Thème : Le vignoble Champenois.	http://www.champagne.fr/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble de la champagne est localisé sur trois départements : la Marne, l'Aube et l'Aisne. Le vignoble champenois est subdivisé en quatre sous régions :

- Montagne de Reims (département de la Marne): est un large plateau, à faible relief, majoritairement exposée au sud, les coteaux sont implantés sur des sols dont la craie est profondément enfouie. Le cépage dominant y est le pinot noir.
- Vallée de la Marne (Marne, Aisne et Seine-et-Marne) : s'étend sur une centaine de kilomètres, les coteaux sont implantés sur des sols à dominante argilo-calcaire, à tendance marneuse. Le cépage dominant y est le pinot meunier.
- Côte des blancs (Marne) : ici, un cépage unique règne en maître : le chardonnay. C'est une falaise perpendiculaire à la montagne de Reims et placée au sud d'Epernay. La craie affleurante y est partout, véritable réservoir d'eau et de chaleur des sous-sols.
- Côte des Bar : Vignoble de l'Aube, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine (Aube et Haute-Marne) : les sous-sols à tendance marneuse y sont principalement plantés de pinot noir.

À noter : quelques parcelles de l'appellation Champagne (20 ha) se trouvent en Île-de-France dans les communes de Citry, Nanteuil-sur-Marne et Saâcy-sur-Marne (Seine-et-Marne) ; de même le département de la Haute-Marne, peut revendiquer l'existence de quelques dizaines d'hectares de vignes.

■ Le climat :

Une position géographique septentrionale, à la limite de la zone de culture de la vigne, donc un climat rigoureux, mais adouci par une influence climatique océanique avec des influences continentales. Il y a 60 à 80 jours de gel par an et 200 jours de pluies. La température annuelle moyenne sur l'ensemble du vignoble est légèrement supérieure à 10° C avec des écarts thermiques réduits. L'insolation annuelle est modérée (1 650 heures) mais plus du quart de l'ensoleillement se répartit pendant les mois de juillet et d'août. Le climat champenois entraîne une maturation lente et régulière des raisins ce qui donne un raisin à maturité avec un bon équilibre entre acidité et sucre.

■ Le terroir :

Bien qu'ils représentent une certaine homogénéité géologique, les coteaux de Champagne constitue dans le détail une mosaïque. La combinaison des roches, des sols et des reliefs génère sur ce vaste vignoble de grandes variétés de terroirs.

Le sous sol, très pauvre, n'est recouvert que d'une fine couche de terre arable ce qui pousse la vigne à se concentrer sur la production de baies et non de bois. Un sous-sol en majorité calcaire qui procure à la vigne une irrigation naturelle constante.

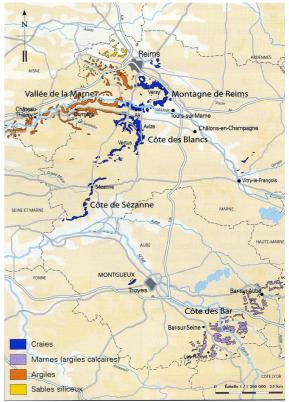
La craie régule les apports d'eau à la vigne, par temps de pluie, elle l'absorbe (la vigne ne supporte pas les sols humides) et elle la restitue par temps sec. Une implantation en coteaux qui favorise une bonne insolation de la vigne et l'écoulement des excès d'eau. L'autre originalité de ce terroir est l'extrême morcellement du vignoble. Pas moins de 260 000 parcelles qui sont autant de jardins que les vignerons cultivent en prenant soin de la particularité de chacune pour en exprimer toute la spécificité. Chaque parcelle est identifiée et nommée depuis longtemps.



Superficie 30 400 Ha Production 11 220 Kg/Ha

La tradition champenoise ne détermine pas la production en hectolitres mais en kilos de raisins à l'hectare. Cette production annuelle équivaut à environ 2 144 000 hectolitres.

Rendement de Base moyen 70 Hl/Ha





2° Historique du vignoble :

- La culture de la vigne en Champagne remonte à l'époque gallo-romaine quand les Romains plantent les premiers ceps dans la région. Le vignoble est par la suite conservé grâce à l'intérêt que lui porte le clergé, en particulier ceux de Reims et de Châlons-en-Champagne.
- Jusqu'au Moyen-Âge, dans les pays de la Chrétienté, ce sont les religieux qui s'occupent de la vigne : le vin est consacré et bu au cours de la messe. La rencontre de la géographie et de l'histoire va offrir aux vins de Champagne un destin hors du commun. C'est en effet Saint Rémi, évêque de Reims, résidant dans une villa ceinte de vignes près de l'actuel Epernay, qui baptisa Clovis quand il se convertit. Le premier roi de France fut donc sacré en Champagne et les vins de Champagne consacrés un soir de Noël 496. Durant l'époque féodale, les vins de Champagne sont classés parmi les « vins de France » considérés comme produits dans le bassin parisien. Durant le règne d'Henri IV, il acquiert le nom de vin de Champagne sur Paris (mais cette dénomination s'impose plus difficilement dans la région, le terme champagne désignant des terres non fertiles, qui ne peuvent servir que de pâturages aux moutons). Quelques siècles plus tard, le mariage de Jeanne de Navarre avec Philippe le Bel associa définitivement le destin du comté de Champagne à celui de la couronne de France.
- D'abord connu pour ces vins rouges et rosés servis à la cour des rois de France, ce vignoble a pris une nouvelle orientation à la fin du 17ème siècle. Au cours de ce siècle, les vins de Champagne séduisent de plus en plus d'amateurs dans les cours royales de France et d'Angleterre sous l'impulsion de certaines familles parisiennes qui possèdent des terres en Champagne. Ce siècle marque aussi une évolution des « vins de Champagne » correspondant au désir des consommateurs de 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 devient en contrepartie naturellement pétillant (surtout pour les champagnes ayant peu d'alcool, étant peu colorés et dont le tirage est fait à l'équinoxe de printemps). Ce caractère effervescent cause beaucoup de soucis aux vignerons, à tel point qu'il est surnommé « vin du diable » ou « saute-bouchon » à cause des bouteilles qui explosent ou des bouchons qui sautent sous la pression. Pour ces raisons, si les Anglais n'avaient pas été conquis par ce vin pétillant, le champagne ne serait peut-être pas ce qu'il est aujourd'hui, car dès cette époque, ils achètent aux Champenois des tonneaux de vin effervescent en vrac qu'ils se chargeaient de mettre eux-mêmes en bouteilles. Ils avaient aussi observé que la meilleure époque pour provoquer la prise de mousse était le printemps.
- En 1670, dom Pérignon (1638 à Sainte Menehould-1715), un moine cellérier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers, va être le premier à pratiquer l'assemblage du raisin qui améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts. C'est aussi dom Pérignon qui introduit l'emploi du bouchon de liège maintenu à la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse. De plus, il fait renforcer les bouteilles en adoptant un verre plus épais pour éviter que la bouteille n'explose, mais malgré les efforts du moine, l'effervescence du vin reste empirique jusqu'aux recherches de Pasteur sur la fermentation, au 19ème siècle. Les crayères près de son abbaye seront utilisées pour conserver le champagne à température et humidité constante. Par la suite, d'autres caves seront creusées en pleine craie.



