

# CHAMPAGNE

DE LA CAVE À LA TABLE

VIGNERONS ET MAISONS



**CHAMPAGNE : De la cave à la table**

Crédits photos : Couverture Fabrice Leseigneur - Pages 4 et 5 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Pierre Thomas/Sipa Press - Pages 6 et 7 : Yvon Monet, Michel Guillard, Philippe Maille - Pages 8 et 9 : Alain Cornu, Gérard Rondeau, Fulvio Roiter - Pages 10 et 11 : Gérard Rondeau, Daniëlla Hendrickx, Alain Cornu, Fabrice Leseigneur - Pages 12 et 13 : Fabrice Leseigneur, Daniëlla Hendrickx, John Hodder, Yvon Monet - Pages 14 et 15 : J.P. Pairault, Alain Cornu, Jean-Charles Gutner, Yvon Monet, Philippe Exbrayat - Pages 16 et 17 : Alain Cornu, Visuel Impact - Pages 18 et 19 : Herald Peirera, Daniëlla Hendrickx - Pages 20 et 21 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Herald Pereira, Kumasegawa, Daniëlla Hendrickx, Patrick Guérin, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pages 22 et 23 : Pierre Thomas/Sipa Press, Alain Cornu, illustration Patrice Caumon et Gilles Cenazandotti - Pages 24 et 25 : Philippe Exbrayat, Daniëlla Hendrickx - Pages 26 et 27 : Philippe Exbrayat, Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Pages 28 et 29 : Alain Cornu, Michel Guillard - Page 30 : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press, Visuel Impact, Jean-Marie Lecomte - Pages 32 et 33 : Fotolia - Empreinte - Création graphique, mise en page et impression : Alliance PG Reims - Imprimé en France en avril 2014 pour le Comité interprofessionnel du vin de Champagne - Tous droits réservés ©CIVC.



# CHAMPAGNE

## DE LA CAVE À LA TABLE

### SOMMAIRE

- 4-5** · LA DIVERSITÉ DES VINS DE CHAMPAGNE
- 6-7** · LES ORIGINES DE LA DIVERSITÉ
- 8-9** · LES CHOIX DE VINIFICATION
- 10-11** · L'ASSEMBLAGE
- 12-13** · LE CHAMPAGNE ROSÉ
  - 14** · LA DURÉE DE MATURATION OU « VIEILLISSEMENT »
  - 15** · LE DOSAGE
- 16-19** · COMMENT CHOISIR LE CHAMPAGNE ?
- 20-21** · COMMENT SERVIR LE CHAMPAGNE ?
- 22-25** · COMMENT DÉGUSTER LE CHAMPAGNE ?
- 26-27** · LES ACCORDS METS ET CHAMPAGNE
- 28-29** · COMMENT CONSERVER LE CHAMPAGNE ?
  - 30** · LE VIN DU PLAISIR, DE LA FÊTE ET DE LA CÉLÉBRATION
  - 31** · FICHE DE DÉGUSTATION
- 32-33** · ÉVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE
- 34-35** · LEXIQUE

# LA DIVERSITÉ DES VINS DE CHAMPAGNE



L'appellation d'origine contrôlée Champagne est unique mais les vins de Champagne offrent une myriade de facettes.

La diversité des crus, des parcelles, des cépages, des millésimes, des assemblages, des durées de maturation permet à chaque élaborateur de créer son propre style et à chaque consommateur de trouver le Champagne qui lui convient, en fonction de ses goûts, des circonstances et des mets choisis pour l'accompagner.

Convivial et chaleureux pour un apéritif entre amis, festif pour un anniversaire, une victoire ou un réveillon, romantique pour un dîner en tête-à-tête, solennel pour un mariage ou une célébration, le Champagne, symbole de joie et de fête, fait l'unanimité.





# LES ORIGINES DE LA DIVERSITÉ

La première origine de cette diversité est liée au terroir. Ce terme regroupe un grand nombre de paramètres qui vont du sol, du sous-sol, à l'exposition des vignes, au climat et même au microclimat de chaque parcelle.

Cela intègre aussi les gestes et les choix du vigneron depuis le cépage, le porte-greffe, le mode de conduite de la vigne jusqu'aux conditions de la vendange. Chacune des quelque 280 000 parcelles, réparties dans 320 villages (crus), présente des caractéristiques distinctes qui donnent aux vins leurs spécificités.





La seconde origine repose sur la vinification car le vin n'existerait pas sans l'expertise de l'homme ou de la femme qui l'élabore. Parmi les options à la disposition de l'élaborateur : le mode de pressurage, le niveau de clarification des jus, le levurage, la température de fermentation, la fermentation malolactique, la vinification en cuves métal ou sous bois, etc.

A partir de ces différentes composantes, l'élaborateur pourra aussi apposer son empreinte par ses choix d'assemblage, de durée de maturation et de dosage.



# LES CHOIX DE VINIFICATION



La réglementation sur la culture de la vigne et l'élaboration du vin en Champagne est abondante et stricte mais elle laisse au vigneron comme au chef de cave un vaste espace de liberté pour créer, à partir de ce que la nature leur offre, des vins dont ils pourront être fiers.

## **Avec ou sans fermentation malolactique**

Si la fermentation alcoolique, réalisée par des levures, est incontournable en vinification, la fermentation malolactique n'est pas systématique. Une large majorité des élaborateurs la réalisent, certains l'évitent systématiquement, d'autres encore l'effectuent seulement sur une partie de leurs vins.

