

La Champagne

• Historique

Jusqu'à la deuxième moitié du XVII^{ème} siècle, les vins de Champagne étaient tranquilles et généralement rouges (Coteaux de Champagne, Bouzy).

1^{er} au XX^{ème} siècle

Au temps des Romains, Reims (Durocortorum, capitale de la Gaule Belgique) est le lieu de création de carrières, les crayères qui servent actuellement de cave.

XX^{ème} au XV^{ème} siècle

La présence des vignes est importante autour de Reims et Vitry le François. Des routes sont aménagées pour accéder aux Foires de Champagne. Ce commerce florissant a fortement contribué à la notoriété des vins de Champagnes.

Pendant la Guerre de Cent Ans, les vignes sont détruites. A sa fin (1453), la viticulture reprend autour Reims et Chalon. A la fin du XV^{ème} siècle, la Champagne compte 400 communes viticoles. Le vin produit, rouge, est considéré comme un produit de luxe, car le sacre des rois de France s'effectue à Reims en souvenir de Clovis.

XVII^{ème} siècle

Le pressurage direct apparaît : les raisins rouges sont pressés sans macérations préalables. Un vin gris de meilleure qualité est ainsi obtenu.

Dom Pérignon, cellérier de l'abbaye bénédictine de Hautvillers (1668-1715) effectue l'assemblage de raisins blancs et rouge afin d'améliorer la qualité des vins de champagne.

A la même époque, on découvre que le vin voyage et se conserve mieux en bouteille. Cependant, les fermentations alcooliques n'étant pas toujours achevées, les vins conservent une certaine effervescence (*sucres+levures = alcool +CO₂*). Sous la pression du gaz, les bouteilles éclatent régulièrement. Cette effervescence est dans un premier considéré comme un défaut du vin de Champagne, que souhaite éviter Dom Pérignon. Or ces bulles rencontrent un frais succès, à la cour royale comme auprès des nobles et bourgeois de l'époque. Il y a les partisans des vins effervescents et tranquilles. La coupe de champagne permettait de laisser le choix de boire le vin avec ou sans bulles.

XVIII^{ème} siècle

Création des premières maisons de Champagne : Ruinart en 1729.

XIX^{ème} siècle

Avec la **Révolution Industrielle**, des progrès techniques apparaissent. Ainsi la mousse devient plus régulière et le vin mieux clarifié. Des bouteilles plus solides sont créées afin de résister à la pression en CO₂. Les bouchons sont maintenus par une ficelle. Le développement des voies de communication, notamment du rail, permettent aux vins de table du Midi de concurrencer les vins rouges de Champagne. Les vins effervescents deviennent définitivement dominants au sein de la production des vins de Champagne.

1870 : 6.5 millions de bouteilles.

Fin XIX^{ème} : 30 millions de bouteilles.

XX^{ème} siècle

1908 : création du Syndicat des Vignerons de Champagne. La zone de production du Champagne est délimitée.

Le Phylloxéra et les gelées (1910 récolte nulle) font baisser les volumes. Les vignerons s'appauvrissent et les maisons cherchent d'autres sources de raisins pour satisfaire les clients.

Guerre 14-18 : Vignoble détruit à 40%

1920 : Création des Coopératives.

1927 : loi délimitant l'aire d'appellation Champagne.

1930 : crise du négoce et début des Récoltants Manipulant.

1941 : Création du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).

• **Vignoble**

Situation Géographique

Le vignoble se situe à 150 km à l'Est de Paris, à la limite Nord de la culture de la vigne. Il s'étend sur 32 300 ha, 300 communes et 5 départements (Marne, Aube, Aisne, Haute-Marne, Seine et Marne).

Climat

Le climat est semi-continentale : hivers froids, été chauds. Les forêts situées sur les plateaux régulent la température et absorbent l'humidité. Les risques de gelées de printemps sont élevés (brûlots dans les vignes), ainsi que les orages.

Sols

Le vignoble est implanté sur le Bassin Parisien, constitué de formations sédimentaires issues de l'ère Secondaire, disposées en ***cuestas***.

Ces roches essentiellement calcaires possèdent deux propriétés. Le sol caillouteux peut emmagasiner la chaleur pendant la journée et le restituer à la vigne pendant la nuit. Il permet également un bon drainage, ce qui évite à l'eau de stagner.

Au sein de ce vignoble, cinq secteurs peuvent être identifiés :

La Vallée de la Marne : Epernay-Paris. 80 % **Pinot Meunier**, la roche calcaire disparaît peu à peu pour des couches plus argileuses.

La Montagne de Reims : Reims-Epernay. Craie à bélemnite (coquillages fossilisés). **Pinot Noir**.

Côte des Blancs : Epernay-Mont Aimé. Craie et ses altérations. Sol très carbonaté favorable au **Chardonnay**.

Côte de Sézanne : Craie majoritaire et argiles. **Chardonnay** à 75 %.

