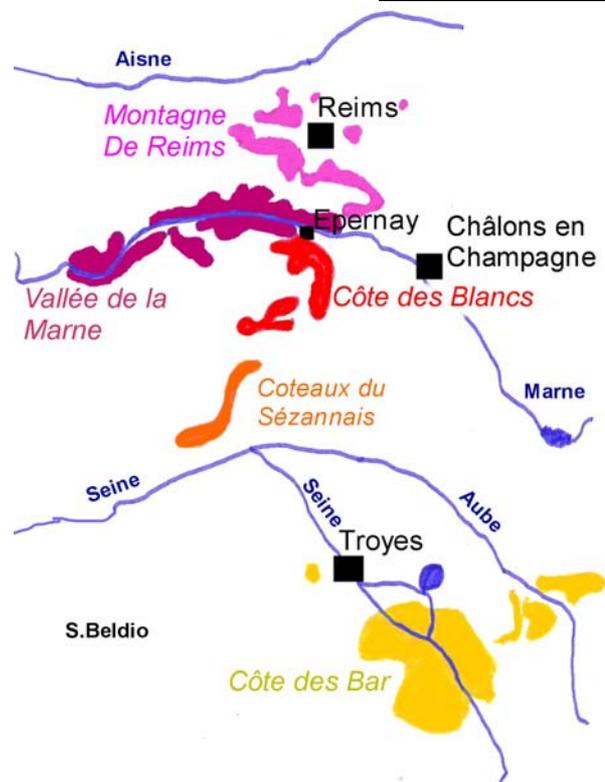


LES VIGNOBLES DE FRANCE

RÉGION Champagne

Carte de la région



Cépages :

- pinot noir(R)
- pinot meunier
- Chardonnay (B)

Appellations

- AOC Champagne (B, r)
- AOC Coteaux champenois (B, r, R)
- AOC rosé des Riceys

La géographie viticole de la Champagne :

On dénombre 4 sous régions viticoles

- la Montagne de Reims (Marne) avec son sol crayeux et le cépage Pinot noir majoritaire
- la Vallée de la Marne (Marne et Aisne), aux sols argilo calcaire et marneux, et le cépage pinot meunier majoritaire
- la Côte des Blancs (Marne) avec son sol de craie et son cépage unique Chardonnay
- la Côte des Bar (Aube) avec son sol de craie et son cépage pinot noir majoritaire

Spécialités culinaires et grande table de Franche Comté :

- boudin blanc de Reithel (IGP)
- jambon sec des Ardennes (IGP)
- noix de jambon sec des Ardennes (IGP)
- pays et jambon de Reims
- Véritable Saucisse fraîche de Montbéliard
- pied de porc de Sainte Menehould
- poisson à la Joinville (sauce crée en l'honneur du Prince Joinville (crème, écrevisses, cognac, trompettes de la mort)
- friture de fretins de la Meuse (alevins de poissons)
- andouillette de Troyes
- chevreuil des Ardennes
- dinde rouge des Ardennes
- volailles du plateau de Langres (IGP)
- volaille de la Champagne (IGP) et bayenne des Ardennes (pommes de terre cuites en cocotte en couches superposées avec de l'ail et de la crème)
- potée champenoise
- AOC Brie de Melun (pmcf)
- AOC Brie de Meaux (PMCF)
- AOC Chaource
- AOC Langres (pmcl)
- AOC Maroilles (Pmcl)
- biscuits roses de Reims
- Pain d'épices de Reims
- Nonette de Reims
- gâteau mollet (brioche moelleuse)
- bouchons de champagne (friandises à base de pralinés et de chocolat)
- croquignoles de Reims (biscuit en forme de doigt)

Apéritifs et digestifs :

- Ratafia de Champagne (apéritif)
- Whisky single malt de la Montaigne de Reims (distillerie Guillon)

Caractéristiques des vins et température de service :

Champagne jeune (-3 ans) : parfum de fruit frais, de fleurs blanches, d'agrumes, d'arômes minéraux. **A servir à 8 °**

Champagne entre 3 et 5 ans : arômes de fruits secs ou cuits, épicés, de sucreries.

Champagne de plus de 5 ans : arômes de fruits confits, de sous de sous-bois, de grillé, de miel. **A servir entre 8 et 10 °**

Nb : Champagne de plus de 10 ans : servir entre 10 et 14 et Champagne millésimé à servir entre 8 et 10 °

Réalisé par Sandrine Beldio

L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

VENDANGES

Manuelle car utilisation de raisin à peaux noires pour l'élaboration de vin blanc (manipulation délicate, acheminement très rapide aux chais). Les raisins sont ensuite vendus par les viticulteurs : le prix du raisin au kilo fixera le cours de champagne de l'année



Vinification en blanc

Voir cours œnologie.
La fermentation peut s'effectuer dans des fûts de chêne pour certaines grandes maisons de Champagne, autrement en cuves inox



S.Beldio



Assemblage

Une année après la récolte- les vins de cuvée, d'année ou de terroirs différents sont « mélangés » pour obtenir un vin aux caractéristiques supérieures

Tirage

Tirage : mise en bouteille du vin avec une liqueur de tirage : levures + sucre pour entraîner la 2nde fermentation en bouteille

S.Beldio



Bouchage provisoire

Mise sur lattes ou empilage

Le vieillissement du vin s'effectuait sur lattes pour éviter l'éclatement des bouteilles, actuellement stockage à plat.