Quand elle est recherchée, cette fermentation, réalisée par des bactéries, se déroule juste après la fermentation alcoolique. Elle permet de diminuer l'acidité du vin en transformant l'acide malique en acide lactique.

Le profil des vins est très différent selon qu'ils ont subi ou non la fermentation malolactique. Les premiers ont plus de complexité avec des notes légèrement lactées, briochées et une acidité plus souple, plus fondue. Les seconds conservent plus longtemps leurs caractères floraux et fruités ; ils se caractérisent par une acidité plus marquée, plus vive.



### **Vinification sous bois ou en cuves métal**

Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les vinifications étaient conduites dans des contenants en bois, essentiellement des pièces champenoises (fûts de chêne de 205 litres).

Certains élaborateurs ont conservé ce mode de vinification pour les fermentations et pour l'élevage mais la plupart utilise désormais des cuves métal, essentiellement en acier inoxydable. Ce matériau est recherché pour son inertie et sa neutralité vis-à-vis du vin. A l'inverse, les contenants en bois sont « actifs » : d'une part, ils libèrent des composés qui participent au bouquet aromatique des vins, apportant des caractères boisés, vanillés, parfois toastés ; d'autre part, ils permettent un apport d'oxygène en micro-quantités qui confère plus de rondeur et de gras.



# L'ASSEMBLAGE

10



L'assemblage est l'acte fondateur de chaque cuvée. C'est en mariant des vins de base aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes que les Champenois créent un vin unique, de qualité supérieure à celle de ses composants, un équilibre qui n'existerait pas sans l'intervention humaine. Les combinaisons sont multiples.

Le vigneron ou le chef de cave qui signe un assemblage est un créateur. Son ambition est de réaliser une cuvée qui reflète sa vision et perpétue d'année en année un même style.

La grande majorité des vins de Champagne est issue d'un assemblage de différents crus (villages), des trois principaux cépages champenois (chardonnay, pinot noir et meunier) et de vins dits «de réserve», issus de vendanges antérieures, incorporés à des pourcentages variables (jusqu'à 50% et plus).

Ces vins de réserve sont conservés, parfois plusieurs dizaines d'années, à basse température en cuves métalliques ou sous bois, quelquefois en bouteilles. Ils sont dégustés régulièrement pour suivre leur évolution.

L'objectif de l'assemblage peut être de créer un vin exclusivement issu de raisins blancs (chardonnay), le vin est alors dit « **blanc de blancs** ».

Si l'assemblage est composé uniquement de raisins noirs (pinot noir et/ou meunier), il est appelé « **blanc de noirs** ».



Si une récolte remarquable mérite d'être mise en valeur pour ses qualités exceptionnelles, le chef de cave ou le vigneron peut décider d'élaborer une cuvée issue de cette seule année, un **millésimé**.

Une « **cuvée de prestige** » est le fleuron d'un élaborateur, l'assemblage des vins les plus exceptionnels, la quintessence de ce que la nature et l'art de l'élaborateur peuvent donner de meilleur. Elle est généralement présentée dans un flacon spécial et peut être millésimée ou non.



Meunier



Pinot noir



Chardonnay



# LE CHAMPAGNE ROSÉ

12



Le Champagne rosé est obtenu par macération, par saignée, ou par assemblage de vin blanc et de vin rouge.

Pour le rosé de macération, il faut faire macérer des raisins à peaux noires (pinot noir ou meunier), préalablement égrappés, pendant quelques heures en cuve (24 à 72 heures selon l'année) avant leur pressurage. Les baies libèrent ainsi dans le jus les matières colorantes contenues dans les pellicules noires.

On peut aussi obtenir ce moût coloré en retirant après 24 à 72 heures une partie des jus (10 à 15%) de raisins à pellicules noires mis en macération longue pour produire un vin rouge. On parle alors de saignée. Ensuite les vins sont élaborés comme les autres vins.



Elaboration du vin rouge destiné à l'assemblage du rosé.



La méthode la plus utilisée pour produire un Champagne rosé est l'assemblage. Elle consiste à ajouter aux vins de base blancs du vin rouge de Champagne (de l'ordre de 5 à 20%). L'opération s'effectue avant le tirage en bouteille. Devenu rosé, le vin subit ensuite la seconde fermentation en bouteille.



# LA DURÉE DE MATURATION OU «VIEILLISSEMENT»

14

## En Champagne la maturation du vin est un processus long et complexe.

Après la mise en bouteilles (tirage), chaque cuvée doit obligatoirement séjourner en cave quinze mois minimum pour un vin non millésimé, mais le plus souvent deux à trois années, et trois ans au moins pour un millésime, dans la pratique plutôt 5 à 10 ans voire plus.

Au cours de cette période en cave, le vin subit une autre fermentation (prise de mousse) puis il évolue sous l'action combinée de deux phénomènes.

Le premier, appelé autolyse, est la libération par les levures (elles meurent après la fermentation) de constituants de leurs cellules qui vont contribuer à la formation des arômes tertiaires, caractéristiques des longues durées de vieillissement (notes de cuir, de tabac, de fruits confits...).



Le second est dû au bouchage utilisé au moment du tirage. Celui-ci, généralement avec des capsules couronnes mais parfois avec des bouchons de liège, n'est pas complètement étanche. Il laisse échapper un peu du gaz carbonique issu de la prise de mousse et laisse pénétrer un peu d'oxygène. Ces échanges gazeux vont contribuer à une profonde modification des caractéristiques sensorielles des vins.

