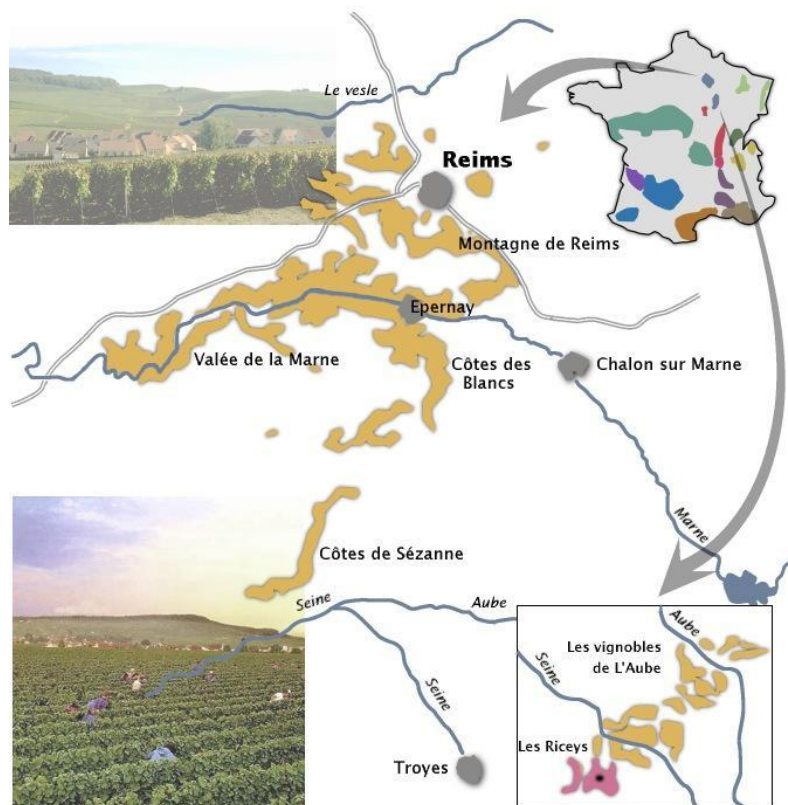


Le Champagne

Non, ce n'est pas Dom Pérignon l'inventeur du Champagne ! Plus que d'autres vins, le Champagne est le fruit d'un miracle qui repose sur une dérogation constante aux lois de la nature.

La température moyenne de la région est de 10° (à 9° la viticulture devient pratiquement impossible). Les gels de printemps, la grêle, l'humidité en juin (en 1692 il gèle le 22 juillet et neige le 9 octobre !) le vignoble produit naturellement des raisins peu sucrés qui donnent des vins à 8° d'alcool après fermentation. Après chaptalisation et ajout de liqueur on arrive à 12°. Ces raisins manquant de maturité ont plus d'aptitude à la mousse. Ce vin était prisé au Moyen Age, à une époque où la cuisine privilégie les saveurs aigrettes et même acides avec des sauces au verjus.

Géographie : Sur les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne, composé de vastes plaines, le vignoble s'étend entre l'Île de France à l'Ouest, la Picardie au Nord, la Lorraine à l'Est et la Bourgogne au Sud, sur un ruban de 120 km de long et une largeur variant de 300m et 2km ; 5 parties : La Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, La



Côte des Blancs, les Coteaux du Sézannais et les vignobles de l'Aube. Reims, Epernay, Aÿ villes majeures du Champagne. Aÿ qui serait la ville de naissance du Champagne ? (la maison de Pierre Gosset négociant est citée en 1584).

Sur plus de 33000 ha, avec 8000 pieds/ha, on produit 10000 à 15000 kg de raisin soit un rendement de 65 à 97 hl/ha et environ 2,6 millions hl et plus de 300 millions de bouteilles.

Terroir : le sol champenois est composé d'une mince couche de terre (40 à 60 cm) sur un substrat de craie qui joue un rôle de régulateur hydrique et de réserve de chaleur. Cette craie est spécifique à la région de Champagne (craie à bélemnite de l'ère secondaire) ; sa minéralogie est idéale pour les cépages champenois et en particulier au Chardonnay. La craie a aussi permis la création des Caves : fraîcheur et stabilité nécessaires à la prise de mousse.

Climat : les hivers sont généralement doux et les printemps incertains ; les étés sont chauds et les automnes relativement beaux.

Cépages : 3 cépages sont utilisés pour le Champagne : 2 rouges le Pinot noir (le taiseux, secret, réservé qui se révèle avec lenteur), le Pinot meunier et un blanc le Chardonnay.

