

Le vignoble de Champagne



La Champagne est répartie en trois AOP :

- AOP Champagne (vins blancs et rosés effervescents)
- AOP Coteaux Champenois (vins non effervescents)
- AOP Rosé des Riceys (vins rosés tranquilles)

Pour le champagne, seuls trois cépages sont autorisés :

- Le Pinot Noir : 30% des vignes, présent principalement dans la Montagne de Reims et dans la Vallée de la Marne. Il donne au vin force, gras et générosité.
- Le Pinot Meunier : 40% du vignoble, se trouve dans les vignobles de la Vallée de la Marne et de l'Aube. Moins noble que le précédent, il est plus rustique. Il est apprécié dans les assemblages en raison de son évolution rapide.
- Le Chardonnay : 30% de la surface, surtout localisé en Côte des blancs. Il apporte au vin fraîcheur, finesse et légèreté.

Chaque minute dans le monde ce sont 578 bouchons de champagnes qui sautent !

Le vignoble champenois est réparti dans les départements de la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Seine-et-Marne et la Haute-Marne pour un total de 30 000 hectares de vignes. Cette surface se divise en sous-région : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des blancs, la Côte des Bar et le Sézannais. Le vignoble représente la limite nord de la culture de la vigne avec un climat froid d'une moyenne de 11°.

En Champagne, chaque commune est répertoriée dans un document appelé échelle des crus : chacune y est classée en fonction de la qualité des vins qu'elle produit. Aux meilleures communes, est affecté le coefficient 100, c'est ce qu'on appelle les crus à 100 %, puis viennent les communes à 99 %, 98 % jusqu'à 80 %. La possibilité de faire figurer sur l'étiquette la mention « grand cru » n'est réservée qu'aux communes classées à 100 %. La mention « 1er cru » est réservée aux communes classées entre 99 % et 90 %.

Ces cépages sont vinifiés en vins blancs tranquilles (sans bulles), par pressurage direct : donc, même les cépages rouges vont donner du vin blanc puisqu'il n'y aura pas eu macération des peaux du raisin avec la pulpe. Après fermentation, le vin est assemblé de différentes cépages, années, niveau de classification et parcelles à l'exception des grands millésimes : ce sont les champagnes les plus couramment produits, on les appelle « Brut Sans Année ». Cette région viticole est la seule en France à être autorisée à élaborer des rosés à partir d'un assemblage de vin rouge (à ce moment vinification en rouge des cépages Pinot noir et meunier) et blanc. Le vin assemblé est mis en bouteille, que l'on bouchera, après addition dans la bouteille d'une « liqueur de tirage » composée de sucre et de levures, ceci afin de provoquer une deuxième fermentation en bouteille qui apportera l'effervescence au champagne (cette 2ème fermentation en bouteille est LA base du Champagne : comme la bouteille est bouchée, le dégagement de gaz carbonique lors de cette 2ème fermentation sera emprisonné dans la bouteille et donnera au final les bulles du Champagne !). Les bouteilles sont empilées les unes sur les autres : c'est la mise sur lattes. Elles sont entreposées dans des caves à 12-14°C. Cette température basse entraîne une durée de fermentation longue : 6 à 7 semaines, ce qui est voulu puisqu'on recherche la meilleure dissolution du CO2 possible qui se formera pendant cette fermentation et une mousse plus fine.

La fermentation étant terminée, il s'agit de rassembler sur le bouchon la totalité des matières en suspension (levures mortes notamment) dans le champagne pour les éliminer. Quand les bouteilles sont horizontales (sur lattes), les levures mortes occupent toute la longueur de la bouteille. Progressivement, on va redresser les bouteilles, on dira alors qu'elles sont « sur pointe », goulot vers le bas, et les tourner afin de rassembler le dépôt au niveau de ce goulot. Elles vont rester dans la même position pendant le vieillissement allant de 2 à 5 ans. Plus le Champagne restera longtemps sur pointe, plus les bulles seront fines. Cette conservation permettra également de développer certains arômes.



Après cette période, suit l'étape du dégorgement : cette étape consiste à éliminer le dépôt de levures mortes. Pour cela, on va congeler le goulot de la bouteille dans une saumure (mélange de sel et d'eau) à -30°C pour emprisonner les levures (qui se sont rassemblées vers le haut de la bouteille) dans un glaçon. On retourne la bouteille, on fait sauter la capsule et le bloc de levures congelé est expulsé sous la pression. Pour compenser la perte de volume occasionnée, on ajoute une « liqueur d'expédition ». Sa composition varie selon les producteurs mais elle est souvent constituée de vin, de cognac et de sucre. La teneur finale en sucre dans le champagne va dépendre de celle-ci. Un champagne doux contiendra plus de 50 g/L de sucre, un demi-sec entre 32 et 50, un sec entre 17 et 32, un extra-sec entre 12 et 17, un brut moins de 12 et un extra-brut entre 0 et 6.

Après toutes ces étapes, le champagne est enfin prêt à être bouché, étiqueté et livré pour être commercialisé.

On trouve différents champagnes suivant les assemblages qui sont faits :

- Un champagne brut sans année (80% des ventes) est un champagne d'assemblage de vins de plusieurs années, de crus, de cépages et de lieux géographiques différents, de manière à ce qu'il ait toujours le même goût.
- Un champagne blanc de blancs est un champagne issu uniquement de Chardonnay, mais de plusieurs millésimes, de plusieurs crus et de lieux géographiques différents.
- Un champagne millésimé est un champagne d'assemblage de crus, de cépages et de lieux géographiques différents, mais toujours de la même année.
- Un champagne blanc de blancs millésimé est un champagne issu uniquement de Chardonnay, d'une seule année, mais de crus et de lieux géographiques différents.
- Un champagne blanc de blancs millésimé Grand Cru « ... » (nom du cru, exemple Chouilly) est un champagne issu uniquement de Chardonnay, d'une seule année, d'un seul cru
- Les cuvées de prestige sont souvent millésimées et issues des meilleures parcelles et des meilleurs crus