La maturation du vin ne s'arrête pas avec le dégorgement (expulsion des lies). Grâce à la liqueur d'expédition qui va être apportée au moment du dosage, le vin va poursuivre son évolution jusque dans la cave du consommateur.

# LE DOSAGE

Le dosage est l'opération qui consiste, après le dégorgement, à ajuster le niveau de la bouteille avec du vin, additionné ou pas de sucre. C'est la liqueur de dosage, ou liqueur d'expédition, qui va déterminer le type du Champagne : brut nature, brut, demi-sec, etc.

Cette opération est un véritable acte œnologique, la dernière touche que peut apporter l'élaborateur selon qu'il choisit pour sa liqueur de dosage le même vin que la cuvée à doser, pour conserver l'authenticité de son origine (cépage, cru, etc.), ou au contraire un vin particulier, tel un vin vieilli sous bois par exemple, pour renforcer ou compléter la palette aromatique de la cuvée.



# COMMENT CHOISIR LE CHAMPAGNE ?

L'étiquetage (étiquette, contre-étiquette, colerette) doit comporter l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », la teneur en sucre (dosage), le titre alcoométrique volumique (% vol), le volume nominal (en l, cl ou ml), la marque, le nom de l'élaborateur, le nom de la commune de son siège social et le nom France, l'immatriculation professionnelle, l'identification du lot, la mention « produit de France », celle des allergènes et celle relative aux femmes enceintes.

## L'élaborateur

Chaque étiquetage doit comporter des initiales et un numéro d'identification et de contrôle, délivré par le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC), qui correspond à la catégorie professionnelle de l'élaborateur :

- NM** **Négociant Manipulant.** Il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes -si elle en possède-, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.
- RM** **Récoltant Manipulant.** Il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.
- RC** **Récoltant Coopérateur.** Il livre les raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés.
- CM** **Coopérative de Manipulation.** Elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents.

- SR** **Société de Récoltants.** Elle élabore les vins provenant de la récolte de ses membres appartenant à la même famille.
- ND** **Négociant Distributeur.** Il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage.
- MA** **Marque d'Acheteur.** L'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.

#### Le dosage

Selon la teneur en sucre résiduel, exprimée en grammes par litre, le vin est qualifié de : brut (moins de 12 grammes de sucre par litre), demi-sec (entre 32 et 50 grammes), sec (entre 17 et 32 grammes), extra dry (12 et 17 grammes), doux (plus de 50 grammes), extra brut (entre 0 et 6 grammes), brut nature, pas dosé ou dosage zéro, pour une teneur de moins de 3 grammes et si le vin n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre.





#### **Autres mentions facultatives**

**Blanc de blancs** : Cette expression désigne un vin issu exclusivement de raisins blancs (chardonnay et/ou, très rarement, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier, qui sont d'anciens cépages encore cultivés sur 0,3 % du vignoble).

**Blanc de noirs** : Il s'agit d'un vin issu exclusivement de raisins noirs (pinot noir et/ou meunier).

**Une année est indiquée** : dans ce cas, le vin est millésimé. Il est issu d'une seule récolte et ne comporte pas de vins de réserve. La mention de l'année doit également figurer sur le bouchon.

**Grand cru ou premier cru** : quand le vin provient exclusivement de communes bénéficiant de ces dénominations historiques (17 villages « grand cru » et 42 villages « premier cru »).

On trouve aussi parfois sur une contre-étiquette ou un médaillon diverses informations techniques comme la proportion des différents cépages dans l'assemblage, le cru ou lieu-dit d'origine, la date de dégorgement, etc.

#### **Le flaconnage**

A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, d'autres flacons que la simple bouteille sont apparus en Champagne. Baptisés de noms bibliques sans que l'histoire ne retienne pourquoi et par qui, ils répondent à toutes les circonstances d'une consommation universelle.





La bouteille de Champagne a une forme caractéristique déterminée pour sa résistance à la pression et sa fonctionnalité, mais l'on peut rencontrer des formes différentes, nouvelles ou inspirées de bouteilles anciennes. Le verre est le plus souvent de couleur vert sombre, parfois couleur feuille morte, cannelle ou, notamment pour le Champagne rosé, blanc. De la demi-bouteille au jeroboom, le vin est obligatoirement commercialisé dans le flacon dans lequel il a été élaboré.

<b>Quart</b>	20 cl
<b>Demie</b>	37,5 cl
<b>Medium (ou Pinte)</b>	50 cl
<b>Bouteille</b>	75 cl
<b>Magnum</b>	2 bouteilles (1,5 litres)
<b>Jeroboom</b>	4 bouteilles (3 litres)
<b>Rehoboam</b>	6 bouteilles (4,5 litres)
<b>Mathusalem</b>	8 bouteilles (6 litres)
<b>Salmanasar</b>	12 bouteilles (9 litres)
<b>Balthazar</b>	16 bouteilles (12 litres)
<b>Nabuchodonosor</b>	20 bouteilles (15 litres)
<b>Salomon</b>	24 bouteilles (18 litres)
<b>Souverain</b>	35 bouteilles (26,25 litres)
<b>Primat</b>	36 bouteilles (27 litres)
<b>Melchisedec ou Midas</b>	40 bouteilles (30 litres)

#### L'influence de la contenance sur l'évolution du vin

Lors de la maturation en cave, les flacons sont le plus souvent bouchés avec une capsule couronne. Ce bouchage n'est pas parfaitement étanche, il laisse échapper un peu de gaz carbonique et laisse entrer un peu d'oxygène ; dans les mêmes proportions pour chaque type de flacon puisque les cols sont de même taille pour la demie, la bouteille et le magnum. Il est par conséquent logique que l'évolution du vin soit moins rapide dans le magnum et plus rapide dans une demie par rapport à une bouteille.

