

**Le Champagne...le miracle
du 49,5° parallèle Nord**



Don Pérignon et le « faux mythe » de l'invention du Champagne

On dit toujours que le champagne a été inventé par le moine **Dom Perignon**.

En 1688, âgé de 30 ans, le moine Dom Pérignon devient cellérier-intendant. Il rénove année après année le vieux pressoir, le cellier et la cave de l'abbaye.

On raconte qu'il sélectionnait lui-même les raisins pour la première cuvée, il les dégustait le matin à jeun pour sélectionner les meilleurs.

Dom Pérignon aurait également lui-même **découvert le moyen de faire mousser le champagne en bouteille**.

À l'époque il recherchait une méthode plus élégante pour fermer les bouteilles que la traditionnelle cheville de bois, il mit de la cire d'abeille sur le goulot des bouteilles afin d'avoir une herméticité totale. Par la suite, les bouteilles ont explosé car le sucre de la cire avait créé une seconde fermentation, **la « méthode champenoise » était née**.

On dit qu'il **a également inventé le bouchon en liège**, plus hygiénique que la cheville de bois.

Il faut reconnaître que Dom Pérignon avait une haute réputation pour la qualité de ses vins. **Mais ces vins étaient tranquilles**, comme l'ensemble de la production champenoise de l'époque. Ni lui, ni ses successeurs immédiats, **n'ont jamais fait allusion à une quelconque effervescence** dans les vins. En plus, il est totalement impossible d'obtenir un vin mousseux sans une bouteille solide et un bouchon résistant, mais **l'autorisation royale de mettre en bouteille du vin en Champagne ne fut accordée qu'en 1728 et Dom Pérignon est mort en 1715**.

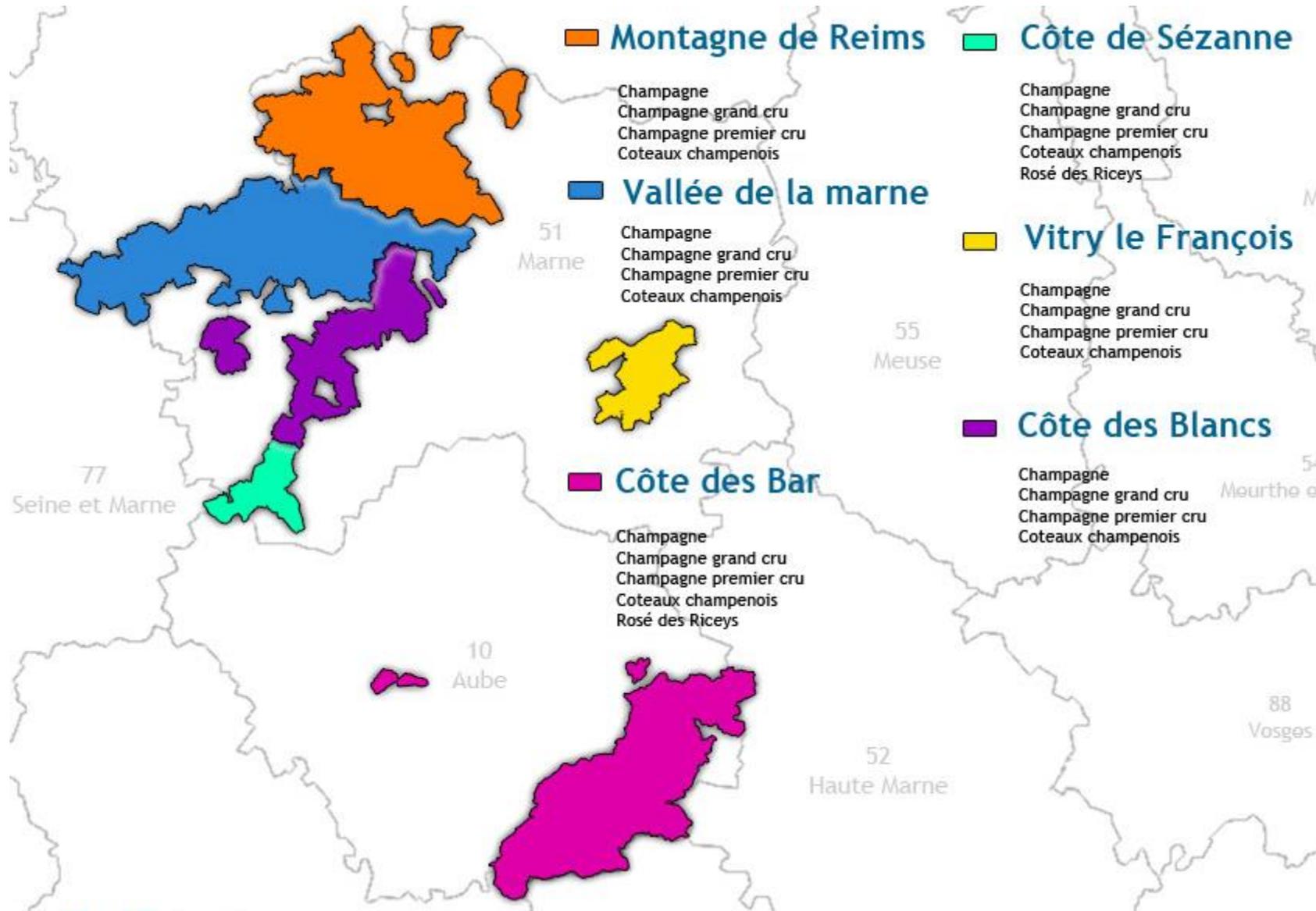
L'Abbaye de Hautvillers, propriété de Mercier, fait maintenant partie de Moët & Chandon, depuis que cette dernière a acquis Mercier. **Le mythe est né lorsque la cuvée de prestige Dom Pérignon a été créée par Moët & Chandon.**



