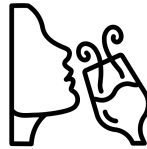


Manuel de dégustation

Vins Effervescents



Champagne

Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée dont la réglementation a nécessité plusieurs siècles de gestation.

Son nom vient de la Champagne, une région du nord-est de la France.

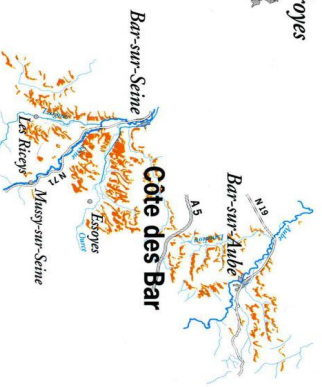
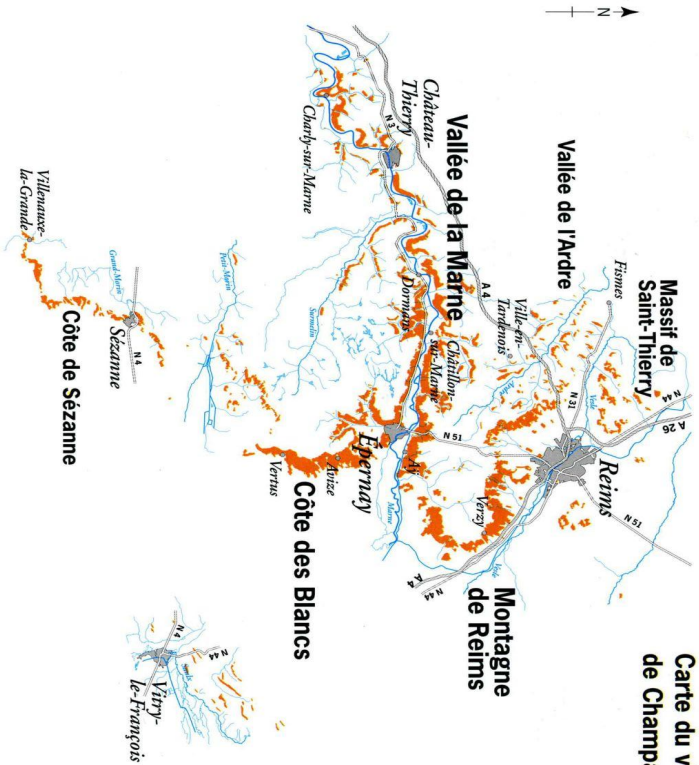
La délimitation géographique, les cépages, les rendements et l'ensemble de l'élaboration du champagne par méthode traditionnelle sont les principales spécificités de l'appellation.

17 Villages bénéficient de la dénomination Grand Cru soit environ 1,4% de la surface totale du vignoble et 44 Villages portent la dénomination 1er cru soit environ 17%.

3 Cépages sont à la base de l'élaboration des Champagnes :

- Le Pinot Noir
- Le Pinot Meunier
- Le Chardonnay

Carte du vignoble de Champagne



 Implantation du vignoble

Verzy Chetieu de canton

Les différents styles

Non Millésimé :

- Concerne la plus grande partie de la production
- Vin d'assemblage du millésime en cours et de vin de réserve (récolte des années précédente)
- Élevage minimum de 15 mois

Millésimé :

- Élaborer les meilleures années
- Raisins provenant d'une seule récolte (jusqu'à 20% de vin de réserve)
- Élevage minimum de 36 mois

Blanc de blanc :

- 100% Chardonnay

Blanc de noir :

