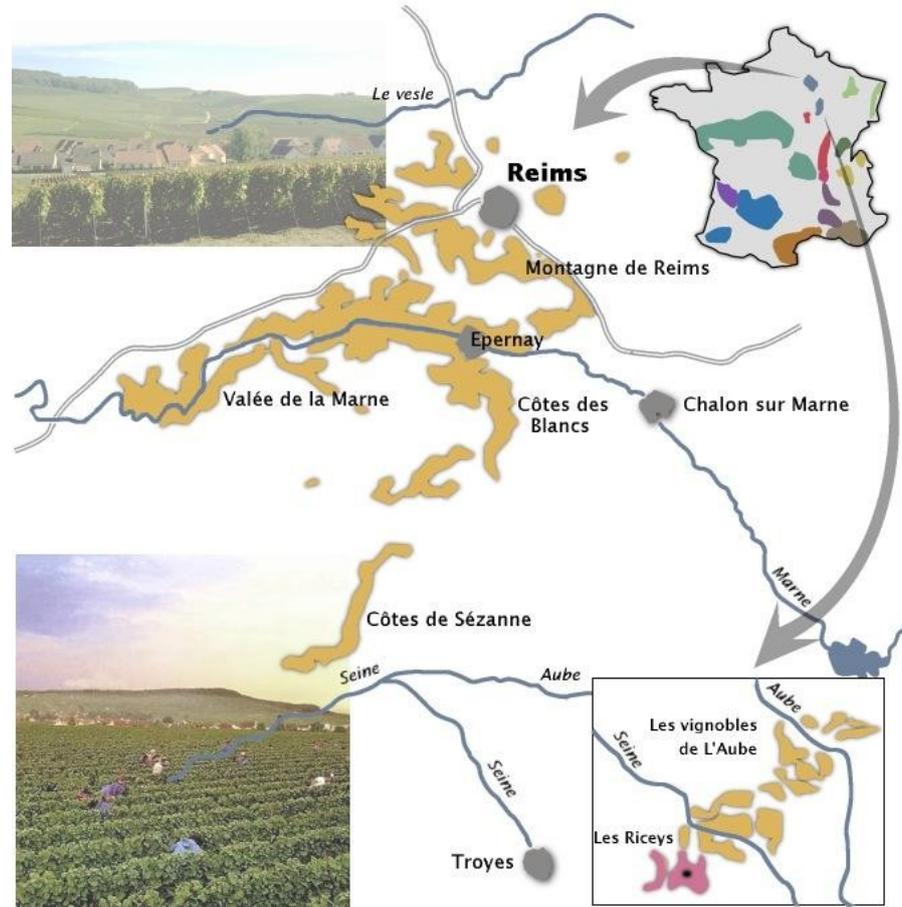


LE CHAMPAGNE AU PRESSE PURÉE

23 JUN 2017



Situation géographique

Départements : La **Marne**, L'**Aube**, L'**Aisne**. Composé de vastes plaines, le vignoble s'étend entre l'Île-de-France à l'Ouest, la Picardie au Nord, la Lorraine à l'Est et la Bourgogne au Sud, sur un ruban de 120 km de long avec une largeur variant de 300 m à 2 km.

Subdivisions

Le vignoble se subdivise en cinq parties :

- **Montagne de Reims**
- **Vallée de la Marne**
- **Côte des Blancs**
- **Coteaux du Sézannais**

Cépages

Il y a 3 cépages pour l'élaboration du Champagne :

Pinot noir



Pinot meunier



Chardonnay





LE CHAMPAGNE AU PRESSE PURÉE

23 JUIN 2017

Historique

Connus dès le IXe siècle, les vins de Champagne furent améliorés par Dom Pérignon au XVIIIe siècle, et devinrent aussitôt célèbres. Sous l'Empire, le baron Jean Moët (d'Épernay) et la veuve Clicquot (de Reims) exportaient leurs bouteilles dans toute l'Europe. Le succès se confirma durant le XIXe siècle et ne cessa de croître au XXème.

Climat

Les hivers sont généralement doux et les printemps incertains. Les étés sont chauds et les automnes relativement beaux, donc les conditions sont favorables à la culture de la vigne.