Appellations : Champagne contrôlée, Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée et Rosé des Riceys Contrôlée.

Indications complémentaires : très importantes sont codées sur les étiquettes :

NM : Négociant Manipulant : achète des raisins, des moûts ou des vins et assure l'élaboration

RM : Récoltant Manipulant : assure l'élaboration de son champagne à partir de ses propres raisins

RC : Récoltant Coopérateur : élaboration de sa cuvée en coopérative et la commercialise

CM : Coopérative de Manipulation ; **ND :** Négociant Distributeur ; **MA :** Marque auxiliaire

Mention particulières :

Blanc de blanc : vin provenant uniquement du cépage Chardonnay

Cuvée : vin provenant d'un assemblage de terroirs, de cépages différents

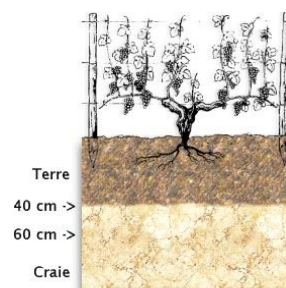
Millésimé : vin provenant (>85%) de la récolte d'une année donnée

Réserve (Non millésimé) : assemblage de vins de plusieurs années pour exprimer une constance de la marque

Dosage : le dosage de la liqueur d'expédition est constitué d'une quantité de liqueur de Champagne (sucre candy + vin tranquille de Champagne).

Extrait Brut : entre 0 et 6 gr par litre ; **Brut :** inférieur à 15 gr/l ; **Demi-Sec** entre 33 et 50 gr/l ; attention au « goût lumière » provoqué par l'exposition du Champagne à la lumière.

Elaboration du Champagne : Les rendements peuvent varier de 1 à 4 et ce n'est pas un problème d'avoir de forts rendements. Les vigneron, liés par contrat avec le Négocier est une chose unique en France depuis 1959 : il fixe le prix du raisin, organise et garantit l'approvisionnement des Maisons de Négocier (67% de la production alors qu'elles



ne sont propriétaires que de 12% du vignoble). Cependant, après pressurage, les volumes restent moins importants qu'ailleurs. La vendange est manuelle en cagettes. Après tri pour enlever les grains pourris, les raisins sont pressurés. Pour 4000 kg de raisins on obtient la Cuvée ~ 2000 l, puis la 1^{ère} taille ~ 400 l, enfin la 2^{ème} taille ~ 250 l ; le reste peut encore produire du vin « la rebèche » pour un vin de basse qualité. Après un sulfitage léger et un repos d'une dizaine d'heure, le vin est soutiré et vinifié en blanc. Après levurage, la fermentation à 20-22° dure environ 3 semaines. Le vin est alors soutiré et mis en fûts pour faire sa fermentation malolactique puis soutirage en décembre, en janvier pour un vin qui doit titrer entre 12 et 13° maximum. Les vins sont alors assemblés pour la cuvée selon les critères de la maison. Avant la prise de mousse, ces vins sont des vins ingrats, pointus, sévères, agressifs !

En avril-mai, le vin de la cuvée est mis en bouteille, additionné de la liqueur de tirage (sucre de canne + levures + vin tranquille) : 4gr de sucre donne 1 bar de pression. Mises en lattes pour une deuxième fermentation en bouteille en cave à 10-12° pour une durée de 3 à 1 an pour les non millésimés et 3 ans et plus pour les millésimés.



Puis les bouteilles sont mises sur pupitre pour être « manipulées » en les pivotant d'un 1/8^{ème} de tour par jour et en les inclinant progressivement pour atteindre la verticale (aujourd'hui automatisé). Le dépôt s'accumule dans le goulot et se fixe sur le bouchon.



Après une rapide congélation du goulot à -20°, la bouteille est débouchée et la pression éjecte le bouchon de glace avec le dépôt. La bouteille est alors complétée avec de la liqueur de dosage (vin + sucre) pour rechercher la qualité choisie : Extra-brut, Brut, Demi-sec, Doux. Bouchage, muselage, vieillissement minimum 6 mois, habillage et commercialisation.