## Le dégorgement

Après le dégorgement, le dosage permet au vin, dans un premier temps, de compenser le choc oxydatif subi lors du dégorgement puis, dans un second temps, d'entamer un nouveau processus d'évolution. Ainsi, deux à trois mois plus tard, le vin, qui a consommé l'oxygène introduit lors du dégorgement, trouve un nouvel équilibre et peut poursuivre son évolution dans la cave de l'élaborateur ou du consommateur.

Certains vins de Champagne révèlent des caractéristiques aromatiques exceptionnelles après plusieurs années, voire même parfois dizaines d'années de conservation, dégorgés ou non. Un dégorgement récent ou de longue date donnera donc des vins d'expressions différentes mais d'aussi grande qualité.



# COMMENT SERVIR LE CHAMPAGNE ?



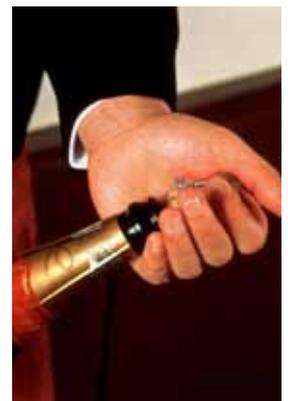
## **Le verre**

Le verre idéal doit être assez haut et ventru pour laisser aux bulles la place d'évoluer mais resserré en haut (en tulipe) pour concentrer les arômes. La coupe est à bannir.

Le verre doit être lavé à l'eau chaude, sans détergent. Il faut préférer l'essuyage à la main plutôt que le séchage mécanique. Le but étant de préserver l'état de surface du verre pour ne pas diminuer sa capacité à générer des bulles et à maintenir le cordon de mousse en surface.

## **La température**

Amener le vin à la température idéale de 8-10°C, de préférence en plongeant la bouteille 20 minutes dans un seau avec de l'eau et des glaçons, sinon quelques heures dans un réfrigérateur.





#### Rafraîchissement au congélateur

Le rafraîchissement au congélateur est réputé « casser » les arômes du vin. Ce risque est inexistant pour le vin mais bel et bien pour la bouteille, si on l'oublie trop longtemps. Ne jamais dépasser 1/2 heure à -18°C (congélateur domestique).



#### La forme du bouchon

Après quelques années, le bouchon, qui est au départ un cylindre de liège, prend une forme de « jupon ». Si la bouteille est conservée couchée, le bouchon prendra au fil du temps une forme de « cheville ». Cette évolution ne préjuge en rien de la qualité du vin.



#### Le mythe de la petite cuillère

Une légende tenace veut qu'une petite cuillère placée dans le goulot d'une bouteille ouverte l'empêche de dégazer. En 1994, les laboratoires du Comité Champagne ont donc mené l'enquête et démontré, essais et analyses à l'appui, que la cuillère n'empêche pas le dégazage du vin.

### L'ouverture de la bouteille

Il faut d'abord enlever le muselet et son habillage à l'aide de la bande d'arrachage prévue à cet effet ou en utilisant la boucle du muselet tout en prenant bien garde de toujours maintenir le bouchon et de ne pas diriger la bouteille vers une personne.

Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser échapper.

Le bouchon doit obligatoirement comporter la mention de l'appellation d'origine contrôlée Champagne et, le cas échéant, l'année du millésime.

### Le service

Verser le Champagne au maximum aux deux-tiers de la contenance du verre afin de pouvoir humer ses arômes. Laisser le temps au vin de s'aérer un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois la bouteille ouverte, aucune méthode ne permet de conserver au vin toutes ses qualités au-delà de quelques heures.



# COMMENT DÉGUSTER LE CHAMPAGNE ?

22



La dégustation d'un Champagne se déroule comme celle de tout autre vin, à une différence près que l'effervescence peut se prévaloir d'une composante sonore. Ainsi, le Champagne met tous nos sens en éveil.

## **L'ouïe**

La première alerte de nos sens intervient dès l'ouverture de la bouteille. Le « pop », discret ou ostentatoire, est déjà évocateur. Ensuite lors du versement, l'éclatement des bulles dans le verre crée une musique intense au départ puis plus discrète lorsque la mousse s'établit à la surface du verre. En approchant l'oreille du verre on peut même percevoir le bruit de l'éclatement des bulles en surface.

## **La vue**

C'est la sensation la plus captivante d'un vin effervescent. Le ballet incessant des bulles qui montent dans le verre, scintillent et tournoient d'une façon apparemment désordonnée.

En observant attentivement un verre, on s'aperçoit que les bulles naissent microscopiques, toujours des mêmes endroits que l'on nomme des « sites de nucléation ». Ces sites sont en fait des particules sur le verre ou dans le liquide qui emprisonnent une bulle de gaz au moment du versement. Celle-ci grossit par l'apport du gaz carbonique dissous dans le vin jusqu'à atteindre une taille critique à laquelle elle se détache. Elle laisse en partant une nouvelle amorce de bulle qui grossit à son tour, générant ainsi une succession de bulles, au rythme de 10 à 20 par seconde.