Nota : La Champagne est une région située à la limite septentrionale de la culture de la vigne, la température annuelle moyenne est de 10°C or, au dessous d'une moyenne de 9°C le raisin ne peut plus mûrir et la vigne peut à peine survivre.

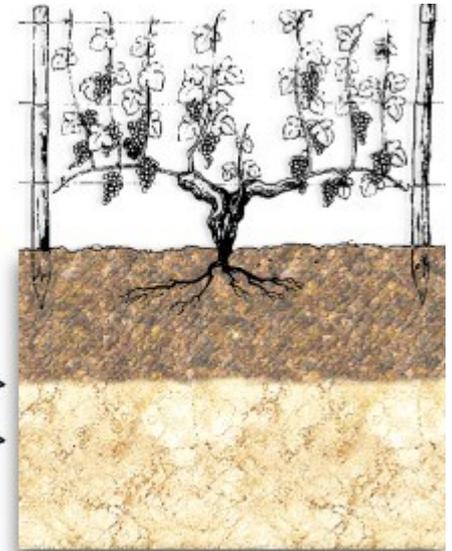
Sols Le sol champenois est composé d'une mince couche de terre (40 à 60 cm) sur un substrat de craie qui joue un rôle de régulateur hydrique (la craie peut absorber jusqu'à 40 % de son volume en eau), elle permet aussi d'emmagasiner la chaleur solaire pour la restituer de façon régulière et constante. Cette craie est très spécifique à la région de Champagne (craie à bélemnite de l'ère secondaire).

Sa minéralogie est idéale pour les cépages champenois, le calcaire convient bien au chardonnay, il apporte en général de la finesse au vin.

Appellations

Il existe trois appellations en Champagne :

- **Appellation Champagne Contrôlée**
 - **Appellation Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée**
 - **Appellation Rosé des Ryceys Contrôlée** (*petite production, zone délimitée en r*
 - *ose sur la carte*)
- D'autres indications codées se trouvent sur les étiquettes



- **Nm** : *Négociant manipulateur*. Un négociant manipulateur est une personne physique ou morale qui achète des raisins, les moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.
- **Rm** : *Récoltant manipulant*. Un récoltant manipulant assure l'élaboration dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.
- **Rc** : *Récoltant-coopérateur*. Il élabore sa cuvée en coopérative mais la reprend pour sa commercialisation.
- **Cm** : *Coopérative de manipulation*. Une coopérative de manipulation élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents.
- **Rc** : *Récoltant coopérateur*. Un récoltant coopérateur reprend de sa coopérative des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés à la clientèle.
- **Nd** : *Négociant distributeur*. Il achète des vins en bouteilles terminés mais il pose sa propre étiquette.

Ma : *Marque auxiliaire*. C'est le client qui pose son étiquette sur la bouteille. Par exemple : les hypermarchés achètent des lots de bouteilles auprès de plusieurs producteurs et posent ensuite leur étiquette avec leur marque.

Faire attention au **goût lumière** qui est provoqué par une exposition prolongée du Champagne à la lumière des néons. Ce cas est fréquent en hypermarché.



LE CHAMPAGNE AU PRESSE PURÉE

23 JUIN 2017

Certaines **mentions** peuvent apparaître :

- Le champagne **blanc de blanc** est un champagne issu de cépage blanc.
- Les **cuvées** signifient que les vins proviennent d'un assemblage d'au moins 75% de blancs de noirs.
- **Millésimé** : la qualité des vins est suffisante pour se passer d'un renfort des vins de réserve.
- **Non millésimé** : mélange de plusieurs années normales.

Il faut garder à l'esprit que la Champagne est une région un peu à part. En effet, contrairement à d'autres régions où le vigneron cherche à d'abord à transmettre un peu de son terroir à travers son vin, soumis aux aléas des différentes années, le Champagne se doit de produire toujours le même produit. Le Champagne est un produit mondialement reconnu et il ne peut y avoir de mauvais Champagne. C'est pour cela que cette région a parfois le droit de Chaptaliser et de mélanger les différentes années.