Prise de mousse

La prise de mousse : 2nde fermentation dite lactique. Elle s'effectue en bouteille et dégage du Co2 maintenu dans la bouteille (bulles). Un dépôt se crée au fond de la



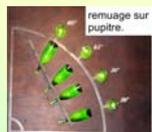
S.Beldio

Pupitrage Remuage

Pupitrage : installation des bouteilles sur des pupitres, têtes inclinées vers le bas pour faire descendre le dépôt résultant de la prise de mousse



S.Beldio



Remuage : les bouteilles sont tournées manuellement ou mécaniquement d'un quart de tour chaque jour pour décoller le dépôt et remettre les lies (dépôt) en suspension pour une meilleure fermentation



Dégorgement

À la volée (avant), actuellement dans un bac réfrigéré pour retirer le bouchon et le dépôt accumulé dans le bouchon :



S.B



Mise en bouteille Ajout de liqueur de dosage Bouchage définitif

La liqueur de dosage composée de sucre de canne, de vin de réserve (2 ans d'âge minimum) à 2 objectifs :
- combler le vide laissé par le dégorgement
- d'édulcorer le champagne (cf. 1. l'étiquette)

www.champagne-jean-augustin-et-fils.net



S.B

Commercialisation

Photos réalisées dans la maison GH Mumm par Sandrine Beldio

L'étiquette : elle contient de nombreuses informations

1. Le dosage en sucre : le champagne a une teneur en sucre différente suivant celle de la liqueur d'expédition :

mention	Teneur en sucre
Brut nature	Aucune addition de sucre Teneur en sucre résiduel inférieur à 3 g/L
Extra brut :	0 à 6g/L
Brut	Inférieur à 15 g/L
Extra dry	entre 12 et 20 g/l
Sec	entre 17 et 35 g/l
Demi sec	entre 33 et 50 g/l
Doux	plus de 50 g/l

2. le centilitrage :

contenances des bouteilles		
Appellation	centilitrages	Equivalent en bouteilles
huitième	9,4 cl	
quart	18,75 ou 20 cl	
demie	37,5 cl	
médium	60 cl	
bouteille	75 cl	
magnum	1,5 l	2 bouteilles
jéroboam	3 l	4 bouteilles
réhoboam	4,5 l	6 bouteilles
matusalem	6 l	8 bouteilles
salmanazar	9 l	12 bouteilles
balthazar	12 l	16 bouteilles
nabuchodonosor	15 l	20 bouteilles
salomon	18 l	24 bouteilles
souverain	26,25 l	35 bouteilles
primat	27 l	36 bouteilles
melchizédec	30 l	40 bouteilles

3. Le millésime ou l'absence de millésime :

Non millésimé : champagne élaboré à partir de vins d'années différentes

Millésimé : champagne élaboré à partir de la même année (très bonne année en général)

4. la marque commerciale : par exemple :

- **Mumm**
- **Moët et Chandon**
- **Veuve Clicquot Ponsardin**
- **Krug**
- **Canard-Duchêne**
- **Perrier Jouët**
- **etc.**

5. Le statut professionnel :

NM : Négociant manipulant : maisons de champagne qui élaborent à partir de leurs raisins ou/et de raisins achetés et qui commercialisent leurs productions.

RM : Récoltant manipulant : petits producteurs qui élaborent (uniquement à partir de leurs raisins) et commercialisent leurs productions

CM : Coopérative de manipulation : des producteurs regroupés élaborent et vendent leurs vins.

RC : Récoltant coopérateur : viticulteur qui confie ses raisins à sa coopérative pour l'élaboration de son vin et son conditionnement et qu'il récupère pour commercialisation.

SR : Société de récoltants : des récoltants regroupés en société, lui confient l'élaboration et la commercialisation de leurs productions individuelles

ND : Négociant distributeur : négociant qui achète des bouteilles à des producteurs et qui les commercialise sous sa marque.

MA : Marque d'acheteur : acheteur qui demande à un négociant de mettre sa propre marque sur des bouteilles qu'il lui a achetées.

