

LE CHAMPAGNE

Source : CIVC - JORF n° 0273 du 25 novembre 2010 - texte n° 8

Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » - NOR : AGRT0929479D

Modifié par Décret n° 2013-1067 du 26 novembre 2013 - JORF du 28 novembre 2013

Modifié par le décret n° 2014-1183 du 13 octobre 2014, JORF du 15 octobre 2014

Modifié par arrêté du 10 août 2016, JORF du 1^{er} septembre 2016

IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE

Famille de produits : VIN MOUSSEUX

SITUATION ET ZONES DE PRODUCTION

Exclusivement en France :

Régions Champagne-Ardenne, Grand-Est, Hauts-de-France et Île-de-France sur les départements

- de la Marne (51),
- de l'Aube (10),
- de l'Aisne (02),
- de la Seine-et-Marne (77),
- de la Haute-Marne (52).

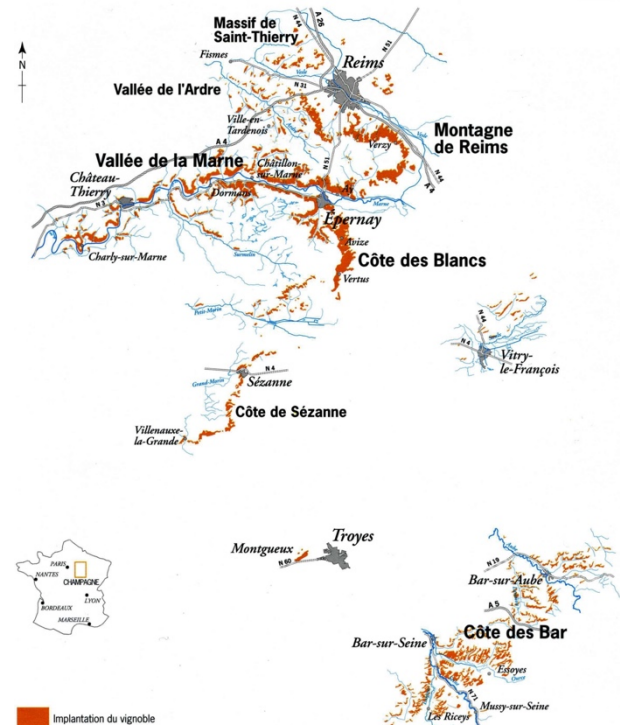
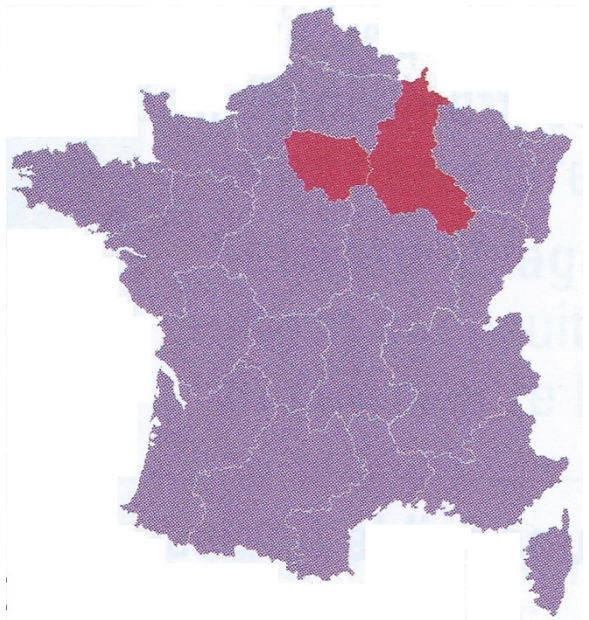
Soit 635 communes et 280 000 parcelles environ

Les principales subdivisions sont :

- Montagne de Reims,
- Côte des Blancs et Côte de Sézanne,
- Vallée de la Marne,
- Côte des Bar,
- Vignoble de l'Aube.

Le 4 juillet 2015, ces coteaux, de même que les maisons et caves de Champagne, ont été inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Quelques villes à connaître : Reims – Épernay – Hautvillers – Ay – Rilly – Verzy – Bouzy – Cramant – Ambonnay – Mareuil – Avize – Vertus – Verzenay – Dormans – Oger – Le Mesnil / Oger.



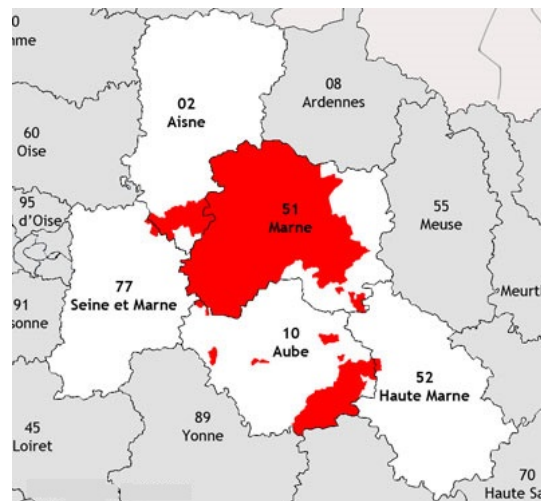
Surface de production :

Entre 33 787 et 34 300 ha répartis de la façon suivante :

- Marne : 66 %,
- Aube et Haute Marne : 23 %,
- Aisne et Seine et Marne : 11 %.

Le vignoble champenois représente 4 % du vignoble français.

La composition du sous-sol est majoritairement calcaire, ce qui favorise le drainage.



DÉFINITION

L'appellation d'origine contrôlée « Champagne » (29 juin 1936) est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés provenant exclusivement de la champagne viticole et élaboré en deux phases bien spécifiques.

LÉGISLATION

L'appellation d'origine champagne n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteille, qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole et qui proviennent d'une aire de production et de cépages répondant à certaines conditions.

Est subordonné aux mêmes conditions, l'emploi de toute dénomination dérivée du mot « champagne ».

Toutefois les vins non mousseux, récoltés sur le territoire de la Champagne délimitée et remplissant les mêmes conditions de production que les vins destinés à la champagnisation, sont désignés par la dénomination : « vin nature de la Champagne ».

Aucun vin à appellation d'origine Champagne ne peut être tiré en bouteille avant le 1^{er} janvier suivant la récolte (art. 20 du 5 novembre 1984).

À noter : les principales règles de l'AOC Champagne sont :

- Une zone strictement délimitée,
- Des cépages autorisés (blancs : Chardonnay, pinot blanc, Petit Meslier Arbane ; noirs à jus blanc : pinot noir, pinot meunier, pinot gris),
- Une taille de la vigne spécifique (cordon Royat, Chablis, Guyot, Vallée de la Marne),
- Une limitation du rendement en raisins à l'hectare,
- Un rendement au pressurage,
- Un degré minimum d'alcool en puissance,
- Une deuxième fermentation en bouteille,
- Une maturation sur lies de 15 mois minimum pour les non millésimés et de 3 ans pour les millésimés.

Pour plus d'information : https://www.legifrance.gouv.fr/loda/article_lc/LEGIARTI000042269965

HISTORIQUE

La culture de la vigne en Champagne remonte à l'Antiquité et principalement à l'époque gallo-romaine.

