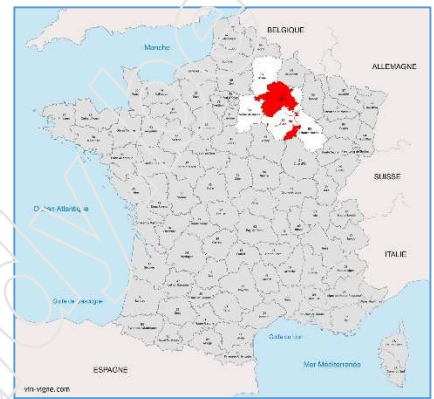
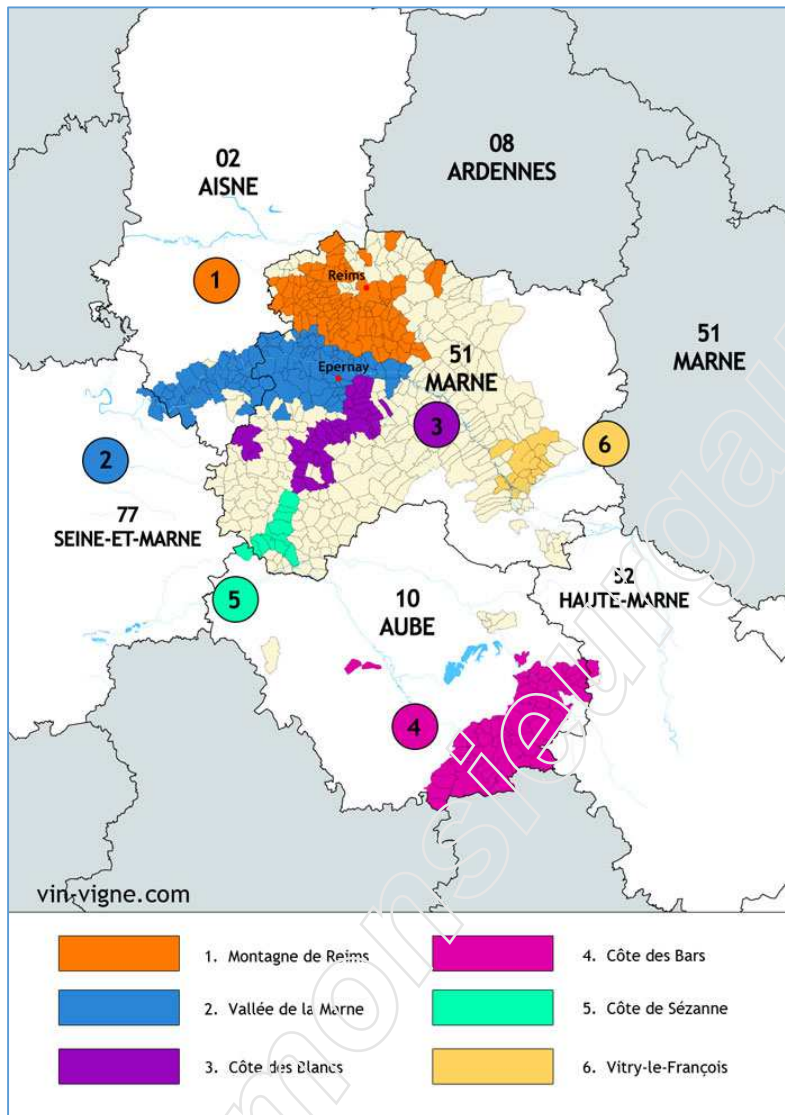


Le vignoble de Champagne

Située à l'est du bassin parisien, la Champagne produit des vins qui représentent le pilier de la viticulture française et assure sa notoriété à travers le monde. Dès sa conception, le champagne connut un succès immédiat, en France et en Europe. Il conquiert rapidement son titre de Roi des vins mousseux.



Le vignoble de Champagne, d'une superficie d'environ 35000 hectares, dont en réalité 28000 sont réellement exploités, occupe 5 départements :

(L'**Aisne** (02), l'**Aube** (10), la **Marne** (51), la **Haute-Marne** (52), et la **Seine & Marne** (77)).

Les principales villes de la région de Champagne sont Reims, Epernay et Troyes.

Il est subdivisé en 5 régions :

- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne (70 % de la production)
- Côte des Blancs
- Vignobles de l'Aube
- Côte de Sézanne

De par sa position relativement septentrionale, le vignoble de Champagne bénéficie d'un climat tempéré continental, avec des températures plutôt douces tout au long de l'année (température moyenne annuelle 10°C), et des étés chauds.

Le vignoble est planté à une altitude variant entre 130 et 180 m d'altitude.

