

Le champagne

Résumé

I. Localisation

L'aire Géographique ou Champagne Viticole s'étend sur cinq départements : Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne, Seine-et-Marne. Le vignoble champenois comprend quatorze régions :

1. Le Massif de Saint-Thierry
2. La Butte de Nogent l'Abbesse
3. La Vallée de la Vesle
4. La Vallée de l'Ardre
5. La Montagne de Reims
6. La Région d'Epernay
7. La Vallée de la Marne et les vallées affluentes
8. La Vallée du Surmelin
9. La Côte des Blancs
10. La Région de Congy - Villevenard
11. La Côte de Sézanne
12. La Région de Vitry-le-François
13. La Butte de Montgueux
14. La Côte des Bar

2. Histoire :

Moyen Âge :

La vie urbaine va être fortement influencée par la personnalité des évêques de Reims. À l'époque mérovingienne, Reims est l'une des capitales de l'Austrasie. Les évêques tiennent à doter la ville de lieux de culte. La ville se transforme en cité sainte. A partir du VII^e siècle, le développement de la noblesse et du clergé rend le vin indispensable. Les évêques, les nobles doivent avoir un vignoble à proximité de leurs domaines. Les vignobles de Reims, de Châlons-en-Champagne en sont un exemple. Dès le XI^e siècle Paris acquiert progressivement son statut de capitale, mais Reims reste la ville des sacres.

Renaissance :

Durant la Renaissance, les besoins de vins de qualité sont de plus en plus indispensables à la noblesse et au clergé. La puissance du royaume de Bourgogne influence les goûts en matière de vin et de gastronomie. Au milieu du XVI^e siècle, le succès s'étend aux vins de toute la Champagne. Pour parfaire encore leurs vins, les vigneronns de la Rivière commencent à produire un «vin gris» à partir d'un nouveau cépage de meilleure qualité, le pinot noir.

Epoque moderne :

Durant le règne d'Henri IV, le nom vin de Champagne apparaît. Il ne plaît pas aux champenois de l'époque car le terme champagne signifie terre à moutons.

Au cours du XVII^e siècle, les nobles apprécient de plus en plus ce vin. Certains résidant à Paris ont des domaines en Champagne et se charge de le faire connaître auprès de la cour de France et d'Angleterre.

L'apparition de la bouteille vers 1660, permet de mieux conserver les vins et le gaz carbonique qu'ils contiennent. Les années froides conduisent à des fermentations alcooliques non achevées qui redémarre en bouteille, pouvant causer quelques soucis sous l'effet de la pression. Cela déplait aux vigneron, mais les anglais apprécient les bulles. ils achètent des barriques de vin nouveau, le mette eux-même en bouteille et en profite pour rajouter un peu de sucre, très à la mode à cette période là.

En 1670, Dom Pérignon , un moine cellérier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers est le premier à pratiquer l'assemblage de raisins de différents crus et cépages, qui améliore la qualité du vin et en fait disparaître certains défauts. De plus, à l'occasion d'un pèlerinage à l'abbaye de Saint Hilaire en Languedoc, il découvre la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux, qui existe depuis plus d'un siècle. Revenu dans son abbaye d'Hautvillers, Dom Pérignon expérimente la méthode sur les vins du vignoble champenois. C'est également lui qui introduit l'emploi du bouchon de liège, maintenu sur la bouteille par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile, ce qui permet au vin de garder sa fraîcheur et sa mousse. De plus, il fait renforcer la bouteille en adoptant un verre plus épais, pour éviter qu'elle n'explose. Malgré les efforts du moine, l'effervescence du vin reste empirique jusqu'aux recherches de Pasteur sur la fermentation, au XIX^e siècle. Les crayères près de son abbaye étaient utilisées pour conserver le champagne à température et humidité constantes. Par la suite, d'autres caves furent creusées en pleine craie.

