

 **petit futé**

2021-2022

Amateur de Champagne



www.petitfute.com

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



LA BOUTIQUE

19 AVENUE DE CHAMPAGNE
51200 ÉPERNAY

*La diversité de
l'Appellation Champagne
en
100 cuvées*

Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins de caractère, à l'image des terroirs de cette Appellation aux multiples nuances.



**ET VOUS,
QUEL CHAMPAGNE
DE VIGNERONS
ÊTES-VOUS ?**



SOL
EMPREINTE
VIVE & MINÉRALE



FRUIT
EMPREINTE
FRUITÉE & GOURMANDE



CAVE
EMPREINTE
DE TEMPS & DE MATURITÉ

PLUS D'INFORMATIONS

WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR
<https://empreintes-champagne.fr>

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

EDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Ulrich LOUE

Auteurs : Katia DEMISSY, INTERMEDE, Robert GERMAIN, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Audrey VEDOVOTO

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHEC, Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT, Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Développeurs : Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Traffic Manager : Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER assisté de Manon GUERIN

Responsable Régions locales : Michel GRANSEIGNE

Responsables Développement région inter : Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR

Chefs de Publicité : Camille ESMIEU

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aïssatou DIOP

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra DOS REIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRULALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Elie NZUZI-LEBA

■ PETIT FUTE AMATEUR DE CHAMPAGNE ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Romolo Tavani - stock.adobe.com

Impression : CORLET IMPRIMEUR

14110 Condé-en-Normandie

Achévé d'imprimer : 26/04/2021

Dépôt légal : 07/06/2021

ISBN : 9782305044217

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

ÉDITO

L'édition présente du *Guide de l'amateur de champagne*, pareille aux meilleures cuvées, aura fait l'objet d'un long mûrissement. Pour les raisons que tout le monde connaît, l'élaboration d'un guide qui demande une grande présence sur le terrain ne s'est pas déroulée tout à fait comme prévu en 2020. Néanmoins, nous sommes fiers et heureux de pouvoir à nouveau vous présenter une édition entièrement renouvelée. Nos auteurs ont sillonné, et à plusieurs reprises, le territoire de l'appellation Champagne, à la rencontre de celles et ceux qui élaborent ce vin que nous aimons tant, dans ce cadre magnifique qu'est le vignoble champenois. Crus, cépages, années, assemblage, dosage... expriment la singularité et la multiplicité des vins de Champagne. La diversité des vins est grande car les choix qui s'offrent au vigneron sont très variés. Si bien sûr les incontournables grands noms sont encore présents comme chaque année, pour ce millésime, une cinquantaine de vigneronnés inédits ont été découverts et référencés, pour vous proposer la meilleure sélection d'artisans vigneronnés, de domaines, de coopératives, de caves et de boutiques, ainsi qu'un large choix de restaurants et d'hébergements pour profiter pleinement de votre escapade en Champagne. Nos favoris ont été retenus pour l'excellence de leurs cuvées, mais aussi pour l'accueil chaleureux qui vous sera fait quand vous irez les visiter. Ce vin, vous pourrez le consommer (avec modération) tout au long de l'année, que ce soit pour célébrer un moment festif ou tout simplement par plaisir. En effet un bon champagne se passe de prétexte pour être partagé. Produit du terroir à la renommée internationale, symbole du luxe et du goût français, il est le joyau incontournable de toutes les occasions. Grâce à la lecture de ce guide, vous saurez tout sur ce fameux breuvage, de sa fabrication et sa conservation, jusqu'à sa dégustation ! Vous avez désormais l'embarras du choix et quoiqu'il arrive, vous ferez de belles rencontres... Alors n'hésitez pas, venez découvrir le mais aussi la Champagne !

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

PEFC™
10-31-1510

Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

SOMMAIRE

■ LE CHAMPAGNE EN PRATIQUE ■

Histoire du vin de Champagne..... 10

Les grands noms du champagne 20

Bollinger 20

Dom Pérignon 21

Krug..... 22

Lanson..... 23

Laurent-Perrier 24

Moët & Chandon 27

G.H. Mumm 28

Nicolas Feuillatte 30

Perrier-Jouët..... 31

Roederer..... 32

Ruinart..... 34

Taittinger..... 35

Veuve Clicquot..... 37

Vranken-Pommery Monopole..... 39

Servir et déguster 40

Savoir lire une étiquette 40

Matériel et accessoires 40

Les formats de bouteilles 41

Bouchon : liège ou plastique ? 42

Initiation à l'œnologie 43

Ce qu'il faut savoir..... 45

S'informer 48

Petit lexique du champagne..... 53

■ LE TOUR DE L'A.O.C./A.O.P ■

Côte des Bar..... 56

Buxières-sur-Arce 56

Ville-sur-Arce 56

Landreville 58

Celles-sur-Ource 58

Polisy 61

Neuville-sur-Seine..... 61

Balnot-sur-Laignes 61

Avirey-Lingey..... 62

Channes 63

Les Riceys..... 63

Gyé-sur-Seine..... 66

Courteron..... 67

Loches-sur-Ource 67

Essoyes..... 68

Fontette 68

Noé-les-Mallets..... 68

Champignol-Lez-Mondeville..... 69

Baroville..... 69

Colombé-le-Sec 70

Colombey-les-Deux-Églises 71

Colombé-la-Fossé 72

Arrentières..... 72

Bligny 73

Bar-sur-Seine..... 73

Urville..... 74

Montgueux 74

Troyes (hors circuit)..... 75

Côte des blancs et Coteaux
du Sézannais 77

Epernay..... 77

Mardeuil..... 87

Chouilly..... 87

Pierry 90

Moussy..... 91

Chavot-Courcourt..... 92

Monthelon 93

Moslins..... 94

Grauves..... 96

Cuis..... 96

Cramant 97

Avize..... 99

Oger..... 104

Le Mesnil-sur-Oger..... 105

Vertus 108

Soulières..... 110

Etoges 111

Congy 111

Baye 111

Sézanne..... 111

Vindevy..... 112

Barbonne-Fayel 113

Fontaine-Denis-Nuisy..... 113

Villenauxe-la-Grande..... 113

Bergères-les-Vertus 114

Fèrebrianges..... 114

Coteaux Vitryats 115

Glannes..... 115

Vitry-le-François 115

Bassuet 115

Massif de Saint-Thierry
et Vallée de l'Ardre 118

Trois-Puits..... 118

Méry-Prémecy..... 118

Chenay..... 119

Merfy 119

Saint-Thierry..... 120

Sanef 107.7 : sur l'autoroute **la voix la plus directe pour mettre le cap à l'Est.**

Crédits photos : © campanavalentin, © Proud_Photos, - stock.adobe.com

Toute l'actualité Sanef 107.7 sur



sanef 107.7



@sanef_1077



Pouillon.....	120
Villers-Franqueux.....	120
Hermonville.....	120
Cormicy.....	121
Brouillet.....	122
Faverolles-et-Coëmy.....	123
Trigny.....	123
Janvry.....	124

Montagne de Reims 126

Reims.....	126
Coulommès-la-Montagne.....	133
Jouy-lès-Reims.....	133
Ville-Dommange.....	134
Sacy.....	134
Ecueil.....	135
Chamery.....	138
Sermiers.....	138
Rilly-la-Montagne.....	140
Chigny-les-Roses.....	142
Ludes-le-Coquet.....	143
Milly-Champagne.....	145
Verzenay.....	146
Beaumont-sur-Vesle.....	149
Prunay.....	149
Verzy.....	149
Villers-Marmery.....	151
Trépail.....	151
Ambonnay.....	152
Bouzy.....	154
Louvois.....	158
Avenay-Val-d'Or.....	159
Mutigny.....	160
Tours-sur-Marne.....	161
Billy-le-Grand.....	161
Aÿ-Champagne.....	162
Châlons-en-Champagne.....	168

Vallée de la Marne et hauteurs

d'Épernay.....	169
Crottès-sur-Marne.....	169
Essômes-sur-Marne.....	170
Brugny-Vaudancourt.....	171
Dizy.....	171
Champillon.....	175
Cormoyeux.....	175
Romery.....	176
Hautvillers.....	177
Cumières.....	178
Damery.....	180
Venteuil.....	182
Fleury-la-Rivière.....	182
Belval-sous-Châtillon.....	184

La Neuville-aux-Larris.....	184
Cuchery.....	185
Baslieux-sous-Châtillon.....	185
Binson-et-Orquigny.....	186
Villers-sous-Châtillon.....	186
Reuil.....	187
Châtillon-sur-Marne.....	188
Vandières.....	189
Passy-Grigny.....	189
Verneuil.....	190
Vincelles.....	190
Dormans.....	191
Trélou-sur-Marne.....	191
Passy-sur-Marne.....	193
Barzy-sur-Marne.....	194
Jaulgonne.....	195
Château-Thierry.....	195
Brasles.....	195
Bonneil.....	196
Chézy-sur-Marne.....	196
Romeny-sur-Marne.....	196
Saulchéry.....	198
Charly-sur-Marne.....	198
La Chapelle-Methodon.....	201
Troissy.....	201
Mareuil-le-Port.....	202
Leuvrigny.....	202
Festigny.....	202
Oeuilly.....	203
Boursault.....	203
Vauciennes.....	204
Saint-Martin-d'Ablois.....	204
Vinay.....	205