Selon le chanoine Jean Godinot qui écrivit en 1718 que « depuis plus de vingt ans le goût des Français s'est déterminé au vin mousseux », le champagne effervescent auraient été donc commercialisé dans des bouteilles spécifiques pour la première fois en France vers 1695. D'autres archives attestent que, en l'an 1729, à Épernay, Nicolas Irénée Ruinart fonde à Reims, le premier négoce en vin de Champagne effervescent, la maison Ruinart. En 1730 est fondée la maison Chanoine Frères à Épernay. C'est ainsi que le 14 juillet 1790, pour la fête de la Fédération sur le Champ de Mars, seul le Champagne est jugé digne d'encourager les révolutionnaires.

- Durant le 18ème siècle, le champagne commence à acquérir son rayonnement international, grâce aux propriétaires de célèbres maisons de champagne qui en assurent la promotion comme Florenz-Louis Heidsieck ou Claude Moët, puis au 19ème siècle grâce à Pierre-Nicolas-Marie Perriet-Jouët et à la famille Bollinger. De même, certaines femmes après la mort de leur mari continuent le travail de ceux-ci, entre autres Mme Pommery, Mme Perrier et Mme Clicquot (surnommée la « Grande Dame de Champagne ») qui contribuent elles aussi à la notoriété du champagne. Le champagne fut même décrit comme étant le « vin de la civilisation » par Talleyrand. Avant qu'on apprenne à champagniser les vins blancs, ceux-ci étaient parfois (certaines années) naturellement pétillants. On retrouve une production de vins pétillants naturels aux quatre coins de l'ancienne Champagne, aussi bien dans l'Aube (du côté de Bar sur Aube) qu'en Haute-Marne, où le vin de Soyers (région de Bourbonne), vin de cépage produit à partir du meslier doré avait une typicité reconnue, avant le phylloxéra.
- En 1887, le syndicat des grandes marques de champagne obtient la reconnaissance de la propriété du mot « Champagne », exclusivement réservé aux vins issus de la Champagne. La première délimitation de la zone d'Appellation a lieu en 1908 et porte sur 15 000 hectares. C'est en 1927 qu'a lieu la délimitation définitive, en fonction de l'histoire viticole des communes, des lieux-dits et des parcelles.



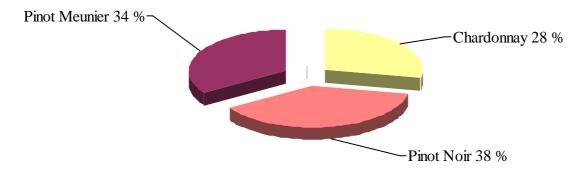
■ La superficie de la zone est de 34000 hectares. En 1928, l'appellation champagne concernait seulement huit mille hectares et les expéditions se montaient à vingt-quatre millions de bouteilles. Autre caractéristique du vignoble champenois et non des moindre, ce sont ces kilomètres et kilomètres de cave dans lesquels le vin vieilli en prenant son temps. On pourrait pratiquement dire que l'on compte autant de kilomètres de caves que de kilomètres de voirie. En 1894, on fait visiter les caves

de la maison Mercier au président Sadi Carnot en calèche, en 1950 on organise, toujours dans les caves de la maison Mercier, un rallye automobile.

3° Les différents cépages :

En raison de son développement récent, le vignoble champenois est constitué en majorité de jeunes vignes, celles-ci représentent 79 % de l'encépagement de l'Aube et 69 % de celui de l'Aisne. En revanche, le vignoble de la Marne ne compte que 51 % de vignes âgées de moins de vingt ans. Les trois cépages autorisés sur l'aire d'appellation champagne : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Cependant, on constate de grandes disparités régionales : le chardonnay constitue 96 % de l'encépagement dans la côte des Blancs ; le pinot noir 56 % de la Montagne de Reims et 87 % dans le Barséquanais et le Barsuraubois ; tandis que le vignoble de l'Aisne est encépagé à 77 % en meunier. En effet, l'encépagement n'est pas du aux phénomènes de hasards mais il est guidé par la connaissance empirique de leur meilleure adaptation aux diverses conditions du milieu naturel. La conduite de la vigne, à densité de plantation élevée, est fortement mécanisée pour les traitements de fertilisation et de protection, par contre la vendange reste manuelle.