Durant le XVIII^e siècle, le champagne commence à acquérir son rayonnement international, grâce aux propriétaires de célèbres maisons de champagne qui en assurent la promotion. La bourgeoisie qui se développe très fortement prend le champagne comme une marque de sa réussite sociale. Il devient le vin des grands de ce monde.

Epoque contemporaine :

En 1860, le savant champenois Jules Salleron, invente les premiers bouchons en aggloméré puis, en 1882, le densiomètre pour mesurer le degré alcoolique du vin, afin d'éviter les excès de sucre ou de levure dans le processus de la seconde fermentation. Les maisons de champagne continuent, sur la lancée de leurs voyageurs de commerce sur les routes dès le XVIII^e siècle de développer leur puissance commerciale : les invasions étrangères lors de la chute de l'Empire, la guerre de 1870 et les deux guerres mondiales renforcent cette notoriété. En 1928, l'appellation champagne concernait seulement 8000 hectares, il y en a 32500 aujourd'hui.

3. Géographie viticole :

Le Vignoble Champenois est situé à la limite septentrionale de la culture de la vigne.

Climat :

Il est tempéré, continental. Le gel est assez fréquent et fragilise la production. Des moyens de lutte sont mis en place, comme l'aspersion d'eau ou la mise en place de chaufferettes. Les deux solutions ont un coût environnemental. Seuls les cépages résistants au froid peuvent résister sur cette région. par contre la présence des cépages bourguignons traduit des conditions climatiques proches, mais également le prestige des vins bourguignons antérieur à celui des vins de Champagne.

Le relief : L'exposition est très importante car il est indispensable d'aller chercher le maximum d'ensoleillement disponible à cause de la latitude élevée. Les meilleurs terres sont les mieux exposées, comme en Bourgogne, mais ici le fait de produire du vin en méthode traditionnelle limite le manque d'ensoleillement.

Géologie :

Les formations géologiques qui affleurent sont :

- des craies blanches du Campanien et du Turonien,
- les calcaires et les marnes du Kimméridgien,
- les formations tertiaires (toute la série sédimentaire de l'Île de France du Paléocène à l'Éocène supérieur)

Les sédiments qui affleurent sont calcaires à 75 % (craies, marnes et calcaires durs).

On trouve des différences d'une région à l'autre :

- La Côte des Blancs, la Côte de Sézanne et le vignoble de Vitry-le-François reposent sur la craie affleurante.
- La Montagne de Reims sur la craie enfouie en profondeur.
- La Vallée de la Marne (à l'ouest de Châtillon-sur-Marne) et les petits massifs autour de Reims (Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre et Montagne ouest) sont à tendance marneuse, argileuse ou sableuse.
- Enfin, la Côte des Bar (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine) est essentiellement constituée de marnes.

4. Economie des vins de Champagne

La champagne s'appuie sur un réseau très puissant de négociants. Le vignoble est le premier acteur de la filière des vins et spiritueux français à l'export.

La filière est à l'origine de 30 000 emplois directs dont 15 000 salariés auxquels s'ajoutent environ 120 000 travailleurs saisonniers pour la période des vendanges.

Il couvre une superficie de 33 580 hectares dont :

- 23998 dans la Marne
- 7106 dans l'Aube et la Haute Marne
- 2476 dans l'Aisne et la Seine et Marne

Chiffre d'affaires : 4,4 milliards d'euros dont 2,3 à l'export. Le vin de Champagne est exporté dans plus de 190 pays et compte pour 13% en volume de la consommation mondiale des vins effervescents.

Les 5 grands groupes de maison de Champagne :

1. Moët & Chandon + Mercier + Ruinart + Vve Clicquot + Krug (Moët Hennessy - LVMH)
2. Lanson - BCC : Lanson + Burtin Besserat de Bellefon + Boizel + Chanoine + Philipponnat + De Venoge + Alexandre Bonnet
3. Vranken + Pommery + Heidsieck & C° Monopole + Charles Lafitte
4. Laurent-Perrier + De Castellane + Salon-Delamotte + Lemoine
5. Mumm + Perrier-Jouët (groupe Pernod Ricard),

5. Elaboration des champagnes

Les vendanges

Elles ont lieu en septembre ou en octobre selon la date de floraison et l'évolution de la maturité des raisins. Afin de tenir compte au plus près de la maturité effective des raisins dans chaque cru, les dates des vendanges sont déterminées par village.

