

La Champagne



“Je bois seulement du champagne à deux occasions: Quand je suis
amoureuse et quand je ne le suis pas”

Coco Chanel Artiste, Couturière (1883 - 1971)

Sommaire

- Les grands chiffres
- Un peu d'histoire
- Les cépages
- Zoom sur les terroirs du vignoble
- Appellations et Classements
- Pratiques & Méthodes
- Lire les étiquettes







Montagne de Reims

Les grands chiffres

- La production de champagne représente **plus de 1% du volume de vin total** produit sur la planète.
- **33 860 ha** plantés , morcelés en plus de **280 000 parcelles** dont la superficie moyenne est de 12 ares!
- Près de **300 millions** de btles produites chaque année
- **320 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!**



Les grands chiffres

- La récolte atteignait en 2017, 295 millions de bouteilles.
- Près de 60% partent à l'export.
- Prix moyen d' **1 hectare de vigne = 1 291 800€** (source: SAFER)
- ***Champagne* est le 2^{ème} mot français le plus connu dans le monde (après *bonjour*)!**
- La Champagne est inscrite au patrimoine mondial de l'**Unesco** depuis **2015**



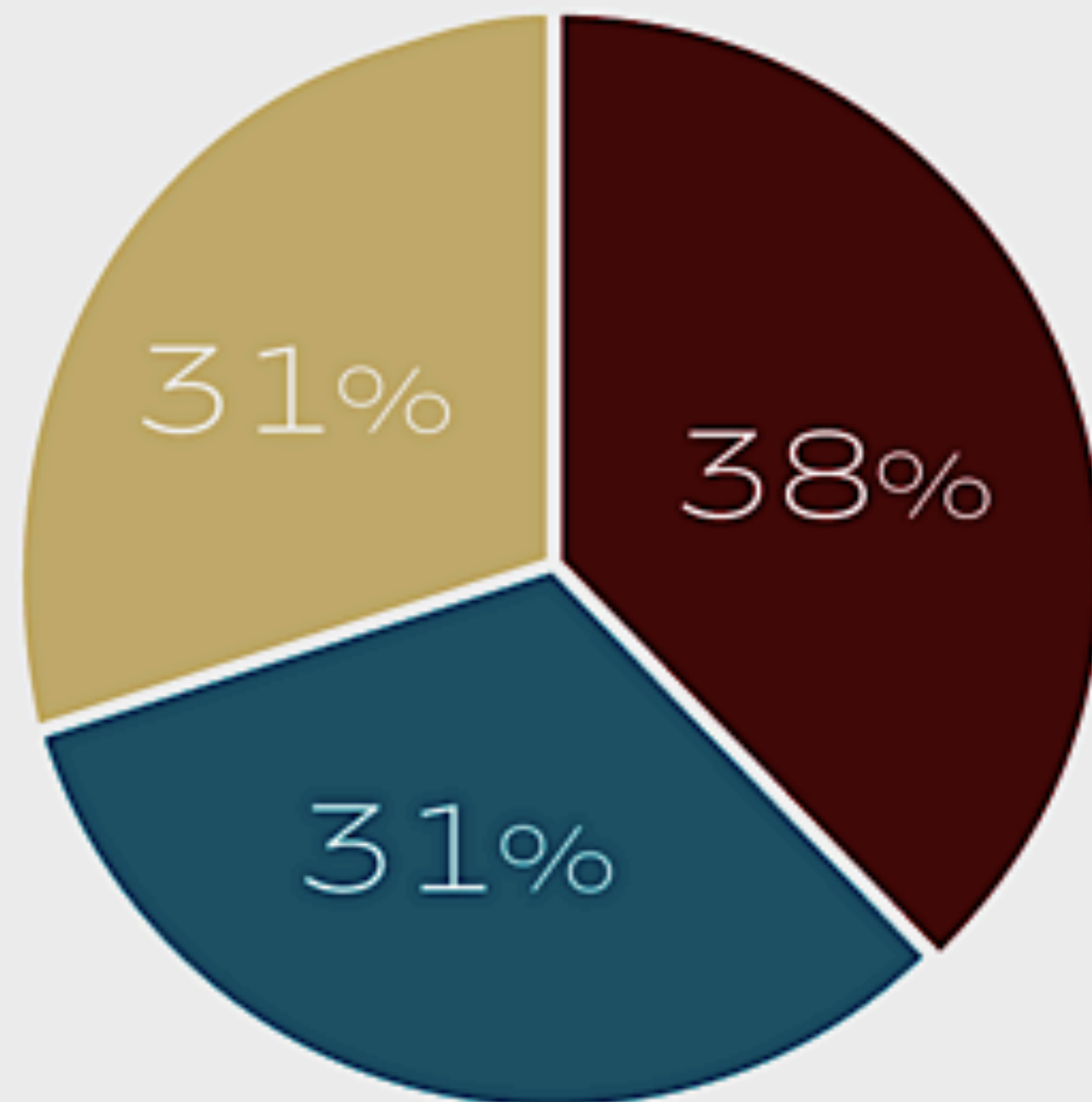
Le saviez-vous ???