■ DOSSIER SPÉCIAL « DÉGUSTATIONS » ■

Brut sans année.....	208
Brut millésimé.....	215
Blanc de blancs.....	218
Blanc de blancs millésimé.....	221
Blanc de noirs.....	222
Blanc de noirs millésimés.....	224
Extra brut.....	225
Rosé.....	230
Rosé millésimé.....	234
Grande cuvée.....	235
Index.....	237

MARGOT BOUGE VOTRE TÉLÉ

24H Hauts-de-France

17H - 20H

du lundi au vendredi

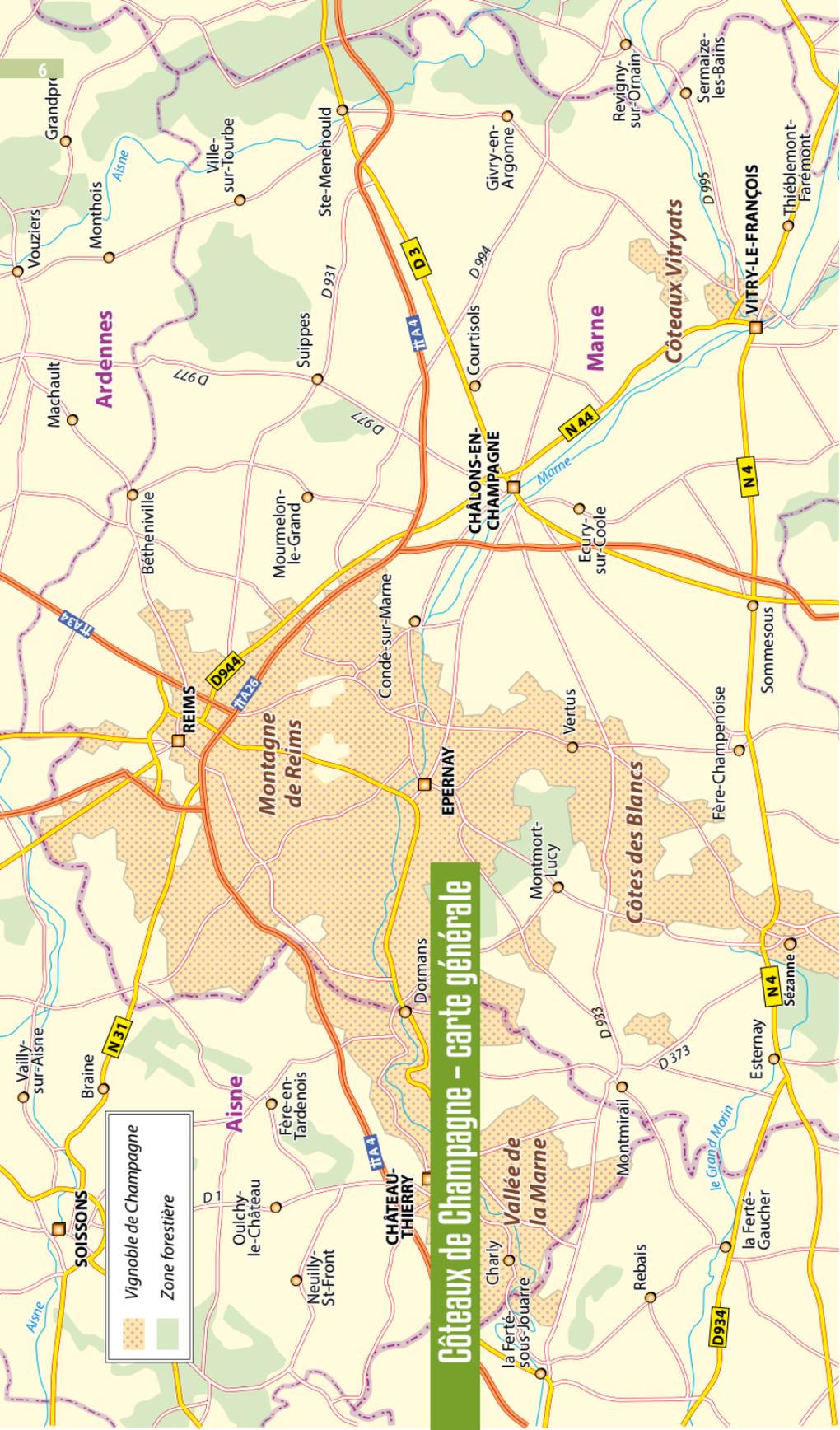


Scannez ce QR Code
et retrouvez Wéo en direct



TNT - Canal 30 en NPDC
TNT - Canal 35 en Picardie
et sur toutes les BOX

www.weo.fr



Côteaux de Champagne - carte générale

Vignoble de Champagne
 Zone forestière



Caves de champagne, Epernay.

© S. REMAIN - konotec

LE CHAMPAGNE EN PRATIQUE



HISTOIRE DU VIN DE CHAMPAGNE

Jusqu'au Moyen Âge, dans les pays de la Chrétienté, ce sont les religieux qui s'occupent de la vigne : le vin est consacré et bu au cours de la messe. La rencontre de la géographie et de l'histoire va offrir aux vins de Champagne un destin hors du commun. C'est en effet Saint-Rémi, évêque de Reims, résidant dans une villa ceinte de vignes près de l'actuel Épernay, qui baptisa Clovis quand il se convertit. Le premier Roi de France fut donc sacré en Champagne et les vins de Champagne consacrés un soir de Noël 496. Quelques siècles plus tard, le mariage de Jeanne de Navarre avec Philippe le Bel associa définitivement le destin du comté de Champagne à celui de la couronne de France. De 898 à 1825, c'est à Reims que les rois de France seront sacrés. Les cérémonies s'accompagnèrent toutes, selon les récits, de festins où les vins de Champagne coulaient à flots. Très vite appréciés pour leur goût et leur finesse, ceux-ci vont devenir les vins que l'on offre en hommage aux monarques qui viennent dans la région. François I^{er} en reçut plusieurs pièces, Marie Stuart également, de passage dans la cité des sacres ; on parle de centaines de pintes offertes à Louis XIV pour son couronnement. Dès le XII^e siècle, la réputation des vins de Champagne a franchi les frontières et leur prestige ne cesse de grandir. De mieux en mieux connu et apprécié par les grands de ce monde, le champagne est élu vin des célébrations et des événements d'importance. À l'origine, les vins de Champagne étaient clairs, légers, frais et frémissants. Mais c'est à partir de la fin du XVII^e siècle, que les vins de

Champagne devinrent des vins effervescents. Ce qui fit d'eux les rois incontestés des fêtes du monde entier. À la fin du XVII^e siècle, les Champenois, déjà engagés dans une recherche permanente d'excellence, accomplirent deux avancées fondamentales : le pressurage des raisins noirs en blanc. Cette idée de génie permit aux Champenois d'atteindre un blanc d'une pureté et d'un éclat parfaits ainsi que l'allongement de la durée de conservation des vins (jusqu'à 3 ou 4 ans). Il fallut pour cela procéder à un pressurage très doux et progressif, dont les grands principes sont encore en vigueur aujourd'hui. La prise de mousse. À l'origine, la fermentation naturelle des vins, commencée à l'automne, ralentissait avec la fraîcheur de l'hiver dans les caves. Les vins conservaient une partie de leur sucre et, dès le retour du printemps, donc de la chaleur, reprenaient leur fermentation. Mais comme les vins étaient gardés dans des tonneaux, l'effervescence s'en échappait. Lorsque les bouteilles remplacèrent les tonneaux, l'effervescence y resta emprisonnée jusqu'à l'ouverture. Les vins de Champagne devinrent ainsi des vins effervescents. Toutefois, cette effervescence naturelle n'était pas toujours optimale. Quelquefois trop faible, d'autre excessive au point de casser les bouteilles. Aussi tout le génie des Champenois fut de maîtriser, au cours des siècles, ce phénomène naturel, afin d'obtenir une effervescence régulière, une extrême finesse de bulles et une excellente persistance.

L'appellation champagne

Une appellation d'origine contrôlée. Au XV^e siècle, le nombre de communes viticoles atteint le nombre de 400. En 1887, le syndicat des grandes marques de champagne obtient la reconnaissance de la propriété du mot Champagne, exclusivement aux vins issus de la Champagne. La première délimitation de la zone d'appellation a lieu en 1908 et porte sur 15 000 ha. C'est en 1927 que s'organise la délimitation définitive, en fonction de l'histoire viticole des communes, des lieux-dits et des parcelles. La superficie de la zone approche les 34 000 ha (chiffre 2018). Parallèlement à la délimitation de la zone, l'AOC comporte 35 règles de qualité telles que : limitation à 3 cépages autorisés (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), limitation du rendement à l'hectare et au pressurage, taille des vignes, hauteur, espacement et densité, vendange manuelle, durée minimum de vieillissement.

Le champagne aujourd'hui

Le commerce du champagne se porte toujours bien, particulièrement à l'export. Si le chiffre d'affaires global est stable, avec même une très légère augmentation, il est surtout dû à l'export, en augmentation, les ventes en France restant stables.

