

**Contexte :** Vous participez à l'inauguration d'ouverture du bar de l'établissement où est organisée une dégustation de vins effervescents.

**Compétences professionnelles :**

S 11 : La fermentation alcoolique, la distillation, le vieillissement.

S 121 : Les boissons fermentées : Vins, Champagne, Les autres vins effervescents

« *Je suis capable de ...* »

*D'énumérer les principales phases ou étapes d'élaboration d'un Champagne  
De valoriser les vins effervescents au bar : historiques et origines, les variétés, le vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.*

**Déroulement :**

- 1) **Atelier n°1 :** Analyse sensorielle.
- 2) **Atelier n°2 :** Dosage.
- 3) **Atelier n°3 :** Exercices : Historique, Mentions inscrites sur une étiquette de Champagne et les cuvées prestigieuses.
- 4) **Atelier n°4 :** Réaliser la mise en place d'un Water Bar pour la confection du : **FRENCH 75 et SPRITZ VENEZIANO** (Water Cocktails).
- 5) Correction des exercices.
- 6) Synthèse du cours sur les méthodes d'élaboration d'un vin effervescent.
- 7) **Atelier n°5 :** Réaliser la mise en place pour la confection du : **FRENCH 75 et SPRITZ VENEZIANO**
- 8) Rangement et nettoyage de la salle.

**ATELIER 1 : Analyse sensorielle :**

**Travail :** Compléter la fiche d'analyse sensorielle suivante en fonction des produits proposés à l'analyse.

1	2	3	4	5	6
<b>FAMILLES / SOUS FAMILLES DES PRODUITS</b>					
<b>MARQUES COMMERCIALES / PARTENAIRES</b>					

**ATELIER 2 : Dosage :**

**Travail :** Organiser la mise en place de votre poste pour réaliser les dosages suivants en un seul passage :

1cl – 2cl – 3cl – 4cl – 8cl.

**ATELIER 3 : Exercices :**

Travail : A partir des documents mis à votre disposition sur la table, retrouver les 13 étapes de l'élaboration du champagne et répondez aux questions ci-dessous :

ÉTAPES D'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE					
1	2	3	4	5	6
Vendanges	Pressurage	Débourbage	Fermentation alcoolique	Fermentation Malolactique	Stabilisation
7	8	9	10	11	12
Assemblage	Tirage	Vieillissement	Remuage	Dégorgement	Dosage
13					
Habillage					

**Questions :**

1) Quelle étape va déterminer la teneur en sucre du Champagne ?

Le Dosage.

2) Quels sont les trois cépages utilisés pour élaborer du Champagne ?

Le pinot noir, pinot meunier et le Chardonnay.

3) Quelle étape va permettre de réduire l'acidité du vin ?

La fermentation malolactique.

4) Quelle est le nom de la liqueur composée de sucre et de levures qui va permettre de relancer la seconde fermentation ?

La liqueur de tirage.

5) Pour réaliser du Champagne rosé je peux mélanger du vin blanc et du vin rouge lors de l'élaboration de ma cuvée ?

Oui, c'est la seule région autorisée.

**QUESTIONNAIRE : L'histoire du Champagne :**

Travail : A partir des extraits d'articles mis à votre disposition répondez aux questions suivantes :

- 1) Qui (et quand) introduit la culture de la vigne en champagne ?
- 2) Quels types de vins sont élaborés en champagne de l'Antiquité au 16<sup>ème</sup> siècle ?
- 3) D'où est originaire l'étape dite « d'assemblage » très importante dans la fabrication du Champagne ?

Note : Dîme =

- 4) A quelle époque a-t-on commencé à maîtriser l'effervescence ?
- 5) Quels sont les noms des deux cépages autrefois utilisés pour fabriquer les vins du vignoble champenois ?
- 6) A quelle époque le Champagne commença à obtenir un rayonnement international ?
- 7) Qui est Don Pérignon ?
- 8) Dom Pérignon apporta de nombreuses avancées dans l'élaboration du Champagne. Retrouvez lesquelles :
  - 
  - 
  - 
  - 
  - 
  -
- 9) Qui (et quand) inventa la première table de remuage ?

**Travail :** A partir de vos connaissances, des indications du tableau ci-dessous et des étiquettes de Champagne mises à votre disposition, compléter les mentions pouvant être indiquées sur une étiquette de Champagne :

MENTIONS	INDICATIONS
<b>Les Appellations</b>	
	C'est l'appellation principale de la région.
	Ce sont des vins tranquilles blancs ou rouges de la région champenoise.
	C'est la seule appellation en rosé de la région.
<b>Les mentions particulières</b>	
	C'est un Champagne issu du seul cépage blanc de la région « Chardonnay »
	Il peut être indiqué sur l'étiquette à la seule condition que le vin de la bouteille provient à 85% de la récolte d'une année précise.
	Cela indique que le Champagne est issu d'un « assemblage » de vins de plusieurs années particulièrement bonnes.
<b>La teneur en sucre</b>	
	Plus de 50 grammes de sucre par litre.
	Entre 32 et 50 grammes de sucre par litre.
	Entre 17 et 32 grammes de sucre par litre.
	Entre 12 et 17 grammes de sucre par litre.
	Moins de 12 grammes de sucre par litre.
	Entre 0 et 3 grammes de sucre par litre.
<b>Les indications codées (écrites en petits caractères précédent un code chiffré)</b>	
	Négociant Manipulant : Souvent une maison de champagne (personne morale) qui achète des raisins, les moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux, ainsi que sa commercialisation.
	Récoltant Manipulant : Il assure l'élaboration dans ses locaux des seuls vins de sa récolte.
	Récoltant Coopérateur : Il élabore sa cuvée en coopérative mais la reprend pour réaliser sa commercialisation.
	Coopérative de manipulation : C'est la coopérative en charge de l'élaboration des vins provenant de ses adhérents (RC).
	Négociant Distributeur : Il achète des vins en bouteilles terminées à un seul producteur et il pose sa propre étiquette.
	Marque Auxiliaire : C'est le client qui pose son étiquette sur des bouteilles provenant de plusieurs propriétaires (exemple les supermarchés).
	Société de Récoltant : témoigne du regroupement de plusieurs producteurs en une société unique pour l'élaboration et la commercialisation de leurs produits.

### Les marques commerciales et leurs cuvées :

**Travail :** A partir des lettres ci-dessous, retrouvez les principales marques commerciales des Champagnes dans la grille n°2, puis compléter le tableau des cuvées en vous aidant des étiquettes disponibles.

#### Grille n°1 :

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26