La Champagne



Les Vignobles¹ de la Champagne



Pour pouvoir profiter de l'appellation "Champagne" le raisin doit être issu de vignes qui se situent dans un **terroir** très précis et validées par le CIVC (Comité interprofessionnel du vin de Champagne)

¹ Vignoble → vigneto

Vitigno → cépage

TERROIR

(identité de territoire)

Sol

Sous-sol

Climat (Exposition au soleil, humidité, température...)

Alimentation hydrique

Techniques viticoles

Cépages autorisés dans les vins de Champagne:

Le pinot noir (raisin noir)



Le pinot noir représente 38% du vignoble planté.

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 meunier (raisin noir)



Le meunier représente 32% des surfaces.

Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne. Il donne **des vins souples et fruités** qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.

Le chardonnay (raisin blanc)



Le chardonnay occupe 30% du vignoble.

C'est le cépage de prédilection de la Côte des blancs. Les vins de chardonnay se caractérisent par **des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales**. C'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

Voici les étapes pour la méthode traditionnelle ...



On part du
vin de base

1



Ajout de sucre +
levure (liqueur
de tirage)

2



Prise de
mousse...

3



Vieillissement sur lies
et
Remuage

4



Dégorgement

5



On complète
avec la liqueur
de dosage

6

vendages, pressurage,
fermentation, assemblage

raisin-->jus-->moût-->vin

Les différentes étapes de la fabrication du champagne

Les vendanges

Vendemmia

Le pressurage

Torchiatura

Le débourbage

Débourbage

La fermentation

Fermentazione

L'assemblage

Assemblaggio → **cuvée**

Le tirage et la prise de mousse
(2^e fermentation)

Tirage e prise de mousse → SPUMANTIZZAZIONE
(2° fermentazione)

La maturation ou vieillissement sur lies

Maturazione o invecchiamento sulle fecce

Le remuage sur pupitres et le dégorgement

Remuage e sboccatura

Le dosage

Dosaggio

On ajoute une **liqueur de dosage** ou **liqueur d'expédition**, qui finalise le goût grâce à une légère adjonction de sucre. La concentration de sucre dans la liqueur permet de faire:

un **Extra brut** : pas de rajout de liqueur, on rajoute seulement du vin de la même cuvée

un **Brut** : rajout de 1% de liqueur

un **Extra-sec** : rajout de 1 à 2 % de liqueur

un **Demi-Sec** : rajout de 3 à 5% de liqueur

un **Doux** : rajout de 8 à 15 % de liqueur

Le bouchage et le muselage

La tappatura, capsula e gabbietta

<https://www.youtube.com/watch?v=gxxcE3healg>