droite : Le déjeuner de jambon (détail), Nicolas Lancret ; Baptême du paquebot France par M<sup>me</sup> De Gaulle ; Célébration de la victoire, course de voile « Louis Vuitton Cup » ; Un bar aux folies bergère (détail), Edouard Manet ; Le déjeuner d'huîtres (détail), Jean-François de Troy ; Au père Lathuille (détail), Edouard Manet.*

### Un bien en série et non une série de bien

Le Bien proposé à l'inscription est composé de 14 éléments constitutifs (coteaux plantés de vignes, villages viticoles, quartiers industriels et ensembles souterrains) représentant la Valeur Universelle Exceptionnelle des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne. Il s'agit d'éléments exclusivement liés au processus de production et d'élaboration du vin de Champagne et à ses implications sociales et culturelles, répondant aux exigences d'authenticité, d'intégrité, de gestion et de complémentarité typologique et historique, et dont la lecture d'ensemble offre une interprétation complète du paysage agro-industriel vivant champenois. Les 14 éléments constitutifs de la série sont regroupés dans les trois ensembles majeurs que sont : les coteaux historiques d'Hautvillers, Ay et Mareuil-sur-Aÿ, la colline Saint-Nicaise à Reims et l'avenue de Champagne à Épernay.



Carte d'ensemble.

### Les coteaux historiques, résultat du travail de l'homme et lieux d'approvisionnement en raisin

La chaîne de production y est représentée par la prégnance du vignoble ainsi que par le patrimoine architectural et les caves. L'organisation urbaine et le patrimoine bâti à l'intérieur des villages illustrent avec précision l'ensemble de la filière professionnelle viticole : vendangeoirs, maisons de vigneron, coopératives, Maisons de Champagne (installations de production, caves et bâtiments de prestige). Les marques de la production sont aussi visibles dans le vignoble : essors, bornes, loges de vigneron.

Les coteaux de Aÿ, Hautvillers et Mareuil-sur-Aÿ

constituent le berceau historique et symbolique de ce produit d'exception. L'existence de l'abbaye d'Hautvillers, créée au VII<sup>e</sup> siècle, témoigne de cette histoire viticole très ancienne et qui a perduré dans le temps. C'est en effet à Hautvillers que le moine bénédictin Dom Pérignon a joué, au XVII<sup>e</sup> siècle, un rôle essentiel dans la genèse du Champagne.

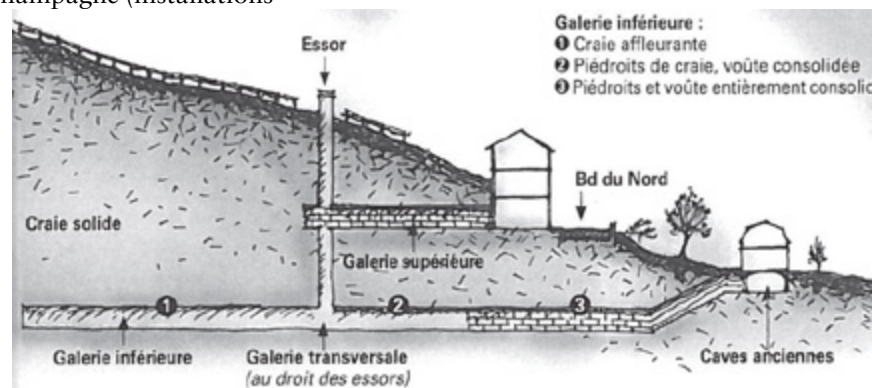
Enfin, ce site présente des caractéristiques spécifiques au vignoble champenois : omniprésence de la craie, disposition et configuration des villages, couronne forestière et étagement ordonné de l'occupation du sol, monoculture.



Vue aérienne de la commune d'Hautvillers.



Paysage de vignes.



Coupe d'une galerie.