En Champagne, les vendanges sont obligatoirement manuelles pour ne pas endommager les baies qui doivent arriver intactes au pressurage.

Le pressurage

La récolte est conduite au pressoir où les raisins sont pesés et groupés par lot de 4 000 kg d'un même cru et d'un même cépage ; lot qui constitue l'unité de charge – ou marc – du pressoir champenois traditionnel.

Quatre presses sont effectuées par pressurage afin d'obtenir 25,5 hectolitres de moût soit 20,5 hl de cuvées et 5 hl de tailles.

Entre chaque presse, on réalise une retrousse en ramenant les raisins au centre du pressoir pour constituer le gâteau. La durée d'un cycle de pressurage est de 3 à 4 heures.

La production d'un vin blanc à partir de raisins noirs – qui représentent deux tiers de l'encépagement – est rendue possible par un pressurage lent, permettant un écoulement rapide du jus.

* Le tout premier jus (ou "autopressurage") résulte du pressurage naturel des raisins entre eux, lors du chargement. Il peut représenter 100 à 150 litres. Il est souvent éliminé lorsqu'il entraîne avec lui des impuretés ou du jus oxydé au contact des manipulations du raisin depuis sa cueillette.

* Le premier jus (ou "cuvée") est obtenu par trois presses (ou "serrages" ou "serres") successives et discontinues. La première presse permet généralement de recueillir près de 10,25 hl dans le "belon" (cuve de réception en ciment, acier émaillé ou inox). Pour obtenir les 20,50 hl autorisés, on procède à la "retrousse", opération qui consiste à casser les bords du "gâteau" (ou masse des raisins moins écrasés), situés à la périphérie et qui ont donc été soumis à une pression plus faible.

Deux nouvelles presses (ou "retrousses") permettent d'obtenir la quantité complémentaire de jus (6,15 hl et 4,10 hl) qui constitue la cuvée.

* Après ces trois presses, on effectue une troisième retrousse et l'on extrait alors un troisième jus (ou "taille") de 5 hl. Ce cycle peut comprendre 2 ou 3 presses suivant les raisins.

Le débouillage

le moût est dirigé vers d'autres cuves dites de "débouillage". Là, il repose entre 12 et 24 heures, afin que toutes les matières étrangères en suspension se déposent. Cette décantation se déroule en deux temps :

L'élaboration

Pendant environ deux semaines, le sucre contenu dans le raisin va se transformer en alcool sous l'action des levures liées à la fermentation naturelle. Les vins sont alors qualifiés de vins tranquilles ou vins clairs, par opposition aux vins effervescents qu'ils ne sont pas encore.

Au printemps, le vigneron réunit en lui-même mémoire sensorielle, talent et passion et, autour de lui, une petite équipe. Ainsi escorté, il procède à la subtile alchimie de l'assemblage. C'est une œuvre de création, où il s'agit « d'unir » jusqu'à dix vins différents : vins clairs de l'année et vins de

réserve aux qualités exceptionnelles. Trouver le goût juste, l'équilibre extrêmement précis qui donnera un Champagne de Vigneron unique et néanmoins stylé, racé, est un art. L'art de signer un Champagne de Vigneron.

Chaque année, une partie de la vendange est mise de côté pour entrer dans les assemblages des années suivantes. Avec ces vins dits de réserve, le vigneron parvient à pérenniser le goût et le style de son Champagne, représentatif non seulement de son terroir mais aussi de sa personnalité. Une fois assemblé, le Champagne est mis en bouteille.

