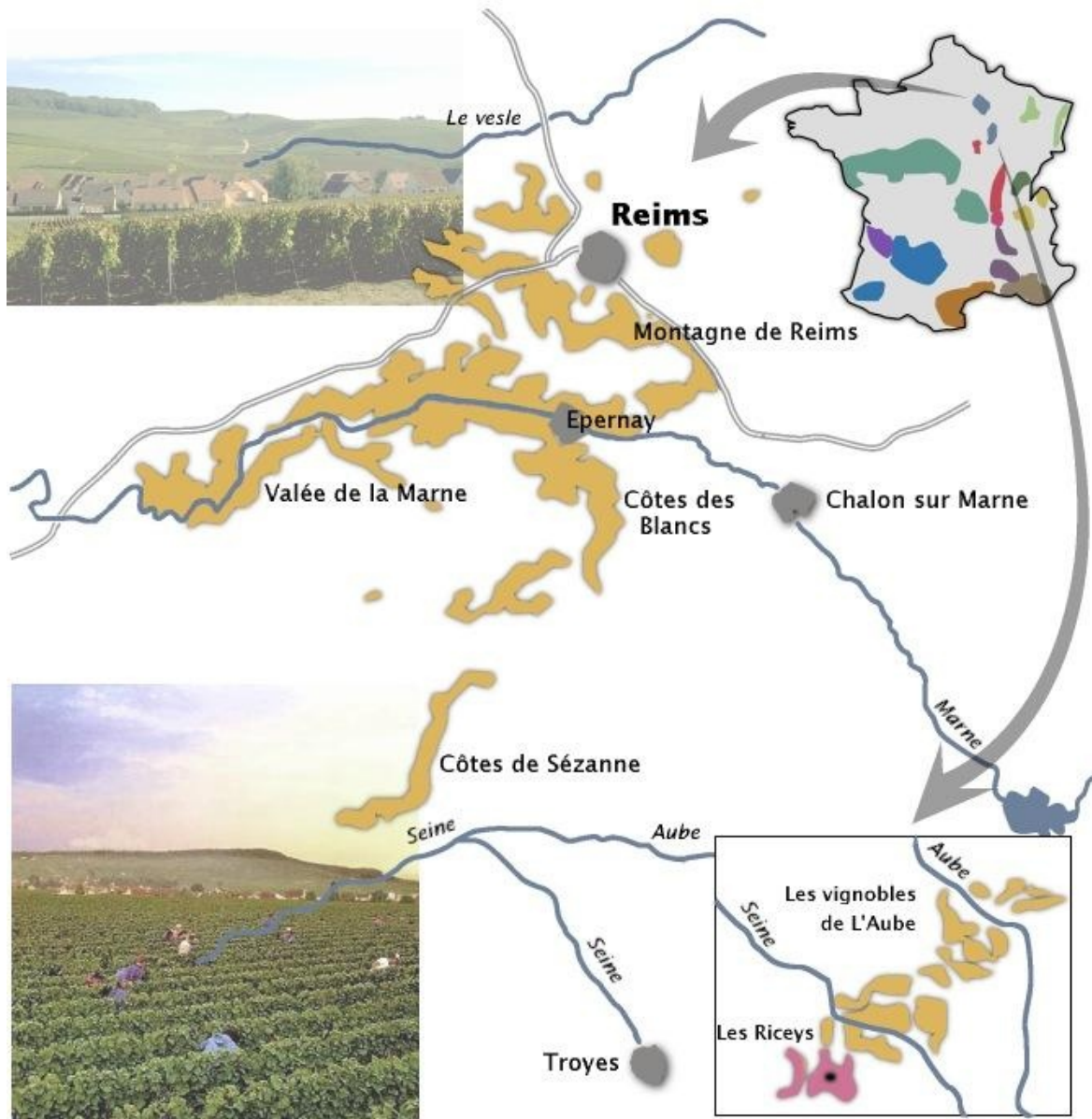


Le Champagne



Situation géographique

Départements : La **Marne** , L'**Aube** , L'**Aisne**. Composé de vastes plaines, le vignoble s'étend entre l'Île-de-France à l'Ouest, la Picardie au Nord, la Lorraine à l'Est et la Bourgogne au Sud, sur un ruban de 120 km de long avec une largeur variant de 300 m à 2 km.