### La colline Saint-Nicaise, le réemploi des crayères et la construction de domaines aux portes de Reims

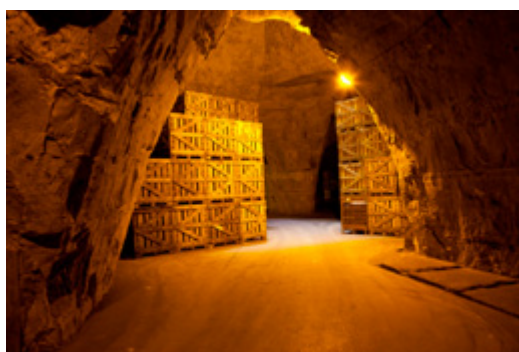
Ce site est emblématique de l'intégration spatiale du processus de fabrication du Champagne et de l'intervention des Maisons de Champagne sur la structuration urbaine. Il l'est surtout du « génie champenois » par la réutilisation d'anciennes crayères, véritables cathédrales souterraines longtemps abandonnées, en tant que caves toujours en activité. Il comprend ainsi l'ensemble des composantes du processus de production industrielle :

- le vignoble, tout proche, qui vient s'établir jusque dans la cité au sein de clos urbains, rythmé par les essors (extrémités des cônes des anciennes crayères, ouvertures par lesquelles étaient extraites les pierres, utilisées aujourd'hui comme cheminées de ventilation) ;
- des espaces publics majeurs et de vastes parcs ;



- la proximité du canal et des voiries pénétrantes et de distribution (notamment le boulevard Henry-Vasnier, route d'Angleterre que Madame Pommery a fait passer à travers sa propriété, et l'avenue du Général-Gouraud) ;
- un ensemble de crayères antiques et médiévales, les caves creusées au XIX<sup>e</sup> siècle et les galeries de jonction, utilisées comme espaces de vinification et de stockage ;
- des bâtiments industriels, qui jouent aussi un rôle de représentation (notamment démonstration de puissance vis-à-vis de la concurrence) puis progressivement de séduction de la clientèle, à mesure que se développait une démarche commerciale ;
- un habitat patricien pour les dirigeants des Maisons de Champagne (ici représenté par le Château des Crayères et la Villa Demoiselle) ;
- les témoignages du mécénat et des actions sociales d'entreprises, avec le Parc de Champagne, créé pour l'activité sportive des employés de la Maison Pommery, la cité-jardin du Chemin Vert et sa remarquable église Saint-Nicaise, décorée par René Lalique et Maurice Denis.

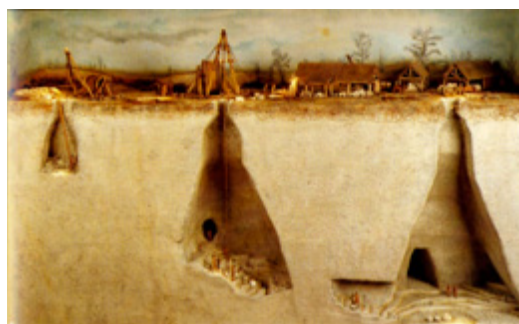
Le patrimoine souterrain présente une ampleur sans précédent (plus de 1 000 puits d'extraction et plus d'un million de m<sup>3</sup> de craie extraite). Il constitue aujourd'hui la part prépondérante du patrimoine industriel de la cité. De nos jours, des centaines de millions de bouteilles sont conservées dans le sous-sol crayeux de cette partie de la ville, où une fraîcheur et une humidité constantes confèrent aux vins de Champagne une maturation incomparable.



*Crayère, Maison Veuve Clicquot, Reims.*



*Axonométrie, Maison Ruinart, Reims.*



*Maquette pédagogique du creusement des crayères.*



*Domaine Pommery, Reims.*



*Assemblage des plans des caves et des crayères en exploitation sur la colline Saint-Nicaise, Reims.*

### **L'avenue de Champagne, la concentration des unités d'élaboration du Champagne**

L'avenue de Champagne est un des exemples les plus achevés de création d'un cadre de production autant en surface qu'en sous-sol. En effet, elle regroupe vignes, bâtiments industriels, caves, bâtiments d'accueil et de prestige. Son histoire raconte celle de la naissance, de l'essor et de l'actualité des Maisons de Champagne, tant pour le développement des outils de production et des infrastructures de communication (vers Paris, puis les capitales européennes, et enfin le monde entier) que des immeubles de représentation.