- 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^e 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. Fin XVII^e, les Champenois **mirent leurs vins en bouteilles** pour mieux les conserver et les transporter. L'**effervescence naturelle** fut ainsi **préservée** et progressivement maîtrisée.



Les Cépages

■ Les cépages Champenois



Pinot noir



Meunier



Chardonnay

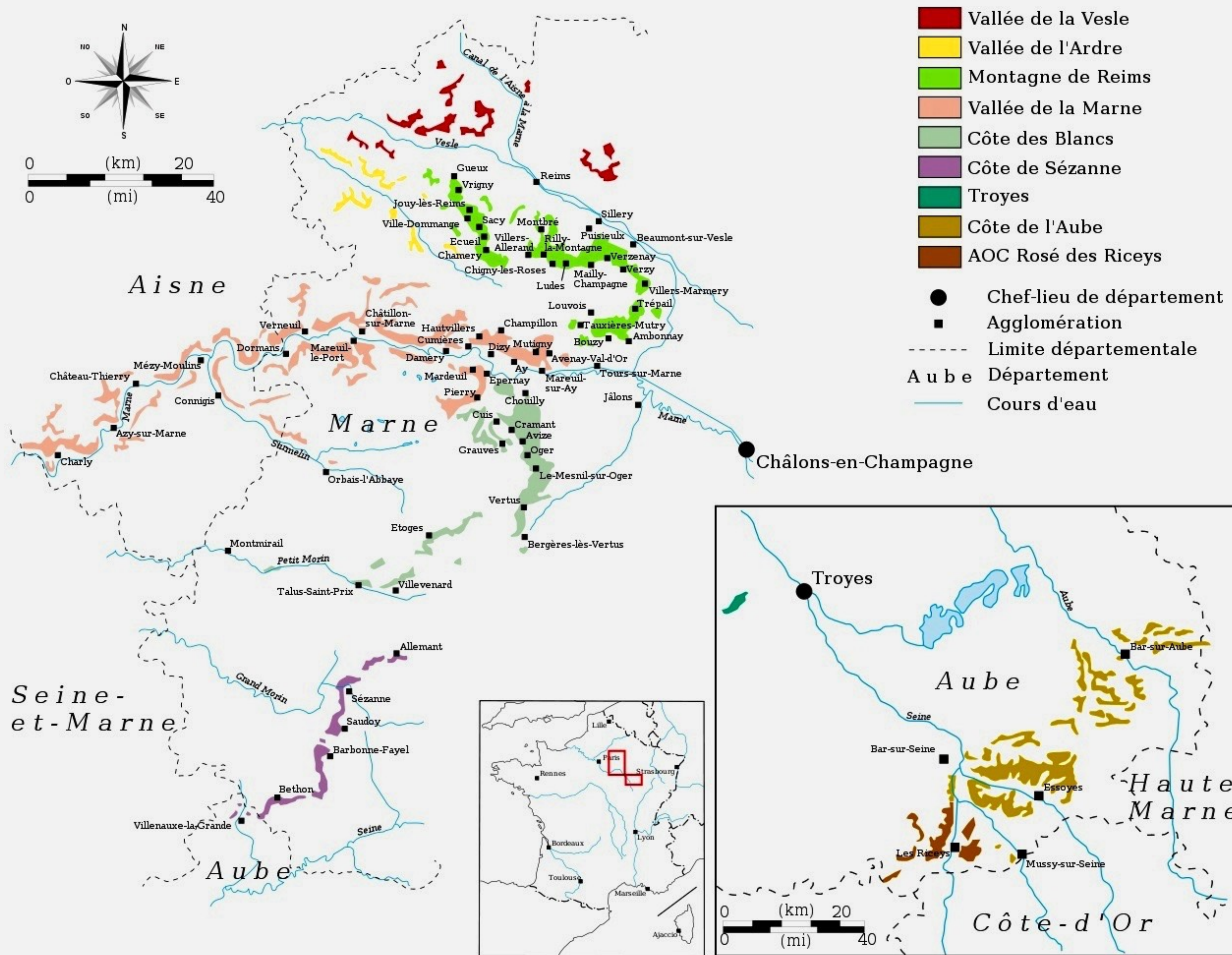
Zoom sur les terroirs

- À l'instar de nombreux autres vignobles, tels la Bourgogne voisine, la région viticole champenoise est subdivisée en plusieurs sous-régions, qui possèdent **chacune leur propres typicités**.
- **Le Climat** : de type tempéré, océanique, avec des influences continentales. La situation climatique unique de la Champagne confère aux raisins puis aux moûts **une acidité naturelle importante, idéale pour l'élaboration de grands vins mousseux!**
- Les vignes sont installées à une altitude qui varie:
 - entre 120 et 180 m dans la Marne et dans l'Aisne,
 - entre 170 et 300 m dans l'Aube



Zoom sur les terroirs

- La zone d'appellation est répartie sur plusieurs sous-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 (84%).





Chamery - près d'Epernay



Villedommange - Montagne de Reims



Cramant - Côte des Blancs

Appellations et Classements

La Champagne compte 3 AOC

AOC Champagne

1936

Vins forcément effervescents, blancs ou rosés, élaboré suivant la méthode champenoise.

AOC
Coteaux Champenois

1974

Vins tranquilles: rouges, blancs ou rosés, élaborés de manière traditionnelle dans l'ensemble de l'aire d'appellation de champagne. Le plus célèbre est le vin de Bouzy, grand cru de pinot noir.