La prise de mousse

Le tirage (mise des vins en bouteille pour la prise de mousse) ne peut être effectué avant le 1^{er} janvier qui suit la vendange.

A la mise en bouteille, avant de la boucher avec une capsule en métal, le rajout d'une petite quantité de liqueur composée de vin, sucre et levures sélectionnées – la liqueur de tirage – favorise le démarrage et la deuxième fermentation. Progressivement, le vin devient effervescent et un dépôt se forme : c'est la prise de mousse.

Le vieillissement

Le vin peut alors vieillir sur lattes, dans des caves garantissant calme, obscurité, température constante et hygrométrie.

La durée minimale de vieillissement après la mise en bouteille est de 15 mois pour les bruts et 3 ans pour les millésimes.

Le remuage

Au terme du vieillissement sur lattes, le vin, devenu effervescent, contient un dépôt naturel qui doit être extrait sans pour autant vider la bouteille de son contenu.

Les bouteilles sont placées sur un pupitre et remuées par une inclinaison progressive et de plus en plus importante, pour faire glisser le dépôt vers le goulot.

Elles sont ensuite sur le pupitre, sur pointes.

Le dégorgement

Puis le goulot est plongé dans un bain de saumure à -17°C pour congeler le dépôt. La bouteille est alors relevée, décapsulée et, sous la pression de l'effervescence qu'elle contient, le bloc de glace emprisonnant le dépôt est expulsé : c'est le dégorgement.

Le volume correspondant est remplacé par une liqueur d'expédition composée de vin et de sucre, dont la proportion varie selon le type de Champagne que l'on souhaite obtenir :

- **brut nature** : 0 à 3 grammes de sucre par litre
- **extra brut** : 0 à 6 grammes de sucre par litre
- **brut** : 5 à 12 grammes de sucre par litre
- **extra dry** : 12 à 17 grammes de sucre par litre
- **sec** : 17 à 32 grammes de sucre par litre
- **demi-sec** : 32 à 50 grammes de sucre par litre
- **doux** : Plus de 50 grammes de sucre par litre

La bouteille est ensuite fermée par un bouchon de liège comportant trois parties, celle en contact avec le vin s'appelant miroir.

D'une qualité exceptionnelle pour contenir la pression, il est maintenu par un muselet de fil torsadé et porte obligatoirement la mention « Champagne ».

L'habillage

Après un nouveau séjour en cave, qui peut varier d'une quinzaine de jours à plusieurs mois pour permettre une parfaite homogénéité de son contenu, la bouteille est habillée d'une collerette, d'une capsule abritant bouchon et muselet ainsi que d'une étiquette portant les mentions obligatoires regroupées dans un même champ visuel : mention de l'Appellation, du type de cuvée, mention de la marque, de l'immatriculation professionnelle...

Les vignerons membre des « Champagnes de Vignerons » sont reconnaissables par les mentions RM, RC, SR et CM sur les étiquettes.

6. Classification des vins de la Champagne

Il existe différentes appellations en champagne qui mettent en avant le terroir ou le mode d'élaboration :

- Champagne blanc
- Champagne grand cru
- Champagne premier cru
- Champagne rosé
- Coteaux Champenois
- Rosé des Riceys
 - blanc de blancs n'assemble que les raisins blancs du chardonnay.
 - Un blanc de noirs assemble uniquement les raisins noirs du pinot noir et/ou du meunier.

Choix des années : bruts non millésimés ou millésimés

En Champagne, la tradition veut qu'on assemble les vins de plusieurs années. Lors de l'assemblage, l'élaborateur cherche à s'approcher le plus possible du type de champagne qu'il désire vendre, grâce à la diversité des vins dont il dispose : diversité de crus, de cépages mais aussi d'années. Les grandes maisons sont donc avantagées par rapport aux petits producteurs pour cela. L'assemblage dit "non millésimé" permet ainsi l'expression et la perpétuation d'un style propre à une marque.