© Alstock nature



Village et vignoble de Champagne.

Bulles & Millésimes

le magazine des vins de CHAMPAGNE

n° 10 - Bulles & Millésimes

Bulles & Millésimes

le magazine des vins de CHAMPAGNE

Richard Geoffroy
l'âme de
Dom Pérignon



Adriana Karembeu
le champagne
est un *voyage*

Dégustation
**L'UNIVERS
DE DEUTZ**



ISSN 2272-4311

Prix France 8,00 €

BEN/LUX 8,90 €

CH 14,40 FS - CAN 19,90 \$

L 11396 - 10H - F: 8,00 € - AL



EN KIOSQUE EN JUIN ET EN DÉCEMBRE

Terroir

L'aire de production

L'aire de production de la vigne, rigoureusement définie par la loi du 22 juillet 1927, représente environ 3 % des superficies consacrées en France à la viticulture. Le vignoble champenois s'étend sur quatre régions aux personnalités variées : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs, la Côte des Bar et sur quatre départements, la Marne, la Haute-Marne, l'Aube, l'Aisne et la Seine-et-Marne. Contrairement à une idée répandue, le vignoble de Champagne ne s'étend pas sur la seule région Champagne-Ardenne, mais sur trois, avec la Picardie et l'Île-de-France, même si les vignes de Seine-et-Marne bénéficient de l'appellation sont en très petit nombre. Par ailleurs, le vignoble champenois ne produit pas que du champagne. Les amateurs connaissent les vins tranquilles de l'appellation coteaux champenois (cette appellation a été créée en 1974), parfois produits par des producteurs de champagne eux-mêmes, des blancs comme d'excellents rouges, du côté de Cumières ou Bouzy, dont le vin rouge est réputé depuis des décennies, entrant même dans la préparation de plusieurs plats champenois. Il faut ajouter également le fameux rosé des Riceys, dans l'Aube, faisant partie de la côte des Bars, les Riceys étant d'ailleurs la seule commune à bénéficier pour son vignoble des trois appellations : champagne, coteaux champenois et rosé des Riceys. On ajoutera pour la région les vins de Haute Marne, vins de Coiffy et du Montsaugonnais, où l'on produit des chardonnays méconnus mais très intéressants. Propriétaires de la quasi-totalité du vignoble de Champagne, les vigneron champenois sont aujourd'hui plus de 15 000. Ils cultivent des coteaux extrêmement morcelés (pas moins de 260 000 parcelles) au sein d'exploitations familiales dont la superficie moyenne avoisine 1,5 ha. Chaque parcelle est identifiée et nommée depuis longtemps : les Côtes à Bras, les Gouttes d'Or, etc. Hommes de savoir-faire depuis des générations, les vignerons veillent à favoriser l'expression du terroir, grâce à des pratiques culturelles traditionnelles, respectueuses de la qualité et de l'environnement. À l'issue des vendanges, ils peuvent vendre leurs raisins aux Maisons de Champagne ou les confier à des coopératives. Plusieurs milliers d'entre eux conservent leur récolte pour élaborer les champagnes de Vignerons, des vins expressifs, marqués par les typicités de leur terroir. Créé en 1904, le syndicat général des vignerons de la Champagne rassemble pratiquement tous les vignerons champenois.

Les zones de production

► **La Montagne de Reims.** Le sol y est majoritairement calcaire et c'est sur ces vignes que les assemblages sont les plus favorisés, offrant au pinot noir un très bon terrain d'expression. Le fameux cépage qui fait dans la région voisine de si beaux bourgognes y est majoritaire (60 %) alors que les chardonnays sont plus fréquents à l'est du vignoble. On y produira donc des champagnes très typés, à l'attaque un peu crayeuse, mais au bouquet très épanoui, la proportion de pinot noir faisant la typicité

de chacun. On y élabore aussi des blancs de noir, c'est-à-dire des champagnes issus de pinot noir, certains blancs de noir, assez rares encore mais constituant une « niche » pour certains vigneron qui s'en sont fait les champions, étant élaborés à 100 % avec le pinot meunier. Géographiquement la Montagne de Reims s'étend au sud de Reims, englobant une grande zone forestière au bord de laquelle se trouvent les vignes, entre Reims et Épernay, au sud, à l'est et au nord de ce massif forestier. Cette zone constitue pour une bonne part le parc Naturel régional de la Montagne de Reims, une zone touristique très agréable à visiter, avec notamment les pittoresques faux de Verzy, branches torturées de hêtres séculaires. Le vignoble englobe des villages viticoles de haut prestige, comme Verzenay, Verzy, Bouzy et ses fameux rouges, et particulièrement Ambonnay, où de très grandes maisons élaborent quelques très prestigieuses cuvées.

► **La vallée de la Marne.** Des sols argilo-calcaires à tendance marseuse qui permettent à chaque cépage de s'épanouir, et notamment le pinot meunier, troisième larron des assemblages réussis par la plupart des grandes maisons ; C'est lui qui donne l'équilibre mais aussi les caractéristiques d'un grand champagne dans sa proportion aux côtés des deux seigneurs chardonnay et pinot noir. Certains blancs de noirs, comme nous l'avons signalé ci-dessus, sont réalisés à 100 % pinot meunier, particulièrement sur cette zone géographique. Cette vallée qui est aussi une belle zone touristique creuse son sillon dans de vastes étendues crayeuses, traversant d'amont en aval Tours sur Marne, Épernay, Dormans, Château-Thierry et jusqu'à Nanteuil sur Marne. Elle passe dans trois départements, la Marne, l'Aisne et la Seine-et-Marne, et abrite nombre de villages très connus dans le vignoble, comme Aÿ, cher aux cruciverbistes, où le pinot noir est très fortement majoritaire, à près de 90 %, Mareuil-sur-Aÿ, Dizy, Cumières.

► **La Côte des Blancs.** Comme son nom l'indique, le vignoble est installé sur des coteaux crayeux, favorisant les chardonnays, qui règnent en maître pour donner les fameux blancs de blancs, synonymes de finesse mais aussi de prestige. Toutes les grandes maisons de champagne élaborent ainsi quelques cuvées princières sur les villages les plus connus de ce vignoble, comme Vertus, Avize ou Mesnil-sur-Oger. Chaque vigneron de la côte des blancs élabore « son » blanc de blanc, en profitant pour en faire, la plupart du temps, ses cuvées millésimées. La zone géographique s'étend au sud d'Épernay, aux portes de la ville à partir de Chouilly et inclut six villages classés en Grand Cru (Oilly, Chouilly, Cramant, Avize, Oger, le Mesnil-sur-Oger) et huit zones classées en Premier Cru. Elle englobe Sézanne et s'étend au Sud jusqu'à Villenauxe-la-Grande, dans l'Aube.

► **La côte des Bars et Montgueux.** C'est peut-être encore aujourd'hui la moins connue des zones géographiques de l'appellation et c'est donc, pour le connaisseur, un terrain d'exploration assez passionnant. Depuis une ou deux décennies, la côte de ces champagnes « de l'Aube » a grimpé en flèche, grâce à quelques vignerons vedettes mais aussi l'intervention des médias qui les ont placés sur le devant de la scène, et avec eux quelques parcelles privilégiées, comme la côte de Montgueux,

Les chiffres du champagne (source Comité Champagne 2020)

- **Emploi** : 16 000 vignerons, 320 maisons, 150 coopératives.
- **Surface de production** : 34 300 ha sur 5 départements, Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne et Seine-et-Marne.
- **Encépagement** : Pinot Noir 38 %, Meunier 31 %, Chardonnay 31 %.
- **Récolte** : (en équivalent bouteilles) 312 millions de bouteilles.
- **Stock** : plus de 1 milliard de bouteilles (réserve individuelle incluse).
- **Chiffre d'affaires** : 4,7 milliards d'euros, dont 2,9 à l'export.
- **Expéditions** : Total : 310 millions de bouteilles, dont 160 millions en France, 80 en UE et 70 pour les pays tiers.
- **Principaux marchés** : 1. Royaume-Uni : 34,2 millions • 2. États-Unis : 20,5 millions • 3. Allemagne : 11,9 millions • 4. Japon : 11,8 millions • 5. Belgique : 9,2 millions.

à côté de Troyes, les Riceys et ses trois appellations ou la vallée de l'Ource à Celles-sur-Ource notamment, au sud du département. La dénomination de cette zone géographique doit son nom à deux petites villes du département, Bar sur Seine et Bar-sur-Aube. Le Bar « séquanais » et le Bar « auboïs » donnent des vins différents, avec leurs particularités, réunies dans cette « côte des Bars » qui n'est donc pas seulement un territoire où les débits de boisson sont nombreux... Au sud du superbe Parc de la Forêt d'orient, cette zone s'étend donc de Bar sur Aube à Bar sur seine, incluant des villages aussi connus, pour des raisons différentes, que Colombey les deux églises, avec son mémorial dédié au Général de Gaulle et Chaource, qui produit le fromage le plus connu de la région Champagne-Ardenne.

► **Haute-Marne.** Le département ne compte que 80 ha sur l'appellation, sur près de 14 000 au total, mais il est légitimement fier de compter quelques bons producteurs sur les villages d'Argentolles et Rizaucourt, à quelques kilomètres de Colombey-les-Deux-Églises.