Les ancêtres des viticulteurs champenois sont probablement les Remes, peuple gaulois dont le territoire englobait la Champagne viticole actuelle. Ils avaient pour capitale Durocort (l'actuelle Reims).

C'est de cette époque que datent les fameuses crayères qui étaient alors des chantiers d'extraction de la craie, très présente dans le sous-sol champenois et employé pour la construction des voies romaines, des maisons et autres monuments.

Au Moyen-Âge le vignoble est conservé grâce, particulièrement, au clergé de Reims et de Châlons-en-Champagne. L'abbaye de Saint-Pierre-aux-Monts, à Châlons-en-Champagne, suite à la rédaction, en 1114, sous l'impulsion de Guillaume de Champeaux, évêque de Châlons, d'une grande charte champenoise, est confirmée dans toutes ses possessions agricoles et vinicoles. Cette charte est considérée comme l'acte fondateur du vignoble de Champagne. Les abbayes installées en Champagne forment de vastes domaines viticoles d'où l'église tire des

revenus importants. Envieux, nobles et bourgeois vont les imiter et commencer à leur tour la culture de la vigne sur leurs terres. Le vin d' Ay, petit village de la Montagne de Reims, était le vin des Grands Seigneurs.

Sous le règne d' Henri IV, il acquiert le nom de « vin de Champagne » à Paris, mais cette dénomination ne s' impose pas dans la région, le terme « champagne » désignant des terres non fertiles, ne pouvant servir que de pâturages. Au cours du XVII^e siècle, ces vins séduisent les cours royales de France et d' Angleterre, sous l' impulsion de familles parisiennes qui possèdent des terres en Champagne. Ce siècle marquera une évolution, correspondant au désir des consommateurs, vers des vins gris, très faiblement colorés mais qui, selon les vignerons, vieillissent très mal en fûts. Le champagne est donc rapidement mis en bouteille (vers 1660) afin d' assurer une meilleure conservation des arômes (avec un tirage avant la fin de la première fermentation), mais il devient naturellement pétillant (surtout pour les champagnes peu alcoolisés, peu colorés et dont le tirage est fait à l' équinoxe de printemps, date de l' année où le jour et la nuit sont de même longueur). Ce caractère effervescent cause d' énormes soucis aux vignerons à cause des bouteilles qui explosent ou des bouchons qui sautent sous la pression, ce qui le fera surnommer « vin du diable » ou « saute-bouchon ».

En 1670, Dom Pérignon (1638-1715), un moine cellérier (économiste dans un monastère) de l' abbaye bénédictine d' Hautvillers, est le premier à pratiquer l' assemblage de raisins de différents crus, qui améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts. De plus, à l' occasion d' un pèlerinage en Languedoc, à l' abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, il découvre la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux, qui existe depuis plus d' un siècle. Revenu dans son abbaye il expérimente la méthode sur les vins champenois. On lui attribue l' emploi du bouchon de liège, maintenu sur la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d' huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse mais cette technique était déjà employée en Champagne dès avant son arrivée. De plus, il fait renforcer la bouteille en adoptant un verre plus épais, pour éviter qu' elle n' explose. Malgré ses efforts, l' effervescence reste empirique jusqu' aux recherches de Louis Pasteur sur la fermentation, au XIX^e siècle. Les crayères près de l' abbaye étaient utilisées pour conserver le champagne à température et humidité constantes. Par la suite, d' autres caves furent creusées en pleine craie.

Selon le chanoine Jean Godinot le champagne effervescent aurait été commercialisé dans des bouteilles spécifiques, pour la première fois en France, vers 1695. D' autres archives attestent que, en l' an 1729, Nicolas Irénée Ruinart fonde à Reims le premier négoce en vin de Champagne effervescent, la maison Ruinart.

Durant le XVIII^e siècle, le champagne commence à acquérir son rayonnement international, grâce aux propriétaires de célèbres maisons de champagne comme Florens-Louis Heidsieck ou Claude Moët puis, au XIX^e siècle, grâce à Pierre-Nicolas-Marie Perrier-Jouët et à la famille Bollinger. De même, certaines femmes, après la mort de leur mari, continuent le travail de celui-ci, entre autres Mme Pommery, Mme Perrier et Mme Clicquot (surnommée la « Grande Dame de Champagne »), contribuant elles aussi à la notoriété du champagne.

Le champagne prendra son plein essor au cours de ce siècle, lorsque la production et le négoce se mettront en place puis se structureront.

Ce n' est que vers 1830 que l' on fera un vrai progrès lorsque l' on constatera que l' ajout de sucre favorise nettement la prise de mousse.

On a à l' époque un autre problème que l' on mettra encore plus de temps à résoudre : le trouble du vin. On constate bien qu' il y a un dépôt (sans comprendre encore la raison de son existence) mais pour l' enlever, on est obligé de procéder au transvasement dans une autre bouteille ; souvent, il est nécessaire de répéter l' opération plusieurs fois. Chaque fois, on perd un peu de cette mousse que l' on a pourtant eu tant de mal à avoir. Le champagne est alors très rare et... très cher.

Au début du XX^e siècle, le champagne avait déjà la force d' un mythe. Les Champenois décidèrent de le protéger en fixant une aire strictement délimitée et des règles communes de production, ce qui conduira à la reconnaissance de l' Appellation d' Origine Contrôlée Champagne le 29 juin 1936 en s' appuyant sur l' ensemble des règles que s' étaient imposées les Champenois dans des lois et décrets de 1919, 1927 et 1935.

Quelques dates-clés

Du I^{er} au IV^e siècle : apparition en Champagne des premiers vignobles.

IX^e siècle : les vins de Champagne sont appelés « vins de la Montagne » et « vins de la Rivière ».

XIV^e et XV^e siècles : la guerre de Cent Ans dévaste la Champagne et freine l' essor de la viticulture. Les vignes sont abandonnées, les pressoirs sont détruits.

Fin XV^e siècle : le vignoble champenois reprend son expansion. Le nombre de communes viticoles triple jusqu' à atteindre 400 à la fin du XV^e siècle.

XVI^e siècle : au-delà des vins de la Montagne et de la Rivière, les vins d' Aÿ font parler d' eux.

Fin XVII^e siècle : les vins du terroir champenois deviennent les « vins de Champagne ».

1887 : le Syndicat des Grandes Marques de Champagne obtient de la Cour d' appel d' Angers un arrêt reconnaissant la propriété du mot Champagne exclusivement aux vins issus de la Champagne.

« On ne peut entendre par champagne ou vin de Champagne qu'un vin tout à la fois récolté et fabriqué en Champagne, ancienne province de France, géographiquement déterminée et dont les limites ne sauraient être étendues ni restreintes ».

1905 : les Champenois demandent au Ministère de l'Agriculture la délimitation précise de la « Champagne viticole » et l'exclusivité du nom de « champagne » réservé aux vins « récoltés et manutentionnés complètement dans la Champagne viticole ».

1908 : première délimitation sur le critère de tradition viticole : la Marne (Reims, Épernay, Vitry-le-François) et l'Aisne constituent la zone d'appellation qui représente environ 15 000 hectares.