L'éclatement des bulles en surface provoque l'éjection, à plusieurs centimètres de hauteur, de fines gouttelettes de vin chargées de molécules odorantes.

La deuxième sensation visuelle est la couleur du vin. Un jaune avec des reflets verts indiquera la présence d'une majorité de chardonnay tandis que de légers reflets rouges signifieront la dominante de cépages noirs. Avec le temps les vins prennent des couleurs jaunes dorées, voire cuivrées, ambrées.

Les variantes sont encore plus grandes sur les rosés : rose pâle (dit « œil-de-perdrix ») ou profond en passant par des teintes plus ou moins soutenues selon la composition de l'assemblage. Les vieux vins rosés prennent en vieillissant des nuances orangées, tuilées.



#### La taille et le nombre des bulles dans un verre

La taille des bulles dépend plus du verre que du Champagne lui-même. La taille initiale d'une bulle est fonction de celle du site duquel elle naît, elle grossit ensuite car le gaz carbonique continue à diffuser dans la bulle au cours de son ascension. Plus le trajet est long, plus la bulle sera grosse à son arrivée en surface. Plus le vin est jeune et donc riche en gaz carbonique plus il alimente les bulles. Les vieux vins de Champagne, contenant moins de gaz carbonique, ont donc des bulles plus fines.

Quant à leur nombre il est en fait théorique. Si l'on considère que le diamètre moyen d'une bulle est de 0,5 millimètre et que le vin renferme environ 12 g de gaz carbonique par litre, le calcul montre qu'un verre de 10 centilitres contient environ 11 millions de bulles. Cependant ce chiffre n'est que théorique car près de 80 % du gaz carbonique s'échappe à la surface du verre sans générer de bulles.





### **Le nez et la bouche**

Ces deux sens sont indissociables car les perceptions aromatiques parviennent par voie nasale directe puis par voie rétro-nasale, c'est-à-dire de la cavité buccale vers les fosses nasales. Les saveurs élémentaires : salé, sucré, acide, amer, sont quant à elles perçues par la langue.

La dégustation est rendue plus complexe par les bulles. Elles augmentent les effluves qui parviennent aux muqueuses nasales et nécessitent d'attendre quelques secondes pour que le vin révèle mieux ses arômes.

Pour comprendre l'univers des vins de Champagne il faut se positionner dans un espace à deux dimensions : l'une représente la diversité liée au vignoble, l'autre représente la diversité liée à l'évolution dans le temps (voir pages 32 et 33).

La diversité liée au vignoble est principalement celle due aux cépages. Cultivés dans différents terroirs, ils vont révéler dans les vins jeunes les arômes et saveurs du raisin, dits arômes primaires.

**Le chardonnay** (mais aussi l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris) donne des vins avec des notes de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille, tilleul, acacia, jasmin, fleur d'oranger), d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (litchi, ananas) mais aussi de pomme, de poire et d'épices (anis, gingembre) voire mentholées. Ces vins ont généralement une structure en bouche légère, aérienne avec une certaine vivacité, ils sont l'expression des terroirs crayeux que l'on qualifie par un terme difficile à décrire « la minéralité » (craie, pierre à fusil).

**Le pinot noir et le meunier** révèlent des notes de fruits à chair blanche et jaune (pêche, abricot, prune, mirabelle), mais aussi de fruits rouges (fraise, framboise, cerise) et même noirs (mûre, myrtille), d'agrumes (mandarine, orange), de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), des pointes florales (rose,



pivoine, violette) et parfois d'épices (cannelle, clou de girofle). En bouche les vins de cépages noirs apportent au Champagne de la rondeur, un côté onctueux et gourmand pour ceux issus de meunier, du corps et de la puissance pour ceux issus de pinot noir.

**Les assemblages** de toutes ces composantes créent une infinité de possibilités, une palette aromatique complexe et variée. Cette diversité née des raisins est ensuite modelée par les arômes dits secondaires apportés par la vinification. Les choix faits par l'élaborateur, du pressurage jusqu'au dosage final, façonnent le style de chaque cuvée.

L'apport des vins de réserve (jusqu'à 50 % dans certaines cuvées non millésimées) fait déjà entrer les vins dans la deuxième dimension, celle de la diversité liée à leur évolution au cours du temps qui va leur permettre d'exprimer les arômes dits tertiaires.

Dans les premiers stades de la « maturité » (de 3 à 10 ans), les différents arômes évoluent vers des notes briochées, de viennoiserie, de fruits mûrs, compotées, puis confites (figue, datte), de fleurs séchées, de fruits secs (amande, noisette, raisin sec), de tabac blond, de cire, de miel, de caramel au lait, avec parfois des pointes vanillées, de réglisse (caractéristiques des vins élevés dans des récipients en bois).