AOC Rosé des
Riceys

1947

Vins tranquilles rosés, vinifiés à partir d'une macération courte de pinot noir sur la commune de Riceys, dans l'Aube.

Appellations et Classements

- Concernant l'AOC Champagne, les vins sont classés en **3 catégories**.
- Classement fondé sur des critères de sous-sols, de pente et d'exposition.
- Il comprend **316 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, Vrigny...*)
 - Troisième catégorie: Elle regroupe tous les autres, les 255 villages restants sur 25 000 ha restant, soit 70% du vignoble

Pratiques & Méthodes

- Pour entrer dans l'AOC Champagne, ce qu'il faut savoir :
 - La date de début des vendanges est fixée par le CIVC
 - Emploi exclusif des 3 cépages **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. (ex cette année: *rendement annuel de la vendange fixé à 10 400 kg/ha.*)
 - **Rendement maximum au pressurage** de 102 litres pour 160 kilos de raisins, Ce qui amène le rendement final à 66 hectolitres à l'hectare. **Le reste du jus n'a pas droit à l'appellation.**
 - Conservation en bouteille pendant **15 mois minimum avant expédition, 36 mois pour les millésimés.**

PRODUCTION DU CHAMPAGNE

CHARDONNAY 30%
PINOT NOIR 38%
PINOT MEUNIER 32%

VINS
TRANQUILLES

PRESSURAGE

1^{ÈRE} FERMENTATION
SUCRE + LEVURE + ALCOOL

CAPSULE

2^{ÈME}
FERMENTATION

LE VIN DEVIENT
EFFERVESCENT (+CO₂)

DÉGORGEMENT
EXPULSER LA LIE

DOSAGE

50 DOUX
50 DEMI SEC
35 SEC
20 EXTRA SEC
11 BRUT
6 EXTRA BRUT
3 NATUREL

LIQUEUR
DE DOSAGE
(SUCRE) g/L

C'EST PRÊT !