Subdivisions

Le vignoble se subdivise en cinq parties :

- ◆ **Montagne de Reims**
- ◆ **Vallée de la Marne**
- ◆ **Côte des Blancs**
- ◆ **Coteaux du Sézannais**

♦ Les vignobles de l'Aube

Historique

Connus dès le IXe siècle, les vins de Champagne furent améliorés par Dom Pérignon au XVIIIe siècle, et devinrent aussitôt célèbres. Sous l'Empire, le baron Jean Moët (d'Épernay) et la veuve Clicquot (de Reims) exportaient leurs bouteilles dans toute l'Europe. Le succès se confirma durant le XIXe siècle et ne cessa de croître au XXème.

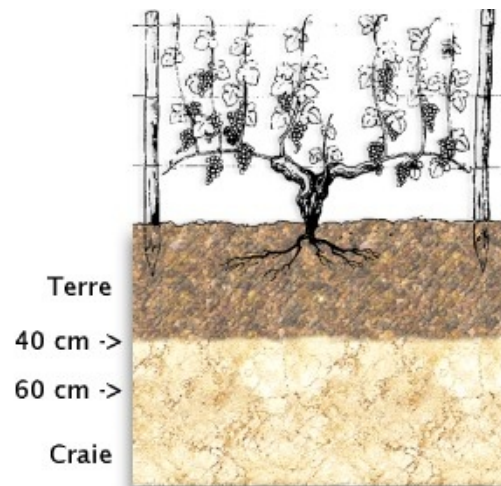
Climat

Les hivers sont généralement doux et les printemps incertains. Les étés sont chauds et les automnes relativement beaux, donc les conditions sont favorables à la culture de la vigne. Nota : La Champagne est une région située à la limite septentrionale de la culture de la vigne, la température annuelle moyenne est de 10°C or, au dessous d'une moyenne de 9°C le raisin ne peut plus mûrir et la vigne peut à peine survivre.

Sols

Le sol champenois est composé d'une mince couche de terre (40 à 60 cm) sur un substrat de craie qui joue un rôle de régulateur hydrique (la craie peut absorber jusqu'à 40 % de son volume en eau), elle permet aussi d'emmagasiner la chaleur solaire pour la restituer de façon régulière et constante. Cette craie est très spécifique à la région de Champagne (craie à bélemnite de l'ère secondaire).

Sa minéralogie est idéale pour les cépages champenois, le calcaire convient bien au chardonnay, il apporte en général de la finesse au vin.



Cépages

Il y a 3 cépages pour l'élaboration du Champagne :

Pinot noir **Pinot meunier** **Chardonnay**



Appellations

Il existe trois appellations en Champagne :

- ◆ **Appellation Champagne Contrôlée**
- ◆ **Appellation Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée**
- ◆ **Appellation Rosé des Ryeys Contrôlée** (*petite production, zone délimitée en rose sur la carte*)

D'autres indications codées se trouvent sur les étiquettes :

- **Nm** : *Négociant manipulant*. Un négociant manipulant est une personne physique ou morale (souvent une Maison de champagne) qui achète des raisins, les mouls ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux et les commercialiser dans le Monde sous sa Marque. Ils réalisent environ des ventes de champagne et l'essentiel des exportations.
- **Rm** : *Récoltant manipulant*. Un récoltant manipulant assure l'élaboration dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.
- **Rc** : *Récoltant-coopérateur*. Il élabore sa cuvée en coopérative mais la reprend pour sa commercialisation.
- **Cm** : *Coopérative de manipulation*. Une coopérative de manipulation élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents.
- **Rc** : *Récoltant coopérateur*. Un récoltant coopérateur reprend de sa coopérative des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés à la clientèle.
- **Nd** : *Négociant distributeur*. Il achète des vins en bouteilles terminés mais il pose sa propre étiquette.