Répartion des cépages



3°1° Les cépages noirs :

Le Pinot Noir : Ce cépage produit un raisin à peau noire et jus blanc. Le jus est couleur oeil de perdrix et prend une teinte paille à la première fermentation. Il craint les sols argileux, à une maturation précoce et un cycle végétatif court. Ses feuilles de taille moyenne sont vertes foncé, rugueuses et bullées. Son territoire de prédilection est sur la Côte des Bar dans l'Aube ou sur les sols de la Marne ou bien encore dans le secteur de la montagne de Reims. C'est la charpente même du vin de Champagne. Il apporte au champagne corps, qualités de garde, générosité et une couleur jaune pale.



Le Pinot Meunier: Son territoire de prédilection se situe dans la vallée de la Marne et le vignoble de l'Aube. Moins noble que le précédent, il a l'avantage d'être plus rustique. C'est un cépage noir à jus blanc. Il est largement utilisé dans les crus à sol plutôt argilo-calcaire. Il a une maturation plus tardive que le noir de quelques jours. Au printemps les jeunes pousses sont recouvertes d'un fin duvet blanc, comme saupoudrées de farine, d'où le nom de meunier. Les baies sont de tailles moyennes, rondes ou légèrement ovales, de couleur mi-noire. Il apporte rondeur et fruité. Il est apprécié pour les assemblages en raison de son évolution rapide.



3°2° Les cépages blancs :

Le Chardonnay: C'est un cépage blanc à jus blanc. Il est de plus en plus expérimenté dans d'autres régions et à l'étranger, mais sa finesse sur les sols crayeux de la champagne est inégalable. Ce cépage a un cycle végétatif long et une maturation tardive (une semaine après le pinot noir). Ses feuilles sont vertes foncé, assez lisses et peu bullées. Elles ont des sinus pétiolés en forme de U, ouverts, limité par les nervures. Les baies sont jaunes à jaune d'or. Le goût est assez herbacé et fruité. Le cep étant fougueux, le viticulteur soucieux de qualité bride sa production par une taille sévère et une forte densité de plantation. Relativement facile à vinifier, il faut un cumul de bévues pour en tirer un vin médiocre. Son territoire de prédilection se situe dans la Côte des Blancs. Il apporte au champagne finesse, légèreté, longueur en bouche et une couleur or vert. Un champagne exclusivement élaboré à partir de ce cépage, que l'on retrouve dans la région des Côtes des Blancs, est appelé "Blanc de Blancs".



■ Seuls les cépages Chardonnay et pinot noir sont admis pour les crus classés à 100 % (grands crus). En plus de ces cépages, le décret d'appellation Champagne autorise l'utilisation des cépages Arbane et Petit Meslier. Ces deux cépages étaient autrefois très réputés dans le vignoble de l'Aube.

4° Les vinifications :

Le vin de Champagne est produit selon la méthode traditionnelle, jadis appelée méthode champenoise, qui consiste principalement à opérer une double fermentation du moût, la première en cuves, la seconde dans les bouteilles mêmes, en cave, avec remuage régulier.

- La vendange: Pour éviter d'endommager les raisins, on cueille exclusivement le raisin à la main dans des petits paniers contenant 2 à 3 Kg de raisins qui sont ensuite versés délicatement dans des paniers perforés de 40 Kg. Le champagne est en effet un vin blanc issu en majeure partie d'un raisin noir le pinot et il convient pour cela que le jus incolore ne soit pas taché au contact de l'extérieur de la peau.
- Le pressurage : Ils sont pressés par lot de même cépage et de même cru. Le pressurage s'effectue délicatement et progressivement (environ 3 heures). Le rendement est limité à 2 050 litres de « cuvée » (le meilleur jus) et 500 litres de « tailles » (plus tannique) pour 4 000 kg de raisins. Les premiers jus (20,50 hl), appelés "Cuvée" sont le plus souvent vinifiés à part et donnent des vins de qualité supérieure aux seconds jus ou "Tailles" (5hl). Les jus suivants ou "Rebêches" (entre 1% et 4% du volume), ne peuvent prétendre à l'appellation et doivent être expédiés en distillerie.



- Le sulfitage : Le dioxyde de soufre (SO2) permet de protéger le moût des attaques de l'oxygène de l'air en jouant un rôle d'antioxydant et de sélectionner les micro-organismes présents dans le moût avant fermentation. Il est réalisé directement à la sortie du pressoir mais jamais directement sur la vendange. L'anhydride sulfureux ajouté est de l'ordre de 40 à 50 mg/l pour les cuvées et de 50 à 70 mg/l pour les tailles. Ces doses sont adaptées en fonction de l'état sanitaire de la vendange. Les vinificateurs ne souhaitant pas réaliser la fermentation malolactique les doses sont augmentées de 15 à 25 mg/l.
- Le débourbage : Immédiatement après le pressurage, le moût est débarrassé des impuretés en suspension par simple décantation pendant 12 heures dans des cuves spéciales que l'on nomme « les Belons », situées juste en dessous des pressoirs. Le moût est ensuite transféré en cuverie pour la vinification.
- Les fermentations: Les levures transforment le sucre en alcool. Le mout devient alors du vin. La première fermentation, appelée fermentation alcoolique est identique à celle que subissent les vins tranquilles (c'est-à-dire non effervescents). Elle dure de une à deux semaines. Elle est très souvent réalisée en cuve inoxydable, ce qui permet un meilleur contrôle des températures ce qui garantie une fermentation régulière, lente, complète et ne détériore en rien la qualité intrasèque du futur vin. Elle peut être suivie, mais ce n'est pas toujours le cas, d'une fermentation malolactique. Les maisons Lanson, à Reims, et Senez, à Fontette, sont réputées pour ne pas pratiquer cette fermentation malolactique, pour garder au vin sa vivacité. Cette fermentation est facultative mais est souvent pratiquée. La fermentation malolactique consiste en une dégradation biologique de l'acide malique en acide lactique sous l'action des bactéries lactiques. Elle permet de diminuer l'acidité du vin car un acide fort (acide malique) est transformé en un acide faible (acide lactique). Celle-ci est favorisée par l'emploi dans la vendange de faibles doses d'anhydride sulfureux et par une température oscillant entre 16 et 18°C. En effet, le SO2 joue le rôle d'antioxydant et inhibe l'activité des bactéries lactiques. La fermentation malolactique est généralement recherchée afin d'éviter qu'elle se déroule au cours de la prise de mousse ou du vieillissement ce qui entraînerait des difficultés lors du remuage. Cependant même si elle favorable à la qualité de certains vins particulièrement acides, elle peut aussi conduire à des vins manquant de fraîcheur, facilement oxydables et de tenue insuffisante. Le vin de base est le plus souvent vinifié en cuve. Certains préfèrent néanmoins travailler à l'ancienne et vinifier en fût de chêne ; c'est le cas des maisons Krug et Bollinger.
- L'assemblage: En début d'année (qui suit la récolte), les vins sont suffisamment clairs pour être goûtés et procéder à l'étape de l'assemblage qui mélange en proportions variant à chaque année des vins de cépages, terroirs et millésimes différents. Entre cépages (types de raisins), crus (vins de diverses communes champenoises) et de millésimes différents (dans l'appellation) y est presque la règle, le but étant d'assurer une continuité dans les qualités œnologiques et organoleptiques. L'indication du millésime est possible (mais non obligatoire) quand seuls des vins de la même année sont assemblés. C'est généralement le signe d'une grande qualité. On peut distinguer deux grands types d'assemblages :