Climat

Le climat est une donnée très importante pour la vigne en général et très spécifique pour le vignoble champenois. Chaque zone a ses particularités, que les viticulteurs champenois connaissent bien. Ainsi, sur le vignoble de la Montagne de Reims, la forêt qui se trouve au bord des vignes a une influence considérable sur la culture, en retenant autant la chaleur que la fraîcheur. Certains coteaux exposés au nord ne souffrent pas de cette situation car ils bénéficient d'un apport d'air chaud venant de la Montagne et descendant en fin de journée sur le vignoble. D'une façon générale, les vignerons sont très attentifs aux variations climatiques, puisque non seulement ils gèrent l'un des plus célèbres terroirs au monde, mais ils doivent travailler leur culture sur le vignoble le plus septentrional de France. Certes, on fait d'excellents vins dans la vallée de la Moselle, plus au nord encore, dans la partie allemande de cette vallée, mais le climat de Champagne est naturellement plus exigeant

que celui de la vallée du Rhône, avec notamment des périodes de gel beaucoup plus étendues (parfois jusqu'à trois mois). Sur la côte des blancs, en particulier, le travail est d'autant plus rigoureux que le chardonnay est sans doute, des trois cépages, le plus sensible au froid, méritant une attention toute particulière pour l'élaboration des blancs de blancs. Néanmoins, c'est, dans ce cas précis, l'exposition qui permet de gérer au mieux la situation, en protégeant les vignes des vents les plus froids.

Sol et sous-sol

En France, le sol fait partie intégrante du système des appellations ; les sols sont ainsi de meilleure qualité, théoriquement, pour un Grand Cru que pour un cru générique, lorsqu'on considère la relation existant entre le type de sol et les cépages qui y sont cultivés. Qu'il soit argileux, calcaire, volcanique ou plus ou moins riche en minéraux, on considère que le sol confère des arômes au vin, sans preuve scientifique formelle. Certains sols sont également plus aérés que d'autres, ou plus humides, ou restituant plus ou moins de chaleur au cours de la nuit. Une constante cependant ; la vigne n'a surtout pas besoin d'un sol riche, elle doit au contraire souffrir pour donner du bon vin. La Champagne possède un sol particulièrement favorable à la vigne, grâce particulièrement au sous-sol crayeux qui donne sa typicité à la plupart des vins de champagne.

Vigne

La vigne telle qu'on la connaît aujourd'hui aurait pour ancêtre une plante sauvage qui poussait en forêt et qui s'enroulait autour des arbres. Si le cep originel de *Vitis vinifera* a largement évolué depuis – la plante sévèrement taillée d'aujourd'hui ne ressemblant guère à son ancêtre plus exubérante –, le patrimoine génétique est bien le même. Aujourd'hui, il existe des milliers de clones à travers le monde que les vignerons choisissent en fonction du climat, des sols et des conditions générales de culture qu'ils rencontrent.

La vigne, pour croître dans les meilleures conditions, doit être abritée au maximum des vents froids qui pourraient abîmer ou dessécher les fruits et les feuilles. Elle doit également reposer sur un sol adéquat et profiter d'une quantité d'eau minimale pour vivre. La vigne ne pourra pas prospérer si elle ne connaît pas une période de repos en hiver. Pour produire ses fruits, elle doit bénéficier d'un certain nombre d'éléments, mais jamais en quantité trop importante puisque c'est avant tout la pénurie qui induit la qualité d'un vin. La lumière est bien entendu indispensable à la croissance de la vigne ; elle n'a pas pour autant besoin de soleil, la simple lumière du jour lui suffit. Comme pour toute plante, la vigne ne croît que dans une fourchette de température comprise entre 10 et 25 °C. Au-delà, elle souffre rapidement de déshydratation, d'autant que, le plus souvent toute irrigation est interdite, en tout cas en Europe dans les vignobles visant la qualité. La vigne se plaît dans les climats humides ; pourtant, l'eau n'est pas forcément l'amie du vigneron puisque le raisin risque de souffrir de la pourriture grise ; elle risque en outre d'accroître les rendements, ce qui nuit à la qualité finale du produit.

Cépages

Le vin de champagne est principalement élaboré avec trois grands cépages : le chardonnay et le pinot, que l'on connaît bien en Bourgogne pour être les cépages exclusifs, respectivement, des grands vins blancs et rouges de cette région, et le pinot meunier que l'on rencontre de plus en plus fréquemment dans les assemblages.

► **Le chardonnay.** Cépage célèbre et cultivé dans le monde entier, le chardonnay a bien entendu conquis ses lettres de noblesse en Bourgogne, où il donne quelques-unes des plus grands vins blancs au monde. Facile à cultiver, s'adaptant assez bien à de nombreux climats, il a rapidement été importé par les Californiens, les Australiens ou les Sud-Africains. Dans tous les bars à vins du monde, on connaît le chardonnay souvent demandé tel quel, en citant le simple cépage comme un sésame vers le plaisir. Cette facilité est surtout donnée par l'habitude qu'ont tous les dégustateurs, hormis en France avec nos chères AOC, de fréquenter des vins de cépage, le nom de l'appellation étant alors secondaire.

En revanche, si le champagne est lui aussi mondialement connu, les amateurs et consommateurs ne savent pas tous que le chardonnay est l'un des deux grands piliers du vin de champagne, et qu'un blanc de blancs, par exemple, est élaboré exclusivement à base de chardonnay.

► **Le pinot noir.** Tous les amateurs éclairés qui rêvent de vosne-romanée, de chambolle-musigny ou de vougeot connaissent la saveur acidulée de griotte cassis du pinot noir bourguignon. Reconnaisable entre tous les cépages des vins rouges, le pinot est un seigneur qui ne se galvaude pas. Les dégustateurs emploient d'ailleurs le terme « pinoter », pour évoquer un vin dont les caractéristiques se rapprochent de celles du pinot. En Champagne, le pinot participe à la très grande majorité des assemblages. Rappelons que le pinot est un raisin noir à jus clair, ce qui permet d'élaborer des champagnes « clairs » alors qu'ils possèdent une bonne proportion de pinot. De nombreux vigneronnels élaborent même des

cuvées blanc de noirs qui ne sont constitués que de pinot noir, pourtant à jus blanc, même si la robe d'un blanc de noirs est tout de même un poil plus foncé que lorsque le chardonnay s'y mêle.

► **Le pinot meunier.** Le troisième larron a le vent en poupe. Longtemps parent pauvre – ou cousin délaissé, comme on veut – des assemblages de prestige, il est de plus en plus présent, pour son caractère très champenois, sa rusticité, qui donne une certaine authenticité au vin. On trouve même des vigneronnels aujourd'hui qui se risquent, avec une réussite certaine, à produire des 100 % pinot meunier.

► **Superficie.** En termes de proportions d'encépagement sur le vignoble champenois, c'est le pinot noir qui est majoritaire, avec environ 40 % du sol cultivé en vigne, devant le chardonnay et le pinot meunier à peu près à égalité avec 30 %.

► **Autres cépages.** D'autres cépages peuvent entrer dans la composition du champagne, dont l'arbane et le petit meslier, typiques de la région mais pratiquement plus utilisés.

Le rendement

Il est mesuré en hectolitre par hectare (hl/ha), selon la quantité de vin produit par rapport à la surface cultivée. En France, et dans la plupart des pays où des vins de qualité sont produits, il existe des normes concernant les rendements autorisés pour qu'un vin puisse obtenir l'agrément d'une AOC par exemple. Comme dans toutes les régions, le rendement en Champagne est variable d'une année à l'autre, très tributaire du climat, de la bonne santé de la vigne, des événements survenus durant l'année précédant la vendange. La position septentrionale du vignoble fait que la grêle, les gelées ou tout simplement le mauvais temps persistant, avec des pluies abondantes, sont naturellement plus fréquents que la sécheresse, qui affecte le vignoble une année sur quinze en moyenne depuis le siècle dernier. Néanmoins, la tradition de culture, une certaine régularité dans les conditions climatiques et tous simplement la connaissance des vigneronnels de leur sol et de leur climat a permis, au cours des décennies, d'augmenter de façon constante les rendements en champagne, pour atteindre régulièrement les 60 hl/ha, ce qui le situe dans une bonne moyenne pour l'ensemble du vignoble. Bien sûr, la tentation est grande pour le viticulteur d'approcher au maximum les rendements autorisés, afin de produire une quantité maximale de vin qu'il pourra revendre ensuite au meilleur prix. Il risque cependant de galvauder son produit. Pour autant, les très faibles rendements ne sont pas non plus la panacée permettant de garantir la fabrication d'un grand vin. Il faut aussi dire que l'enjeu est d'importance lorsqu'on compare le prix d'une bouteille de champagne à celle d'un cru plus ordinaire. Il est primordial pour l'économie d'une exploitation en Champagne que le rendement soit régulier et plutôt élevé afin de garantir le revenu attaché à la moindre bouteille. Enfin les parasites, comme dans toutes les autres régions, ne sont pas absents des vignes, mais ils sont bien sûr guettés et combattus par les viticulteurs. Ils touchent en moyenne les récoltes une année sur dix.

