

Cours 5 : Le Champagne

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 ... »

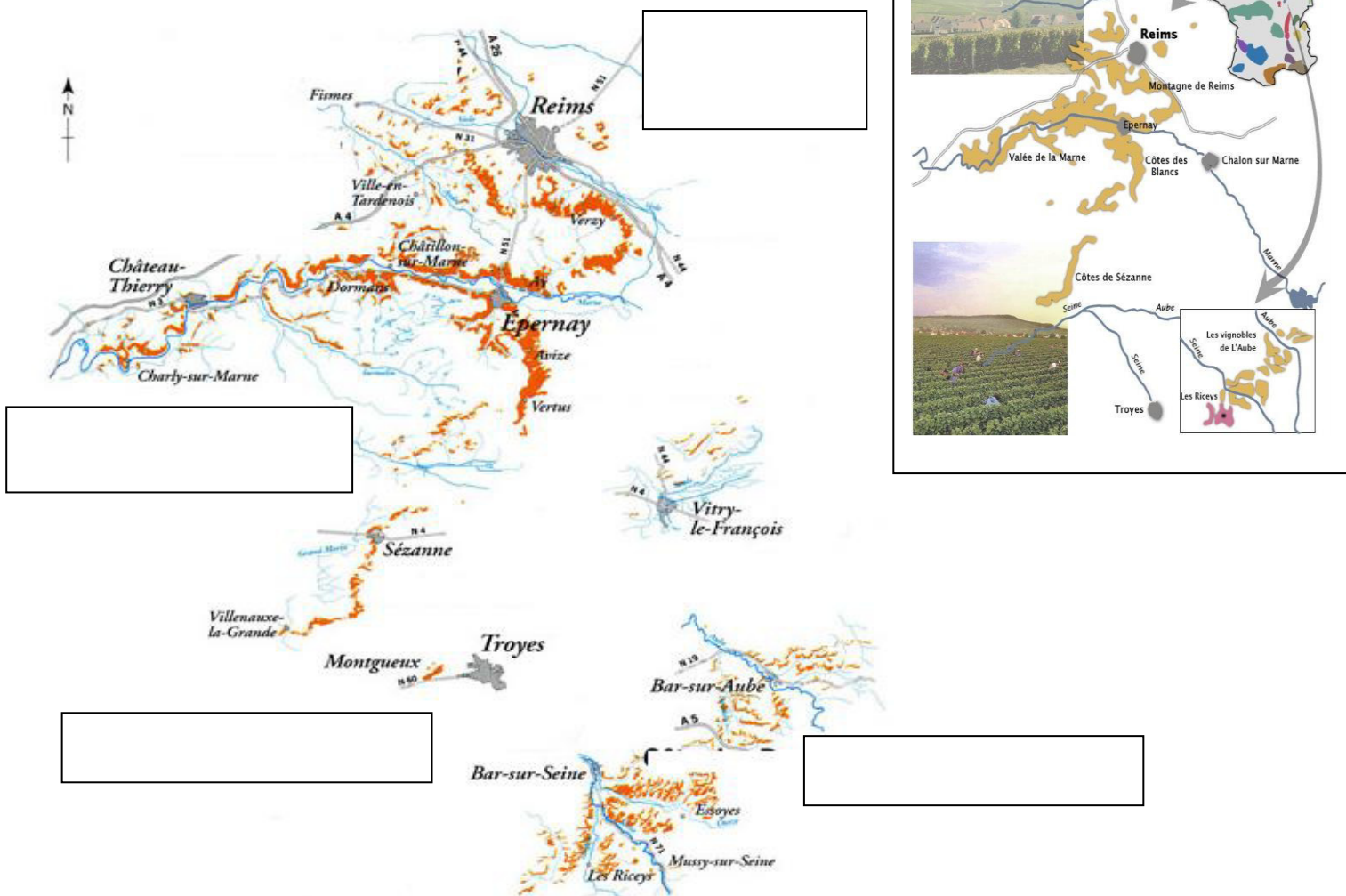
*D'énumérer les principales phases ou étapes d'élaboration du Champagne.
De valoriser les vins effervescents au bar : historiques et origines, les variétés, le vieillissement, les modes de stockage, les tarifs et les marques commerciales.*

LE CHAMPAGNE

1) La situation géographique :

La région Champagne se situe au nord-est de la France et elle a pour principales villes : Reims et Epernay.

LE VIGNOBLE CHAMPENOIS



2) Les cépages :

Trois cépages sont utilisés dans l'élaboration du Champagne. Le sol crayeux est l'élément primordial de la qualité des vins de Champagne car cela leur confère légèreté et finesse.



