

Atelier Œnologie sur le Champagne - 11 janvier 2018

«VOYAGE AU PAYS DES BULLES»

Pour bien commencer cette nouvelle année, Véronique Mureau nous emmène à la découverte du Champagne ...

1er constat : un bon Champagne a nécessairement un certain prix !

L'alliance SO₂ et CO₂ peut provoquer des maux de tête, cela indique souvent qu'un champagne est trop jeune. L'examen des bulles est important pour juger de la qualité.

On constate aussi qu'on boit plus facilement en quantité le champagne que le vin.

Sur des terroirs plus petits, on parle de « maisons » et non de châteaux !

Le Champagne rosé, s'il est un peu passé de mode, peut s'avérer magnifique : la maison Laurent Perrier ...

Un peu de Géographie :

Peu éloignée de la région parisienne, la Champagne couvre 2 départements, le 51 : la Marne, Champagne historique avec Epernay comme capitale, et le 10, l'Aube par extension, capitale Châlons-en-Champagne.

Sur ces deux départements, 4 régions :

- La Montagne de Reims, au sud de Reims (Marne)
- La Vallée de la Marne, à l'ouest d'Epernay (Marne)
- La Côte des Blancs (plus calcaire) et la Côte de Sézanne (Marne)
- La Côte des Bar (vignoble de l'Aube)

Quels sols ?

Du calcaire reposant sur un sous-sol calcaire (comme pour le Cognac).

Ces calcaires sont plus ou moins friables sur une altitude de 250/300 m, là où il y a davantage de luminosité (1500H/an en Champagne par // à 2500H/an à Bordeaux).

C'est un climat semi-continentale avec de la neige l'hiver qui protège les racines et détruit en partie les parasites, les ceps se concentrant d'arômes et couleurs.

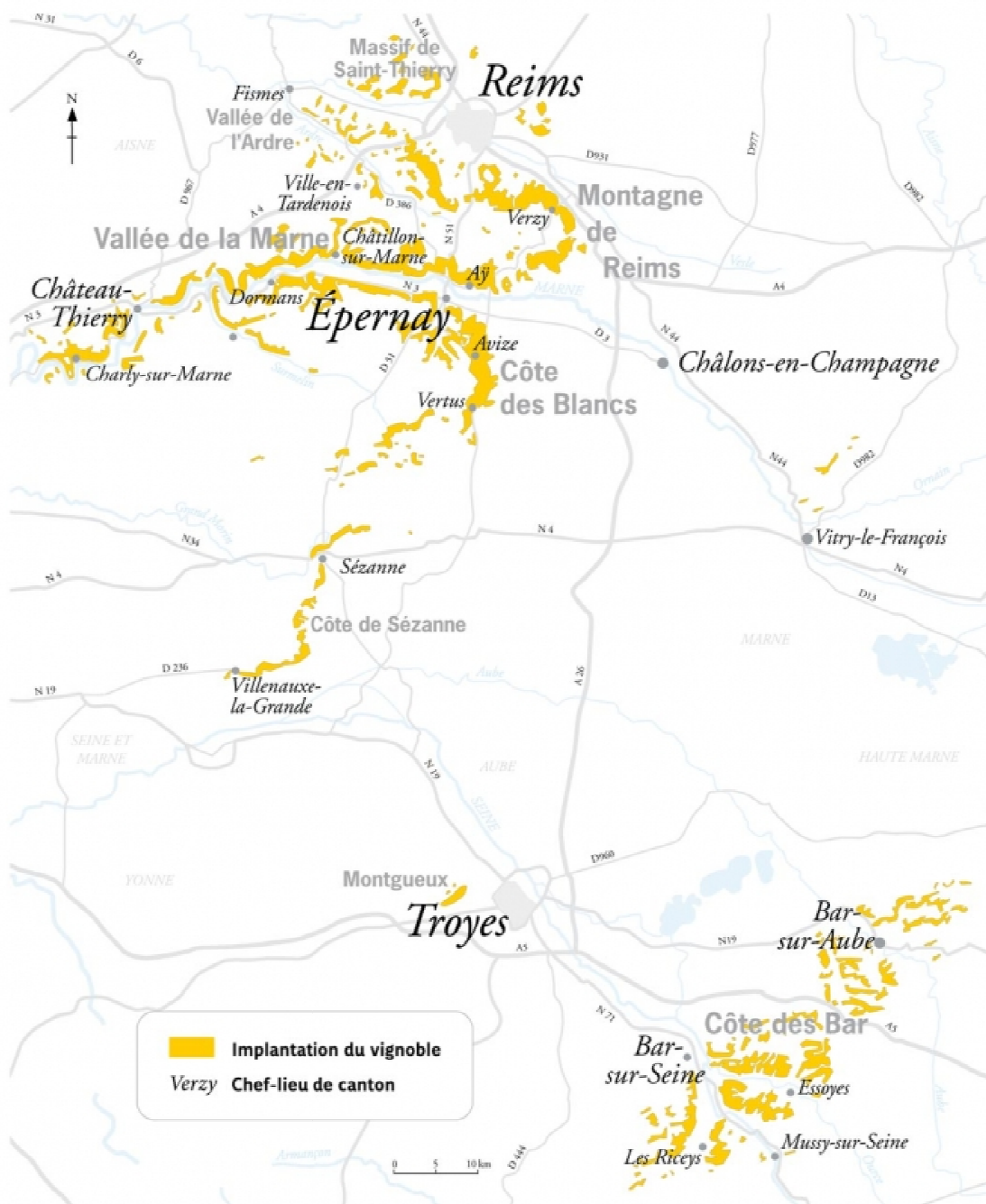
Une seule appellation Champagne avec de multiples classifications !

