

# Les Vins Effervescents



« Je ne peux pas vivre sans champagne. En cas de victoire,  
je le mérite; en cas de défaite, j'en ai besoin. »  
Napoléon Bonaparte.

# Sommaire

- Définitions & Vocabulaire
- Les grands chiffres
- Anecdotes historiques
- Vinification: Les différentes méthodes
- Zoom sur la Champagne



# Définitions & Vocabulaire

- **Qu'est ce qu'un vin effervescent ?**
  - Sous le terme vins effervescents, sont regroupés les vins mousseux et les vins gazéifiés,
  - provenant du raisin, du moût ou du vin,
  - élaborés selon les techniques admises par l'OIV, c'est à dire les méthodes traditionnelles, ou en cuve-close pour lesquelles le CO<sub>2</sub> est endogène, ainsi que les méthodes d'ajout de CO<sub>2</sub> exogène.

# Définitions & Vocabulaire

Voici comment évaluer le niveau d'effervescence du vin

1

J'observe la robe du vin

Présence de bulles

Pas de bulles visibles

2

Je goûte le vin

Je goûte le vin

forte effervescence

Faible effervescence

Très faible effervescence

Pas d'effervescence

**Vin mousseux**  
Pression > 3,5 bars

**Vin pétillant**  
Pression > 1 bar

**Vin perlant**  
Pression > 0,5 bar

**Vin tranquille**  
Pression < 0,5 bar

Ex : Champagne, crémant, ...

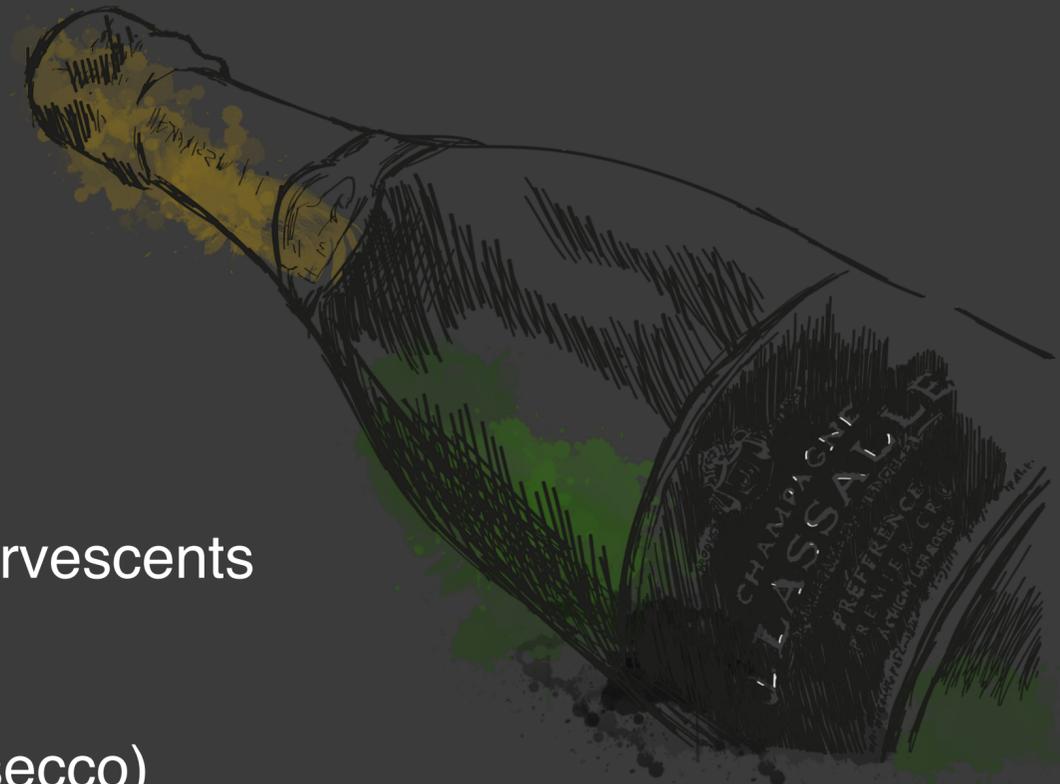
Ex : Lambrusco

Ex : Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, mais aussi des vins avec un peu de CO2 résiduel