• Assemblage traditionnel:

Comme son nom l'indique, c'est celui qui est le plus pratiqué. Il est un mélange de cépages, de crus et de millésimes, chacun des dosages étant un choix des Maisons remis en question chaque année afin de préserver au fil des ans le style du vin de la Maison. Millésimé: soumis à aucune réglementation, le choix de ne sélectionner qu'une année unique dans l'élaboration de ces vins produit des champagnes atypiques, au caractère marqué et qui ne sont pas forcément dans la lignée habituelle des Maisons mais dont la grande qualité honore celles-ci. Ils représentent autour de 5% de la production.

<u>Cuvée de prestige</u>: 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 meunier et caractérisé par la force du premier et/ou le fruité du second. Parmi les « blancs de noirs » mono cépages, il est bien plus fréquent de trouver un 100% pinot noir qu'un 100 % meunier. Ce dernier est injustement méprisé, bien qu'il fût longtemps majoritaire en Champagne ; il n'y a guère que la maison Krug pour témoigner publiquement de l'intérêt qu'elle lui porte.

- □ Observation : C'est le seul vin rosé français qui peut être fabriqué en assemblant du vin rouge (de Champagne) avec du blanc. Le Champagne rosé peut aussi être obtenu en laissant la peau des raisins noirs colorer le jus après pressurage. C'est la technique de la « saignée ». Dans ce cas, la coloration est obtenue par fermentation momentanée avec les pulpes, suivie d'un pressurage, ce qui permet l'extraction des tanins et colorants de la peau. Les rosés pour lesquels la demande est plus forte depuis quelques années représentent moins de 5% de la production.
- La prise de mousse ou deuxième fermentation : Quoi qu'il en soit, au moment d'embouteiller le vin de base ainsi obtenu, on lui ajoute la liqueur de tirage, composée de levures et de sucre. Cela enclenchera la dernière fermentation, dite prise de mousse. C'est cette deuxième fermentation qui va donner naissance aux bulles de dioxyde de carbone. Cependant, cette deuxième fermentation donne naissance à des lies abondantes dont on préfère débarrasser le vin. Pour ce faire, on va ranger les bouteilles sur des étagères dites "pupitres" où elles sont penchées, le goulot vers le bas. Chaque jour, les bouteilles sont remuées, c'est-à-dire tournées d'un quart de tour, d'un mouvement sec, afin de décoller les lies de la paroi de la bouteille et de les faire descendre vers le goulot. Cette opération est faite de plus en plus automatiquement dans des palettes spéciales appelées "gyropalettes". Pour le remuage manuel, un remueur tourne de 40 à 50 000 bouteilles par jour.



■ Le dégorgement : Au bout de quelque temps, toutes les lies sont rassemblées dans le col, contre la capsule. Pour chasser le dépôt, on gèle alors le col dans un bain de solution réfrigérante (bain de saumure à -18°C) et on ôte la capsule ; le dépôt est expulsé par le gaz sous pression, c'est l'étape du dégorgement.

Le volume de champagne ainsi perdu est remplacé par un mélange de vieux vin et de sucre, appelé liqueur d'expédition : c'est l'étape du dosage. C'est la teneur en sucres de la liqueur d'expédition utilisée à cette étape qui détermine la qualité du vin : brut nature, brut, demi-sec :

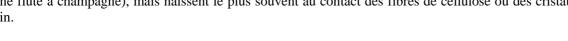
• Brut nature ou non dosé : moins de 3 grammes de sucre résiduel par litre

• Extra brut : de 0 à 6 g/l • Brut : moins de 15 g/l • Extra dry: entre 12 et 20 g/l • Sec: entre 17 et 35 g/l • Demi sec: entre 33 et 50 g/l

• Doux : plus de 50 g/l

Observation : Alors qu'au 18^{ème} siècle la qualité demi-sec était très prisée, en 1876 fut élaboré le champagne brut pour satisfaire les désirs des Britanniques amateurs de vins secs, ce qui n'était pas le cas des Français à l'époque.