- 100% Pinot noir et/ou Pinot meunier

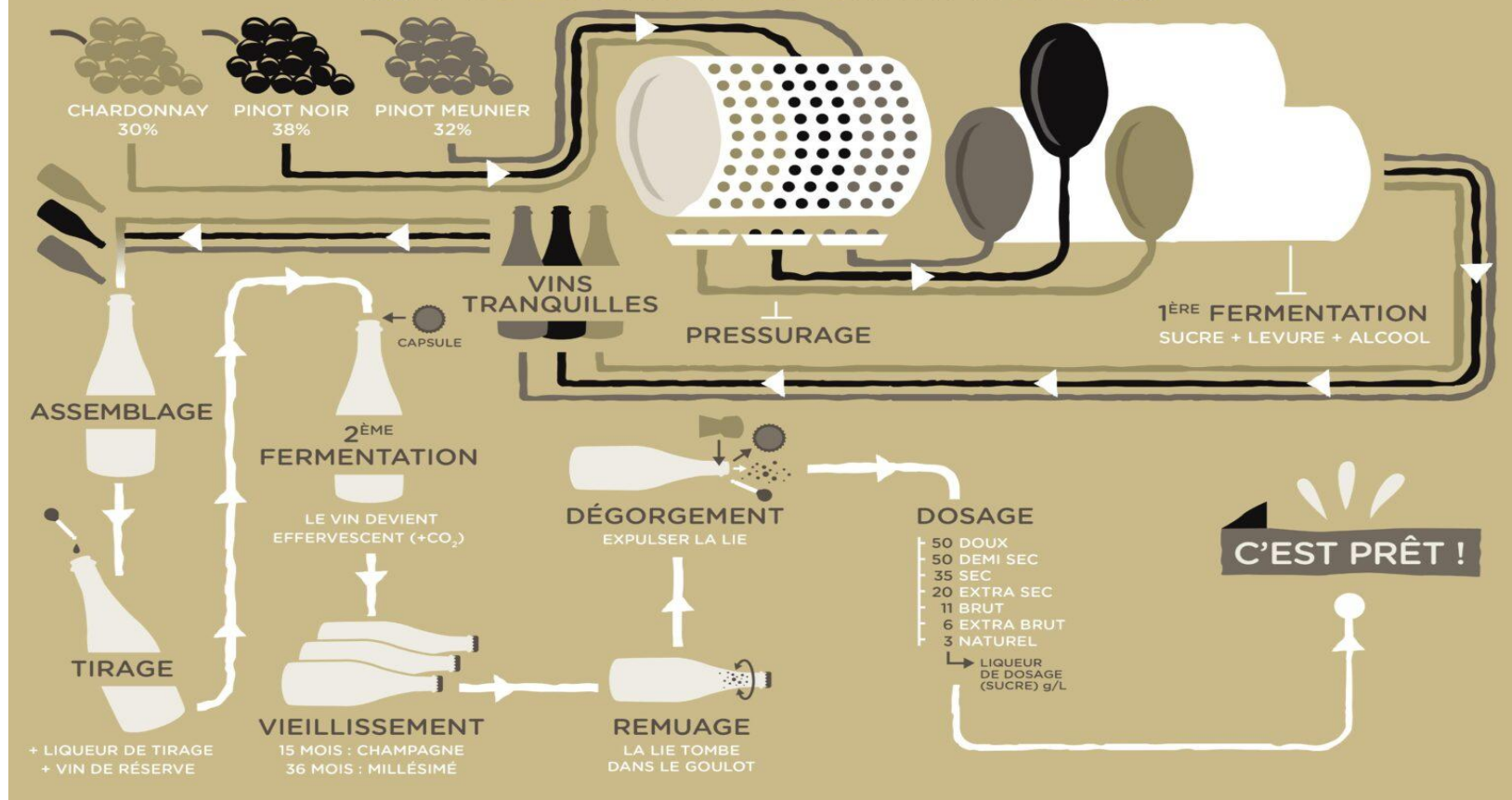
Rosé (2 méthode) :

- Assemblage de vin blanc et de vin rouge
- De saignée consiste à laisser macérer les raisins noir avec leur peau afin que le jus se teinte naturellement

Cuvée prestige ou spécial :

- Terme non officiel désignant les vin de haut de gamme d'un producteur ou d'un domaine
- Généralement produits en petite quantités