6. Mentions :

- " **Grand Cru** " si le raisin provient des dix-sept communes qui sont classées en grand cru ;
- " **Premier Cru** " si le raisin provient des quarante et une communes classées en premier cru ;
- " **Blanc de Blanc** " (Champagne élaboré à partir de raisins blancs) ;
- " **Cuvée** " (Mélange de vins comportant au moins 75 % de vin blanc produit à partir de raisins noirs).

Réalisé par Sandrine Beldio

Actualités : l'aire géographique de production de champagne devrait s'étendre : quand ? Où ?
Comment ? : Quelques articles sélectionnés ci après pour mieux comprendre.
(<http://www.champagne-ardenne-tech.fr>)

Appellation champagne : les 40 communes qui espèrent

La révision de la délimitation de l'aire géographique champagne va franchir une première étape. 669 communes devraient représenter l'AOC champagne. 40 nouveaux villages et bourgs sont concernés. La révision de l'aire géographique de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) champagne va passer une première étape avec la proposition d'une liste de 669 communes au comité national de l'Inao. Quarante d'entre elles sont actuellement sur des terres agricoles situées dans l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et la Marne.

Il s'agit du plus important dossier mené par le Syndicat général des vignerons (SGV) depuis des décennies. La révision de l'aire géographique Champagne est un assemblage délicat et ambitieux. « C'est un dossier neutre et indépendant », revendique **Eric Champion**, délégué en Champagne-Ardenne de l'Institut national de la qualité et de l'origine (Inao).

Le processus n'est pas du à l'engouement de la planète pour les bulles, ni même lié aux tensions sur le marché du raisin. Son but est de sauvegarder le bien le plus précieux des viticulteurs : le terroir champenois.

Typicité du terroir : C'est en 1990 que le Conseil d'Etat donne raison à une commune, Fontaine-sur-Ay, qui n'était plus classée depuis 1927. Faisant jouer l'antériorité historique, cette décision commence à faire boule de neige. De nombreuses communes sollicitent leur classement alors que depuis 1984, ce sont des critères techniques qui prévalent.

En 2003, alors qu'il reste encore 2.500 hectares à planter, le SGV valide la mise en chantier d'une nouvelle délimitation de l'aire géographique. « L'objectif est clair. Il faut maintenir la typicité champenoise », affirme Patrick Le Brun, président du SGV, syndicat défenseur de l'appellation. Ce sera à l'Inao de se charger du dossier.

En 2006, des experts sont nommés. Un géologue, un phytosociologue [1], un géographe et un ingénieur agronome vont appliquer les principes de délimitation sur le terrain. Ainsi par exemple, les critères concernant de la zone de production de raisins font appel aux qualités du milieu naturel qui doit être techniquement favorable à une production de qualité (sol, sous-sol, coteaux, exposition...).

A l'unanimité : La première étape, celle de l'aire géographique, devrait être bientôt terminée.

« Dans un souci de transparence, la commission d'enquête de l'Inao a présenté le rapport des experts au conseil d'administration du SGV. Un débat s'est ouvert entre le conseil d'administration et le rapporteur pour aboutir au vote à l'unanimité des 45 membres. Tous ont apprécié la crédibilité et la cohérence du travail réalisé », constate **Patrick Le Brun**, président du SGV. Cette étape devrait trouver sa conclusion avec la validation du rapport des experts lors de la prochaine réunion du comité national de l'Inao à Paris. Patrick Le Brun se félicite de : « la qualité du travail accompli par les experts et le calendrier qui semble tenu ».

Seul nuage à l'horizon : les prochaines échéances municipales. Ce dossier particulièrement sensible peut devenir rapidement un enjeu électoral. De quoi faire réagir le président du SGV : « 1907-2007, les politiques passent, le champagne demeure ». **Sophie Claeys-Pergament**

L'UNION n° 19489 du mercredi 10/10/2007 en page 11

La liste des postulants

Une dans l'Aisne, deux dans la Haute-Marne, quinze dans l'Aube et vingt-deux dans la Marne, les communes proposées pour intégrer la zone de production sont les suivantes :

- ▶ **Marne** : Baslieux-lès-Fismes, Blacy, Boissy-le-Repos, Bouvancourt, Breuil-sur-Vesle, Bussy-le-Repos, Champfleury, Courlandon, Courcy, Courdemanges, Fismes, Huiron, La Ville-sous-Orbais, Le Thoult-Trosnay, Loivre, Montmirail, Mont-sur-Courville, Péas, Romain, Saint-Loup, Soulanges, Ventelay.
- ▶ **Aisne** : Marchais-en-Brie
- ▶ **Aube** : Arrelles, Balnot-la-Grange, Bossancourt, Bouilly, Etourvy, Fontvannes, Javernant, Laine-aux-Bois, Macey, Messon, Prugny, Saint-Germain-L'Epine, Souigny, Torvilliers, Villery.
- ▶ **Haute-Marne** : Champcourt et Harricourt.