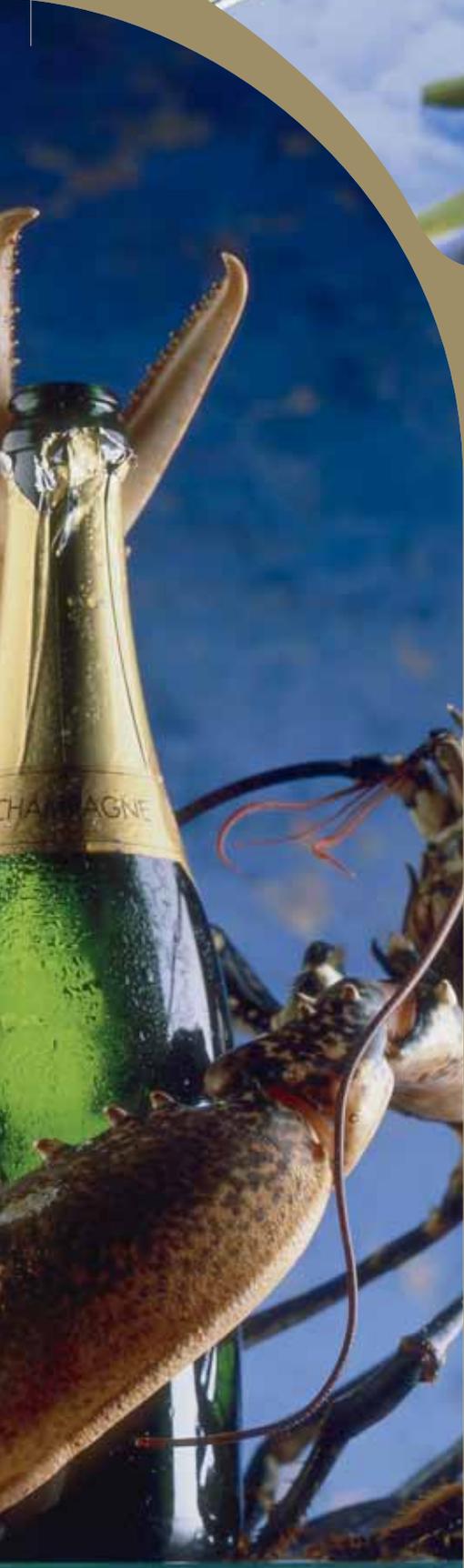
Les vins plus âgés, dits de « plénitude » (10 ans et plus) évoluent dans le temps sur des notes type pâte de fruits

(coing notamment), pain d'épices, jusqu'à des arômes de sous-bois et des notes grillées, torréfiées dites empyreumatiques (pain grillé, biscotte, moka, café, cacao).

Pour le Champagne rosé, les arômes peuvent être frais (agrumes, fraise des bois), suaves, puissants (fruits jaunes mûrs, petits fruits rouges) ou complexes associant des notes fruitées (baies sauvages) à des notes de sous-bois. Le palais peut être structuré, puissant, charnu ou plus aérien. En vieillissant, leurs arômes expriment toute la richesse des fruits secs et des épices voire des notes grillées pour les plus anciens.



# LES ACCORDS METS ET CHAMPAGNE



La palette d'arômes et de goûts des vins de Champagne permet une multitude d'harmonies avec la cuisine. En dehors de la vinaigrette, des mets très épicés et du chocolat, le Champagne peut accompagner un très grand nombre de plats et il est parfait tout au long d'un repas.





**Le Champagne est un vin d'apéritif qui convient également au repas.**

**Voici quelques associations qui sont loin d'être exhaustives.**

METS	ACCOMMODEMENTS	CHAMPAGNE
Caviar	Au naturel	Blanc de blancs brut millésimé
Fruits de mer : huîtres, homard, oursin	Au naturel ou en aspic	Brut nature à dominante de chardonnay ou blanc de blancs brut
Fruits de mer : écrevisses, langoustines, coquilles Saint-Jacques	Au naturel ou à la nage	Blanc de blanc brut millésimé
Hors d'œuvre, entrées chaudes ou froides à base de poisson		Blanc de blancs brut
Huîtres chaudes	Sauce crème fraîche	Millésimé brut
Poissons	Pochés, grillés	Blanc de blancs brut
Poissons	Avec du beurre, de la crème	Assemblage classique ou blanc de noirs brut
Saumon	Fumé, en aspic, mariné ou en sushis	Blanc de blancs brut
Foie gras	Au naturel ou sur toast	Millésimé à dominante de raisins noirs ou blanc de blancs d'un vieux millésime ou vinification sous bois, brut
Volaille	Rôtie ou en blanquette	Blanc de noirs ou à dominante de raisins noirs, brut
Viandes rouges ou blanches	Grillées ou en sauce	Brut d'assemblage classique
Viande blanche	En curry, colombo ou tagine	Rosé brut millésimé
Truffe		Blanc de noirs ou vieux millésime à dominante de raisins noirs, brut
Gibier	Civets, avec des champignons ou des marrons	Blanc de noirs, millésimé ou rosé, ou vieux millésime, ou vinification sous bois, brut
Fromages texture crémeuse		Blanc de blancs brut
Fromages goûteux, persillés		Blanc de noirs ou millésimé à dominante de raisins noirs, brut
Fromages de chèvre, bleus, Maroilles		Rosé demi-sec millésimé
Desserts	A base de crème, de pâte d'amande, de pistache, de fruits	Blanc ou rosé demi-sec ou vieux millésime

# COMMENT CONSERVER LE CHAMPAGNE ?

Le Champagne peut être consommé dès l'achat car tout élaborateur ne le commercialise qu'après la phase de maturation qu'il estime suffisante. Toutefois, comme les autres grands vins, le Champagne présente une excellente aptitude au vieillissement.





Le vieillissement est un processus lent et continu qui peut durer plusieurs années et même plusieurs dizaines d'années pour certaines cuvées. Ainsi un même Champagne pourra être apprécié sur ses caractères de jeunesse (arômes floraux, fruités et vivacité en bouche) puis sur son évolution au cours du temps avec des profils aromatiques différents (fruits mûrs, fruits cuits, briochés voire torrifiés) et plus de rondeur en bouche.