Taille

Seffectuant traditionnellement de décembre à mars, la taille de la vigne vise à simplement réguler la production de fruits en évitant le développement exagéré de bois ; plus la vigne est taillée court, moins les raisins seront abondants. L'épamprage consiste à supprimer certains rameaux ; le rognage à raccourcir leur extrémité ; l'effeuillage permet une meilleure exposition des raisins au soleil... Il existe également différentes façons de tailler la vigne qui varient en fonction des régions et des cépages : la taille en gobelet, qui se caractérise par un tronc court et des bras longs s'ouvrant comme un éventail, se pratique notamment dans les côtes-du-rhône ; la taille en guyot simple, ou double, est une taille plus longue, qui se caractérise par une baguette fructifère installée dans le sens du palissage. Cette taille est adaptée aux cépages dont les yeux les plus proches du sol donnent peu de fruits.

Vendange

C'est toujours exclusivement à la main que se fait la vendange, et c'est là une des spécificités du vignoble champenois. L'opération nécessite une organisation sans faille, puisque ce sont plus de 100 000 vendangeurs qui vont, trois semaines durant, cueillir à la main chaque grappe. Pour être précis, la réglementation impose le pressurage de raisins entiers, ce qui exclut l'utilisation de machines à vendanger. Participer, ou assister, aux vendanges dans les vignes de Champagne est toujours particulier.

► **Le calendrier de la vigne.** À la fin de l'hiver se produit le débourrement, c'est-à-dire que la vigne se débarrasse de la bourre qui la protégeait pour permettre l'épanouissement des premières feuilles. La feuillaison a donc lieu ensuite, qui se produit aussi avec l'apparition des premiers rameaux au bout desquels se formeront les bourgeons. Les feuilles permettent de nourrir la plante par photosynthèse et de faire naître les premières inflorescences. La floraison intervient au début de l'été, menant à la fécondation, qui se passe d'autant mieux quand les conditions sont favorables (du soleil, un peu d'eau mais pas trop, un peu de vent pour transporter les pollens mais pas trop pour qu'il ne le disperse pas au loin...). Cette fécondation dure quelques jours dans des conditions optimales, plus de deux semaines dans le cas contraire. Ensuite la nouaison fait apparaître les premiers grains, verts à leur naissance (verjus dans les premiers jours), avant la véraison qui leur donne leur couleur et leur maturité. La vendange intervient ensuite quelques semaines après, le plus souvent durant le mois de septembre, mais elle est parfois reculée à cause de conditions climatiques défavorables durant la période de maturation.

Élaboration

Comment fabrique-t-on du vin blanc ?

Contrairement à ce que l'on recherche pour les vins rouges, on évite tout contact entre le jus et les peaux pour garantir l'absence d'oxydation et de macération. Pour l'élaboration de rosé de saignée et l'élaboration de vin rouge qui peut être destiné soit à la commercialisation de Coteaux Champenois

Rouge, soit à l'élaboration de Champagne Rosé par assemblage, on procède à un égrappage qui consiste à retirer la partie ligneuse (rafle) du raisin. Pour l'élaboration des vins blancs le pressurage se fait toujours grappes entières. Le raisin est ensuite pressé rapidement avant d'être débarrassé des bourbes pour ne retenir que le jus. Vient ensuite la phase de fermentation, au cours de laquelle le moût monte en température, pendant laquelle le sucre se transforme en alcool tandis que la température monte.

La « champagnisation »

Le début de la vinification se passe comme dans le cas d'un vin blanc classique, c'est-à-dire en essayant d'obtenir peu de tanins et pas de couleur. On obtient d'abord la cuvée, puis la première taille, après une seconde presse. La seconde étape consiste à assembler les différents vins obtenus (issus de cépages et de parcelles différentes) afin d'obtenir une qualité semblable d'une année sur l'autre. Une fois cet assemblage réalisé, on ajoute au vin une liqueur de tirage, en fait un mélange de sucre, de champagne et de levures, avant la mise en bouteilles et le stockage horizontal de celles-ci.

Les origines

Comme dans la plupart des régions viticoles, depuis le Moyen Âge, on a longtemps cultivé la vigne pour produire des vins tranquilles, c'est-à-dire des vins non effervescents. C'est à Dom Pérignon, moine cellierier (celui qui tient le cellier, la maître de bouche) de l'abbaye de Hautvillers, que l'on attribue le passage du tranquille à l'effervescent, avec la découverte de la prise de mousse en ajoutant la fameuse liqueur qui provoque cette mousse. Pourtant, si Dom Pérignon était déjà un œnologue reconnu de son vivant, au point qu'on parlait du « vin de Pérignon » pour qualifier l'excellence des vins, tranquilles ou non, produits dans l'abbaye où il exerçait, il existe en fait assez peu de preuves historiques, et de témoignages posthumes, attestant réellement de la découverte par le moine. Il semble en fait que la réputation du moine ait permis l'amalgame. Il est en effet possible que le champagne, dans sa version mousseuse, était déjà connu, et que Dom Pérignon, par son savoir-faire et ses trouvailles techniques, en particulier l'usage du bouchon de liège qui permettait de mieux laisser vieillir le champagne et de pouvoir le vendre bien après la mise en bouteille, a surtout accru fortement la réputation des vins de Champagne, mettant en avant les mousseux au point d'en paraître le père. On dit aussi qu'avant d'expérimenter ses bouchons de liège, le moine aurait utilisé de la cire d'abeille, qui aurait sauté du fait de la pression exercée, ce qui lui aurait fait comprendre le processus de la fermentation en bouteille. Une chose est certaine, d'après les écrits de l'époque, on relève la mention du vin mousseux à la fin du XVII^e siècle et il est presque sûr que les Anglais, très friands de vin français et habitués à y ajouter des ingrédients divers, des épices, ou des éléments sucrés, avaient sans doute empiriquement créé eux-mêmes quelques vins effervescents avant les vigneron français, dès la deuxième moitié du XVI^e siècle. Pierre Pérignon, pour sa part, est né à Sainte-Menehould en 1639 et mort dans son abbaye d'Hautvillers en 1715, la même année et le même mois que le roi Louis XIV.

Pressurage

Les raisins sont généralement pressés par cépages et par parcelles, séparément avant d'être utilisés par le récoltant, ou acheminés vers les grandes maisons de champagne. Les pressoirs utilisés doivent garantir la qualité des jus en ne pressurant que des grappes entières, manipulées avec précautions, et ne pas laisser les moûts s'oxyder, en procédant notamment au sulfitage qui permet de protéger les moûts tout en facilitant la décantation. Les jus sont donc utilisés dans les huit heures suivant le pressurage.

Débourbage

Le moût est ensuite amené dans des cuves où on le laisse reposer afin que les dépôts se forment, par coagulation ou sédimentation, formant un dépôt au fond de la cuve. On se débarrasse de ce dépôt par soutirage, c'est-à-dire en extrayant directement le jus au-dessus des bourbes et en le transférant dans une autre cuve, ainsi purifié par l'opération. Selon les moûts, on utilisera diverses variétés de cuves pour améliorer la qualité du processus, après une analyse minutieuse de chacun.

Fermentation alcoolique

Elle se produit naturellement, mais peut être accélérée ou renforcée par la chaptalisation, c'est-à-dire l'ajout de sucre lorsque l'œnologue estime que le degré d'alcool n'est pas suffisant. C'est aussi l'œnologue qui décide quelles levures employer pour affiner la fermentation, les levures indigènes (naturelles) déjà présentes dans le raisin étant souvent insuffisante (on sait qu'une partie des vigneron en France privilégie aujourd'hui, dans une démarche environnementale, l'absence d'autres levures qu'indigènes, comme d'autres proscrivent les sulfites, au risque de voir le jus s'oxyder). La fermentation s'opère alors, transformant le sucre des jus en alcool par l'action d'enzymes – présents notamment dans les levures – qui agissent sur la structure chimique des glucoses et fructoses en les décomposant pour donner de l'alcool et du gaz carbonique, d'où une première effervescence et une augmentation de la température. Cette opération, qui jadis se déroulait dans des barriques ou des cuves

ciment, est aujourd'hui, le plus souvent, assurée dans des cuves inox où la température est contrôlée et ajustée en permanence (cuves thermorégulées par refroidissement). On surveille également, toujours pour éviter l'oxydation, le niveau du moût dans la cuve que l'on remplira du même vin (ouillage) et la libération du gaz carbonique. C'est bien sûr l'alcool qui fait du jus de raisin un produit alcoolisé, le vin. À la fin du processus, on peut laisser le vin en cuve ou le soutirer à nouveau pour éviter la présence des nouvelles lies.

Fermentation malolactique

Comme dans la plupart des vignobles, on a systématisé, en Champagne aussi, la fermentation malolactique qui apporte une meilleure stabilité au vin. Il s'agit de la transformation de l'acide malique en acide lactique, une transformation naturelle qui peut se déclencher dans un laps de temps variable après la fin de la fermentation alcoolique. Certains vigneron l'espèrent, d'autres la redoutent, jugeant qu'elle nuit au caractère naturel du vin et à sa typicité, en diminuant notamment le taux d'acidité du vin. En Champagne, elle est néanmoins quasiment systématique. Là encore, cette opération s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique et une certaine effervescence.