Une fois le dégorgement effectué, dosée ou non, la bouteille de champagne sera bouchée avec son célèbre bouchon de liège maintenu par son muselet avant d'effectuer en cave un ultime vieillissement (maturation) avant commercialisation. C'est donc un vin pétillant maintenu sous pression dans sa bouteille par un bouchon ayant l'allure d'un champignon (contrairement aux bouchons cylindriques), tenu par une capsule et un muselet de fil de fer. À l'ouverture, le bouchon a tendance à sauter et le champagne jaillit et mousse, ce qui rend le service un peu complexe. Les bulles peuvent se former sur les aspérités du verre (de préférence une flûte à champagne), mais naissent le plus souvent au contact des fibres de cellulose ou des cristaux du



5° Les différentes appellations :

	Situation géographique	Cépages	Observations
Champagne	Marne, Aube, Aisne plus	Pinot noir,	Pour les vins blancs et rosés effervescents, le champagne
	quelques hectares en Seine	Pinot meunier,	n'est pas tenu de faire figurer la mention «appellation
	et Marne.	Chardonnay.	d'origine contrôlée » sur l'étiquette. Autrefois, on trouvait
			du champagne rouge mais ce produit a été interdit en 1887.
Coteaux	Id	Id	Réservée aux vins tranquilles. Les meilleurs rouges
champenois			proviennent des villages de la Vallée de la Marne : Ay,
			Bouzy et Cumières. En raison du climat, on ne peut faire de
			grands vins rouges que deux ou trois fois tous les dix ans.
			Les blancs sont satisfaisants.
Rosé de Riceys	Ces vins ne peuvent	Pinot noir.	Ce n'est pas un champagne rosé. C'est un vin très rare. Les
v	provenir que de la		volumes ne dépassent pas en moyenne 50000 bouteilles par
	commune des Riceys dans		millésime (pour une douzaine de producteurs).
	le sud du département de		
	l'Aube.		

- Le raisin de Champagne est également utilisé pour élaborer un apéritif, le ratafia et des digestifs, le marc de champagne et la fine de Champagne.
- Une seule appellation mais une très grande variété de terroirs :

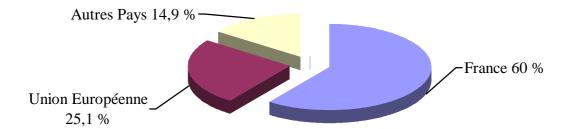
Région	Situation	Cépages dominants	Observations
Le Massif de	Position la plus	Pinot Meunier	900 Ha.
Saint Thierry	septentrionale de la Champagne.		Historiquement tourné vers la production de vins rouges. Vins parfumés, souples et puissants qui atteignent leur optimum
	1.0		assez rapidement.
La vallée de	Au sud ouest de	75 % en Pinot	950 Ha.
l'Ardre	Reims.	Meunier	
Montagne de	Arc de cercle reliant	Pinot Noir	La montagne ouest : 1600 Ha. La montagne nord et est : 2360
Reims	Reims à Epernay.	Pinot Meunier	Ha. La montagne sud : 1100 Ha.
			On y produit des vins de très grande qualité. On y produit
			également les fameux vins rouges de Bouzy.
Vallée de la	Entre Châteaux	Pinot Noir	La vallée de la Marne : 80 % en pinot meunier.
Marne	Thierry et Epernay.	Pinot Meunier	La grande vallée de la Marne : 60 % en pinot noir.
Côte des Blancs	Au sud d'Epernay	95 % en	3 300 Ha.
	dans le prolongement	Chardonnay	Les champagnes produits dans ce vignoble sont très souvent
	de la montagne de		mono cépage.
	Reims.		
Congy	Prolongement sud de	Pinot Meunier	960 Ha.
Villevenard	la Côte des Blancs.	Chardonnay	Production de vins francs et équilibrés.
Sézanne	Au sud de Congy	75 % en	1 450 Ha.
	Villevenard	Chardonnay	Vins avec une personnalité assez proche de celle des vins de la
			Côte des Blancs.
Côte de	Au sud est d'Epernay	Chardonnay	Région de Vitry le François : 260 ha.
Champagne			Secteur de Montgueuex : 190 Ha.
Côte des Bar	Au sud est de Troyes	Pinot noir	6 620 Ha.
			Région où l'on produit le fameux Rosé des Riceys.

6° Les accords mets et vins :

- Le vin de Champagne se boit en toutes occasions et il peut être le vin unique de tout un repas. Les bruts non millésimés et les champagnes « blanc de Blancs » se boivent en apéritif et peuvent accompagner les entrées et les plats de poissons et de fruits de mer. Les bruts millésimés et les champagnes rosés peuvent être servis avec les plats de viande et les fromages ; les millésimes les plus jeunes doivent précéder les vins plus anciens. Le sec et le demi-sec sont parfaits en accompagnement de desserts. Il était autrefois de tradition d'accompagner la dégustation du champagne de petits biscuits longs et rectangulaires recouverts de sucre glace : les biscuits à la cuiller ou biscuits roses de Reims.
- Conseil de service : Le champagne doit être servi frais : 6° à 8° (ou 8° à 10° suivant d'autres producteurs). On place la bouteille pendant 20 à 30 minutes dans un seau à champagne rempli à moitié d'eau et de glace (pas plus d'une dizaine de cubes de glace). On peut également placer la bouteille au réfrigérateur (surtout jamais dans le compartiment à glace et pire au congélateur). Le but est d'obtenir une température optimale de 9°. Les champagnes les plus anciens, au delà de quinze ans d'âge, peuvent être offerts à 14° ou 15°, c'est-à-dire, à la température d'une bonne cave. Qu'elle soit dans un seau à champagne ou au réfrigérateur, la bouteille de champagne ne doit pas rester à la lumière et surtout pas être exposée à la lumière de néons, car la lumière lui donne assez rapidement un goût détestable. On utilise de préférence une flûte, les coupes étant accusées de perdre le bouquet du champagne. Il faut penser à changer les flûtes chaque fois qu'on change de cru. Les sommeliers comptent 6 à 10 flûtes pour une bouteille de 75 cl. Le service du champagne, dit « à la champenoise », suit un protocole particulier : la bouteille n'est tenue que par le fond, le pouce enfoncé dans la cavité et les doigts alignés le long du corps. Le verre est rempli au maximum aux deux tiers, au mieux à moitié pour que le vin ne se réchauffe pas trop vite. Le goulot ne doit pas toucher le bord du verre, une petite rotation finale permet de se débarrasser de la dernière goutte. Les grandes bouteilles (balthazar, etc.) sont soutenues dans la pliure du bras.