Cette avenue présente ainsi un patrimoine exceptionnel, en sous-sol comme en surface. Les caves de Champagne, richesse territoriale unique, ont été creusées dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et durant tout le XIX<sup>e</sup>. La nature meuble du sous-sol de craie se prêtant à ces travaux de terrassement, de longues galeries furent réalisées, mettant certaines d'entre elles en communication directe avec le canal, puis avec le chemin de fer.

Les négociants de vins de Champagne qui s'installent dans cette rue au XIX<sup>e</sup> siècle construisent de vastes sites de production au-dessus des caves, puis d'élégantes résidences dont les plus majestueuses sont

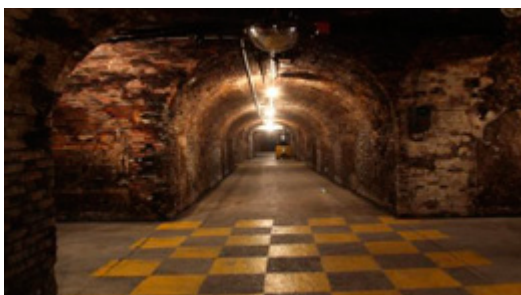
appelées « châteaux ». L'engouement des négociants pour cette avenue entraîne une véritable concentration d'établissements, confortée d'ailleurs par la présence du canal et du chemin de fer.

L'avenue de Champagne, ancienne route d'Allemagne (route royale de Paris à Metz et à Sarrebrück, puis Nationale 3), constitue une voie séculaire pour le transport de marchandises mais aussi pour les invasions et conflits dévastateurs. La Champagne a notamment payé un très lourd tribut lors des dernières guerres, qui ont ravagé sa population, son territoire et son économie. Cette voie de communication remarquable, empruntée depuis des siècles pour entrer ou sortir de la ville, matérialise les relations commerciales avec la capitale Française et avec toute l'Europe.

Par la beauté des bâtiments qui la bordent, entre cour et jardin, l'agrément de ses parcs, ses échappées sur le vignoble et sa récente remise en valeur, elle est représentative de l'importance du négoce dans le développement du Champagne.



*L'usine-vitrine, Gravure de l'avenue de Champagne, début du XX<sup>e</sup> siècle.*



*Une ville sous la ville, réseau des caves de l'avenue de Champagne.*

### **La zone d'engagement, un complément nécessaire au bien en série**

Conscients de la nécessité de développer un programme de mesures qui garantissent non seulement la bonne conservation du Bien à court, moyen et long terme, mais qui en assurent aussi sa mise en valeur, les acteurs du projet ont souhaité que la démarche d'inscription au Patrimoine mondial soit moteur d'un développement vertueux pour toute la Champagne viticole. Cette stratégie active de développement régional a été conçue en concertation avec l'ensemble des acteurs intervenants sur le territoire de l'AOC Champagne. Le plan de gestion des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne est novateur en ce sens puisqu'il intègre le cadre global lié à son histoire, à son territoire perçu et vécu.

Le plan de gestion s'articule autour de trois tomes : Tome I, Document d'orientation par site : document cadre entérinant les orientations à long terme du Bien, issu d'ateliers participatifs et prospectifs, lié aux diagnostics de l'état de conservation et des facteurs affectant le Bien ; Tome II, Déclinaison thématique sur le court terme pour le Bien : actions précises et phasées, partenaires identifiés, indicateurs d'évaluation et financement définis ; Tome III, Charte pour la zone d'engagement : engagement volontaire des acteurs de l'aire AOC Champagne, dans le cadre de leurs compétences, à préserver et à valoriser les paysages agro-industriels du Champagne.