Clarification

Même après le soutirage, il reste des impuretés dans le vin que l'on élimine par divers procédés : le collage (on place une substance qui agglutine les impuretés), la filtration on passe le vin dans un tamis approprié pour retenir les particules, et la centrifugation qui consiste, par la vitesse et l'énergie, à concentrer les particules.

Assemblage

C'est la partie cruciale de la vinification, la plus noble et la plus délicate. La plupart des vigneron, et toutes les grandes maisons, font appel à des spécialistes pour la réaliser. Comme un accordeur de pianos, l'œnologue doit écouter, sentir, goûter chaque cuve, de chaque parcelle, de chaque cépage, pour déterminer quel est l'assemblage

Le vin de réserve, les millésimés

Spécifique à la vinification en Champagne, l'utilisation de vin de réserve, c'est-à-dire de vin issu des productions des années précédentes, est courante pour apporter une structure, une rondeur supplémentaire au vin en associant un vin déjà « fait » et mûri au jeune vin. C'est la base des « bruts sans année » qu'on ne millésime pas puisqu'il provient de l'association de la dernière vendange et de vin des années précédentes. Certaines cuvées se passent toutefois de vins de réserve. Le vin est alors issu d'une seule année et peut alors recevoir un millésime sur la bouteille. Pour permettre une telle qualification, il doit évidemment être d'un excellent niveau. C'est bien sûr l'œnologue, en concertation avec le vigneron, qui propose cette classification. Une telle qualité ne se rencontre pas tous les ans. C'est pourquoi toutes les grandes maisons de champagne ne produisent des millésimes qu'à certains intervalles, pas forcément réguliers, dépendant principalement de la qualité de la vendange. C'est ainsi que l'on voit aujourd'hui des 1999, des 2002 et des 2004, qui correspondent à de très belles années et sont susceptibles d'apparaître pour certaines cuvées exceptionnelles. On obtient alors, pour les amateurs, de véritables champagnes de caractère, que l'on n'a pas pu modifier comme dans un assemblage avec le vin de réserve, qui tend généralement à harmoniser un goût correspondant à une marque.

La prise de mousse

Toutes les bouteilles sont stockées horizontalement, bouchées (mais pas tout à fait hermétiquement pour laisser un faible échange d'oxygène) et remplies à 95 %. Elles sont rangées dans des conditions optimales, à l'abri de la lumière, de préférence dans les caves champenoises établies dans les carrières calcaires, les crayères. La fermentation, provenant de l'action des ferments sur le sucre ajouté dans la liqueur de tirage, se produit donc dans ces bouteilles, provoquant un dégagement de gaz carbonique et une pression qui va en augmentant. C'est la prise de mousse, le vin devient effervescent dans la bouteille et de nouvelles lies se forment. La prise de mousse est naturellement une période cruciale qui doit également être contrôlée et préparée de façon minutieuse pour être progressive et régulière.

idéal avec ces différentes parcelles. Comme le nez des maisons de parfums, il a en tête, en fonction des qualités de chaque moût, le résultat auquel il pense de façon idéale, et qu'il essaie de reproduire en combinant les différents éléments. Cette haute technicité est semblable à celle d'un mécanicien de Formule 1, d'un chef d'orchestre chargé d'harmoniser ses 50 violons, d'un grand cuisinier qui associe mentalement des ingrédients pour réaliser un plat unique, issu de son imagination. Dans la même veine, l'œnologue, ou même les œnologues, se penche sur les cuves comme sur un berceau, imaginant comment le bébé va grandir, et choisissant l'environnement le plus propice à son épanouissement. L'avantage sur une production *ex nihilo* est que l'œnologue a naturellement droit à l'expérimentation. Il dose, essaie de nombreux assemblages, compare, consulte le maître de chai ou le vigneron, ajuste, recommence, affine, jusqu'à ce qu'il estime avoir trouvé la meilleure combinaison. Si l'assemblage est délicat pour une cuvée associant les trois cépages (chardonnay, pinot noir, pinot meunier), il ne faut pas croire que les blancs de blancs (issus du seul chardonnay) ou les blancs de noirs (issus de pinot noir et meunier) sont beaucoup plus simples. Il faudra alors jouer avec finesse sur les typicités de chaque terroir, et il faut savoir que certaines grandes maisons recueillent des jus venant de plusieurs dizaines de terroirs, c'est-à-dire de villages, et que chaque terroir est lui-même subdivisé en plusieurs parcelles...

Mise en bouteille

Après une ultime phase de stabilisation – principalement par le froid – qui permet au vin de se reposer et de se clarifier, on procède à la préparation conduisant à la seconde fermentation alcoolique. Pour ce faire, on introduit dans la cuve la liqueur de tirage, un mélange de vin et de sucre élaboré par le vigneron lui-même, additionné de ferments (levain) qui faciliteront cette fermentation, mais en apportant aussi leurs propres caractéristiques, notamment organoleptiques. Le dernier ajout est une substance permettant de rassembler les levures en les empêchant de se fixer, ce qui est le but de l'opération dite de remuage. On procède alors à la mise en bouteille de ce mélange. On utilise pour cela des bouteilles dites « champenoises », c'est à dire dans un verre épais et dans sa forme caractéristique, susceptible de résister à la forte pression qui s'exercera suite à la seconde fermentation et au dégagement de gaz carbonique, c'est-à-dire la prise de mousse.

Remuage

Les lies qui se sont formées dans le vin sont aussi propices au développement de nouveaux arômes qui viendront enrichir la qualité finale du vin. Il convient néanmoins, à un moment donné du vieillissement, de les éliminer. On commence par les empêcher de rester en dépôt sur le verre. Pour ce faire, on les dispose d'abord dans un plan incliné afin qu'elles soient toutes rangées le col vers le bas, ce qui facilitera l'afflux du dépôt dans le goulot de la bouteille. C'est ensuite la phase délicate du remuage, qui réclame habileté et rapidité. Le « remueur », prend la bouteille par le fond et la tourne d'un coup sec, par une rotation d'un quart, ou autre, dans un sens ou un autre, pour empêcher le dépôt de se fixer et faciliter son déplacement vers le goulot. Il remue ainsi ses bouteilles de façon régulière, fraction de tour par fraction de tour, dans un sens ou un autre, jusqu'à ce que tout le dépôt soit arrivé dans le col. Cette opération est souvent une performance, à la fois de précision et de rythme. Avec quelque 50 000 tournées par jour, cela signifie qu'à temps plein, le remueur tourne 100 bouteilles à la minute ; soit une toutes les secondes et demie... Il existe bien sûr des machines qui ont fait leur apparition au siècle dernier, mais de nombreux remueurs sont encore « manuels ». Ensuite, les bouteilles sont à nouveau stockées, la tête en bas, pour préparer le dégorgement.



Étape du remuage dans la fabrication du champagne.

Dégorgement

L'opération précédente ayant permis l'accumulation du dépôt dans le goulot de la bouteille, il convient maintenant de l'expulser hors de cette bouteille. L'opération s'appelle le dégorgement. Elle est faite directement, « à la volée », en laissant monter le gaz carbonique jusqu'au dépôt et en ouvrant vivement la bouteille afin que la pression chasse le bouchon. Mais elle est souvent produite par congélation du dépôt : on place la bouteille dans un bac de congélation, on attend que le dépôt soit pris dans un glaçon, on ouvre alors la bouteille et la pression expulse le glaçon. Là encore, la mécanisation a permis d'augmenter notablement les cadences de dégorgement.

Dosage

Ce nouveau dosage, c'est-à-dire l'ajout de sucre dans le vin est indispensable pour deux raisons : il remplace le vide créé par l'expulsion du dépôt (sinon le vin s'oxyderait), et il édulcore ce jeune vin encore très acide pour en faire un champagne « consommable ». Selon la qualité désirée, on dosera plus ou moins fortement, entre brut et demi-sec, les appellations extra-brut ou doux étant plus rares. Pour obtenir un brut sec, on dosera autour de 6 g/l jusqu'à 12 g/l, alors que pour un demi-sec, le dosage dépasse les 30 g/l. La substance ajoutée dans la bouteille juste après le dégorgement s'appelle la liqueur d'expédition. La doseuse, machine employée pour l'opération, injecte ainsi quelques centilitres jusqu'à ce que la bouteille soit pleine, après avoir extrait un faible volume du vin qu'elle remplacera ensuite pour faire le complément.

Bouchage, poignettage, mirage

Dès la fin du dosage, les bouteilles sont acheminées sur une machine à boucher qui place dans la bouteille le fameux bouchon champenois, dont le diamètre et la forme sont parfaitement cylindriques avant bouchage, et qui pendra par la suite la forme d'un champignon à base trapézoïdale. Pour protéger le bouchon de la pression du gaz contenu dans la bouteille, on l'entoure d'un parement de fil de fer, le muselet qui l'entoure et le fixe sur la bouteille. Les bouchons de liège sont les seuls utilisés pour le champagne. Leur qualité est primordiale pour la bonne conservation du vin et la réussite du débouchage : le bouchon doit être ni trop difficile, ni trop facile à enlever (sinon le champagne risquerait d'être éventé). La qualité même du liège est donc importante, pour supporter la forte pression (plusieurs kg/cm²) due au gaz. Ultime élément du système de bouchage, sur le bouchon, fixé sur lui et sous le muselet, figure une petite place métallique ronde qui porte généralement la marque du champagne et un élément caractéristique, un emblème. Cette plaque évite aussi au muselet de cisailer le bouchon.