1911 : à l'issue d'une période troublée, la Champagne se dote d'une échelle des crus fixant les prix des raisins.

22 juillet 1927 : loi fixant dans ses principes actuels la délimitation de la Champagne viticole. La Champagne fait l'objet d'un recensement complet des « communes propres à produire le vin de l'appellation ». Les terroirs de l'Aube y sont réintégrés ainsi qu'un certain nombre de communes oubliées lors de la délimitation de 1908. La superficie de la zone viticole, définie par la loi, est de 35 280 hectares.

Dom Pérignon

Dom Pérignon devient procureur en 1668 du monastère de Saint-Pierre d'Hautvillers, sur les rives de la Marne, proche d'Épernay et laissé à l'abandon depuis 1603. Il a la charge d'administrer les biens de la communauté, dont le vignoble. Son innovation consiste à, avant le pressurage, assortir des raisins d'origines diverses, et non d'une seule vigne, mais il n'assemble pas les moûts ou les vins, comme il se pratiquera en Champagne. La qualité atteinte lui permet de vendre les vins du monastère à un prix double de celui des autres champenois. On lui attribue généralement l'invention du champagne en l'an 1668. En vérité, il est fort peu probable, voire impossible que Dom Pérignon ait inventé « les bulles » ; celles-ci ne seront en fait domestiquées que très progressivement et l'on ne peut réellement pas attribuer ce phénomène à quelqu'un en particulier. Mieux ! Il est même fortement probable que Dom Pérignon n'ait jamais vu « la mousse ». Le premier document qui veut lui attribuer le secret du vin blanc mousseux ne date que de 1821. Mais il ne semble bien qu'il n'est produit et vendu que des vins tranquilles et en fût.

S'il n'a pas inventé le champagne, il a toutefois été un précurseur en bien des domaines viticoles. Il fut en effet le premier à comprendre et à appliquer les préceptes fondateurs de la viticulture moderne :

- Il opéra une sélection drastique des cépages, ne conservant que ceux à peau noire et à jus blanc,
- Il interdit de mettre des raisins verts dans le pressoir. Si besoin était, les parcelles étaient vendangées en plusieurs passages et on ne ramassait que les raisins arrivés à maturité optimale,
- Il était très vigilant à ce que les raisins pourris soient écartés sans hésitation,
- Mais surtout ! Il fut le premier à comprendre qu'en assemblant les cépages de différentes provenances, on pouvait obtenir un vin de qualité supérieure. Il venait là de jeter l'une des règles d'or de l'élaboration du champagne,
- Il améliora aussi les techniques de soutirage et de collage et ainsi stabilisa les vins et assura leur conservation plusieurs années, ce qui était pour l'époque une révolution en la matière,
- Il va enfin se rendre compte que l'utilisation de la bouteille favorisait une meilleure conservation des vins. La bouteille est alors fort rare car le procédé industriel n'a pas encore été créé.

L'arrivée des maisons de négoce

Ruinart en 1729 - Moët et Chandon en 1743 - Lanson en 1760 - Veuve Clicquot Ponsardin en 1772

Roederer en 1776 - Heidsieck et Cie en 1785

Viendront ensuite :

Henriot en 1808, - Perrier-Jouet en 1811 - Laurent Perrier en 1812 - Bollinger en 1829 - Mumm en 1827

Pommery en 1836 - Deutz en 1838 - Krug et Besserat de Bellefon en 1843 - Pol Roger en 1849 - Mercier en 1858

Canard-Duchène en 1868...

La bouteille fut...

On sait que l'une des phases essentielles de l'élaboration du champagne réside dans la deuxième fermentation. Et l'on sait que pour que celle-ci soit optimum, il est nécessaire qu'elle se passe dans la bouteille afin que soit conservé le maximum de CO₂.

À l'époque de Dom Pérignon, la bouteille est rare et très fragile.




C'est en fait l'arrêt royal du 25 mai 1728 qui autorisera la commercialisation des vins en bouteilles (jusqu'alors, seuls les fûts étaient permis).

Pourquoi un tel arrêt ? Tout simplement parce que l'on vient d'inventer le procédé de fabrication industrielle de la bouteille (en verre foncé et solide). C'est l'acte de naissance du commerce moderne du vin en même temps que le fulgurant décollage de la production de vin de Champagne.

SCHÉMA D'ÉLABORATION

Pour élaborer le champagne, 6 grandes étapes sont nécessaires et indispensables.

1. Élaboration d'un vin tranquille → du raisin au vin de base	
2. Préparation de la cuvée 3. Préparation de la seconde fermentation 4. Séjour en cave 5. Élimination du dépôt – Égalisage et dosage 6. Préparation à la commercialisation	Du vin de base au champagne

1. ÉLABORATION D'UN VIN TRANQUILLE	
Vendanges¹	<p>Raisins blancs : Chardonnay ou raisins noirs à jus blanc : Pinot Noir et pinot Meunier Cueillette manuelle à maturité peu avancée, par triage et épluchage (élimination des grains indésirables).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>
Pressurage²	<p>Rapide et sur faible épaisseur (la charge d'un pressoir représente 4 000 kilos de raisins) Le pressurage est fractionné en séparant les premiers jus extraits, 20,50 hl qui constitueront la « cuvée », des 5 hl suivants, appelés « taille ».</p> <p>1^{re} presse : moût de cuvée (2 050 l) – destiné à l'élaboration des grandes cuvées 2^e et 3^e presses : moût de 1^{re} taille et 2^e taille (500 l), toutes les deux destinées à l'élaboration des champagnes de 2^e catégorie.</p> <p>Le terme « retrouse » désigne l'opération de remaniement du marc entre chaque pressée À l'issue du pressurage, les marcs ou « aignes » sont envoyés à la distillerie.</p> <div style="display: flex;">   </div>
Sulfitage - Débourbage³	<p>12 à 24 heures. Après 12 à 24 heures les jus clairs sont soutirés. Les « bourbes » - fragments de peaux, de pépins, etc. (1 à 4 % du vol.) sont envoyées en distillerie après déclaration.</p>
Soutirage - Levurage⁴ Fermentation (alcoolique et malolactique)⁵	<p>Cette 1^{re} fermentation peut s'effectuer sous bois (fûts, foudres, tonneaux) de 205 l marqués selon la provenance mais la très grande majorité des producteurs utilisent de cuves en acier inoxydable thermorégulées d'un volume variant de 50 à plusieurs centaines d'hectolitres. Le contenu de chaque cuve est clairement identifié par la mention du cru, de la fraction, du cépage, de l'année. Réalisé à basse température (18 à 20°). Durée : 2 à 3 semaines</p> <p>Remarque : Sous l'action des levures, les sucres du jus sont transformés en alcool et gaz carbonique. Les levures produisent également un grand nombre de molécules (alcools supérieurs, esters) qui vont contribuer aux arômes et à la saveur du vin. Cette transformation dure une quinzaine de jours environ et génère une forte élévation de la température qu'il est indispensable de réguler, autour de 18-20 °C, afin de limiter les pertes d'arômes et les risques d'arrêt de fermentation.</p> <div style="display: flex;">   </div>

Soutirage Clarification⁶	Successifs durant l'hiver afin d'obtenir un vin parfaitement clair et tranquille. La clarification est effectuée par collage, filtration ou centrifugation.
VIN TRANQUILLE appelé aussi VIN CLAIR titrant 11 % vol. maximum	

QUELQUES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

¹ Vendanges : les trois cépages principaux ci-dessous représentent 99,5 % de l'encépagement total.