PRODUCTION DU CHAMPAGNE

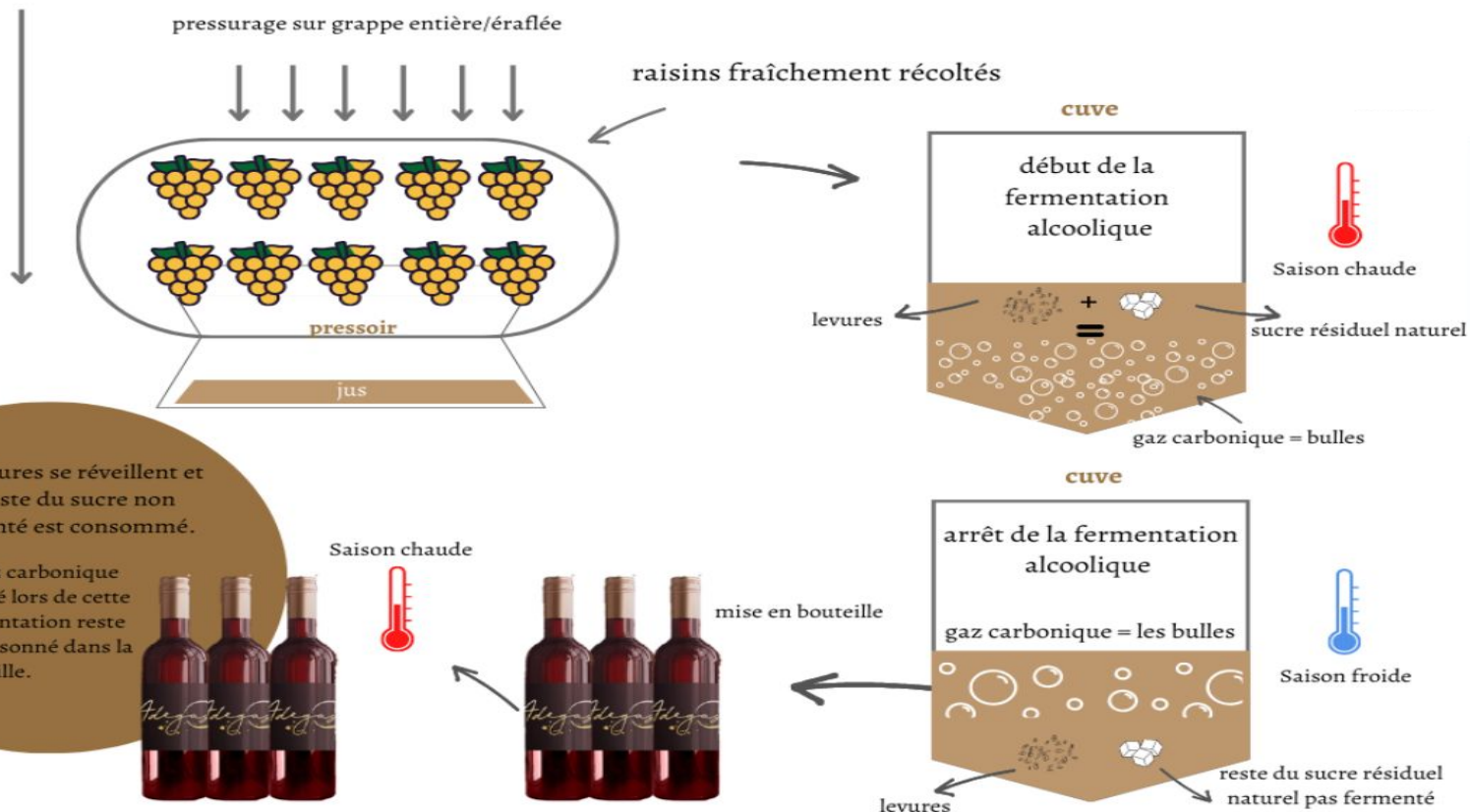


Les différentes autres méthodes

La méthode rurale (ou ancestrale)