Il apporte la fraîcheur et finesse au vin	Il apporte le corps, la force au vin.	Il apporte un côté rustique au vin

3) Histoire d'une naissance d'un mythe :

3.1) De l'Antiquité (époque gallo-romaine) jusqu'au XVIe siècle : La naissance d'un vignoble :

Apparition des premiers vignobles en Champagne. A l'époque les vins tranquilles sont appelés « » et « ». Les cépages de l'époque sont différents à ceux utilisés aujourd'hui : Le pour la fabrication des vins rouges et le pour la fabrication des vins blancs. Pendant cette longue période les moines rassemblent les différentes grappes de raisins données par les vigneron pour le paiement de la (impôt payé à l'église). Sans le vouloir les moines sont à l'origine de l'étape primordiale d'un Champagne : Il faut attendre le XIVe siècle pour que les cépages actuels soient implantés dans la région.

3.2) XVIIe Siècle : La naissance du Champagne :

Les bouteilles de vins tranquilles élaborés dans cette région ont souvent tendance à exploser quand le printemps arrive. Ils sont alors nommés « » ou « ». En effet, la seconde fermentation naturelle du vin stoppée l'hiver à cause des températures trop basses reprend lors des températures printanières et donne naissance à un vin légèrement pétillant. La maîtrise de cette fermentation en bouteille et l'appétence pour ces vins pétillants à la cour de France va pousser un moine à se pencher sur la question : (1638-1715).

Ce moine cellier (économe) de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers va apporter des avancées importantes pour ce nouveau produit :

- Affinage de l'étape (calibrage des trois cépages, etc).
- des raisins (éviter la coloration).
- Fermentation en bouteille de

- Étanchéité de la bouteille par un
- des bouteilles en cave (température identique).
- Élaboration d'un vin blanc à partir de raisins

Note : Il faudra attendre les travaux de (Biologiste) en pour que la fermentation soit réellement maîtrisée.

3.3) XIXe siècle : L'âge d'or du Champagne :

C'est l'époque du du Champagne à l'étranger grâce aux différentes maisons du vignoble : Moët, Bollinger, Perrier-Jouët, Clicquot, *etc.* Chaque maison apporta une amélioration aux étapes d'élaboration des Champagnes. Madame Barbe-Nicole Clicquot dite « Veuve Clicquot » inventa la première table de On peut aussi retenir la date de où une traversa le vignoble Champenois qui est toujours représentée sur certains bouchons en liège. Enfin, notons l'année où le comité syndical des grandes marques de Champagne obtient de la cour d'appel d'Angers un arrêté reconnaissant la propriété du mot exclusivement aux vins issus de cette région viticole, sans oublier l'année d'obtention de

4) Élaboration du Champagne :

La :

Elle se fait à la main. On ne mélange pas les différentes variétés de raisins.



Le :

Cette étape peut être rapide pour les raisins noirs ou lente (3 heures) pour les autres



Le jus de raisin est : on enlève par gravitation ou en repos dans des cuves les particules en suspension afin d'avoir un jus clair.

Les (Alcoolique et Malolactique) :

Elles ont lieu dans de grandes cuves toujours en fonction du cépage. On ne mélange pas les différents jus.



La (repos) puis

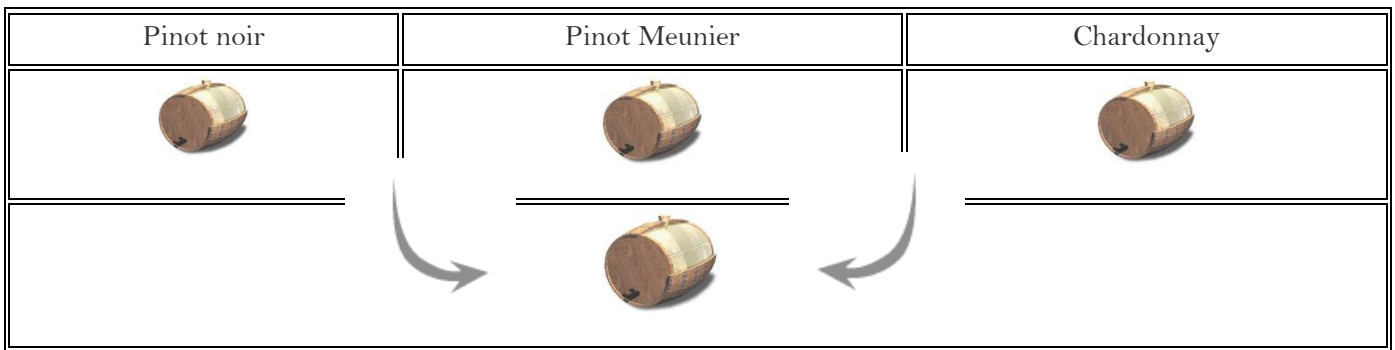
permet de rendre les différents vins mono-cépages limpides.