7° Compléments :

- Quelques chiffres :
- □ La production annuelle : Elle s'établit autour de 2,5 millions d'hectolitres, soit à peu près 350 millions de bouteilles par an. Elle avait baissé lors de la campagne 2001/2002 pour remonter à 2,4 Mhl en 2002/2003.
- Les stocks : Ils s'élèvent en 2002/2003 à 3,4 Mhl, soit une disponibilité totale de 5,8 Mhl. Ce chiffre est en légère mais constante progression au cours des 10 dernières années.
- □ Les expéditions : Elles avaient connu un pic à 310 millions de bouteilles lors de la campagne 1998/1999, surtout vers l'étranger, juste avant le passage à l'an 2000, suivi d'une baisse sensible. 2002/2003 confirme la reprise déjà constatée lors de la campagne précédente. Volume annuel de ventes se montent autour de 700 millions à 900 millions d'euros. Les expéditions, évaluées en millions de bouteilles, ont représenté pour la campagne 2002/2003, 290,7 millions de bouteilles en hausse de 4 % sur l'exercice précédent, pour la campagne 2004 : 300 millions de bouteilles vers 190 pays. Sur ce total, la répartition par destination est la suivante :



□ La répartition par filière de vente est la suivante :

<u>Négociants</u>: 67,4 %, ils regroupent 280 marques. Parmi les négociants, il existe 12 grands groupes qui pèsent ensemble plus de 170 millions de bouteilles (55% des expéditions de 2004). Ces groupes disposent à l'étranger d'efficaces réseaux de distribution et sont les locomotives de la profession. Lors des vingt dernières années une quarantaine de marques ont changé de main pour rejoindre le plus souvent l'un de ces grands groupes et la concentration semble loin d'être terminée. Récoltants-manipulants: 23,5 % (70 millions de bouteilles en 2004). Ils sont un peu moins de 5 000 vignerons qui réalisent 93% de leurs ventes sur le seul marché français. Ils élaborent un champagne à leur nom à partir de la production de leur seul vignoble. La moitié d'entre eux vinifient eux-mêmes et les autres ont recours à une coopérative.

<u>Coopératives</u>: 9,1 %. Au nombre d'une soixantaine, elles fonctionnent à partir des vendanges apportées par leurs membres, à peu près la moitié des 5 000 vignerons récoltants leur apportent tout ou partie de leur production. Elles commercialisent environ 28 millions de bouteilles dont 62% sur le marché français.

■ Les crus de champagne : en champagne, chaque village produisant des vins est classé dans un document appelé « l'échelle des crus » selon la qualité de ses vins (pratique qui est utilisée depuis 1920).

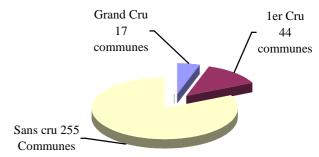
L'échelle des crus :

Les Grands Crus:

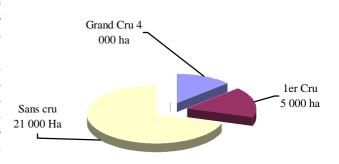
- Cette dénomination est très peu utilisée, car de nombreux viticulteurs ont une partie seulement de leurs terres dans un village classé Grand Cru. Hors uniquement les propriétaires ayant la totalité de leurs terres dans un ou plusieurs villages grands crus peuvent l'indiquer sur leurs flacons.
- Noms des communes: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumontsur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy.

Les Premiers Crus:

- Cette dénomination est peu utilisée, car de nombreux viticulteurs ont une partie seulement de leurs terres dans un village classé Premier Cru. Hors uniquement les propriétaires ayant la totalité de leurs terres dans un ou plusieurs villages Premiers Crus peuvent l'indiquer sur leurs flacons. Elle est toutefois plus utilisée que la dénomination Grands Crus.
- Noms des communes : Avenay, Bergères-les-Vertus, Bezannes, Billy le Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny les Roses, Chouilly (PN), Coligny (CH), Cormontreuil, Coulommes la Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy (CH), Grauves, Hautvillers, Jouy les Reims, Les Mesneus, Ludes, Mareuil sur Aÿ, Montbré, Mutigny, Pargny les Reims, Pierry, Rilly la Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Tours-sur-Marne (CH), Trépail, Trois Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve Renneville, Villers Allerand, Villers aux Noeuds, Villers Marmery, Voipreux, Vrigny.



Echelle des crus par communes



Echelle des crus par superficie

Ainsi les meilleurs crus, ayant obtenu 100% au classement, ont droit à l'appellation « grand cru ». Les crus ayant obtenus entre 90 et 99% au classement ont droit à l'appellation « premier cru ». Ce classement permet de déterminer le prix à payer au propriétaire de vignes pour son raisin. 100% correspond au "grand cru" et l'acheteur paye 100% du prix. De 80 à 98% il s'agit de premier cru et le prix payé est en conséquence et va de 80 à 98% du prix du raisin. Autrefois, le classement allait jusqu'à 60%. Le prix du kilo de raisin pour les crus à 100 % est fixé avant les vendanges par le comité interprofessionnel des Vins de champagne.

Les champagnes sans cru : Cette dénomination est très utilisée, car de nombreux viticulteurs ont une partie seulement de leurs terres dans un village classé Grand Cru ou Premier Cru.