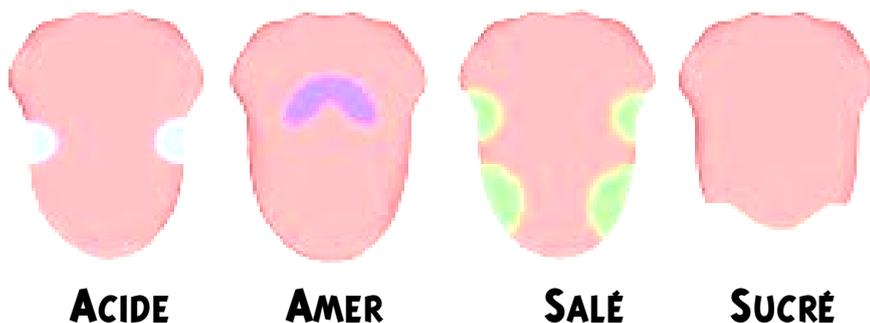
La Champagne produit également des vins tranquilles sous l'appellation **Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée**, comme le **Bouzy**, très bon vin rouge de la région.

Pour information

Les différentes bouteilles utilisées en Champagne sont :

- **Quart** 20 cl
- **Demi-bouteille** 37,5 cl
- **Bouteille** 75 cl
- **Magnum** 2 bouteilles
- **Jéroboam** 4 bouteilles
- **Mathusalem** 8 bouteilles
- **Salmanazar** 12 bouteilles
- **Balthazar** 16 bouteilles
- **Nabuchodonosor** 20 bouteille

LES SENSATIONS SUR LA LANGUE



Liqueur de dosage (ou liqueur d'expédition) : mélange de sucre de canne très pur et de vieux vin de Champagne. Une liqueur de dosage spécifique est adaptée à chaque cuvée. Dans un champagne (ou tout autre vin effervescent), c'est la quantité de sucre ajoutée, plus ou moins dosée dans la bouteille dégorgée (entre 0 et 6 cl de liqueur), qui permet d'élaborer les différents niveaux de goût selon des critères définis par l'Union Européenne :

– **extra-brut** : entre 0 et 6 g/l de sucre

– **brut nature** : moins de 3g/l

– **brut** : moins de 15 g/l

– **extra-dry** : de 12 à 20 g/l

– **sec (ou dry)** : de 17 à 37 g/l

– **demi-sec** : de 33 à 50 g/l

– **doux** : plus de 50 g/l

Cette liqueur de dosage est préparée quelques mois auparavant avec du vin de réserve d'au moins deux ans d'âge. Il a été soigneusement filtré sur des plaques stérilisantes pour éviter toutes levures ou bactéries qui risqueraient de provoquer une fermentation intempestive. Ce dosage s'effectue à l'aide d'une machine automatique ou semi-automatique appelée « la doseuse ». Elle traite en moyenne 18000 bouteilles/h.

LE CHAMPAGNE AU PRESSE PURÉE

23 JUIN 2017

Examen	surface	Brillant	terne	propre	irisée	huileux		
Visuel	couleur	Clair vert	Clair jaune	Jaune pâle	doré	Jaune paille	Jaune serin	Jaune ambré
Examen	1er impres	Très agréable	agréable	ordinaire	mauvaise	désagréable		
Olfactif	intensité	puissant	suffisant	faible	inexistant			
	qualité	Très fin	racé	distingué	Fin	ordinaire	Peu plaisant	grossier
	caractère	évolué	madérisé	rancio	fruité	floral	végétal	animal
Examen	douceur	liquoreux	sucré	doux	sec	brut		
Gustatif	Glycérine & °	moelleux	onctueux	velouté	coulant	rude	desséché	astringent
	acidité	acide / vert	mordant	nerveux	acidulé	frais / vif	gouleyant	plat / mou
	Corps&alcool	généreux	capiteux	chaud	puissant	lourd	suffisant	léger
	arôme	+ / -	floral	fruité	herbacé	complexe	jeune	foxé
	équilibre	<u>harmonieux</u>	<u>ample</u>	<u>correct</u>	<u>trompeur</u>	<u>anguleux</u>	<u>fatigué</u>	
	duré	longue	moyenne	courte				

Notes :