Chardonnay : c'est le cépage de prédilection de la Côte des blancs. Les vins de chardonnay se caractérisent par sa finesse, des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. À évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

Pinot noir : parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

Pinot meunier : ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne, et s'accommode mieux de conditions climatiques plus difficiles pour la vigne. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.

² Pressurage : dès leur arrivée au centre de pressurage, les raisins sont pesés et inscrits sur un registre. Le pressurage donne lieu à la tenue d'un carnet de pressoir pour identifier chaque « marc », cru par cru et cépage par cépage, conservé par le vigneron ou vendu à une maison. Un contrôle du titre alcoométrique minimum fixé pour la récolte est également effectué. Il faut environ 3 h 30 pour pressurer un marc de 4 000 kg.

La production d'un vin blanc, alors que les 2/3 des raisins disponibles sont à peaux noires, impose de respecter cinq grands principes :

- pressurage aussitôt après la cueillette,
- pressurage de grappes entières,
- conduite douce et progressive du pressurage,
- faible rendement d'extraction,
- fractionnement des jus à la sortie du pressoir.

La 1^{re} presse : donne le jus le plus pur de la pulpe riche en sucre et en acides (tartrique et malique), ce jus donne des vins d'une grande finesse, aux arômes subtils avec une bonne fraîcheur en bouche et une meilleure aptitude au vieillissement.

La taille : donne un jus aussi riche en sucre avec moins d'acides, mais plus de sels minéraux (potassium notamment) et de matières colorantes, produit des vins aux caractères aromatiques intenses, plus fruités dans leur jeunesse, mais d'une moins grande longévité.

³ Sulfitage et débourbage

Le sulfitage (ajout d'anhydride sulfureux ou SO₂) a lieu en continu dès la sortie du pressoir, à des doses variant de 6 à 10 g/hl en fonction du cépage, de l'état sanitaire des raisins et de la fraction (taille ou cuvée).

Par son pouvoir antiseptique, le sulfitage joue un rôle important dans la maîtrise des populations levuriennes et bactériennes indigènes indésirables. Par son pouvoir antioxydant, il participe tout au long de la vinification à la préservation des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des vins.

Le débourbage a pour but de mettre en fermentation des jus clairs afin d'obtenir des vins fruités et francs sur le plan aromatique.

Le débourbage consiste en une décantation statique des jus. Dans les premières heures, se produit une floculation grâce aux enzymes naturellement présentes dans le jus ou ajoutées. Les flocs formés sédimentent au fond de la cuve avec les autres particules en suspension dans le jus (fragments de peaux, de pépins, etc.). Après clarification, les moûts soutirés sont acheminés vers la cuverie pour les premières étapes de la vinification.

⁴ Levurage : avec des levures sélectionnées (*saccharomyces cerevisiae*) sous forme de levain liquide ou de levures sèches actives permet une plus grande maîtrise du processus fermentaire.

⁵ Fermentation alcoolique : transforme le moût en vin. Durée 2 semaines. Les levures « mangent » le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique, ainsi que d'autres composants qui construisent les caractéristiques sensorielles du vin. Cette fermentation se déroule, juste après le pressurage, généralement en cuves inox et plus rarement en fûts.

Fermentation malolactique : la fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique. Cette fermentation se déroule à l'issue de la fermentation alcoolique. Comme toutes les fermentations, elle fait évoluer les arômes du vin. Elle n'est pas obligatoire. Certains opérateurs champenois préfèrent l'éviter pour garder la fraîcheur et les arômes floraux et fruités du raisin. Mais la plupart préfèrent la déclencher afin d'obtenir des arômes plus doux, plus mûrs et légèrement lactés.

⁶ La clarification : est effectuée soit par collage, filtration (kieselguhr, plaques, membranes, cartouches), filtration tangentielle ou centrifugation. Débarrassés de leurs particules solides, ces vins de base sont désormais dits « vins clairs ». Encore répertoriés par cépages, années, crus voire parcelles, vins de cuvée, vins de taille, ils sont prêts pour l'assemblage, aussi appelé « cuvée » en Champagne.

2. PRÉPARATION DE LA CUVÉE

Assemblage

Exception : champagne millésimé



La cuvée est un assemblage de vin de différents crus du vignoble, de différentes cuvées, de différentes années dans le but d'avoir :

- Un type de vin suivi d'une année à l'autre
- Une qualité de tout premier ordre
- Des caractères particuliers à chaque maison

Cet assemblage se fait au printemps, en laboratoire sur des échantillons et ensuite dans des cuves munis d'un système de brassage afin de rendre le vin homogène. Il sera filtré, collé afin de le clarifier et de le stabiliser. C'est souvent 30 à 40 vins, parfois plus qui sont assemblés. Entrent dans le mariage, les vins de l'année (issus des dernières vendanges) mais aussi des vins de réserve (issus des années précédentes). Cet assemblage constituera la « cuvée de base » (brut sans année).

L'assemblage de vins issus de cépages différents permet de créer les contrastes et les complémentarités des vins de Champagne.

Assemblage d'années aux qualités diverses : d'une année sur l'autre, les conditions climatiques du terroir champenois varient beaucoup. La qualité du raisin, donc des moûts et des vins qui en seront issus, dépend de facteurs aussi divers que : les gelées, l'ensoleillement, les pluies...

Quelle que soit sa spécificité, un assemblage fait presque toujours appel aux trois paramètres suivants : les terroirs, les cépages, les années.

On peut cependant décider de ne travailler qu'à partir d'un des paramètres :

- On pourra refléter une année par un millésime si l'on juge qu'elle est suffisamment exceptionnelle pour ne pas faire appel aux vins de réserve,
- On pourra exprimer un seul cépage en créant un champagne blanc de blancs ou blanc de noirs dont le goût est typique,
- On pourra encore révéler un cru, c'est-à-dire le vin d'un seul terroir, d'une commune ou d'un lieu-dit, parfois d'un clos, pour ses qualités propres.

Remarque : après l'élaboration de la cuvée, le vin subit un filtrage et un collage afin de le clarifier et de le stabiliser.

3. PRÉPARATION DE LA SECONDE FERMENTATION

Addition de liqueur de tirage


But : mettre le vin en état de prendre mousse.

On ajoute un mélange de sucre¹ (20 à 24 g/l) dissout dans du vieux vin et des levures² et un adjuvant³ en préparation à la 2^{nde} fermentation.

Tirage et mise en bouteille



Au printemps afin de réaliser la 2^{nde} fermentation ou prise de mousse.