Note : A ce stade, nous avons uniquement élaboré du vin blanc.

Élaboration de la CUVÉE :

Chaque marque de Champagne assemble dans différentes proportions les différents vins selon la cuvée désirée, le goût du Champagne voulu. C'est le travail des œnologues et du chef de cave.

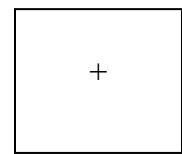


- La cuvée peut provenir de vins de différentes années et de différents vignobles. Dans ce cas il ne sera pas millésimé mais un vin dit de « »
- Si l'année est exceptionnelle, la cuvée sera élaborée à partir de vins issus d'une seule et unique année (85% minimum). Le Champagne sera alors
- Si l'on y ajoute une petite quantité de vin rouge, on obtient un Champagne
- Si la cuvée est élaborée uniquement avec du Chardonnay, donc uniquement avec le cépage blanc, il est qualifié de.....

Attention : le Champagne rosé est le seul vin qui a le droit d'être obtenu en mélangeant du vin blanc et du vin rouge.

..... :

Lors de la mise en bouteille de la cuvée la liqueur de tirage composée de sucre et de levures y est ajoutée pour provoquer la deuxième fermentation (effervescence).



..... :

Les bouteilles descendues en cave sont couchées sur des lattes. Elles vont rester dans cette position le temps que la deuxième fermentation se termine.



Ce repos dure :

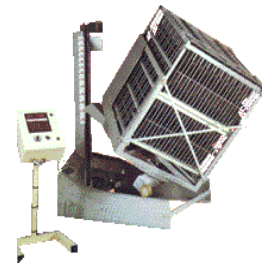
Pour les Champagnes non millésimés au moins

Pour les Champagnes millésimés au moins



Le :

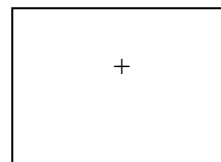
Lors de la deuxième fermentation en bouteille, les levures mortes créent un dépôt au fond de la bouteille. Il va falloir le supprimer pour pouvoir vendre le



Pour enlever ce dépôt, on place les bouteilles sur des pupitres têtes inclinées vers le bas afin de faire descendre le dépôt vers le goulot. Chaque jour, les « remueurs » font pivoter les bouteilles jusqu'à ce qu'elle se retrouve pointe en bas. Cette technique s'appelle le Aujourd'hui, le remuage se fait encore à la main dans les grandes maisons de Champagne. Mais de plus en plus souvent on utilise un robot informatisé appelé gyropilote.

Le :

Une fois le dépôt concentré dans le goulot, on congèle cette partie à -20° afin de créer un glaçon et d'emprisonner le dépôt. Puis on ouvre d'un coup sec la bouteille qui expulse sous l'effet de la pression le glaçon contenant les levures mortes.



Le : Addition de la Liqueur :

Une fois le glaçon expulsé, il manque du vin dans la bouteille. Pour combler ce manque, on ajoute un mélange de vieux vins de Champagne et de sucre de canne : c'est la liqueur de dosage. C'est elle qui va déterminer la teneur en sucre du Champagne



	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.

..... :

Une fois la bouteille de Champagne à nouveau pleine, on pose le bouchon et le muselé : partie en fer qui tient le bouchon.



Les étiquettes et autres habillages sont posés plus tard
(Après le repos obligatoire).

Le repos obligatoire :

Le Champagne ne peut être commercialisé dès sa mise en bouteille. Il doit passer un séjour minimum en cave :

- Pour les non millésimés : après le tirage (qui ne peut pas avoir lieu avant le 1^{er} janvier suivant les vendanges).
- Pour les millésimés : après le tirage.

Note : De nombreuses maisons vont bien au-delà de c'est 3 années.