Cette garde peut avoir lieu chez le producteur, sur lies, bouteilles capsulées ou bouchées liège mais elle peut aussi être réalisée avec des bouteilles dégorgées, dosées et bouchées avec leur bouchon définitif.

La conservation dans la cave du consommateur demande de respecter quelques règles pour conserver le vin dans les meilleures conditions : bouteilles indifféremment couchées ou debout, à une température constante entre 10 et 15°C, à l'abri de la lumière et des vibrations.



#### **Bouteilles couchées ou debout**

Il est souvent recommandé de ne pas conserver les bouteilles debout, au risque de voir le bouchon se dessécher. Ce risque est impossible compte tenu de l'ambiance humide d'une cave et du liquide dans la bouteille. Il est par conséquent indifférent de les conserver debout ou couchées même si, par commodité de rangement, les bouteilles sont généralement couchées.



# LE VIN DU PLAISIR, DE LA FÊTE ET DE LA CÉLÉBRATION



Avec leurs cuvées, les vigneronns et maisons de Champagne souhaitent enchanter les papilles, exhausser la gastronomie, inviter à la conversation, à la convivialité et au partage.

Ils souhaitent que le vin de Champagne, comme il le fait depuis plus de trois siècles, continue de porter un message de joie, de fête et de plaisir.



# FICHE DE DÉGUSTATION

Nom de la cuvée : ..... Millésime (le cas échéant) : .....

## A L'ŒIL

Champagne blanc :  or vert       or gris       jaune paille       or jaune       vieil or  
Champagne rosé :  rose pâle       rose tendre       rose soutenu       rose saumoné

## AU NEZ

### ARÔMES PRIMAIRES

JEUNESSE

Floraux :  fleurs blanches     tilleul       fleur d'oranger  
Fruités :  agrumes       fruits à pépins     fruits jaunes       fruits exotiques     fruits rouges  
Divers :  minéral       épicé       végétal  
 autres .....

### ARÔMES SECONDAIRES

MATURITÉ

fruits mûrs       fruits confits       miel       cire  
 brioche, viennoiserie       fruits secs       fleurs séchées  
 vanille       caramel  
 autres .....

### ARÔMES TERTIAIRES

PLÉNITUDE

pain d'épice       pâte de coing       sous-bois  
 pain grillé       moka       café  
 autres .....

## EN BOUCHE

vif       léger       gourmand       onctueux  
 du corps       de la structure       rond       complexe