Le Sol

Le vignoble champenois est composé d'une mince couche d'argile placée sur une couche de craie pouvant atteindre 200 m d'épaisseur ; celle-ci emmagasine la chaleur et la restitue ensuite de façon régulière, mais joue également le rôle de régulateur hydrique, qui peut absorber jusqu'à 40% de son volume en eau. C'est à cette craie que le Champagne doit sa finesse, et sa faculté de « prendre mousse ».



Un sous-sol crayeux

Les cépages

Trois cépages seulement sont autorisés dans la fabrication du Champagne.

Le Pinot Noir ; c'est le cépage dominant de la Champagne ; il apporte corps et longévité à l'assemblage, bien que son vin puisse paraître un peu austère quand il est jeune. C'est également le cépage à l'origine du Rosé des Riceys.

Le Pinot Meunier ; une variété de Pinot très fruité, moins fin, plus léger que le Pinot Noir, mais qui fournit de beaux arômes en assemblage.

Le Chardonnay ; c'est le 2^{ème} cépage noble de Champagne, apporte race et élégance au produit final. Il réagit très bien à la prise de mousse ; il offre une palette d'arômes très étendue (violette, noisette, pomme, brioche).

Pinot noir



Pinot meunier



Chardonnay



Les appellations

La classification des vins de Champagne est composée uniquement de 3 appellations :

- **A.O.C. Coteaux champenois**, blanc, rouge, rosé, tranquilles.
- **A.O.C. Rosé des Riceys**, uniquement en rosé, vins tranquilles.
- **A.O.C. Champagne**, blanc et rosé, effervescents.

La classification des crus est réalisée en fonction de l'aire de production. Certaines communes sont mieux classées que d'autres ; un système de pourcentage attribué aux communes en fonction de la qualité des vins qu'elles produisent, et allant de 100% à 80%.

La commune de Riceys est la seule qui possède les 3 appellations de la Champagne.

La Champagne, une région à part...

Le Champagne est connu dans le monde entier, et le vigneron doit garantir à ses clients un goût et une qualité constants d'une année à l'autre. Voilà pourquoi il est d'usage dans cette région d'assembler des vins provenant d'années différentes. Chaque assemblage (ou cuvée) caractérise non pas l'année, mais la marque du producteur.

C'est aussi la seule région où des vins rosés peuvent provenir d'un assemblage de vins blancs et rouges.

Quelques particularités...

Le Champagne « **Blanc de blancs** » est issu du seul cépage Chardonnay...

Les « **cuvées** », signifient que les vins proviennent d'un assemblage de terroirs (ou crus), ou de cépages différents...

Un Champagne « **millésimé** » provient de raisins récoltés au cours d'une même année (85% minimum), il désigne donc les Champagne de grandes années, et il n'y en a pas tous les ans...

350 millions de bouteilles produites par année en moyenne (chiffres 2007)

En Champagne, 4000 kg de raisins permettent d'obtenir 2050 litres de vin...

Température de service

Les Champagnes sont servis à une température oscillant entre 6 et 8 °C

Il faut éviter de servir le Champagne dans des coupes, qui dispersent les arômes

La flûte met le Champagne en valeur, concentrant les arômes grâce à sa forme rétrécie...

On ne glace jamais une flûte, ce qui aurait pour conséquence de « casser » le goût du vin

On ne place jamais une bouteille de Champagne au congélateur, ce qui aurait les mêmes conséquences que ci-dessus...

Différentes sortes de Champagne

Le dosage de la liqueur d'expédition est constitué d'une quantité réglementée de liqueur de Champagne (sucre Candy + vin tranquille de Champagne)

Champagne Extra Brut : entre 0 et 6 gr / litre

Champagne Brut : jusqu'à 15 gr / litre

Champagne Demi-Sec : entre 33 et 50 gr / litre

Accords mets & vins

Même s'il est d'usage de dire que le Champagne est le seul vin capable d'accompagner tout un repas, de l'entrée au dessert, il y a quand même lieu d'envisager les différentes options qui s'offrent au sommelier à l'heure d'accorder un Champagne avec certains mets. Il faudra tenir en compte la possibilité de servir un Champagne rosé ou blanc, extra-brut, brut ou demi-sec. N'oubliez pas d'envisager les millésimés pour les grandes occasions (généralement coûteux). Les vins tranquilles de Champagne sont également indiqués sur les spécialités régionales.

Pour information

Les différentes bouteilles utilisées en Champagne sont :

- **Quart** 20 cl
- **Demi-bouteille** 37,5 cl
- **Bouteille** 75 cl
- **Magnum** 2 bouteilles (1.5 l)
- **Jéroboam** 4 bouteilles (3 l)
- **Mathusalem** 8 bouteilles (6 l)
- **Salmanazar** 12 bouteilles (9 l)
- **Balthazar** 16 bouteilles (12 l)
- **Nabuchodonosor** 20 bouteilles (15 l)