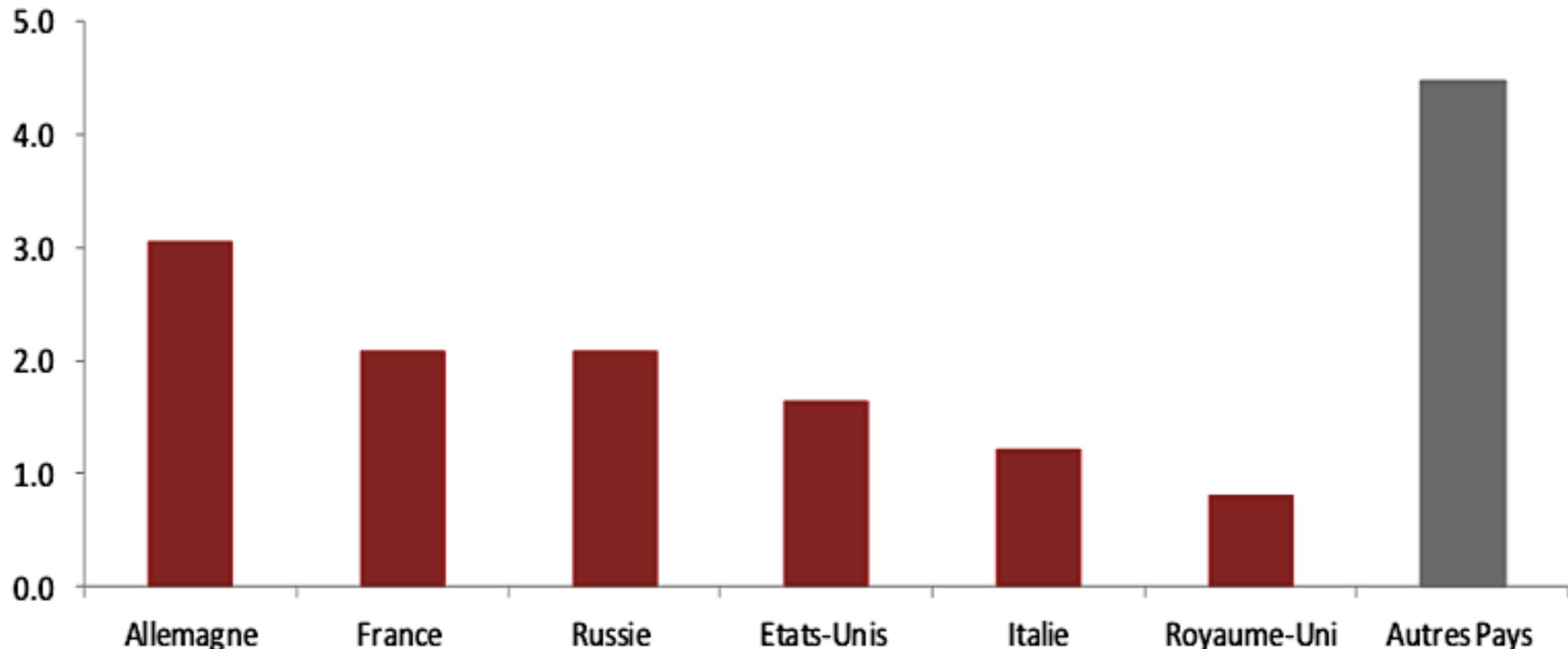
Ex : La plupart des vins ! Sancerre, Chablis, ...

# Les grands chiffres

- Environ 18 millions d'hl produits dans le monde chaque année.
- Soit plus de **8% de la production Mondiale de vin.**
- En 2015, seulement **4 pays produisent 65%** des vins effervescents
  - France (A lui seul, le Champagne représente plus de 15% des vins effervescents du monde)
  - Italie (en très forte accélération depuis 15 ans, notamment avec le Prosecco)
  - Allemagne (un Marché énorme: 3<sup>e</sup> producteur (avec le Sekt) mais 1<sup>er</sup> consommateur)
  - Espagne (qui ne cesse d'améliorer la qualité de ses Cava notamment)
- Production et Consommation sont en **augmentation de plus de 35%** sur ces 15 dernières années.