Habillage

Cette opération ne fait naturellement pas partie de la vinification proprement dite, mais elle participe à l'attrait de la bouteille de champagne auprès du consommateur. Après le bouchage, la bouteille a été secouée (poignettage)

et mirée pour bien amalgamer la liqueur d'expédition et s'assurer que le vin est parfaitement limpide. Les bouteilles reposent ensuite quelques mois en cave avant de recevoir leurs accessoires officiels et indispensables : le chapeau d'aluminium ou d'étain qui entoure le goulot et le bouchon, la collerette à la base de ce chapeau et l'étiquette qui rassemble les éléments caractéristiques de la bouteille et les mentions légales. Elle peut être complétée par une contre-étiquette, de l'autre côté de la bouteille pour préciser certains éléments. Certaines cuvées particulières arborent une présentation spéciale, voire une forme spéciale de contenant, comme la fameuse bouteille de Dom Pérignon par exemple.

Brut, sec ou demi-sec ?

Les appellations des différents champagnes dépendent du dosage final avant le bouchage. Rappelons que le dosage est l'opération qui consiste à ajouter du sucre dans le vin pour lui enlever un peu d'acidité. Selon la qualité désirée, on dosera plus ou moins fortement, pour obtenir des cuvées plus ou moins sucrées. Pour obtenir un brut sec, on dosera autour de 6 g/l jusqu'à 12 g/l, alors que pour un demi-sec, le dosage dépasse les 30 g/l. La substance ajoutée dans la bouteille juste après le dégorgement s'appelle la liqueur d'expédition. Les différentes cuvées de champagne s'articulent donc autour de cette notion pour donner les appellations en vigueur. On notera que la consommation a évolué au cours des décennies, et si le champagne doux ou demi-sec était encore très en vogue jusqu'au milieu du XX^e siècle, les goûts se sont portés au fil des ans vers des champagnes toujours plus secs. Aujourd'hui la consommation de champagne porte à 90 % sur des bruts, qu'ils soient millésimés ou non, blancs ou rosés. On notera que cette évolution n'est pas spécifique au champagne mais qu'elles touchent tous les vins. Il est presque impensable tout du moins en France, de produire un vin rouge sucré, alors que de tels vins, grâce à la chaptalisation, étaient largement diffusés il y a une cinquantaine d'années. Les vins liquoreux eux-mêmes, même si les grands sauternes, les jurançons ou les moelleux de Loire conservent une haute renommée, sont beaucoup moins en vogue. On rappelle souvent l'anecdote concernant le condrieu, ce cru très noble de la vallée du Rhône, tout près de Lyon, élaboré à partir du cépage viognier. Jusqu'en 1950, on ne connaissait guère que le condrieu demi-sec ou doux, où le raisin gorgé de sucre exprimait tout son sucre. C'est le grand cuisinier Fernand Point, qui pour marier certains de ses plats, demanda aux producteurs de lui fabriquer un condrieu sec. Il lança la mode, comme un précurseur qu'il était et le condrieu devint sec, la plupart des amateurs, même les plus éclairés, ne se doutant pas que ce qu'ils appréciaient était une quasi-nouveauté au regard des siècles passés. Pour le champagne, il en est à peu près de même. La consommation des demi-secs et des doux était majoritaire à la Belle Époque, elle est aujourd'hui marginale ; la plupart des grandes maisons, pour une clientèle internationale et plus particulièrement anglo-saxonne et asiatique, commercialisent néanmoins au moins une cuvée en demi-sec. Les catégories selon le dosage :

- ▶ **Brut nature** : si la teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre et si aucune adjonction n'a été effectuée après la prise de mousse.
- ▶ **Extra-brut** : si la teneur en sucre est située entre 0 et 6 grammes par litre.
- ▶ **Brut** : si la teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre.
- ▶ **Extra-dry** : si la teneur en sucre est située entre 12 et 17 grammes par litre.
- ▶ **Sec** : si la teneur en sucre est située entre 17 et 32 grammes par litre.
- ▶ **Demi-sec** : si la teneur en sucre est située entre 32 et 50 grammes par litre.
- ▶ **Doux** : si la teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.
- ▶ **La mention « brut nature »** peut être remplacée par la mention « pas dosé » ou « dosage zéro ».

Le champagne rosé

Le champagne rosé est le seul vin rosé produit en France qui bénéficie de l'autorisation d'être produit en mélangeant du vin blanc et du vin rouge. Le rosé est produit depuis fort longtemps en champagne puisque Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, la fameuse Veuve Clicquot, en proposait dès le début du XIX^e siècle. Avant même que le vin de Champagne ne soit effervescent, on produisait des rosés sous la dénomination de claires, ou gris, qui disparaîtront à l'avènement des bulles. Il existe donc deux façons de produire du champagne rosé :

- ▶ **La première est classique**, comme un rosé tranquille, après macération du jus et des peaux, par saignée sur des pinots noirs. Il faut savoir néanmoins que pour obtenir un rosé suffisamment coloré, la macération doit être suffisante. Dans certaines régions, le rosé de saignée donne un beau jus immédiatement après une courte macération mais en Champagne, où les raisins, souvent par manque d'ensoleillement, sont peu riches en agents « teinturiers », il faut se montrer plus patient. On parlera donc aussi facilement de rosé de macération que de rosé de saignée au sens strict. Dernier facteur, si la grande majorité de ces rosés sont élaborés strictement avec des pinots noirs, on voit cependant apparaître, même dans cette technique, des assemblages avec du chardonnay, afin de donner une spécificité ou un style particulier.
- ▶ **La seconde est donc unique à la région champagne**. Le producteur réalise en général un assemblage de chardonnay et de pinot noir et/ou pinot meunier. Il peut ajouter, comme nombre de grandes maisons, des pinots vinifiés en vin rouge, issu des plus belles parcelles, pour renforcer la rondeur et la qualité du vin. Les grandes maisons sont à ce sujet un peu avantagées par rapport aux rosés de petits propriétaires. Elles seules peuvent se permettre de se fournir en vin rouge sur les plus beaux terroirs, qui se partagent entre ces maisons, en grands crus notamment. Le pinot noir, ce n'est pas un secret, s'épanouit mieux en Bourgogne

qu'en Champagne, sauf sur quelques climats. Ce sont justement ces parcelles convoitées qui donneront les plus beaux jus. Le reste de la production de pinot ne donnerait pas, si tout était vinifié en vin tranquille, l'équivalent des grands crus de Bourgogne. On peut donc estimer que ces mêmes raisins doivent être travaillés avec une grande expertise pour donner le vin rouge de haute qualité nécessaire à l'élaboration d'un grand rosé. C'est tout l'art de vigneron, lorsqu'il ne possède pas de telles parcelles, que de produire un beau rosé sur des terroirs moins nobles.

Le champagne rosé connaît depuis quelques années un engouement particulier. Alors qu'il représentait un très faible pourcentage il y a quelques décennies, il est aujourd'hui de plus en plus apprécié et demandé, ce qui a incité à nombre de propriétaires à en produire davantage. Le marché français, mais surtout étranger, pays anglo-saxons et asiatiques, continue à se développer pour ce type de champagne. Comme le blanc, mais peut-être plus encore, il est synonyme de prestige et de grandes occasions. Cela est sans doute dû à ce que, historiquement, lorsque la demande était très faible, seules les grandes maisons produisaient du champagne rosé pour quelques amateurs fortunés. On notera d'ailleurs qu'aujourd'hui, les cuvées d'exception se déclinent très souvent en une version rosé. Rappelons qu'il existe aussi des vins rosés produits en champagne, comme les fameux Rosés des Riceys, produits sur la commune du même nom et alentour, dans l'Aube.

Le champagne bio

Oui, il existe aussi du champagne bio ! Comme pour tous les vins des autres vignobles, un certain nombre de vignerons ont adopté une démarche raisonnée, dans la culture, comme dans la vinification. Certains se sont engagés dans cette voie il y a très longtemps, bien avant la mode, d'autres ont voulu d'abord observer des paliers successifs dans leur production avant de parvenir à des résultats probants. Aujourd'hui, on distingue, comme sur les autres vignobles, les champagnes bio, qui portent l'étiquette AB de l'agriculture biologique (ce n'est pas une obligation, on peut en respecter les critères, et même au-delà, et se passer du label), c'est-à-dire une culture de la vigne dénuée de tout pesticide ou d'engrais chimique, ni d'organisme génétiquement modifié (OGM) et les champagnes en biodynamie, où le viticulteur applique des principes particuliers sur la façon de cultiver, d'enrichir et de traiter le sol naturellement, puis la vigne. La biodynamie n'est pas, comme on pourrait le penser, une idée neuve puisqu'elle a près de cent ans. Appliquée à toutes les étapes de la culture, et en considérant chaque élément du processus comme un être vivant qui doit être en phase avec les autres, la biodynamie complète la culture bio avec ses propres valeurs et des exigences qui paraissent plus poussées, par exemple dans la nature des composts et dans les préparations à pulvériser. Le rythme lunaire, les phases telluriques entrent également en jeu. Nos ancêtres, qui ont pris l'habitude d'observer les lunaisons pour tirer le cidre, faisaient comme Monsieur Jourdain, de la biodynamie sans le savoir.