■ Le flacon:

La bouteille de champagne classique a une contenance de 75 cl ; elle est plus épaisse et résistante que les bouteilles de vin courantes afin de résister à une pression des gaz de six atmosphères. Le fond du flacon est aussi fortement creusé pour la même raison. Les négociants champenois ont créé au 19ème siècle une série de bouteilles de différentes contenances, seuls la demi-bouteille, la bouteille et le magnum sont couramment utilisés pour l'élevage du vin, les autres formats sont généralement remplis avec du vin déjà fermenté :

• Le huitième : 9,4 cl (inusité) ;

• Le quart : 18,75 ou 20 cl (utilisé par les compagnies aériennes et parfois dans les boîtes de nuit) ;

• La demie : 37,5 cl (vendue en restaurant);

• Le médium : 60 cl (inusité) ;

• La bouteille : 75 cl;

• Le magnum : 1,5 l soit 2 bouteilles.

L'expérience montre que le vin de Champagne se conserve le mieux dans un magnum, il y vieillit plus lentement, assurant au nectar une excellente longévité. Un magnum de champagne déçoit rarement et il est recommandé au-delà de quatre convives :

• Le jéroboam : 3 l soit 4 bouteilles.

Les contenances supérieures au jéroboam sont très rares : les flacons deviennent rapidement peu pratiques à manipuler, fragiles et très chers à produire. Toutes les bouteilles de contenance supérieure au jéroboam portent des noms bibliques, à l'exception du souverain (26,25 litres) et du primat (27 litres).

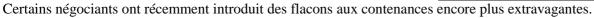
• Le réhoboam : 4,5 l soit 6 bouteilles ;

• Le mathusalem : 6 l soit 8 bouteilles ;

• Le salmanazar : 91 soit 12 bouteilles ;

• Le balthazar : 12 l soit 16 bouteilles ;

• Le nabuchodonosor : 15 l soit 20 bouteilles.



• Le salomon: 18 litres soit 24 bouteilles;

• Le souverain : 26,25 litres soit 35 bouteilles ;

• Le primat : 27 litres soit 36 bouteilles ;

• Le melchizédec : 30 litres soit 40 bouteilles.

Ce flacon de 54 kilogrammes, qui doit son nom à un ancien roi de Salem, empli de brut « Carte d'or », a été tiré à dix exemplaires et vendu au prix de 2 925 euros.

■ Le champagne rouge : Au 19ème siècle, quelques maisons élaborèrent du vin de Champagne effervescent de couleur rouge en ajoutant à du champagne blanc un quart ou un tiers de vin rouge tranquille, puis une part de liqueur d'expédition de couleur rouge. Ce type de produit fut interdit et la dernière maison qui en élabora le fit en 1887.

■ Les bouchons de liège des bouteilles de champagne :

Le bouchon de liège des bouteilles de champagne est célèbre pour sa forme en champignon bien plus complexe que celle cylindrique des bouchons utilisés pour les autres vins. En fait, cette forme lui est conférée par le goulot de la bouteille dans lequel il n'est que partiellement inséré. Il est, au moment de l'embouteillage, cylindrique et de fort diamètre. Pour qu'il puisse entrer, il est bien sûr nécessaire de le comprimer fortement : ce bouchage « en force » permet de s'assurer que le bouchon ne sautera pas tout seul, sous la pression du gaz contenu dans le vin. Avec le temps, le bouchon perd son élasticité naturelle.



La partie du bouchon située au niveau du goulot se dessèchera plus vite que celle en contact avec le vin. D'où la forme au moment de l'ouverture de la bouteille, plus étroite au niveau du col. Cela est de plus favorisé par la différence de qualité des lièges (de plus en plus chers) constituant le bouchon. En laissant tremper un bouchon usagé, il reprend très vite sa forme originelle. On distingue nettement, sur un bouchon, de par la différence d'aspect des lièges:

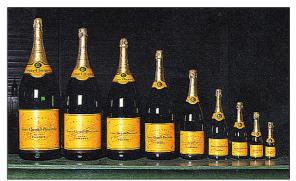
• La tête, parfois appelée manche et partiellement engagée dans le goulot, est constituée d'un aggloméré de liège. Cette méthode de fabrication autorise des tailles de bouchons bien supérieures à ce qu'il est possible de récolter aujourd'hui sur les arbres. De moindre qualité (pour le vin), cette partie n'est pas en contact avec le vin.

• Le corps, constitué de deux rondelles de liège massif aux plis croisés, est collé à la base de la tête. En contact avec le vin, cette partie assure l'étanchéité du flacon.

Une fois assemblés, meulés et poncés, les bouchons font l'objet d'une sélection individuelle et sont généralement traités en surface (paraffine solide), pour garantir leur étanchéité et favoriser leur introduction dans la bouteille.

Il existe un chocolat du nom de « bouchon de champagne » ayant la même forme que le bouchon et aromatisé au marc de champagne.

■ Capsule de bouchon de champagne : Au-dessus du bouchon, une plaque en fer-blanc est maintenue, avec le bouchon, par du fil de fer préformé, appelé muselet. Cette plaque empêche le fil de fer de s'enfoncer dans le bouchon. Le muselet est repris sur



la collerette du goulot, et maintient le bouchon qui ne peut alors plus être éjecté par la pression dans la bouteille. Les plaques de muselet (également appelées « capsules » dans le langage courant) sont devenues l'objet d'une collection, la placomusophilie.