On distingue 3 catégories professionnelles :

- Les vigneron. La plupart sont des récoltants qui vendent leur raisin aux négociants. Les récoltants-manipulants vinifient eux-mêmes leur récolte.
- Les négociants ou « Maisons de Champagne ». Ils sont les seuls à avoir l'autorisation d'acheter du raisin en dehors de leur récolte. Il arrive que le siège d'une Maison de Champagne ne possède pas un seul ha de vigne. On parle aussi de « faiseurs ».
- Les coopératives.

Pour faire un Champagne, on utilise des raisins rouges ou blancs en fonction des coteaux. Le Champagne est blanc mais les cépages sont à dominante rouge, peu colorés, peu tanniques à cause du manque de soleil.

LA CHAMPAGNE VITICOLE



Les cépages :

3 cépages principaux :

- Le Pinot Noir
 - Le Pinot Meunier
 - le Chardonnay, blanc
- } qui sont rouges

Pour l'encépagement, on peut utiliser 75 % de rouge et 25 % de blanc, toutes références confondues, inimaginable en Bordelais !

S'il n'y a qu'une seule appellation pour le Champagne, elle bénéficie de nombreuses libertés :

- on peut mélanger les cépages par assemblage :

rouge + rouge = blanc

rouge + blanc = blanc

blanc seul ou même les 3 cépages.

- pas d'obligation de millésimes : on peut mélanger les années par assemblage de millésimes.

- on a le « droit » d'ajouter une liqueur pour faire une catégorie de Champagne (brut, 1/2 sec etc ...)

Les Grands Champagnes (Bollinger, Krug ...) sont souvent d'assemblage (fraicheur, gras, finesse des bulles), 200 à 300 € minimum).

Les Champagnes non millésimés n'indiquent pas une année sur l'étiquette, assemblage généralement 2/3 cépage noir et 1/3 cépage blanc.

Classifications :

Degré de sucre : *Brut* avec un apport entre 0 et 2gr de liqueur (Brut de Brut ou de nature est une mention complémentaire), *Sec* plus de 2gr ... *Demi-sec* et *Doux* (très rare).

Autres mentions : Blanc de Blanc (Chardonnay), Blanc de Noir (issu des 2 Pinot).

Mention complémentaire: le Millésime, généralement que les bonnes années.

(par ex le Millésime 98: 200 en hectos 98, 6 000 bouteilles sorties en 2005 - 7 ans).

Comment fait-on un Champagne ? Beaucoup de liberté mais aussi de complexité ! On utilise des raisins rouges ou blancs.

Les vendanges sont manuelles en clayettes pour éviter l'entassement des baies.

Le Pinot noir est le 1^{er} en maturité.

Apportés au caveau (= chai), on effectue un **pressurage rapide**, direct pour garder la couleur blanche et on obtient du jus de raisin blanc qu'on met en fermentation alcoolique en cuves ou en barrique en bois (+ cher). On obtient un *vin blanc de base* qu'il va falloir transformer en Champagne.

(On peut aussi utiliser une petite partie de la récolte pour faire du vin blanc et du vin rouge tranquille : Coteau champenois rouge ou blanc. Mais c'est une production confidentielle.)

A ce stade, on travaille le produit en cuve ou en bouteille (le plus compliqué !).

On peut ajouter une « **Liqueur de tirage** » (sucre et levures) pour relancer une 2^{ème} fermentation.



Bouteilles hermétiquement bouchées par des agrafes, on les place dans le caveau, couchées sur des lattes en bois, ceci de plusieurs mois (12 minimum) à plusieurs années (jusqu'à 20 ans) ...

Le sucre se transforme en degrés et surtout en CO₂ : c'est la phase de la **prise de mousse**, 2^{ème} fermentation alcoolique.

Plus cette période est longue, plus les bulles sont fines et se gorgent d'arômes, en fonction de la parcelle, de l'âge de la vigne, du cépage... Les bulles se rassemblent ensuite en chapelets.

Etape de Commercialisation...



Lorsque l'on veut commercialiser le vin, la finition est à mettre en place !

On installe les bouteilles sur des **pupitres** presque horizontalement.

Ces bouteilles sont «brutes»: débris, levures mortes, dépôts divers....

Le remuage, manuel ou mécanique, consiste à faire tourner la bouteille de gauche à droite, puis à

lui mettre la tête en bas, pour faciliter l'accumulation des dépôts organiques, par décollage.

Le dégorgement : on désagrafe et on repart à l'embouteillage avec complément du niveau (avec liqueur ou pas), par ex , 10 % de millésime ou assemblages divers et pose des bouchons définitifs.

Dégustation

De belles cuvées dans le temps mais dès qu'on l'achète, il est fini, il faut le boire!!! (Il faut regarder le bouchon, plus il est étroit et moins il est hermétique).

4 Vins - 3 blancs, 1 rosé

1- **Maison DRAPPIER**, un Pinot Noir 100 %, monocépage, zéro rajout, Brut de Brut nature, bulles très fines, de l'épaisseur. Le vin du Général ! 12°, 29 €.

2- **Dom CAUDRON**, Cuvée Epicurienne, un Pinot Meunier monocépage, vieilles vignes (+ de 50 ans), chapelets plus larges, brut (vendanges 2014, mise en bouteilles 2015, dégorgement en 2017), 12°, 29 €.

3- **Maison Henri BLIN** Petite Maison, Millésime 2006, moins de bulles en chapelets, Pinot meunier dominant, chardonnay, Pinot noir, 12,5°, 27 €.

4- Un **Rosé, Champagne de LOZEY**, Pinot Noir 100 %, Brut, rosé de saignée (par macération), petites fines bulles, 12°, 35 €.

Bien agréable atelier, très instructif et plein de bulles !!!

CR : CI Foreaux