## Consommation de vins effervescents par pays



**Consommation mondiale  
en millions d'hectolitres**

# Anecdotes Historiques

**Le saviez-vous ?**

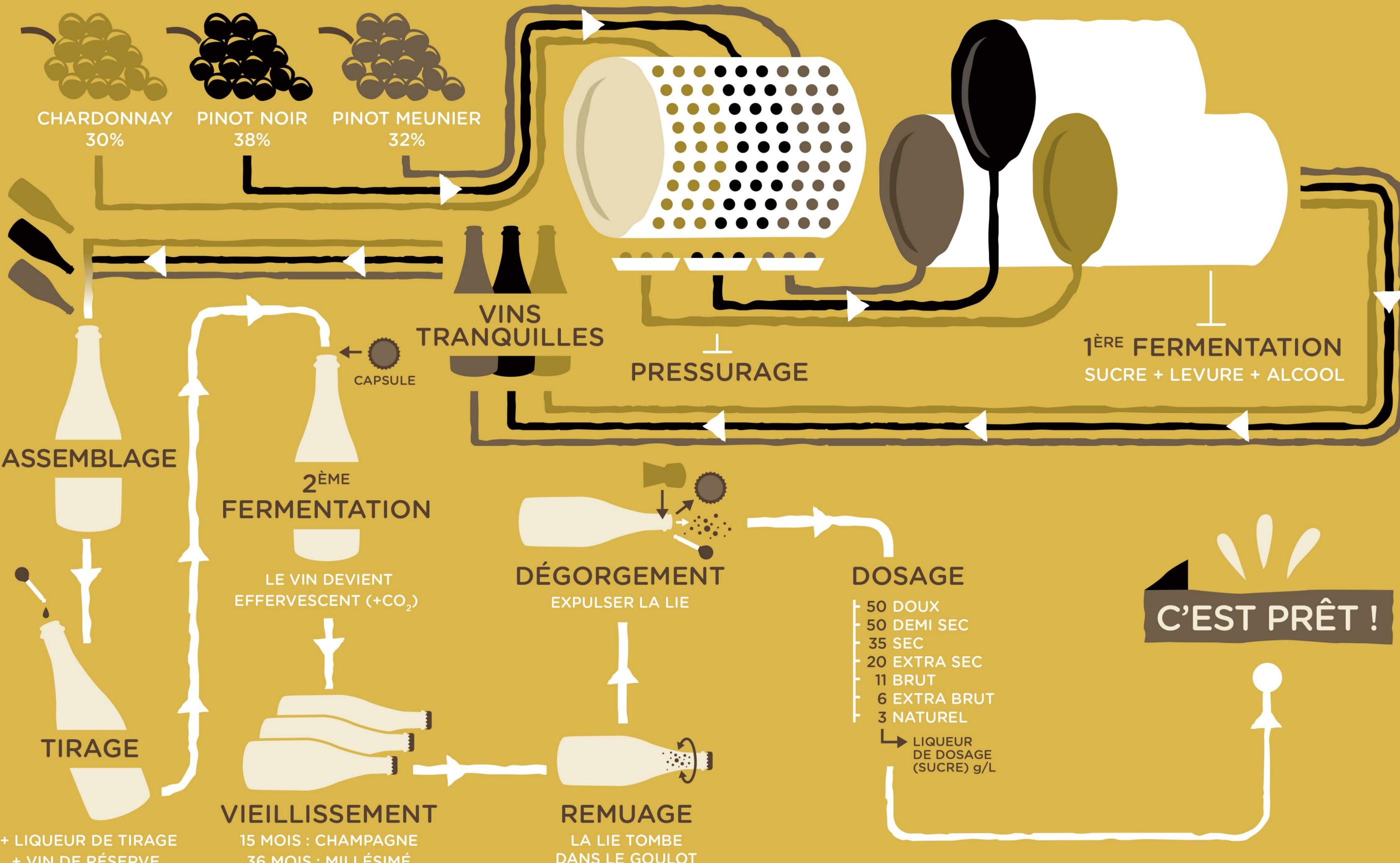
- Historiquement, les premiers vins mousseux étaient obtenus par la méthode ancestrale, dite aussi “dioise” ou “gallaicoise”.
  - Dom Pérignon, moine de l'abbaye de Hautvillers, a mis au point, au XVII<sup>e</sup> siècle, non pas la prise de mousse comme on l'entend souvent, mais le principe de l'assemblage permettant d'élaborer les cuvées de champagne.
- Du fait du climat septentrional, les vendanges étaient tardives en Champagne et la fermentation des moûts était interrompue par le froid de l'hiver. Au printemps, la fermentation reprenait avec la remontée des températures mais la majorité du gaz s'échappait des tonneaux. À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les Champenois mirent leurs vins en bouteilles pour mieux les conserver et les transporter. L'effervescence naturelle fut ainsi préservée et progressivement maîtrisée.