■ L'appellation « champagne » est une A.O.C., mais l'indication « Appellation d'origine contrôlée » ne figure que très rarement sur les étiquettes des bouteilles de champagne. C'est la seule appellation, avec celle de Cognac, qui est dispensée de cette mention, car c'est le seul vignoble qui n'a pas de vin déclassé (tous les autres vignobles vendent A.O.C. et vin déclassé). Le mot « champagne » lui-même est également protégé avec une grande vigilance. Ainsi la commune de Champagne, 660 habitants, située dans le canton de Vaud en Suisse a dû renoncer à mentionner le nom de Champagne sur les vins (non pétillants) produits dans son terroir - de 28 hectares - dans le cadre d'un accord international intervenu entre la Suisse et l'Union européenne en décembre 1998. Pour cette même raison, la firme Yves Saint-Laurent a dû interrompre le lancement d'un parfum qu'elle avait nommé Champagne. Le nom du parfum a finalement été changé, il est actuellement commercialisé sous le nom Ivresse. Aux États-Unis, même si l'appellation « champagne » est considérée comme « semi générique » par la loi américaine et est autorisée si elle est suivi de la mention du lieu de production (mais uniquement pour la commercialisation domestique), de nombreux producteurs américains de méthode traditionnelle, notamment ceux qui ont fait leur preuve sur le marché américain, leur préfèrent désormais les appellations « méthode champenoise » ou plus généralement la désignation de « sparkling wine » (« vin pétillant »). Paradoxalement, seuls certains producteurs américains visant le marché bas et milieu de gamme utilisent encore la désignation « champagne », notamment Korbel, Tott ou Cook's.

■ Savoir lire une étiquette :

On peut lire sur une étiquette de champagne la marque, le nom de l'élaborateur, le dosage (brut, sec, zéro dosage, etc.), le millésime ou son absence, la commune d'origine des raisins, et parfois la cotation qualitative des raisins : « grand cru » pour les dix-sept communes qui ont le droit à ce titre ou « premier cru » pour les quarante et une autres. Le statut professionnel du producteur est obligatoire et se traduit par les caractères suivants : NM : Négociant manipulant. Maisons de champagne qui élaborent et commercialisent leur



La majorité possède des vignobles, mais achète aussi le raisin de producteurs locaux ;

RM : Récoltant manipulant. Regroupe l'ensemble des vignerons qui élaborent et commercialisent leurs propres cuvées à partir de leur seul raisin ; ce sont les seuls « petits producteurs » ;

CM : Coopérative de manipulation. Ce sont des vins élaborés et vendus par une union de producteurs ;

RC : Récoltant coopérateur. Le viticulteur confie ses raisins à sa coopérative pour qu'elle élabore le vin, puis récupère tout ou partie des bouteilles terminées pour les commercialiser ;

SR: Société de récoltants. Assez rare, le plus souvent familiale, elle élabore et commercialise en commun;

ND : Négociant distributeur. C'est un négociant qui achète des bouteilles terminées à d'autres opérateurs, et les commercialise sous sa propre marque.

MA : Marque d'acheteur. Un commercialisateur a demandé à un négociant d'apposer sa propre marque sur des bouteilles qu'il a achetées. Produit le plus souvent ordinaire.

■ Sabler ou sabrer le champagne?

La question de savoir s'il faut dire sabler ou sabrer le champagne revient souvent au moment où l'on déguste cet alcool. Elle est souvent prétexte à polémiques plaisantes. En fait, les deux se disent et n'ont pas du tout le même sens. L'histoire du premier terme est assez complexe, cependant. À l'époque de Louis XIV, on sablait le champagne de sucre pour qu'il ait des bulles. En effet, les viticulteurs ne connaissaient pas la fermentation indispensable pour avoir des bulles. Le sucre réagissait alors avec l'alcool ce qui provoquait le dégagement de CO2. Plus tard, boire le champagne en une seule gorgée s'est dit sabler le champagne. L'expression doit se comprendre au figuré du verbe sabler dans son acception de « couler dans un moule en sable ». Par analogie avec l'opération, on désigne métaphoriquement l'action de verser d'un trait le breuvage dans son gosier par ce terme technique. Alors que l'expression semblerait, d'après l'origine étymologique et l'image, familière, elle s'utilise de manière relativement soutenue pour signifier que l'on boit le champagne en compagnie pour une heureuse occasion. Dire que l'on va sabler le champagne n'est maintenant plus compris comme une dégustation rapide, qui apparaîtrait somme toute cavalière : en effet, en compagnie, on ne boit pas le champagne à grandes goulées. On note que le sens de sabler pour « boire à grandes goulées » ne s'emploie plus qu'avec cet alcool (on ne sable pas du thé ou du bordeaux) et, puisque ce sens s'est maintenant estompé au détriment de « boire en société », ne s'emploie même plus du tout. Il est d'ailleurs noté comme sens vieilli par les dictionnaires courants, sauf dans la seule expression sabler le champagne, où il a un autre sens, qualifié cette foisci de moderne. D'autre part, sabrer le champagne doit se comprendre métonymiquement : on sabre la bouteille de champagne pour l'ouvrir. Cette opération consiste à faire glisser le plat de la lame d'un sabre lourd sur le flan de la bouteille, vers le goulot de la bouteille. Le choc asséné par le coté non tranchant de la lame au niveau du renflement du goulot, aidé par la pression interne de la bouteille, décapite proprement la bouteille. Cette manœuvre nécessite un minimum de précaution, la tête de la bouteille, le bouchon et le muselet sont violemment éjectés. On peut donc sabrer le champagne pour, ensuite, le sabler.

■ Le champagne et la santé: Le champagne n'irrite pas l'estomac malgré un pH très faible, il ne nuit pas à la digestion, mais l'améliore, en dissolvant les graisses et en évitant les ballonnements. Comme tous les vins blancs secs, il est diurétique et aide à éliminer les excès. Il est riche en sels minéraux assimilables, en particulier en potassium, en calcium, en magnésium et en soufre, et possède donc des propriétés dépuratives, détoxicantes et anti-inflammatoires. Il agit ainsi sur les rhumatismes, les rhumes et les allergies. Il contient aussi des oligo-éléments, dont le zinc, utile à la régulation de l'influx nerveux, et avant l'utilisation des anxiolytiques, le champagne était reconnu comme antidépresseur et anxiolytique. Il contient aussi du phosphore et du lithium importants pour la régulation des humeurs. Malgré cela, il convient bien sur de le consommer avec modération.