LES GRANDS NOMS DU CHAMPAGNE

BOLLINGER

Pour le grand public amateur de cinéma d'action, Bollinger est indissociable de James Bond, constituant à peu près la boisson favorite de l'agent 007, grand connaisseur de tout ce qui fait les plaisirs de la vie. Que l'on soit James Bond ou simple citoyen payant ses impôts et ne possédant pas d'arme à feu, une flûte de Bollinger est un moment de plaisir et de raffinement.

Histoire

Elle débute au XVII^e siècle, puisqu'on relève une trace des ancêtres autour de 1750, propriétaire d'un château en Champagne. Au XVIII^e siècle, un descendant, Pierre-Gilles Hennequin, comte de Villermont qui administre sa seigneurie de Cuis et possède une maison à Ay, qui est aujourd'hui le siège de la maison Bollinger. Son fils lui succède en 1763 et commence les premières transactions d'exportation de vin de Champagne. En 1829, Athanase de Villermont, pour développer son entreprise, s'associe à Paul Renaudin et Jacques Bollinger. L'entente est si cordiale que les familles s'unissent aussi par le mariage et la société Bollinger Renaudin et Compagnie voit le jour, utilisant le domaine initial et en acquérant d'autres sur les terres prestigieuses de Bouzy et Verzenay, notamment. L'entreprise croît ainsi jusqu'au début du XX^e siècle, où Jacques Bollinger lui donne une renommée plus grande encore. À sa mort intervient un personnage central dans l'histoire de Bollinger, sa veuve britannique,

Elisabeth, descendante du fameux économiste écossais John Law. C'est « Tante Lily » qui apportera à Bollinger cette image de modernité, de marque d'avant-garde même, par ses initiatives sur la vinification – on lui doit le Récement Dégorgé (RD) – comme sur le marketing, tout en continuant à développer le vignoble. Son neveu Claude d'Hautefeuille poursuivra l'œuvre entreprise par Tante Lily, dont la maison, proche des celliers, contient encore des souvenirs de la grande dame. Un descendant en ligne directe des premiers propriétaires tient ensuite les rênes de la maison Bollinger avant qu'elles soient confiées en 2008 à Jérôme Philippon, l'actuel président.

Bollinger aujourd'hui

Une des particularités du champagne Bollinger, et qui participe à sa très haute qualité, est la vinification sous bois, qui apporte immédiatement au jus, par ses échanges avec le fût de chêne, un équilibre et une excellente conservation pour parfaire ses arômes. Sauf si le vin paraît fragile, auquel cas le vinificateur utilise comme ailleurs des cuves en inox (le choix est fait chaque année en fonction de la qualité des moûts). La Cuvée Grande Année par exemple, est toujours issue de vins vinifiés en fûts de chêne. L'acquisition des plus beaux terroirs permet à Bollinger d'élaborer des assemblages à partir des meilleurs crus de champagnes. Bollinger a accru son développement en se portant acquéreur, ou en englobant



Bollinger et James Bond

James Bond préfère Bollinger, mais pas n'importe quelle cuvée. Il lui faut bien sûr des champagnes millésimés et, que ce soit sous les traits de Roger Moore ou Pierce Brosnan, il aime la bulle fine d'une Grande Année. La première rencontre cinématographique a eu lieu en 1973 avec *Vivre et laisser mourir* – Roger Moore commande un millésime 1969 dans sa chambre d'hôtel – et s'est poursuivie au fil des épisodes, jusqu'à *Quantum of Solace* avec Daniel Craig où l'on ne voit pas moins de trois fois la célèbre marque.

dans la société Jacques Bollinger, d'autres maisons de champagne (Ayala, Montvillers) mais aussi de vins de Loire (Langlois Château, dont les créchants sont très estimés) ou de cognac (Delamain).

Les cuvées

Il n'existe chez Bollinger que deux types d'assemblages, ceux destinés au Spécial Cuvée et au Rosé et ceux qui sont préparés pour les millésimés, Grande Cuvée et RD. Toutes les cuvées sont élaborées avec minutie et respect de l'évolution du vin. C'est ainsi que la Grande Année vieillit en cave au moins pendant 5 ans et la cuvée RD au moins 8 ans, mais le Spécial Cuvée a également 3 ans de cave avant d'être commercialisé.

Bollinger millésime certaines cuvées depuis 1893. Dans les dernières années ont pu être dégustées 1996, 1997, 1999, 2002 et 2005.

► **Spécial Cuvée.** Même s'il s'agit de la « cuvée de base », les amateurs reconnaissent tous que ce standard est en lui-même un très grand champagne, issu de vin de l'année, mais aussi de vins de réserve à plus de 50%, dont certains ont plus de 12 ans d'âge, une particularité propre au champagne Bollinger. La qualité de l'assemblage, plus de 80% en grand cru et premier cru, et le travail très approfondi mené chaque année permet une qualité constante, avec une première fermentation, pour partie en fût de chêne. Cette cuvée est issue principalement de pinot noir, et reste très fraîche en bouche grâce à un dosage modéré.

► **Bollinger Rosé.** Un rosé peu commun, racé et d'une belle structure, un vin charpenté comme un vin rouge, vif comme un rosé, élégant comme un Bollinger. Tout l'art de cette cuvée est dans son assemblage avec un vin rouge, issu des plus belles vignes du domaine, sur Ay et Verzenay, et qui entre dans la composition de cette cuvée pour 5 à 6%. Plus de 85% de cette cuvée provient de grand cru et premier cru, majoritairement de pinot noir (62%) auquel s'adjoignent 24% de chardonnay et 14% de pinot meunier. C'est un vin friand, qui fait ressortir le fruit (fruits rouges d'été) avec une bonne

acidité, une très belle longueur, dans la noblesse d'un grand rosé, à marier sur tout le repas, sur des fruits de mer sauce légèrement épicée ou alcoolisée et bien sûr des desserts fruités.

► **La Grande Année.** Comme son nom l'indique, cette cuvée est millésimée par Bollinger pour certaines années seulement (voir ci-avant). La fermentation en fût permet de contrôler l'oxydation en favorisant un échange naturel, les quelque 3000 tonneaux anciens permettant cette opération. Cette cuvée d'exception est naturellement élaborée à partir des plus beaux crus des terroirs les plus réputés (100% de grand et premier cru), le remuage et le dégorgement sont manuels et chaque opération est rigoureusement contrôlée. L'impression en bouche est celle d'une très grande volupté, attaque harmonieuse, bien dosée en acidité, notes de fruits à chair blanche, belle matière, trame fine mais expression très ample avec une finale sur des notes plus exotiques, emplissant la bouche d'une très belle texture.

► **La Grande Année Rosé.** Les mêmes caractéristiques que pour la Grande Année du point de vue de la vinification et des provenances. Comme pour Bollinger Rosé, l'apport décisif provient de ce vin rouge vieilli en cave par Bollinger, de 5 à 12 ans d'âge et parfois plus, et qui entre pour 5 à 7% dans l'élaboration de cette cuvée très distinguée. Le nez est très élégant, marqué par le pinot et ses notes suaves légèrement épicées, la bouche est très délicate, puissante sur des arômes de kirsch, avec une belle présence, celle d'un grand vin à la finale très harmonieuse et une grande persistance aromatique.

► **La Cuvée RD.** Lancée par Tante Lily il y a quelques décennies, la Cuvée RD, fleuron de Bollinger, est naturellement une bouteille d'exception. Élevée comme un grand vin blanc, avec la particularité de la vinification en fûts de chêne, cette cuvée est le top des cuvées Grande Année, auxquelles on applique, juste après le dégorgement, un très faible dosage pour en faire un grand champagne aux qualités d'un grand blanc. On peut donc consommer le RD dans ces conditions optimales, mais aussi le laisser à nouveau vieillir pour obtenir d'autres arômes et d'autres impressions.

DOM PÉRIGNON

La marque la plus fameuse de l'univers est celle de ce moine qui, dit-on, inventa le champagne, et dont on sait aujourd'hui qu'il le perfectionna et le fit connaître, ce qui est déjà beaucoup. Le moine d'Hautvillers ignorait sans

doute que, quelques siècles plus tard, de la Mandchourie à l'Alaska, des milliardaires, des marchands du temple, se prosternerait devant son nom et que celui-ci serait associé à la plus formidable image commerciale du prestige français.

LEHMANN

REIMS • FRANCE



VIVEZ L'EXPÉRIENCE LEHMANN

MARQUE FRANÇAISE DE VERRES À DÉGUSTATION

SHOWROOM PRIVÉ

En libre accès du lundi au vendredi de 16h à 19h
ou sur rendez-vous

03 26 77 16 77 • contact@lehmann-sa.fr
20, boulevard Lundy 51100 Reims



WWW.LEHMANN-SA.COM



CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE



ICI LONDRES

Né en terre d'enchantement

12,95 € Prix France



9 782305 044217

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.