# La Vinification



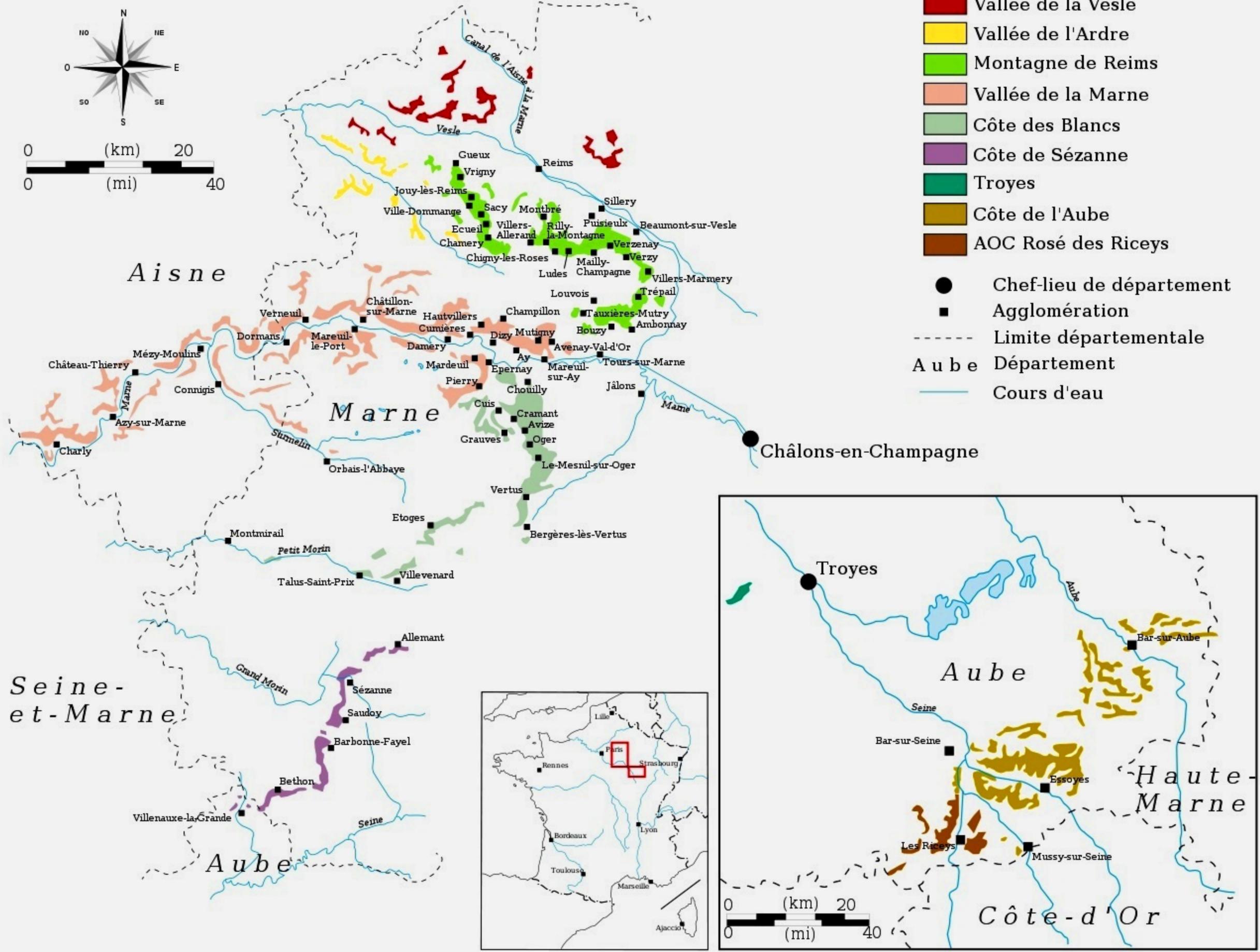
- La vinification de tout vin effervescent **procède toujours du même principe**: laisser le vin fermenter en **milieu fermé** (bouteille ou cuve) afin que le  $\text{CO}_2$  issu de cette fermentation ne puisse s'échapper et soit **dissous dans le vin**, provoquant ainsi **l'effervescence**.
- Ensuite, il existe plusieurs « **méthodes** » (dont voici les principales) :
  - Méthode **Ancestrale** (Die, Gaillac, Limoux, les « Pét' Nat' », Asti...) = **1 seule fermentation en bouteille (qui peut commencer en cuve)**
  - Méthode **Traditionnelle** (Champagne, Crémant, Vouvray, Saumur, Cava, Australie, NZ, AFS) = **2 fermentations différentes: 1 en cuve et l'autre en bouteille**
  - Méthode **Charmat**, en « cuve close » (Prosecco, Lambrusco, Sekt ) = **2 fermentations en cuves**