Côte des Bars : Aube. **Pinot noir** 85 %.

• Cépages et AOC

Chardonnay : finesse et fraîcheur. Il occupe 28% de la surface d'appellation.

Pinot Noir : corps et la structure. Il représente 38 % de l'AOC.

Pinot Meunier : fruit et rondeur. Il est implanté à 34 %

Deux autres variétés ampélographiques sont autorisées. Il s'agit de l'arbane et du petit meslier.

Il existe **TROIS AOC** : AOC Champagne, AOC Coteaux Champenois (vin rouge tranquille), AOC Rosé de Riceys (vin rosé tranquille de l'Aube).

• Production

Classement

Les communes productrices de champagne sont classées selon une échelle, allant de 80% à 100%, établie en 1919 et reprise par le CIVC.

100% : commune GRAND CRU. 17 communes (ex : Bouzy, Cramant).

90 à 99% : commune PREMIER CRU.

Chaque année, le CIVC fixe le prix du kilo de raisin. Le négociant doit acheter son raisin au prix fixé par le classement de la commune. S'il s'agit d'une commune en GRAND CRU, il paie 100% du prix fixé, et ainsi de suite selon l'origine du raisin.

Mentions obligatoires

RM : Récoltant-Manipulant. Le vigneron vinifie ses propres raisins et vend sous son nom.

CM : Coopérative-Manipulant. Regroupe les raisins de différents coopérateurs et vend sous nom.

NM : Négociant-Manipulant. Ce sont les Grandes Maisons de Champagne, qui achètent tout ou une partie du raisin, vinifient et vendent sous leurs noms.

RC : Récoltant-Coopérateur. Le vigneron apporte ses raisins à la coopérative, qui vinifie et lui restitue la quantité équivalente de bouteilles qu'il vend sous son nom.

SR : Société de Récoltants. Il s'agit d'un regroupement de vignerons.

MA : Marque-Auxiliaire.

Lorsqu'une bouteille de champagne est commercialisée, il est obligatoire d'inscrire sur l'étiquette l'une de ces mentions.

• Vinification

La méthode d'élaboration dite champenoise peut également s'appeler méthodes traditionnelle.

Trois points sont à respecter avant que les raisins puissent entrer dans le chai.

Hauteur maximum des bourgeons : 0,5 à 0,6 m du sol.

Rendement maximum : en kilo de raisins/ha. Il est fixé chaque année mais ne peut excéder 11 600 kg / ha.

Degré minimum : 10% pour les non-millésimés, 11% pour les millésimés.

Pressurage fractionné

Le pressurage est réalisé en deux temps. La première partie, 0 à 2050 l, se nomme la **cuvée** (+ noble). La seconde 500 l s'appelle la **taille** (+ rustique). Tout ce qui s'écoule ensuite n'a pas le droit à l'AOC Champagne.

Le jus ainsi récupéré subit une **Première fermentation alcoolique**. On obtient un vin blanc tranquille.

Prise de mousse

Il s'agit de la **Seconde fermentation alcoolique**, qui s'effectue obligatoirement en bouteille. On obtient ainsi un vin effervescent.

Pour créer cette seconde fermentation, une **liqueur de tirage** (levures + sucres) est ajoutée. Le CO₂ produit par fermentation reste ainsi prisonnier dans la bouteille.

Cette prise de mousse se fait sur lattes (pupitre champenois) pendant **15 mois** pour un non-millésimé, **3 ans** pour un millésimé.

Cet élevage permet de mieux intégrer les bulles au vin. Le savoir faire du vinificateur se reflète dans la finesse de celles-ci.

Lors de la prise de mousse les bouteilles sont orientées tête en bas. Un remuage (1/4 de tour) permet de déposer les levures mortes au niveau du goulot.

Dégorgement

Il s'agit de l'élimination du dépôt. Le goulot des bouteilles passe dans un liquide très froid (-10°C). Il suffit de déboucher la bouteille, la pression évacue les dépôts solidifiés.

Liqueur d'expédition

Pour combler le manque de vin dans la bouteille lié à l'expulsion du dépôt (dégorgement), il faut ajouter du Champagne (vin de réserve) et du sucre afin de déterminer le type de champagne.

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 qualité d'un champagne réside donc d'assemblages (cépages, millésimes, cuvée et taille, terroirs) et d'une vinification exigeante (pressurage, prise de mousse, dégorgement, liqueur d'expédition).

Les Grandes Maisons (**NM**) ont pour objectif de créer un champagne Brut sans année en volume, avec un style affirmé et constant d'une année sur



l'autre afin de rassuré l'amateur quant à la qualité d'un produit. Elles se construisent ainsi une plus forte trésorerie que les vigneron **(RM)**, qui leur permet de créer des cuvées d'exception et de choisir les raisins.

Les Récoltants ne peuvent que compter sur leurs propres raisins, et sont davantage tributaire de leur millésime. Leur champagne peut être moins régulier mais la notion de terroir renforcée.