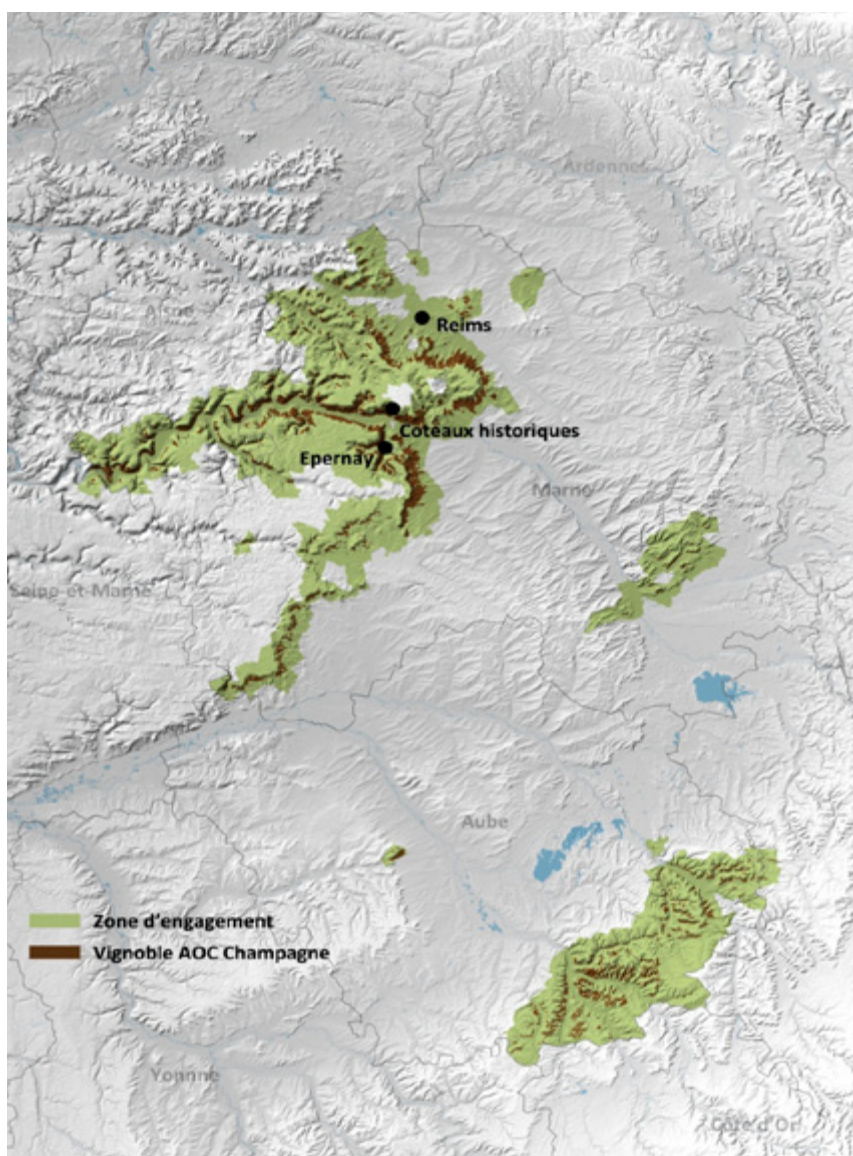
C'est le projet d'une communauté de destin, porté par tous et pour tous. Le plan de gestion fixe le niveau d'engagement de tous les acteurs du territoire, collectivement déterminés - qu'ils soient issus des collectivités, du secteur privé ou de la société civile - à assurer la pérennité et la valorisation du Bien. Cette démarche, qui a déjà généré d'importants travaux de mise en valeur et de restauration du Bien, tant publics que privés, est soutenue par un programme d'action ambitieux. La mise en place de procédures d'évaluation et de suivi permettra d'apprécier les effets du système de gestion sur le Bien, ainsi que de soutenir dans le temps la mobilisation des acteurs. •



*Plan des caves de l'avenue de Champagne, Epernay.*

L'avenue de Champagne, rectiligne de la place... à la place... fait 1,5 km. Toutes les lignes colorées figurent des caves creusées à différentes profondeurs, s'imbriquent plus ou moins les unes dans les autres surtout pour la partie gauche. En réalité, sur ce plan vous distinguez nettement deux ensembles reliés par un long tunnel de jonction de près de 900 m de longueur, tunnel construit en 1970 lorsque la maison Moët et Chandon racheta le champagne Mercier.

L'ensemble figurant à droite est un monument de l'ère industrielle (plan orthogonal, galeries droites larges et hautes) il est l'œuvre d'un homme extraordinaire, Eugène Mercier (propriétaire du champagne éponyme.) qui les fit creuser de 1871 à 1878. Plus de 42 000 m<sup>2</sup> de galeries perpendiculaires au quai de la voie ferrée. Sur un seul niveau 47 galeries et des caveaux qui bout à bout mesurent 18 km.



*Localisation du Bien et de la zone d'engagement.*