# PRODUCTION DU CHAMPAGNE



# Zoom sur le Champagne

- Vignoble le plus septentrional de France, il occupe 33 800 ha, morcelé en plus de **280 000 parcelles** dont la superficie moyenne est de 12 ares!
- 300 Maisons Champenoises, 15 800 exploitants viticoles (avec une surface moyenne de 2 à 3 ha)
- **Les Maisons possèdent seulement 10 % des surfaces alors qu'elles réalisent plus de 70 % des expéditions totales!**
- La récolte atteignait en 2016, 268 millions de bouteilles.
- Prix moyen d' **1 hectare de vigne = 1 291 800€** (source: SAFER)
- **Champagne est le 2<sup>ème</sup> mot français le plus connu dans le monde (après *bonjour* )!**
- La Champagne est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2015





Chamery - près d'Epernay

# Zoom sur le Champagne

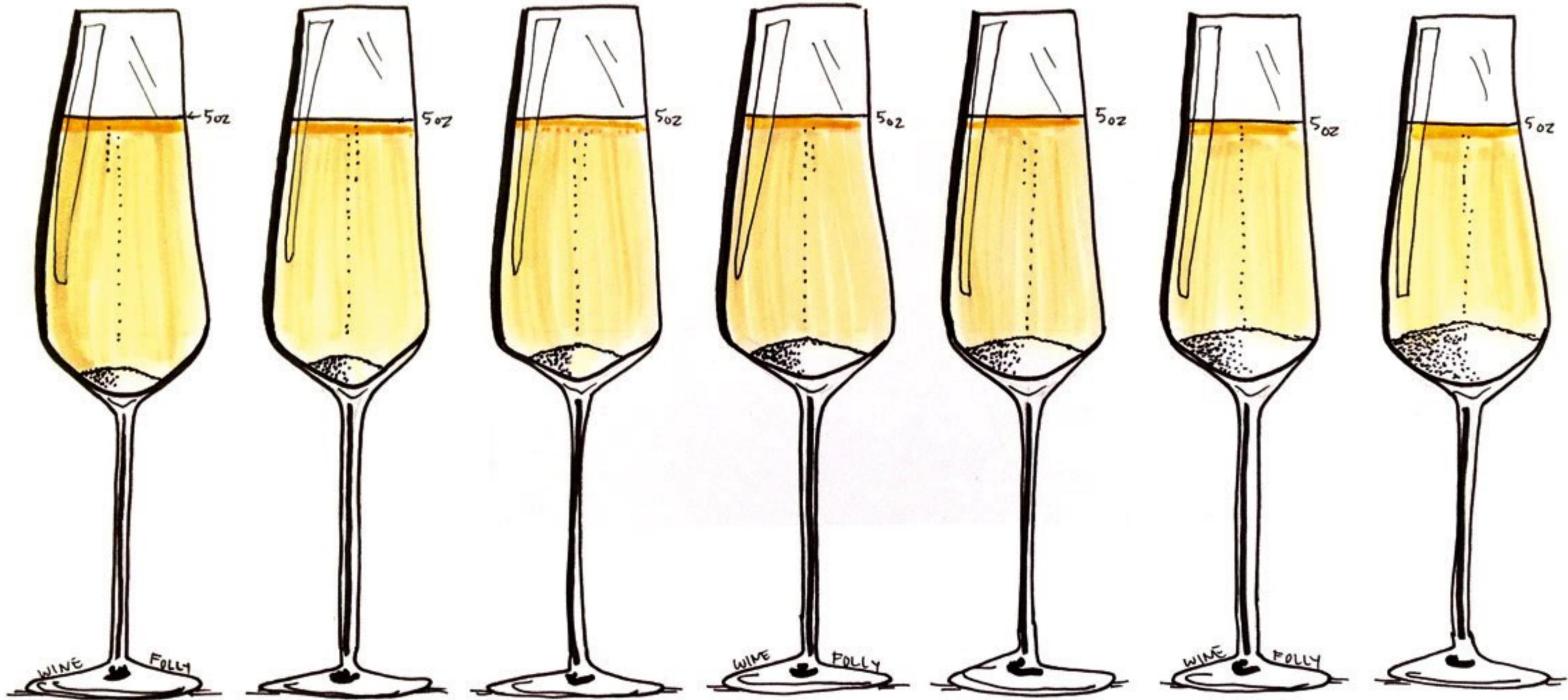
- Pour entrer dans l'AOC Champagne, 5 règles impératives:
  - Emploi des cépages suivants : **pinot noir** (38% du vignoble), **pinot meunier** (31%), **chardonnay** (31%).
  - **Rendement maximum en raisins en kg/ha** et non en hl/ha, décidé chaque année par l'inter-profession.
  - **Rendement maximum au pressurage** de 102 litres pour 160 kilos de raisins
  - Degré minimum fixé chaque année
  - Conservation en bouteille pendant **15 mois minimum avant expédition, 36 mois pour les millésimés.**