<p>Bouchage</p> 	<p>Après remplissage, les bouteilles sont fermées hermétiquement par un obturateur en polyéthylène appelé « bidule » complété d'une capsule couronne. Quelques-uns utilisent encore des bouchons liège comme bouchage de tirage.</p> <p>Au cours de la deuxième fermentation, d'une durée de 6 à 8 semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique, des alcools supérieurs et esters qui contribueront également aux caractéristiques sensorielles du vin.</p>
<p>Poignetaje</p>	<p>Opération permettant de mélanger de vin et la liqueur de tirage.</p>

¹ Le sucre de betterave ou de canne, préalablement dissous dans du vin, est ajouté à raison de 20 à 24 g/l selon la pression désirée, soit 5 à 6 kg/cm² en fin de fermentation. Il faut 4 g de sucre pour obtenir 1 bar de pression

² Le levain est une culture de levures sélectionnées, préalablement acclimatées au milieu du vin.

³ L'adjuvant, bentonite (argile smectique) ou mélange bentonite-alginate (sel de certaines algues), servira à l'alourdissement et à l'entraînement du dépôt de levures lors de l'opération de remuage.

Remarque : Un adjuvant (bentonite ou mélange bentonite-alginate) peut être ajouté, il servira à l'alourdissement et à l'entraînement du dépôt de levures lors de l'opération ultérieure de remuage.

4. SÉJOUR EN CAVE

Le but est de permettre la seconde fermentation en bouteille

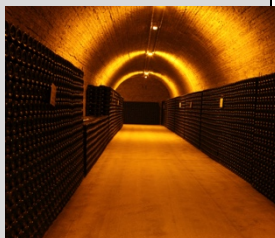
À l'abri de la lumière, les bouteilles demeurent dans les caves pour une longue période de maturation. Les caves jouent un rôle important cette étape de l'élaboration du vin grâce à leur température relativement constante, voisine de 12 °C.

Les lies qui vont apparaître sont constituées essentiellement par les levures qui se sont multipliées dans la bouteille et forment un dépôt¹.

Seconde fermentation

Durée : 6 à 8 semaines

Mise sur lattes



S'effectue en bouteilles couchées dans une cave fraîche (12 °C) sur des lattes de bois pendant 1 à 3 ans pour les millésimes.

- Un grand nombre d'opérateurs stockent à présent les bouteilles dans des caisses fil métalliques.
- Le vin va fermenter lentement en bouteille. Le CO₂ ne pouvant s'échapper se mélange au vin, il produira la mousse et les bulles.
- Les déchets de la fermentation forment un dépôt qui adhère progressivement aux parois de la bouteille et qu'il faudra éliminer.
- Après cette longue période de repos, il faut rendre au vin sa limpidité en éliminant le dépôt qui s'est formé durant la prise de mousse.

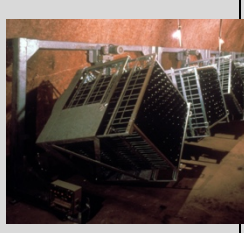
Mise sur pupitre - Remuage²



Les bouteilles sont placées goulot en bas sur des pupitres inclinables afin de permettre au dépôt de glisser lentement vers le goulot.

But : entraîner progressivement le dépôt vers le goulot afin de l'éliminer pour obtenir un vin limpide en faisant passer progressivement les bouteilles de la position couchée à la position « sur pointe » (tête en bas) afin d'amener le dépôt dans le goulot de la bouteille.

Pour cela, il faut faire tourner la bouteille successivement à droite et à gauche puis la relever progressivement pour entraîner le dépôt dans le goulot.



Remarque : la durée de ces deux étapes est de 3 à 4 mois.

L'opération est encore parfois manuelle, effectuée sur des pupitres en bois. Par jour un « remueur » professionnel peut manipuler jusqu'à 40 000 bouteilles. Aujourd'hui, le remuage est le plus souvent mécanisé grâce à des procédés permettant de remuer des caisses métalliques contenant 500 bouteilles. Le temps consacré aux opérations de remuage est ainsi passé de 6 semaines environ à une semaine sans modifier en rien la qualité du vin.

Mise sur pointe ou mise en masse



Avant d'être envoyées au dégorgement, les bouteilles sont stockées « en masse » (en piles, têtes en bas).

Remarque : la réglementation impose un séjour en cave de 15 mois, dont 12 mois sur lies, pour les vins non millésimés et de 3 ans pour les millésimés, à compter de la date de tirage en bouteilles. Dans la pratique, il n'est pas rare de prolonger cette période de quelques années supplémentaires, vieillissement de 2 à 3 ans pour les cuvées courantes, de 4 à 10 ans pour les millésimés et les cuvées prestige.

¹ À l'issue de la prise de mousse, les levures meurent progressivement et s'autolysent : leur contenu cellulaire se dégrade et libère des molécules qui vont interagir avec celles du vin et subir de lentes transformations.

² Remuage : il consiste à faire tourner la bouteille d'1/8 ou d'1/4 de tour, à gauche ou à droite, à partir d'un trait de craie tracé sur le culot, tout en la redressant progressivement de l'horizontale à la verticale. Ces balancements successifs, reproduits depuis des siècles par les cavistes-remueurs, permettent au gros du dépôt de ramasser les plus petites particules et ainsi d'obtenir un vin parfaitement limpide. Une bouteille est remuée manuellement en moyenne 25 fois sur une durée d'un mois et demi.

5. ÉLIMINATION DU DÉPÔT – ÉGALISAGE ET DOSAGE

Dégorgement



Consiste à éliminer le dépôt que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille.

Méthode : soit manuelle (« à la volée »), soit mécanique :

- Le goulot est plongé dans une solution à - 25 °C formant ainsi un glaçon qui emprisonne les déchets qui s'y trouvent,
- À l'ouverture, la pression interne permet d'éjecter le glaçon avec une perte minimum de vin et de pression. Grâce aux capsules métalliques, cette opération peut être réalisée mécaniquement,
- Au cours de cette opération, une petite quantité d'oxygène pénètre dans la bouteille et se dissoudra ensuite progressivement dans le vin contribuant à l'évolution des arômes,
- Pour les grands contenants et les bouteilles de prestige, on pratique encore le dégorgement manuel dit « à la volée » : on tient la bouteille tête en bas et on l'ouvre en la redressant rapidement pour que la pression expulse le bouchon de dépôts sans perte excessive de vin.