5) Les appellations :

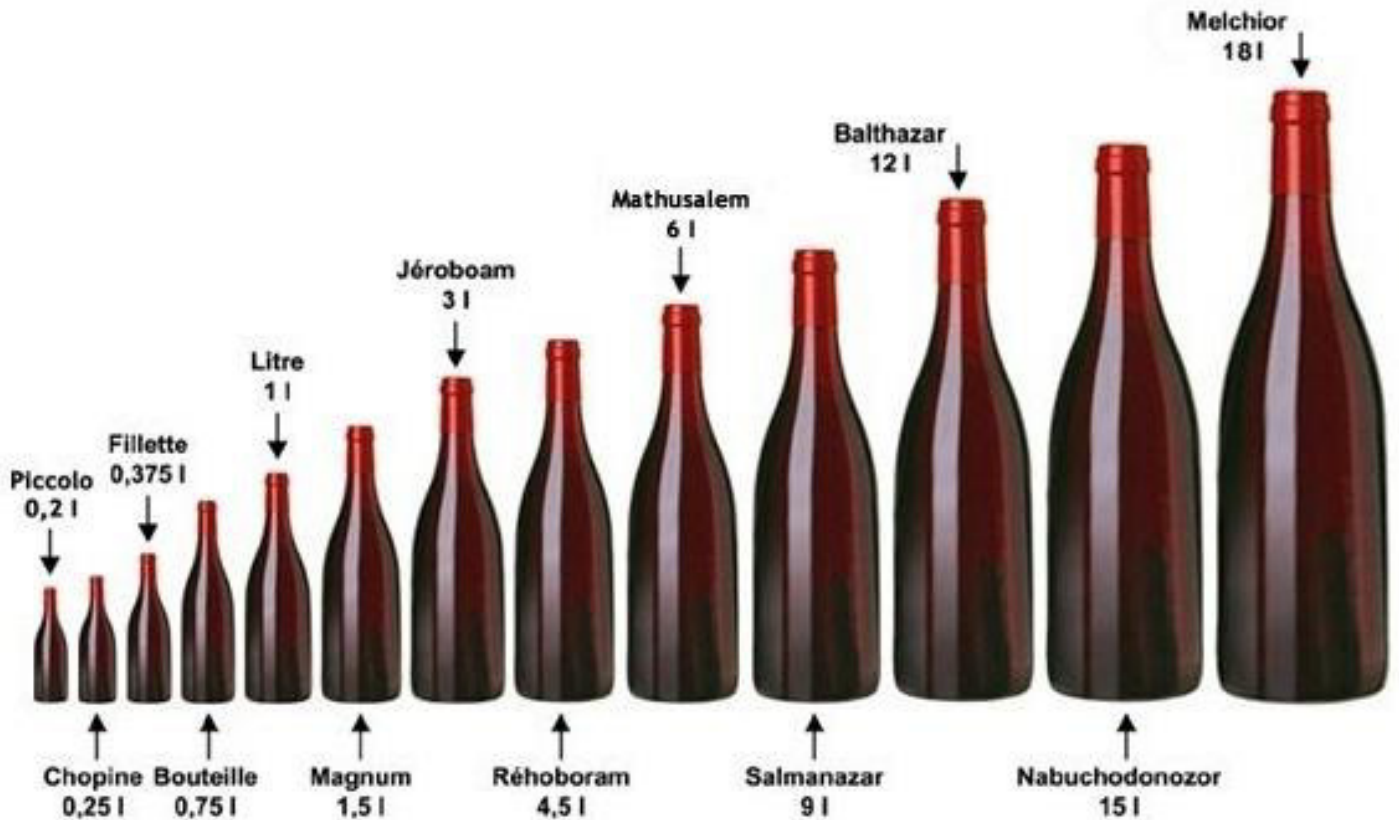
	C'est l'appellation principale de la région.
	Ce sont des vins tranquilles blancs ou rouges de la région champenoise.
	C'est la seule appellation en rosé de la région.

6) Les mentions particulières d'une étiquette de Champagne :

	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.

7) Les différentes formes et contenances des bouteilles de Champagne :



8) Les Cuvées :

Les cuvées de prestige résultent d'une sélection rigoureuse effectuée par chaque maison. Ces vins sont généralement présentés dans de très belles bouteilles. Ils sont généralement de grande qualité et leurs prix sont en rapport. Certains de ces vins existent en blanc et en rosé.

MARQUES	CUVÉES	MARQUES	CUVÉES
LAURENT PERRIER	ALEXANDRA	RUINART	DON RUINART
	GRAND SIECLE	POMMERY	LOUISE
PERRIER JOUET	BELLE EPOQUE	MUMM	LALOU
POL ROGER	SIR WINSTON CHURCHILL	ROEDERER	CRISTAL
KRUG	LE CLOS D'AMBOUNAY	TAITTINGER	COMTES DE CHAMPAGNE
MOET & CHANDON	DON PERIGNON VINTAGE	BOLLINGER	VIEILLES VIGNES FRANCAISES
DEUTZ	AMOUR DE DEUTZ	VEUVE CLICQUOT	LA GRANDE DAME