Millésime

Parfois, les vins assemblés sont issus d'une seule et même année, qu'on appelle "millésime". On les élabore les années suffisamment chaudes lorsque le vin de base présente des qualités recherchées par le consommateur.

Les rosés

Les rosés sont obtenus par macération des raisins noirs ou en assemblant des vins blancs et un vin rouge "tranquille" d'appellation Champagne. Leurs palettes vont du rose tendre au rose profond et leurs goûts du plus léger au plus charpenté.

Tous les vins de Champagne s'épanouissent 15 mois minimum dans les caves de leurs élaborateurs. Trois années sont nécessaires pour les vins millésimés et beaucoup plus pour les cuvées spéciales. Car le temps permet d'enrichir les arômes du vin.

7. Les cépages :

Les cépages du champagne sont le pinot noir (38%), le pinot meunier (32%) et le chardonnay (29,7%). L'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris (tous à raisins blancs), également autorisés, représentent moins de 0,3 % du vignoble.

Le chardonnay :

Cépage bourguignon, le chardonnay a été planté dans presque tous les vignobles de la planète. Il représente le luxe, la finesse des vins de Champagne et de Bourgogne.

Le pinot noir

Les vins de Champagne à 100% de pinot noir (blanc de noir) ont une moins bonne image que ceux à base de chardonnay (blanc de blanc). Parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

Le pinot meunier:

Le pinot meunier est un cépage rouge, essentiellement présent dans le vignoble de champagne. C'est un plant de vigueur moyenne à soutenue. Il résiste assez bien aux gelées d'hiver et se plaît assez bien dans des sols argileux et humides comme ceux que l'on trouve dans la vallée de la Marne. Son vin est peu coloré, moins fin et moins alcoolique que celui du pinot noir.. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur. On commence à voir apparaître des vins de champagne élaborés avec 100% de pinot meunier qui présente un bel équilibre.

8. Typicité des vins de champagne

Dans sa jeunesse, le Champagne exprime des arômes de type de fruits frais, de fruits exotiques, plus rarement des arômes de type floral. Les arômes et la structure dépendent de l'encépagement. Un vin qui contient plus de chardonnay sera plus gras plus long, plus alcoolique. Les vins à base de pinot meunier et de pinot noir seront plus vifs mais plus aromatiques. Les millésimes influencent beaucoup le goût c'est pour cette raison que l'on associe plusieurs millésimes afin d'avoir un goût constant. Le dosage de la liqueur d'expédition modifie fortement les équilibres.

Sur les vieux Champagne, l'effervescence se combine intimement avec le vin ; elle est moins exubérante ; la mousse devient crémeuse, persistante, s'accrochant à la paroi du verre. Le Champagne atteint alors toute sa plénitude et sa complexité. On parle alors de bouquet du Champagne pour exprimer sa complexité. Les arômes sont de type : fruits mûrs, fruits secs, grillés voire torréfiés. Cette complexité ne peut être obtenue qu'après un long processus de vieillissement en bouteille, au contact des lies (phénomène d'autolyse) dans les caves à hygrométrie élevée et aux températures constantes de 9 à 12°.

Le Champagne est majoritairement commercialisé en Brut, sans indication de l'année. L'extra brut ou le brut zéro (c'est-à-dire sans dosage) a tendance à se développer ainsi que le demi-sec. On trouve du Champagne millésimé (indication de l'année obligatoirement sur l'étiquetage et le bouchon), cette mention est réservée aux meilleures années. Le Champagne Rosé rencontre actuellement un grand succès de commercialisation .