REMUAGE

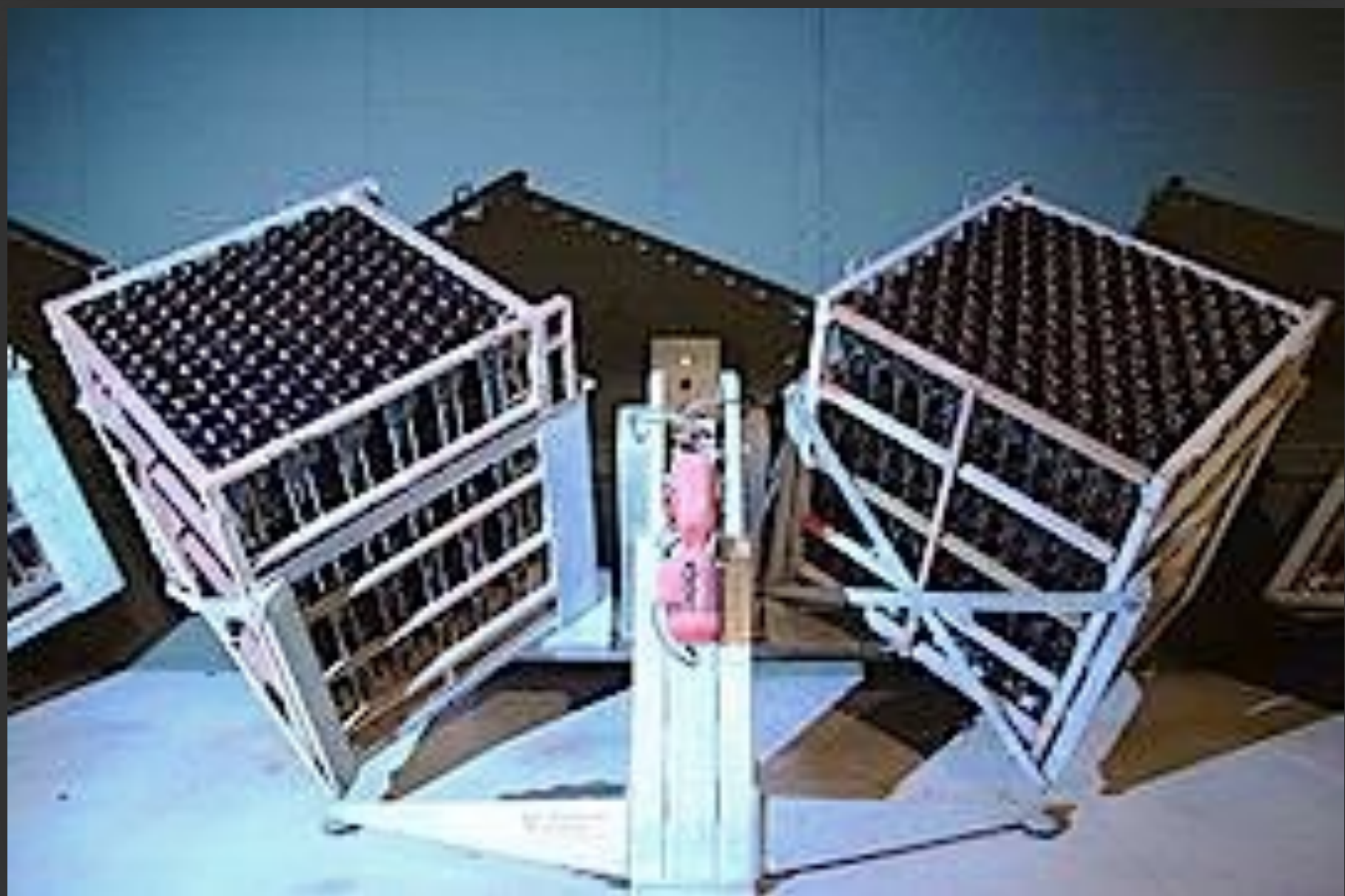
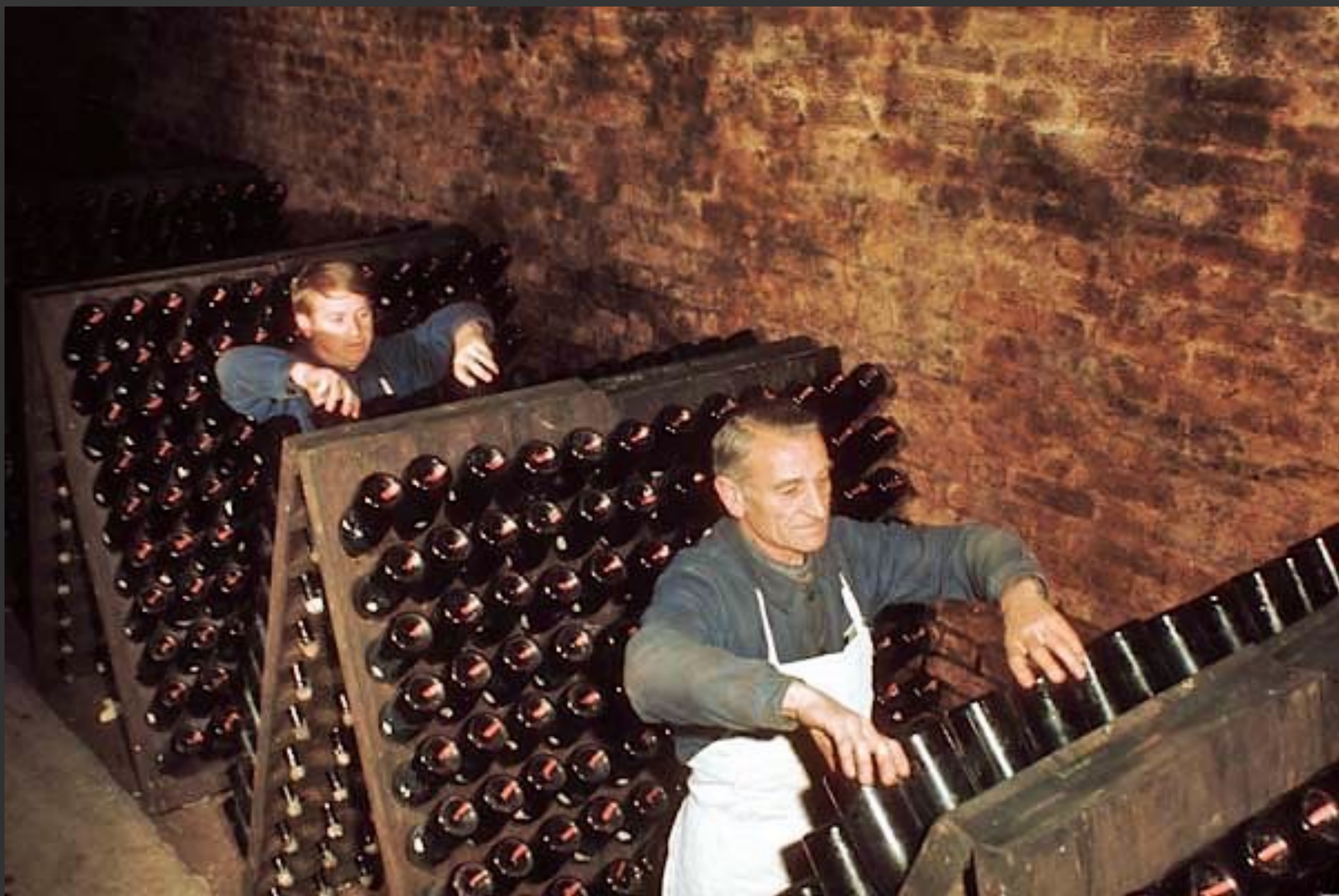
LA LIE TOMBE
DANS LE GOULOT

VIEILLISSEMENT

15 MOIS : CHAMPAGNE
36 MOIS : MILLÉSIMÉ

TIRAGE

+ LIQUEUR DE TIRAGE
+ VIN DE RÉSERVE





Lire les étiquettes

- Les différentes mentions présentes sur les étiquettes:
 - **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 (pinots noir & meunier), soit ensemble, soit individuellement.
 - **Champagne Rosé:** d'assemblage, ou de saignée (???)





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

Lire les étiquettes

- Enfin, des initiales sur l'étiquette (ou parfois la contre-étiquette) correspondent à l'**immatriculation professionnelle**. Elles 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