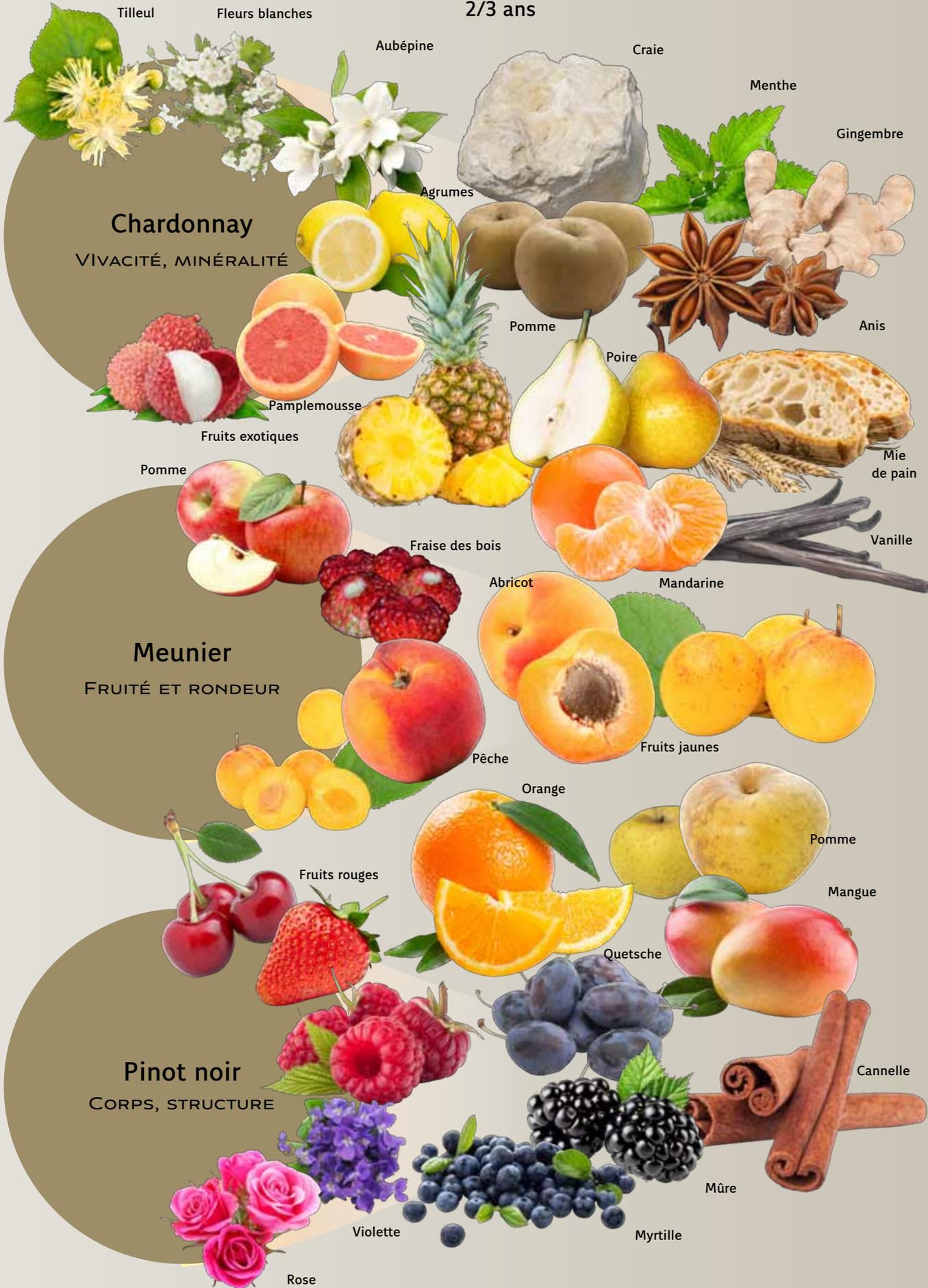
### COMMENTAIRES

.....  
.....  
.....

# EVOLUTION DES ARÔMES

## ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans



# DES VINS DE CHAMPAGNE

## EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

## COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans





# CHAMPAGNE

## DE LA CAVE À LA TABLE

### LEXIQUE

**ARÔMES PRIMAIRES** : arômes provenant du raisin.

**ARÔMES SECONDAIRES** : arômes du vin qui se développent durant les fermentations.

**ARÔMES TERTIAIRES** : arômes du vin qui se développent après les fermentations, au cours de la maturation et du vieillissement.

**ARÔMES FLORAUX** : ce sont des arômes de fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille, tilleul, acacia, jasmin, fleur d'oranger) ou des arômes de rose, de violette.

**ARÔMES DE FRUITS FRAIS** : ce sont des arômes d'agrumes (citron, orange, pamplemousse, mandarine), de fruits blancs ou jaunes (abricot, mirabelle, pêche, poire, pomme), de fruits exotiques (litchi, ananas, fruit de la passion, mangue), de fruits rouges ou noirs (cerise, fraise, framboise, cassis, myrtille).

**ARÔMES DE FRUITS CUITS** : compote, confiture, pâte de fruits.

**ARÔMES DE BOULANGERIE** : mie de pain, pain frais, pâtisserie, brioche.

**ARÔMES LACTIQUES** : beurre, caramel au lait.

**ARÔMES DE FRUITS SECS** : amande, figue, noisette, dattes, noix, raisins secs.

**ARÔMES D'ÉPICES** : on retrouve l'anis, la cannelle, la vanille, le gingembre.

**ARÔMES EMPYREUMATIQUES** : ce sont les notes grillées, toastées, torréfiées (pain grillé, biscotte, café, cacao, caramel brûlé).

**ARÔMES MINÉRAUX** : la craie, la pierre à fusil.

**ASSEMBLAGE** : Mariage de vins aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes permettant d'obtenir une cuvée qui transcende la somme des vins de base. Peuvent être assemblés des vins de base d'années, de villages et de cépages différents.

**BOUCHAGE DE TIRAGE** : bouchage provisoire utilisé après la mise en bouteille. Il est le plus souvent réalisé avec des capsules couronnes, parfois avec des bouchons de liège. Il est enlevé au moment du dégorgement.

**CRU** : un cru désigne un village.

**CUVÉE** : En Champagne, le mot a deux sens.

1. Il désigne les 2 050 premiers litres de moût issus du pressurage d'un marc de 4 000 kilos de raisins. 2. Il désigne le résultat de l'assemblage.

**DEGORGEMENT** : il consiste à éliminer le dépôt (essentiellement des levures mortes) constitué durant la maturation sur lies et que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille. Il peut être mécanique ou manuel.

**EFFERVESCENCE** : résultat du dégagement du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) produit lors de la fermentation en bouteille (prise de mousse). Dissout dans le vin, le CO<sub>2</sub> s'échappe dès que la bouteille est ouverte.

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** : c'est la transformation, sous l'action des bactéries lactiques, d'un diacide, l'acide malique (acide de la pomme), en un monoacide, l'acide lactique (acide du lait).

**MOÛT** : Jus de raisin qui n'a pas encore fermenté.

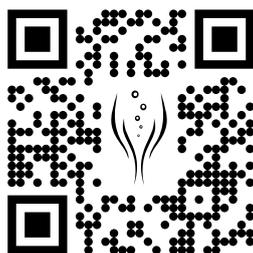
**TERROIR** : c'est la combinaison de facteurs climatiques, géologiques, de cépages particuliers et de méthodes culturales caractéristiques qui donne à chaque région sa spécificité propre.

**TIRAGE** : ensemble des opérations de mise en bouteille du vin.

**PRISE DE MOUSSE** : il s'agit de la fermentation en bouteille grâce à laquelle le vin devient mousseux. Les levures consomment les sucres en produisant de l'alcool, du gaz carbonique, des esters et des alcools supérieurs qui contribueront aux caractéristiques sensorielles du vin.

**REMUAGE** : il a pour but de rassembler dans le goulot de la bouteille le dépôt qui s'est formé durant la maturation sur lies. Il peut être mécanique ou manuel.

**VINS DE RESERVE** : vins tranquilles, conservés en cuves ou en fûts pendant plusieurs années et destinés à la composition des assemblages.



VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135  
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél. + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax +33 (0)3 26 55 19 79  
info@champagne.fr - www.champagne.fr