Dosage Addition de la liqueur d'expédition	<p>But : arrondir le vin dépourvu de sucre en fin de prise de mousse. C'est à ce moment que le chef de cave peut apporter au style du vin. Il peut choisir d'utiliser le même vin que celui de la bouteille ou du vin de réserve, conservé en fûts de bois, en cuves ou même en magnums afin d'enrichir sa palette aromatique.</p> <p>La liqueur de dosage, dite aussi « liqueur d'expédition », est composée de sucre de canne dissous dans du vin à raison de 500 à 700 g/L.</p> <p>La quantité de liqueur utilisée pour le dosage est fonction du type de vin souhaité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Brut nature : teneur en sucre inférieure à 3 g/l et si aucune adjonction n'a été effectuée après la prise de mousse - Extra-brut : teneur en sucre située entre 0 et 6 g/l - Brut : teneur en sucre inférieure à 12 g/l - Extra-dry : teneur en sucre située entre 12 et 17 g/l - Sec : si la teneur en sucre située entre 17 et 32 g/l - Demi-sec : teneur en sucre située entre 32 et 50 g/l - Doux : teneur en sucre supérieure à 50 g/l <p>La teneur en sucre du vin ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre par rapport à la mention inscrite sur l'étiquetage.</p>
---	--





Bouchage – Poignelage – Mirage		
		<p>Bouchage des bouteilles dès le dosage effectué.</p> <p>Les bouchons utilisés sont faits d'un composé de granules de liège aggloméré sur lequel sont collées deux rondelles de liège (celle qui est au contact du vin est appelée « miroir ») et marqué du nom « Champagne » et, le cas échéant, du millésime.</p> <p>Le bouchon est ensuite couvert d'une plaque de surbouchage (capsule). L'ensemble est maintenu par un muselet.</p> <p>La bouteille est ensuite vigoureusement agitée (« poignelage »), pour assurer l'homogénéité du vin et de la liqueur. Elle est enfin mirée, pour contrôler sa limpidité, puis remise en cave pour quelques mois avant sa commercialisation.</p>



Remarque : conformément à la réglementation qui interdit le transvasage, le vin sera commercialisé dans le flaconnage où il a été élaboré.

6. PRÉPARATION À LA COMMERCIALISATION		
Habillage		
Bouchon	Muselet	Coiffe
<p>Dernière étape avant la sortie, il est composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'une coiffe qui couvre le bouchon et son muselet ; - D'une étiquette et parfois d'une contre-étiquette comportant les mentions obligatoires et les informations destinées au client : <ul style="list-style-type: none"> · L'appellation d'origine contrôlée Champagne, · La marque, · La teneur en sucre ou dosage (brut, demi-sec, sec...), 		

		<ul style="list-style-type: none"> · Le titre alcoométrique volumique (% vol.), · Le volume nominal (en l, cl ou ml), · Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur, · le nom de la commune de son siège social et le nom « France » (+ le nom de la commune où le vin est élaboré si différent du siège social), · Un n° d'immatriculation professionnelle délivré par le Comité Champagne précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur (RM - récoltant manipulant, NM - négociant manipulant, CM - coopérative de manipulation, RC - récoltant coopérateur, SR - société de récoltants, MA - marque d'acheteur, ND - négociant distributeur)*, · L'identification du lot (cette mention peut être portée sur la contre-étiquette et/ou « directement » sur la bouteille), · La mention des allergènes (anhydride sulfureux, sulfites ou dioxyde de soufre et produits à base d'œuf ou de lait) (cette mention peut être portée sur une contre-étiquette), · La mention « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant » ou le logo (cette mention peut être portée sur une contre-étiquette), · Le logo point vert pour celui qui a souscrit un contrat pour la récupération des emballages avec Adelphe, · Le cas échéant, le millésime ou telle ou telle particularité de la cuvée (blanc de blancs, rosé, blanc de noirs, etc.), · Des informations sur les cépages, les caractéristiques sensorielles, des associations mets et vins peuvent également figurer sur certaines contre étiquettes à l'initiative de l'élaborateur.
<p style="text-align: center;">Collerette</p>		

* Attribuées par le CIVC, ces deux lettres doivent apparaître sur l'étiquette de la bouteille.

R.M : récoltant-manipulant. Ces viticulteurs vinifient, champagnisent et commercialisent leur propre raisin

N.M : négociant-manipulant. Personne physique ou morale qui achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux et les commercialise. Les grandes marques de Champagne appartiennent toutes à cette catégorie
C.M : coopérative de manipulation. Appartenant à un groupe de récoltants, elle élabore le vin et le commercialise elle-même sous différentes étiquettes ou le rend aux adhérents.

R.C : récoltant coopérateur. Le vigneron adhérent d'une coopérative de manipulation récupère ses bouteilles après l'élaboration dans la coopérative.

S.R : société de récoltants. Réunion de vignerons, souvent de la même famille, unissant leurs efforts pour vinifier et commercialiser leur production. Ils peuvent faire appel aux services d'une coopérative.

M.A : marque d'acheteur. Marque déposée par une personne, une société, un restaurateur, un caviste, une chaîne de magasins, etc., qui souhaite personnaliser un produit pour un secteur bien précis.

N.D : négociant distributeur. Personne physique ou morale (marchand de vin) qui achète des bouteilles terminées et appose dans ses locaux sa propre étiquette.

NOTION DE CRU

JORF n° 0273 du 25 novembre 2010 page 21013 - texte n° 8

Décret n° 2010-1441 du 22 novembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » - NOR : AGRT0929479D

Version consolidée au 29 novembre 2013

Modifié par décret n° 2013-1067 du 28 novembre 2013 - art. 1.

Définition du mot « cru » : terme polysémique (qui présente plusieurs sens) usité dans le monde du vin pour désigner un vignoble précis, un terroir ou une région de production, le vin ou l'eau-de-vie qui en sont issus (*Dictionnaire Hachette du vin*, Michel Dovaz). Le cru est la combinaison particulière d'un cépage, d'un terroir et d'un climat.

En Champagne, un cru correspond à une commune viticole, il est la combinaison particulière d'un cépage, d'un terroir et d'un climat. Chaque commune produit des raisins de qualité différente suivant l'exposition et le terroir occupé par ses vignobles. Les meilleurs terroirs, les plus crayeux, donnent les meilleurs raisins et chaque commune est assimilée à un cru et est caractérisée et classée par un pourcentage compris entre 80 et 100 dans l'échelle des prix du raisin, appelé échelle des crus. Ce chiffre, attribué à chaque cru, sert de référence et permet de déterminer, lors des transactions entre les vignerons et les maisons de Champagne le prix réel du kilo de raisin (par rapport à un prix de base fixé avant les vendanges).

Le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne fixe le prix de base des raisins. Ce prix de base correspond à un kilo de raisins « grand cru ». Le prix de vente du raisin au négociant sera fonction du classement de la commune dans l'échelle des crus. Les raisins des communes classées « grand cru » seront payés à 100 % du prix de base, ceux des communes « premier cru » seront payés selon la commune de 90 à 99 % du prix de base et les raisins d'appellation Champagne seront payés selon la commune de 89 % à 80 % du prix de base.

Exemple : prix de base du kilo de raisin fixé à environ 6 euros.

Le prix d'achat par un négociant du raisin de la commune d'Ambonnay classée 100 % dans l'échelle des crus serait de l'ordre de 6 euros le kilo, celui de la commune de Chigny-les-Roses classées 94 % dans l'échelle des crus serait de l'ordre de 5,64 euros le kilo et celui de la commune de Congy classée 85 % dans l'échelle des crus serait de l'ordre de 5,10 euros le kilo.

Il existe 319 crus classés en trois catégories ou terroirs et regroupés sur une échelle des crus et 280 000 parcelles aux identités spécifiques.

Terroirs sans référence : 260 crus (classés de 89 % à 80 %) ☒ correspondent à environ 68,4 % de la surface totale du vignoble.