Dix années de procédures

Le calendrier de la révision de l'aire d'appellation Champagne est le suivant :

- ▶ Octobre 2007 : les experts viennent de soumettre un premier projet de délimitation communale à l'avis du syndicat général des vignerons et du comité régional de l'Inao.
- ▶ Novembre 2007 : la commission d'enquête présentera le projet des experts et l'avis du SGV au comité national de l'Inao.

- ▶ Début 2008 : si le projet est approuvé par l'Inao, une consultation publique sera ouverte. Des réclamations pourront être déposées.
 - ▶ Printemps 2008 : la commission d'experts examinera les réclamations puis élaborera un projet définitif de délimitation qui sera soumis au SGV pour avis.
 - ▶ Novembre 2008 : présentation au comité national de l'Inao du rapport définitif et de l'avis du syndicat général des vignerons et du comité régional de l'Inao.
 - ▶ Début 2009 : si le projet d'aire géographique est approuvé par l'Inao, une présentation aura lieu au Conseil d'Etat d'un projet de décret officialisant la nouvelle définition de l'aire géographique (liste des communes de l'aire de production et liste des communes de l'aire d'élaboration).
 - ▶ Cette étape terminée, la dernière phase de la délimitation pourra commencer : il s'agira de la révision du parcellaire dans les communes de la zone de production de raisins.
- Il faudra préalablement que l'Inao définisse des principes généraux de délimitation parcellaire et nomme une nouvelle commission d'experts. La date de 2017 est évoquée pour conclure ces travaux

Sophie Claeys-Pergament L'UNION n° 19489 du mercredi 10/10/2007 en page 11

Aire d'appellation champagne : deux communes sur la sellette

Orbais-l'Abbaye et Germaine, dans la Marne, feraient partie des communes qui seraient exclues des zones de production de l'aire géographique de la Champagne. Elles ne correspondraient plus aux principes de délimitations fixés par les experts de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) dans le cadre de la révision de l'aire d'appellation champagne.

Ces sorties des zones de production, si elles sont confirmées par le comité national de l'Inao, devraient se faire en douceur et sur la longueur.

Il existe des tolérances de productions qui peuvent s'étaler jusqu'à trente ans sans perte de droits de plantation.

Orbais-l'Abbaye et Germaine devraient rester dans l'aire d'élaboration.

Quarante nouvelles communes ont été proposées pour intégrer l'aire géographique.

L'UNION du jeudi 18/10/2007

Champagne : les ventes s'emballent, les terres manquent.

Après avoir progressé de 2 à 3 % pendant des années, les commandes se sont brusquement emballées. Elles ont grimpé de 4 % en 2006 et de 5 % en 2007. Il s'est vendu 321 millions de bouteilles dans le monde en 2006 et rien ne semble devoir arrêter le flux de nouveaux clients. Seule solution : produire plus, tout en respectant les contraintes attachées aux appellations d'origine. Les 35 000 ha autorisés à produire sont déjà tous plantés. Pour résoudre le problème, 40 villages susceptibles de démarrer de nouvelles plantations ont été sélectionnés à l'intérieur de la zone d'appellation géographique. Ce premier tri sera soumis dans quelques jours à l'Inao. Une fois le feu vert obtenu, les parcelles susceptibles de produire du raisin seront choisies. Tous s'accordent à dire qu'"il ne se plantera pas un seul nouveau cep de vigne en Champagne avant 2015". LES ÉCHOS du 12/10/2007 en page 17

Le champagne en quête de nouvelles terres. Avec l'extension de la zone d'appellation "champagne", quarante villages présélectionnés pourraient intégrer. Les élus sont pour l'essentiel situés dans la Marne qui concentre déjà 70 % des surfaces. Les villages de Courcy et de Montmirail feraient partie des heureux élus. Les experts auraient aussi retenu le secteur de Montgueux dans le département de l'Aube et d'Harricourt dans la Haute-Marne. LE FIGARO ÉCONOMIE du 12/10/2007 en page 21

Haute-Marne : champagne pour deux communes. Seules deux communes haut-marnaises seraient retenues par l'Inao dans l'extension de l'aire d'élaboration du champagne : Harricourt et Champcourt (canton de Junnecourt). C'est une déception au regard des 28 villages présentés dans le dossier, mais cela reste malgré tout une avancée importante. LE JOURNAL DE LA HAUTE-MARNE du 11/10/2007 en page 4

Révision de l'aire d'appellation champagne. Bruno Duron : "On pourra parler d'une petite Côte des Blancs". Ingénieur du Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC), Bruno Duron explique la démarche qui amène les experts à intégrer quinze nouvelles communes aubois dans la zone de production de raisins AOC Champagne. L'EST ECLAIR du 16/10/2007