



Les cépages

| Blancs | Rouges |
|--------------|-----------------|
| - Chardonnay | - Pinot noir |
| | - Pinot Meunier |

Les appellations

| Appellations (A.O.C.) | Couleur | Caractéristiques |
|-----------------------|----------|---|
| Champagne | Bl, r | <ul style="list-style-type: none"> • Millésimés : vins issus d'une seule très bonne récolte • Ou non millésimés : vins d'assemblage composés de récoltes d'années différentes |
| Coteaux champenois | Bl, R, r | Vins tranquilles ; le plus connu provient de Bouzy . |
| Rosé des Riceys | r | Vins tranquilles |

Le **chardonnay** apporte finesse et élégance ;
Le **Pinot noir** une certaine vinosité tandis que le **Pinot Meunier** donnera le corps et le caractère

Autres boissons : eau-de-vie de marc de Champagne, ratafia de Champagne (VDL), cidre fermier du pays d'Othe, bières traditionnelles.



Mentions obligatoires sur l'étiquette

- l'appellation **Champagne** suffit
- La **marque** (Mumm, Lanson...) provenant d'un Négociant-Manipulant (NM) ou le **nom du producteur** Récoltant-Manipulant (RM)
- Le **n° d'immatriculation** délivré par le CIVB (Centre Interprofessionnel des Vins de Champagne)
- La **contenance** de la bouteille
- Le **titre alcoométrique** du vin
- Le **millésime**, s'il y a lieu
- Les **particularités de la cuvée** : « blanc de blancs », « rosé », « blanc de noirs »
- Le **dosage ou type de vin** : brut, extra-dry, sec, demi-sec
- **Adresse** du producteur ou local commercial.

Accord des mets & des vins

- Apéritif → Blanc de Blancs
- Entrées : *Boudin blanc de Reims, jambon des Ardennes, andouillette de Troyes, pieds de porc à la Sainte Menehould (cuits au bouillon aromatisés, trempés dans du beurre fondu et panés, grillés à feu doux)* → AOC Bouzy, AOC Rosé des Riceys, Pommery brut
- Poissons : *Truite ou Broché braisé au Champagne* → Moët et Chandon brut
- Viandes : *Civet de sanglier, Coq au Bouzy* → AOC Bouzy
- Fromages : **AOC Chaource** (PMCF), **AOC Langres** (PMCL) → AOC Coteaux Champenois
- Desserts : *Nonnettes, Biscuits de Reims (biscuits roses), Gâteau mollet des Ardennes (brioche)* → Comtes de Champagne 1989 – Taittinger

Site internet : www.tourisme-champagne-ardenne.com

D. BAF COP-LPO C. CLAUDEL

LA CHAMPAGNE

LA CHAMPAGNE



Situation géographique

Le vignoble est réparti en 5 départements : Marne, Aisne, Aube, Haute Marne et Seine et Marne.

Le vignoble ne se présente pas d'un seul tenant, mais se répartit en zones variées d'inégale importance :

- La Montagne de Reims
- La Vallée de la Marne
- La Côte des Blancs
- Le vignoble de l'Aube



L'aire de production de la vigne dont les produits ont droit à l'appellation CHAMPAGNE est rigoureusement définie ; elle résulte de la loi du 22 juillet 1927.

Climat

Hivers généralement assez doux, printemps incertains, étés chauds, automnes relativement beaux.

Sol

Le vignoble est établi sur terrain calcaire. La craie en sous-sol assure un parfait drainage : infiltration des eaux, conservation de l'humidité, régulateur de chaleur.