La réglementation citée en référence précise que :

- En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par les mentions « grand cru » et « premier cru » pour les vins issus de raisins récoltés sur le territoire des communes situées :
 - D'une part sur la Montagne de Reims avec les communes de Beaumont-sur-Vesle, Puisieulx, Sillery, Verzy, Verzenay et Mailly,
 - D'autre part sur la vallée de la Marne avec Ay, Ambonnay, Tours-sur-Marne, Louvois et Bouzy,
 - Enfin sur la côte des Blancs avec Avize, Oger, Cramant, Chouilly, Le Menil-sur-Oger et Oiry.
- Soit 17 grands crus (classés à 100 %) ☒ qui couvrent 14 % de la surface totale de l'appellation.
- En vertu des usages locaux, loyaux et constants, le nom de l'appellation peut être complété par la mention « premier cru » pour les vins issus de raisins récoltés sur 42 communes ou partie de commune classées de 99 % à 90 % (situées dans la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et autour d'Épernay) → représentent environ 17,6 % de la surface totale.

Remarque : cette notion de cru a été modifiée par décret en 2012 et 2013.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE CHAMPAGNE

Le champagne est donc le résultat d'une subtile élaboration effectuée tout au long de sa vinification et qui va donner ses caractéristiques au produit prêt à être consommé. Les choix faits par chaque Maison lors de ce processus détermineront le type de vin et les caractéristiques gustatives de celui-ci.

La typicité d'un champagne peut être déterminée :

1. Lors du pressurage

Le champagne rosé : seul vin rosé français pouvant être fabriqué en assemblant du vin rouge (de Champagne) avec du blanc. Il peut aussi être obtenu en laissant la peau des raisins noirs colorer le jus, aussitôt après le pressurage. C'est la « saignée ». Le champagne rosé, dont la demande s'accroît depuis quelques années, représente moins de 5 % de la production.

Un champagne rouge avait également été élaboré au XIX^e siècle, sans suite... La législation actuelle ne l'autorise pas.

2. Lors de la fermentation

Pour un champagne structuré, le maître de chai permettra la fermentation malolactique mais s'il souhaite un vin plus vif, il l'évitera.

3. Lors de l'assemblage

Assemblage traditionnel : Il consiste en un mélange de cépages, de crus et de vins de réserve d'années diverses, le choix est remis en question chaque année, afin de préserver, le style propre à chaque Maison.

C'est aussi durant cette étape qu'est le plus fréquemment réalisé le champagne rosé, par assemblage d'une cuvée de vin blanc avec une cuvée de vin rouge de Champagne.

Champagne millésimé : le choix de ne sélectionner qu'une année unique dans l'élaboration produit des champagnes particuliers, au caractère marqué et qui ne sont pas forcément dans la lignée habituelle des Maisons, mais dont la grande qualité les honore. Ils représentent environ 5 % de la production. N'entrent alors dans l'assemblage que des vins de l'année. Seules les grandes années donnent donc des millésimes, le choix de leur élaboration étant à la discrétion de chacune des Maisons. Les millésimes peuvent être blancs ou rosés.

Cuvée de prestige : ces cuvées spéciales de grande qualité sont encore plus liées au choix des Maisons (certaines en font plusieurs) mais le marché est dominé par quelques stars. Elles sont la catégorie la plus huppée de la production et en représentent à peu près 5 %.

Assemblage non traditionnel :

- Blanc de blancs : c'est un vin issu du seul cépage blanc, le chardonnay, qui donne un champagne au goût frais et délicat.

- Blanc de noirs : élaboré à partir de raisins noirs, pinot noir ou pinot meunier ou les deux, et caractérisé par la force du premier et/ou le fruité du second.

4. Lors du dosage

C'est la teneur en sucres de la liqueur d'expédition, utilisée immédiatement après le dégorgement, qui détermine la qualité du vin : brut nature, brut, demi-sec, etc.

5. Lors de la maturation

Outre le type de cépage utilisé qui détermine l'aptitude de garde du vin, quelques Maisons font le choix de ne commercialiser certaines cuvées qu'au terme de plusieurs années de maturation, laissant ainsi le vin développer son arôme, ce qui marquera d'autant plus son caractère par rapport au reste de la ligne.

Remarque : le « brut sans année » reste chaque année la cuvée de base. Sans année puisque l'on assemble des vins de plusieurs provenances avec des vins de réserve (des années précédentes). Exemple : chez Moët et Chandon, il s'appelle « brut Impérial ».

On élabore aussi en Champagne des vins tranquilles, non effervescents. On les trouve sous deux appellations :

- Les coteaux-champenois : Majoritairement élaborés en vin rouge, ils existent également en blanc, et plus rarement en rosé. Ce sont des vins légers, très secs pour les blancs, à boire généralement jeune sauf pour quelques rouges en années exceptionnelles. L'A.O.C. Coteaux champenois peut être suivie du nom de la commune d'origine ; c'est le cas pour les vins rouges dans les communes de Bouzy, Ay, Sillery, Cumières, Vertus, et pour les blancs de Chouilly ou du Mesnil.
- Le rosé-des-Riceys, produit principalement sur la commune des Riceys et quelques communes limitrophes, dans le département de l'Aube. Les vins sont issus exclusivement du cépage pinot noir N (JORF n° 0230 du 3 octobre 2010 page 18001 texte n° 14 - Décret n° 2010-1169 du 1er octobre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rosé des Riceys » - NOR : AGRT0929480D).

Le raisin de Champagne est également utilisé pour élaborer un apéritif (V.D.L), le ratafia, et une eau-de-vie, le marc de champagne, à ne pas confondre avec la dénomination « fine champagne » rencontrée dans le cognçais.

PRINCIPALES MARQUES COMMERCIALES ET LEUR CUVÉE PRESTIGE

Ayala	→	Perle d'Ayala	Louis Roederer	→	Cristal
Bollinger	→	La Grande Année	Moët & Chandon	→	Dom Pérignon
Canard-Duchêne	→	Charles VII	Mumm	→	René Lalou
Charles Heidsieck	→	Charlie	Perrier-Jouët	→	Belle Époque
Deutz	→	Amour	Philipponnat	→	Clos des Goisses
Duval-Leroy	→	Femme de Champagne	Piper Heidsieck	→	Rare
Gosset	→	Celebris	Pol Roger	→	Winston Churchill
Joseph Perrier	→	Joséphine	Pommery	→	Louise
Krug	→	Clos du Mesnil	Ruinart	→	Dom Ruinart
Lanson	→	Noble Cuvée	Taittinger	→	Comtes de Champagne – Nocturne et Prélude
Laurent Perrier	→	Grand siècle			
			Veuve Clicquot	→	La Grande Dame

LES FLACONNAGES DU CHAMPAGNE



Huitième : 9,4 cl

Quart : 20 cl

Demi : 37,5 cl

Médium / Pinte : 50 cl

Bouteille : 75 cl

Magnum : 150 cl, soit 2 bouteilles

Jéroboam : 300 cl, soit 4 bouteilles. Doit son nom à deux rois d'Israël dont le premier est considéré comme le fondateur du royaume (931-910 av. J.-C.).

Réhoboam : 450 cl, soit 6 bouteilles Terme propre au savoir-faire monastique

Mathusalem : 600 cl, soit 8 bouteilles Patriarche biblique ayant vécu 969 ans

Salmanazar : 900 cl, soit 12 bouteilles Roi d'Assyrie 959-824 av. J.-C.