# Zoom sur le Champagne

- La zone d'appellation est répartie sur 5 régions:
  - **Montagne de Reims:** des coteaux entre le plateau et la vallée de l'Ardre et de la Vesle exposés au sud avec comme cépages dominants, pinot noir et pinot meunier.
  - **Vallée de la Marne:** avec ses coteaux qui tombent sur la rivière d'Aÿ jusque au-delà de Château-Thierry, prédominance argilo-calcaire avec le pinot meunier comme cépage dominant (62 %).
  - **Côte des Blancs et Côte de Sézanne:** royaume du chardonnay (82 %). La craie y est omniprésente. Les coteaux relient du nord au sud Épernay aux coteaux du Sézannais.
  - **Côte des Bar:** entre Seine et Aube, au sud de la Champagne. Sols crayeux à tendance marneuse, le pinot noir domine (87 %).

# Zoom sur le Champagne

- Le vignoble champenois est classé en **3 catégories**. Ce classement est fondé sur des critères de sous-sols, de pente et d'exposition.
- Il comprend **320 villages** sachant que chaque village est considéré comme un cru.
  - Première catégorie: **17 villages classés Grands Crus** (ex: Ambonnay, Aÿ, Bouzy, Chouilly, Cramant, Oiry, Verzy,...)
  - Deuxième catégorie: **44 villages classés Premiers Crus** (ex: Dizy, Hautvillers, Sacy, Vertus, Villers-Marmery, Vreigny...)
  - Troisième catégorie: Elle regroupe tous les autres, les 255 villages restants sur 25 000 ha.



BRUT NATURE

DONE DRY

0-3 g/L

EXTRA BRUT

DONE DRY

0-6 g/L

BRUT

DRY

0-12 g/L

EXTRA DRY

FRUITY

12-17 g/L

DRY

OFF-DRY

17-32 g/L

DEMI SEC

SWEET

32-50 g/L

DOUX

SWEET

50+ g/L

# Zoom sur le Champagne

- Les différentes mentions sur l'étiquette:
  - **Champagne Millésimé:** issu des raisins de l'année
  - **Champagne Cuvée Spéciale, ou Prestige:** RAS
  - **Champagne Blanc de Blancs:** élaboré uniquement à base de jus blanc issu de raisins à peau blanche, donc de chardonnay.
  - **Champagne Blanc de Noirs:** blanc d'apparence, il est élaboré en pressurage direct à partir de cépages rouges tels le pinot noir et le pinot meunier, soit ensemble, soit individuellement.
  - **Champagne Rosé:** d'assemblage, ou de saignée (???)



# Zoom sur le Champagne

- Enfin, des initiales sur l'étiquette (ou parfois la contre-étiquette) nous renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur:
  - RM pour récoltant manipulant,
  - NM pour négociant manipulant,
  - CM pour coopérative de manipulation,
  - RC pour récoltant coopérateur,
  - SR pour société de récoltants,
  - ND pour négociant distributeur,
  - MA pour marque d'acheteur.





**Merci de votre attention**



Une autre idée du vin