Ma : *Marque auxiliaire*. C'est le client qui pose son étiquette sur la bouteille. Par exemple : les hypermarchés achètent des lots de bouteilles auprès de plusieurs producteurs et posent ensuite leur étiquette avec leur marque.

Certaines **mentions** peuvent apparaître :

- ◆ Le champagne blanc de blanc est un champagne issu du seul cépage blanc le Chardonnay.
- ◆ Les cuvées signifient que les vins proviennent d'un assemblage (ou mélange sélectif) de terroirs (ou crus), cépages (Pinots Noirs et Meunier et Chardonnay Blancs) différents.
- ◆ Millésimé : le vin de la bouteille (plus de 85%) provient de la récolte d'une années précise, dont il exprime les caractéristiques exceptionnelles.
- ◆ Non millésimé ou « Reserve » assemblage (ou mélange sélectif) de vins de plusieurs années permettant d'exprimer le gout particulier de la marque apprécié du client.

Il faut garder à l'esprit que la Champagne est une région un peu à part. En effet, contrairement à d'autres régions où le vigneron cherche à d'abord à transmettre à travers son vin le produit d'un terroir d'une année précise, avec les aléas des différentes années, le Champagne doit de garantir à ses clients le gout et la qualité qu'ils en attendent. Le Champagne est un produit mondialement reconnu dont chaque producteur (Vigneron ou Maison) reste fidèle au gout et à la qualité exigée de son client sans variation d'une année à l'autre . C'est pour cela qu' il est d'usage dans région de mélanger (ou assembler) les vins de différentes années. Chaque assemblage (ou Cuvée) caractérise non pas l'année mais la marque du producteur.

La Champagne produit également des vins tranquilles sous l'appellation **Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée**, comme le **Bouzy**, très bon vin rouge de la région.

Caractère des vins

Le Champagne est le seul vin qui peut s'accorder avec tout un repas et qui peut se consommer seul à toutes heures de la journée. Toutefois, on peut retenir ces quelques règles de base :

- ◆ **Brut, Blanc de Blancs** : idéal à l'apéritif et sur des entrées à base de poissons.

- ◆ **Millésimé** généralement plus ample et plus généreux, il accompagne facilement tout un repas.
- ◆ **Rosé** sur une viande blanche ou un dessert de fruits rouges... ou encore l'été à l'apéritif.
- ◆ **Demi-sec** à réserver à l'accompagnement des desserts.

Les vins issus de la Montagne de Reims sont très bouquetés et frais, ceux de la vallée de la Marne sont les plus estimés, ils ont un goût fin et un bouquet délicat. Les vins issus de la Côte des blancs sont délicats, de grande finesse mais sont longs à se faire (5 ans). Ceux issus des vignobles de l'aube sont frais et légers.

Particularités de service :

- ◆ Température de service comprise entre 6 et 8°C
- ◆ La coupe disperse les arômes du champagne il faut donc l'éviter.
- ◆ La flûte met le champagne en valeur, les parfums restent captifs grâce à la forme rétrécie de l'embouchure du verre.

On ne glace jamais une flûte à champagne qui aurait pour effet de "casser" le goût du vin.



Pour information

Les différentes bouteilles utilisées en Champagne sont :

- ◆ **Quart** 20 cl
- ◆ **Demi-bouteille** 37,5 cl
- ◆ **Bouteille** 75 cl
- ◆ **Magnum** 2 bouteilles
- ◆ **Jéroboam** 4 bouteilles
- ◆ **Mathusalem** 8 bouteilles
- ◆ **Salmanazar** 12 bouteilles
- ◆ **Balthazar** 16 bouteilles
- ◆ **Nabuchodonosor** 20 bouteilles

Le dosage de la liqueur d'expédition est constitué d'une quantité réglementée de liqueur de Champagne (Sucre candy + vin tranquille de Champagne) :

- ◆ Champagne **extra brut** entre 0 et 6 g/litre
- ◆ Champagne **brut inférieur** à 15g/litre
- ◆ Champagne **demi-sec** entre 33 et 50 g/litre

Faire attention au **goût lumière** qui est provoqué par une exposition prolongée du Champagne à la lumière des néons. Ce cas est fréquent en hypermarché.



Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#)