Balthazar : 1 200 cl, soit 16 bouteilles Régent de Babylone, Fils de Nabonide

Nabuchodonosor : 1 500 cl, soit 20 bouteilles. Doit son nom à Nabuchodonosor II, dit « le Grand », roi de Chaldée de 605 à 562 avant J.C

Salomon : 1 800 cl soit 24 bouteilles. Pèse 43 kg, et mesure 85 cm x 23 cm.

Souverain : 2 625 cl soit 35 bouteilles

Primat : 2 700 cl ou 36 bouteilles. Pèse 65 kg et mesure 100 cm x 26 cm.

Melchizedec ou Midas : 3 000 cl ou 40 bouteilles

LE CHAMPAGNE EN QUELQUES CHIFFRES

Situation 2020 (source : C.I.V.C)

Le tableau ci-dessous énumère les principaux chiffres de l'économie champenoise.

Facteurs humains	Environ 16 200 vignerons 140 coopératives 360 maisons de Champagne	Surface en production	33 787 à 33 821 hectares dont - 23 990 à 24 033 dans la Marne, - 7 237 dans l'Aube et la Haute-Marne, - 2 556 dans l'Aisne et la Seine-et-Marne.
Encépagement	Pinot Noir 38 % Meunier 31 % Chardonnay 31 %		Expéditions
Récolte	231 à 302 millions de bouteilles Rendement 8 000 à 10 300 kg/hectare	France 113 253 842 à 141 594 046 bouteilles (46 à 48 %) dont 62 741 381 à 78 983 870 par les Maisons de Champagne (55 à 56 %) 50 512 461 à 62 610 176 par les	
Stock	Au 31 juillet 2020 1 469 million de bouteilles (réserve individuelle incluse)		
10 premiers marchés extérieurs	(en bouteilles)		

	1. Royaume-Uni	24 130 879		récoltants et coopératives (44 à 45 %) Export 130 803 177 à 155 967 850 bouteilles (52 à 54 %) dont 114 769 303 à 135 803 435 par les Maisons de Champagne (87 à 88 %) 16 033 874 à 20 164 415 par les récoltants et coopératives (12 à 13 %)
	2. États-Unis	23 257 817		
	3. Japon	10 553 727		
	4. Allemagne	10 886 007		
	5. Belgique	9 079 474		
	6. Australie	8 085 988		
	7. Italie	7 637 207		
	8. Suisse	5 141 781		
	9. Espagne	3 678 755		
	10. Suède	3 269 371		

UTILISATION ET DOSAGE

X	EN COCKTAIL	EXEMPLES DE COCKTAILS	Barbotage Bellini Champagne cocktail French 75 Maverick Martini	Buck Fizz ou Mimosa Pick Me Up « Soupe » de Champagne et ses multiples recettes
X	EN APÉRITIF			
X	AU RESTAURANT			
X	EN CUISINE			
X	EN PÂTISSERIE			
	EN FLAMBAGE			
	EN DIGESTIF			

CONSOMMATION ET VERRERIE



Le champagne est un vin qui n'a pas besoin de prétexte pour être proposé et consommé. Il est toujours le bienvenu et apprécié.

Proposer :

- Le brut pour toute occasion,
- Le sec ou ½ sec sur du sucré.

On consomme ce plus en plus le champagne à l'apéritif, seul ou en cocktail ; variez le plaisir en proposant une grande cuvée...

La bonne température ? Le champagne se déguste frappé entre 6 et 8°, bien frais, jamais glacé. Plus le champagne est jeune et vif, plus il conviendra de le servir frais (8 degrés). Un champagne mature ou millésimé supportera 10 degrés. C'est la fraîcheur trop vive qui perturbe la perception des arômes et des saveurs.

Le champagne peut se conserver sans problème pendant plusieurs années. Il faut le garder de préférence couché, dans l'obscurité d'une cave à 10-12 °C.

DÉBOUCHER ET SERVIR UN CHAMPAGNE

La bouteille doit être refroidie dans un seau à glace rempli d'eau et de glaçons pendant 20 minutes environ : le rafraîchissement est de ce fait progressif et respecte les qualités du vin.

Comment procéder pour déboucher une bouteille de champagne ?

ATTENTION : la technique ci-dessous ne fait pas l'unanimité.

- Pour déboucher une bouteille de champagne, il est conseillé de laisser la bouteille dans le seau à glace.
- Incliner légèrement la bouteille en gardant le pouce sur le bouchon afin qu'il ne parte pas tout seul.
- Le col de la bouteille dans la main gauche et le bouchon dans la main droite, exercer une rotation en sens opposés tout en retenant le bouchon qui doit se dégager doucement en laissant échapper un petit soupir.

La technique à privilégier au bar et au restaurant est la suivante.

ÉTAPE 1

Placez la bouteille dans un seau à champagne, remplissez-le de glaçons puis d'eau. Laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de servir.



ÉTAPE 2

Sortez la bouteille, essuyez-la soigneusement, puis tirez délicatement la languette.



ÉTAPE 3

Desserrez le muselet sans l'ôter, tout en maintenant le bouchon en place avec le pouce et la bouteille légèrement inclinée. Retirer ensemble muselet et son habillage.



ÉTAPE 4

Tenez la base de la bouteille et éloignez-la délicatement du bouchon en la tournant. Libérez délicatement le bouchon.



ÉTAPE 5

Le versement du liquide a ses règles : lent et régulier, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Tenir la bouteille par la base et non par le col.

Verser le champagne en plusieurs fois selon la taille du verre et l'exubérance de la mousse.

Remplir le verre au maximum aux deux tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses.

Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Remarques :

On doit tenir la bouteille comme sur l'une des photos ci-contre.

Après avoir essuyé la bouteille, verser un fond de verre pour le goûter. Ne pas le remplir à l'avance pour préserver l'effervescence des bulles.

Les meilleurs verres sont les flûtes ou les verres tulipes. La coupe, souvent utilisée, est déconseillée car elle laisse échapper trop rapidement les bulles et le bouquet.

Laver les verres à l'eau, sans détergent, pour maintenir une bonne effervescence.



LE SABRAGE : UNE TECHNIQUE...

Sabrer une bouteille de champagne est un exercice pour lequel il est impératif de suivre les règles ci-dessous :

Afin de réussir parfaitement le sabrage, prenez une bouteille très fraîche.

1. Retirez le muselet du bouchon et dégagez le col de la bouteille de son habillage.

2. Repérez le filet le long de la bouteille (marque verticale obtenue au cours de la fabrication de la bouteille lors de l'assemblage des deux parties) ainsi que le bourrelet près de la collerette : c'est à l'intersection que vous devrez frapper.

3. Tenez bien fermement la bouteille, bouchon vers le haut.

4. Posez le bout du sabre à plat sur le filet.

5. Faites glisser le sabre le long du filet d'un mouvement ample. La pression contenue dans la bouteille étant importante (6 kg environ), il est inutile de forcer, il suffit d'accompagner le bouchon et sa collerette dans leur envol.

