

La Ferme d'Hotte

Nichée dans la campagne vallonnée du Pays d'Othe, la Ferme d'Hotte est une destination idéale pour une parenthèse nature et gourmande. Entre vergers de pommiers, bâtiments de caractère et accueil chaleureux, le lieu invite à ralentir et à savourer l'authenticité rurale champenoise.

Une immersion dans le terroir

Ici, la pomme est reine. Les visiteurs peuvent découvrir :

- une cidrerie artisanale en activité
- des dégustations de cidres et jus de pomme fermiers
- un savoir-faire traditionnel transmis avec passion
- des produits locaux issus du verger

Les arômes, les explications de fabrication et la rencontre avec les producteurs font de la visite une vraie expérience sensorielle.

L'expérience cidricole complète

Musée du Cidre du Pays d'Othe — un espace unique qui retrace plusieurs siècles d'histoire de la fabrication du cidre dans la région. On y découvre une riche collection d'outils anciens : pressoirs d'époque, broyeurs à pommes, alambics et documents historiques qui racontent l'évolution du savoir-faire cidricole local.

Dégustations et boutique : après la visite, vous pouvez goûter et acheter les produits fermiers : cidres bio, jus de pommes, ratafia, vinaigre, liqueurs et eaux-de-vie élaborés à la ferme.

Idéal pour...

- escapades gourmandes
- tourisme vert
- balades et randonnées dans le Pays d'Othe
- découverte des produits du terroir
- week-ends détente à la campagne



