

Le vignoble de Champagne

C1-3 Vendre des prestations

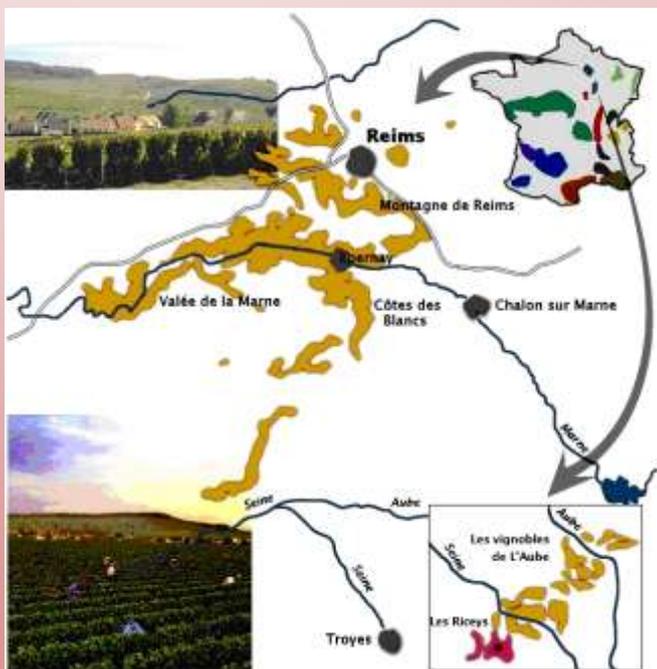
C1-3.1 Valoriser les produits

C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

- Objectifs :
- Identifier les principales appellations et particularités des vins de Champagne
 - Identifier les principales spécialités et produits régionaux de Champagne.
 - Identifier des accords mets-boissons régionaux.

Vous travaillez en tant que chef de rang dans un établissement où l'on organise régulièrement des soirées sur des thèmes régionaux. Cette semaine le chef a décidé de proposer 1 soirée sur la région de Champagne. Afin de pouvoir assurer la prestation vous vous documentez sur les vins de cette région puis vous établirez un menu composé uniquement de spécialités champenoises accompagnées de vins de la région.

DOCUMENT 1 : Situation du vignoble



Le vignoble de Champagne se situe au Nord-Ouest de Paris. C'est le moine-bénédictin Dom Pérignon qui mit au point la méthode champenoise.

3 zones principales de production :

- **Vallée de la Marne**, qui s'étend tout le long de la rivière à partir du nord d'Épernay
- **Montagne de Reims**, au sud de la ville et qui longe la Vesle
- **Côte des Blancs**, située sur une falaise au sud d'Épernay

ACTIVITE 1

A l'aide du document 1 répondez aux questions suivantes :

1) Dans quelle partie de la France se situe le vignoble de Champagne

- _____

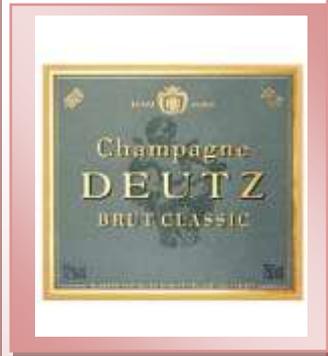
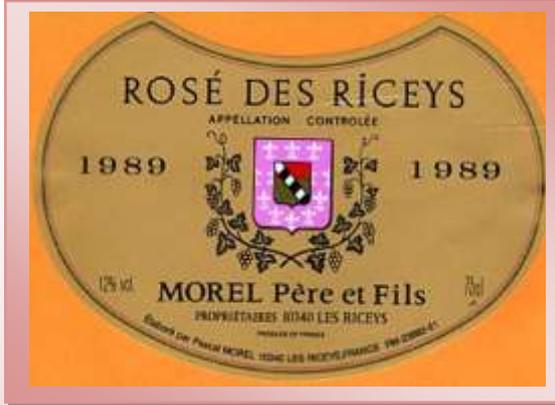
2) Quels sont les départements sur lesquels se situe le vignoble de Champagne ?

