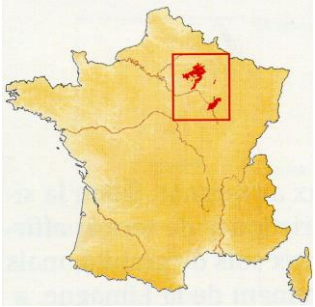
Le vignoble Champenois. http://www.champagne.fr/



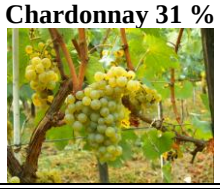
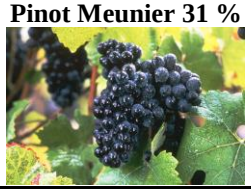
□ **Superficie et département :** 34 000 Ha. Marne (66 %), Aube (23 %), l'Aisne (10 %), Haute Marne et Seine et Marne.

□ **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 océanique et continentale.

□ **Production :** 9 164 Kg/Ha soit 268 millions de bouteilles par an soit un C.A. de 4,7 milliards d'euros dont 2,6 milliards à l'export. La champagne compte 1 478 millions de bouteilles dans ses caves.

□ **Rendement de base moyen :** 70 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne :** L'existence de la vigne en Champagne remonte aux temps les plus anciens. Il doit sa réussite aux moines bénédictins dont le plus célèbre d'entre eux Dom Pérignon, qui fut cellérier de l'abbaye d'Hautvillers. Mais bien d'autres personnages contribuèrent à la mise au point du vin effervescent que nous connaissons aujourd'hui. Une phrase à retenir : Il n'est de Champagne qu'en Champagne mais attention la champagne ne produit pas que du champagne.

Principaux cépages blancs	Principaux cépages rouges	
Chardonnay 31 % 	**Pinot noir 38 %**	**Pinot Meunier 31 %** 

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

■ **Les Principales appellations à retenir :** Vignoble très facile puisqu'il ne possède que 3 A.O.C.

	Situation géographique	Observations
Champagne	Marne, Aube, Aisne plus quelques hectares en Seine et Marne.	Pour les vins blancs et rosés effervescents, le champagne n'est pas tenu de faire figurer la mention « appellation d'origine contrôlée » sur l'étiquette. Autrefois, on trouvait du champagne rouge mais ce produit a été interdit en 1887.
Coteaux champenois	Id	Réservée aux vins tranquilles. Les meilleurs rouges 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 provenir que de la commune des Riceys dans le sud du département de l'Aube.	Ce n'est pas un champagne rosé. C'est un vin très rare. Les volumes ne dépassent pas en moyenne 50 000 bouteilles par millésime (pour une douzaine de producteurs).

■ La fabrication du champagne :

Elaboration d'un vin blanc tranquille : pressurage (les peaux des raisins ne doivent pas libérer leur couleur). Le débourbage (élimination des particules et débris végétaux). Fermentation alcoolique. Le soutirage et la mise en fûts des lots séparés des vins de base.

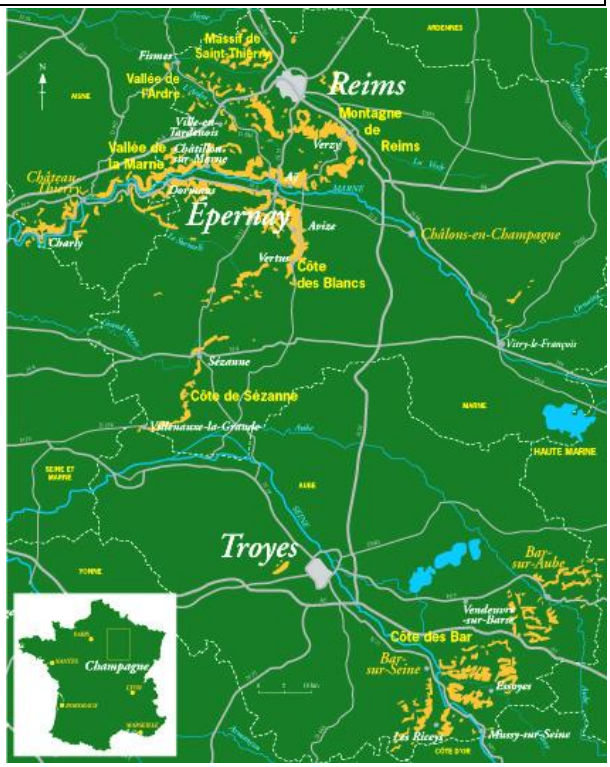
L´assemblage : mélange de vins provenant de différents vignobles, de différents cépages, et de différentes années. Cela s´appelle la Cuvée.

La prise de mousse : on ajoute du sucre et de la levure et mise sur lattes : 2ème fermentation. 1 an environ sur lattes (3 ans pour les millésimés) ; la mise sur pupitre : les bouteilles sont inclinées vers le bas pour faire glisser le dépôt levurien vers le goulot. On les tourne d´un quart de tour par jour.

Le dégorgement : évacuation des dépôts. L´égalisage : addition de liqueur de dosage (vin vieux + sucre). C´est ce qui déterminera le type de Champagne (Brut, Demi-Sec...) puis le bouchage

■ Le vin de Champagne se boit en toutes occasions et il peut être le vin unique de tout un repas.

■ Conseil de service : il doit être servi frais : 8° à 10°. On place la bouteille pendant 20 à 30 minutes dans un seau à champagne rempli à moitié d'eau et de glace. On peut également placer la bouteille au réfrigérateur (surtout jamais dans le compartiment à glace et pire au congélateur). On utilise de préférence une flûte, les coupes étant accusées de perdre le bouquet du champagne. Le service du champagne 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.



■ Savoir lire une étiquette : On peut lire sur une étiquette 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 17 communes qui ont le droit à ce titre ou « premier cru » pour les 41autres. 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 vin ; RM : Récoltant manipulant. Regroupe l'ensemble des vignerons qui élaborent et commercialisent leurs propres cuvées à partir de leur seul raisin ; 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 ; 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.