Cette méthode est la plus ancienne et la plus naturelle. On élabore un vin blanc tranquille, de façon classique, tout en arrêtant sa fermentation alcoolique. Le sucre du raisin ne sera pas complété en phase finale d'élaboration par du sucre provenant d'une autre source. On réfrigère le vin à 0 degré après l'avoir filtré, puis on le stocke à cette même température jusqu'au printemps qui suit la vendange. Le vin est alors mis en bouteille sans liqueur de tirage, sans levures sélectionnées et poursuit alors sa fermentation en dégageant du gaz carbonique, par épuisement des levures indigènes qui ne sont pas éjectées. On ne procède pas au dégorgement, ni à l'adjonction d'une liqueur de dosage.

Méthode ancestrale/rurale/artisanales



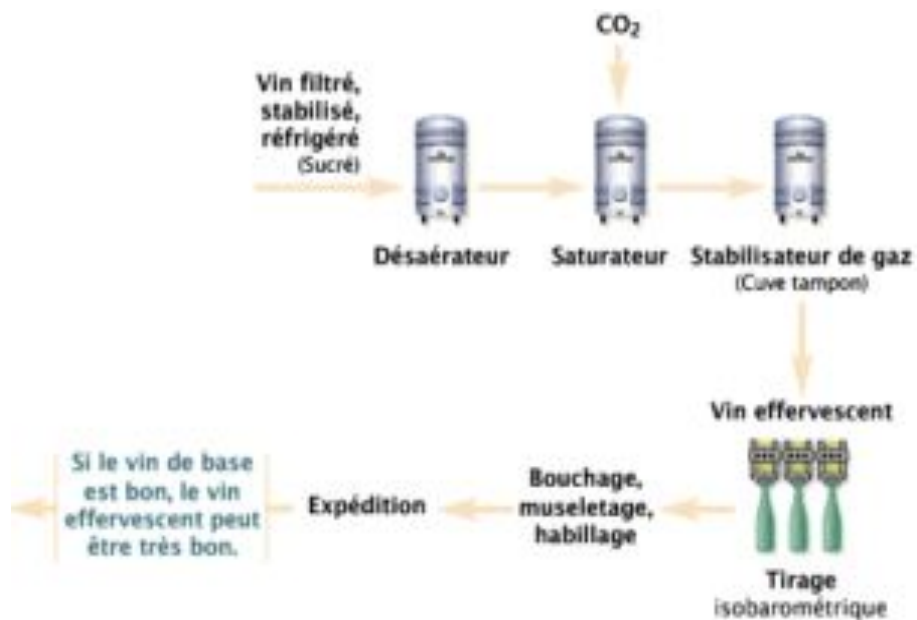
La méthode en cuve close (Martinotti ou Charmat)

Cette méthode utilise le même principe que la méthode traditionnelle, mais les bouteilles sont remplacées par d'énormes cuves. Après l'élaboration classique du vin de base, la prise de mousse s'effectue dans des cuves closes spéciales, en acier ou en métal, élaborées pour résister à la pression. Ces cuves disposent de système de sécurité et de réfrigération qui permettent un contrôle optimal de l'activité des levures et du dégagement gazeux. Lorsque le vin est effervescent, on le transfère dans des bouteilles après un passage dans une seconde cuve et une ultime filtration dite tangentielle, puis on procède au dosage. On procède enfin au bouchage et au muselage.

La méthode par gazéification

Cette méthode donne des vins dont le gaz carbonique est exogène, il n'y a donc pas de prise de mousse. Le vin de base subit des phases de stabilisation, de sucrage, de filtration et de réfrigération avant l'introduction du gaz qui provient d'une autre cuve.

Il est envoyé dans un saturateur dans des proportions calculées en fonction du taux de sucre contenu dans le vin. Le gaz se dissout tout en se comprimant. Le vin est alors embouteillé grâce à une tireuse isobariométrique. On procède enfin au bouchage et au muselage ou au capsulage.



© Effervescence du Monde / La Revue des Oenologues