- _____ - _____ - _____

3) Quelles sont les 3 régions principales de production de champagne ?

- _____
- _____
- _____

DOCUMENT 2 : Les Appellations



Les champagnes sont proposés à la clientèle sous le nom de « maisons » : Moët et Chandon, Laurent Perrier, Mumm, Krug..., chacune proposant un vin de qualité constante, ce qui justifie la « cuvée » lors de l'élaboration. Une fois mis dans le commerce, il n'est généralement pas nécessaire de laisser vieillir les bouteilles.

ACTIVITE 2

A partir des étiquettes du document 2 citez les 3 appellations d'origine du vignoble de Champagne :

- _____
- _____ (vins tranquilles rouges, rosés et blancs)
- _____

DOCUMENT 3 : les cépages

➤ **PINOT NOIR**

Constitue 40% de l'encépagement, Les vins sont corsés, charpentés et aptes au vieillissement.

➤ **PINOT MEUNIER**

Les vins sont généralement plus souples, ronds et fruités. Le Pinot Meunier est le cépage le plus planté en Champagne.

➤ **CHARDONNAY**

Les vins ont une belle robe jaune d'or, un nez très subtil de fleurs, de fruits secs, d'amandes et de noisettes

ACTIVITE 3

A partir du document 2 citez les 3 cépages du vignoble de Champagne :

CEPAGES ROUGES	CEPAGE BLANC
<ul style="list-style-type: none"> ➤ _____ ➤ _____ 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ _____

DOCUMENT 4 : Les mentions particulières

Il y a en gros deux sortes de Champagne:

Millésimé: l'année de production est inscrite sur l'étiquette du Champagne, tout comme un vin normal. Le champagne millésimé n'est pas produit tous les ans mais seulement dans les bonnes années. Ce sont les meilleurs Champagne tel que le fameux Dom Pérignon.

Non-millésimé: ils représentent 80 pour cent des Champagne. Les producteurs mélangent différentes vendanges sur plusieurs années, de plusieurs endroits. Le vin mûrit en cave pendant 2 à 3 ans avant d'entrer



STATUT DE VENDEUR

Sur les étiquettes on trouve une mention avec deux initiales indiquant par quel processus le Champagne est produit et commercialisé:

NM = Négociant Manipulant, le raisin est acheté à des vignerons et le producteur s'occupe de tout le reste

RM = Récoltant Manipulant, généralement un petit vigneron-viticulteur, produisant tout, du raisin au Champagne en le commercialisant sous son nom



BLANC DE BLANC : issu d'un cépage blanc.

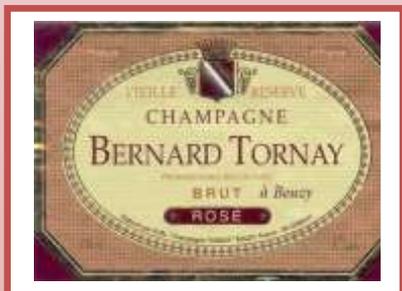
Dans ce cas, l'étiquette portera l'année du millésime.

QUANTITE DE SUCRE : donné par la liqueur d'expédition (ou de dosage), qui donne les caractères brut, sec, 1/2 sec et doux.

CUVEE SPECIALE : Ce sont les vins des meilleurs assemblages : haute qualité, présentation raffinée et ... prix en rapport :

Exemple : Dom Pérignon de Moët et Chandon, Cristal de Roëderer, la Grande Dame de Veuve Cliquot...

ROSE : Il existe des champagnes rosés, qui peuvent être élaborés en ajoutant du vin rouge lors de la cuvée.



ACTIVITE 4

A l'aide de vos connaissances et des informations du document 4 donnez une argumentation commerciale du vin ci contre :