9. L'alliance des mets et des vins

Champagne et apéritif

- poissons légèrement fumés (saumon, truite, anguille) servis sur toasts, en rillettes, cuits à la vapeur ou marinés à servir en mini-brochettes ou sur pique (bar, dorade, saumon...), tarama, œufs de truite ou de saumon sur blinis
- coquillages (moules, coques, bigorneaux) et crevettes poêlées et juste salées,
- crudités (tomates cerise, radis...), légumes en bâtonnets (carottes, céleri, endives...) accompagnés d'une sauce à base de fromage blanc ou de yaourt avec une pointe de ciboulette, estragon, persil, menthe... ou en tempura (beignets japonais),
- foie gras sur toast de pain d'épices, piques de jambon à l'os avec ananas, pruneaux au bacon,
- légumes marinés à l'orientale, mini-boudins antillais à condition qu'ils ne soient pas trop pimentés
- ou, plus classiquement, des gougères légères.

Les vins de Champagne rosés peuvent également trouver leur place à l'apéritif, en particulier ceux qui comportent une forte proportion de chardonnay, ont des arômes discrets et frais et une texture douce et soyeuse.

Les entrées

Terrines, fromage de tête, gésiers confits, cou d'oie farci, jambon de pays, champignons en fricassée, en aumônière ou en tourte s'harmonisent avec ces vin de Champagne choisis plutôt jeunes, pouvant avoir une certaine rondeur.

Les fruits de la mer

Les écrevisses : Très goûteuses, elles sont rares. Chair délicate, fine, soyeuse. Champagne frais et rond, il accompagne leur douce saveur exaltée par une cuisson naturelle.

La langouste : Sa chair fine et serrée n'est que tendresse et suavité. Elle se prépare grillée ou à la vapeur. Langouste et Champagne sont au diapason sur le registre de l'aigre-doux, avec une pointe de vanille, une touche de citronnelle ou d'épices douces. Champagne savoureux et tendre, rosé, millésimé ou non.

Les langoustines : Goût ample et noble, délicatement marin. Elles se préparent crues en carpaccio, grillées ou à la vapeur accompagnées d'une sauce intense et raffinée à base de fenouil. Champagne assez corsé, épanoui, aux arômes boisés subtils et persistants.

La coquille Saint-Jacques et les pétoncles : Coquillages aux arômes de noisette, presque sucrés, rehaussés d'une pointe d'iode, ils expriment une sensualité délicate. Ils se préparent crus ou cuits, au naturel avec un filet d'huile d'olive, quelques zestes de gingembre ou encore accompagnés d'une sauce légère crémée au safran. Champagne brut millésimé, longuement mûri en cave, puissant et structuré. Le rendez-vous de la finesse et de la noblesse.

Le bouquet breton : Grosses crevettes très savoureuses, cuites au court-bouillon ou à la vapeur. Champagne frais et tonique, ferme et franc comme un brut non millésimé jeune à dominante de chardonnay...

Le homard : Goût richement iodé, d'algues et de sel. Sa chair est ferme et d'une saveur délicate. Excellent grillé associé à un filet d'huile d'olive aux herbes ou à un beurre fondu... Champagne structuré alliant la fraîcheur et la matière, aux saveurs fruitées intenses.

L'oursin : Son corail orangé à texture tendre révèle des saveurs onctueuses, suaves, fines et iodées. Il s'apprécie cru et nature.

Les huîtres : Leur diversité est aussi riche que celle des vins de Champagne. Les choisir charnues. A consommer nature, sans citron ni vinaigre aux échalotes.
Champagne vif, frais et léger, un blanc de blancs.

Et l'incontournable plateau de fruits de mer ? Il se compose généralement de coquillages, de crustacés et d'huîtres. Un champagne plus frais, assez vif conviendra.

Les plats

Les volailles simplement rôties ou en fricassée se marient avec des blancs de noirs jeunes. Plus matures, ils conviennent parfaitement aux volailles confites, en sauce ou richement farcies. Les préparations à base de truffes ou de morilles seront sublimées par des blancs de noirs millésimés.

Les desserts

Les gâteaux secs ou moelleux à base de fruits secs et d'épices comme les madeleines, macarons, pain d'épices, cakes, les gâteaux aux noix, aux marrons; les desserts crémeux : pithiviers, Saint Honoré...