Histoire : Dès le Moyen Age, les 1ers à découvrir le Champagne furent les Anglais qui importaient le vin de Champagne en tonneaux, vin qui, au printemps reprenait sa fermentation malolactique qui le rend pétillant. Le vin de Marne est surnommé 'Messire Pétard' dès 1223 ! Vif, le vin est adouci avec du sucre de canne et mis en bouteille après la mise au point de bouteilles assez résistantes à la pression en 1662 et l'utilisation du bouchon (cork de l'arabe al-qurq le chêne quercus latin) par les anglais. Sans bouteille, pas de Champagne. En fait le « Champagne s'est inventé lui-même ». Il est probable que Dom Pérignon, pendant sa charge (1668 – 1715) a élaboré quelques bouteilles (moins d'un millier en 1691-1692) car l'essentiel de la production de l'Abbaye était vendu en fûts. La bouteille ne fait vraiment son apparition en Champagne qu'à la fin du 17^{ème} et se développe au cours du 18^{ème} : 500000 bouteilles expédiées en 1722 et en 1728 avec l'autorisation du roi de « loger » et d'exporter en bouteilles. Mais la casse reste importante (jusqu'à 50% !) ; il faudra attendre la fin du 18^{ème} pour que les bouteilles soient suffisamment résistantes.

Il faut cependant rendre hommage à Dom Pérignon qui a mis au point les techniques d'assemblage en fonction des terroirs et cépages. Dom Pérignon, cellier de l'Abbaye d'Hautvillers (le plus beau lieu de Champagne) est devenu l'« inventeur » du Champagne par la grâce de la Maison Moët et Chandon qui a racheté l'Abbaye en 1825 !

Janséniste, le vin est avant tout l'œuvre d'une bourgeoisie rigoriste et luthérienne. Beaucoup de marques sont d'origine allemande (Bollinger, Krug, Deutz, Roederer, Mumm, ...) qui restent discrètes et à l'opposé du Bordelais et ses châteaux. « Le Champagne est né en Angleterre et doit son renom aux Allemands ! »

Déguster le Champagne :

Le champagne est trop lié à la frivolité, - la fonction première d'une bouteille de Champagne ne consiste pas à boire son contenu, mais à faire sauter le bouchon ! – On se soucie peu de la qualité, il est bu n'importe comment, il prend le goût de lumière, il est exterminé par le seau à glace ou tiède d'avoir trop attendu ! Il est trois choses insupportables disait Orson Welles : « le café brûlant, le Champagne tiède et les femmes froides ». Quant à Napoléon, ne disait-il pas : « Pas de vin, pas de soldat » « Je ne veux pas vivre sans champagne ; en cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin ! »

Le verre : que de bulles anéanties par des verres passés au lave-vaisselle avec les lessives anti-mousse ou avec les coupes de nos grands-parents qui sont un vrai sabotage !

L'élégance d'un champagne, c'est d'atteindre la simplicité, mais c'est un processus onéreux : E Hemingway disait : « Le Champagne et le très bon caviar sont les seules choses que je connaisse qui coutent cher et valent ce qu'elles coutent ». Un bon champagne : les autres font des bulles, nous faisons du vin de Champagne ! Coco Chanel ne s'adonnait au Champagne qu'en 2 occasions : quant elle était amoureuse et quand elle ne l'était pas !

Sabrer : ouvrir Sabler : boire cul sec.

Le vin s'écoute : il faut écouter le vin, le dégagement des bulles vous murmure un secret : retenu, timide, volubile, poétique...

La mousse : au delà de la couleur, de sa brillance, de sa limpidité comme un vin tranquille, la mousse apporte des informations importantes : la pression qui dépend de l'élaboration du vin et de la température de service. On parlera de mousse assez, peu, trop abondante, fugace, persistante. Lorsque la mousse primaire a disparu, il reste un cordon de bulles autour du vin au contact du verre et des colonnes de bulles qui montent dans le verre.

La taille des bulles est un élément clef qui permet de hiérarchiser la qualité du vin : plus les bulles sont fines, régulières, persistantes, plus le vin a été élaboré avec soins. (Mais le verre lui-même et la température ont une influence majeure sur cette mousse !). La première impression en bouche résulte de l'abondance et de la finesse du gaz qui qualifiera le vin d'envahissant, de discret, de fin ou grossier.

Le Nez : les arômes sont propulsés par le gaz carbonique, il ne faut pas remuer son verre ! Le chardonnay apporte ses arômes de tilleul, de fruits blancs et d'agrumes, le pinot noir fera chanter ses notes de cerise de violette et de pivoine, le pinot meunier des notes de framboise, banane, pomme reinette. Alors que la seconde fermentation l'enrichit avec des notes de pain grillé, de brioche, de beurre qui indique une prise de mousse lente et de qualité. Avec le vieillissement, les arômes s'orientent vers le miel, la cire, les fruits à noyau avec des notes épicées voire boisées lorsque le vin est élaboré en fûts.

La bouche : comme un vin blanc, après la qualification de la mousse, le vin se juge comme un vin tranquille, sur son équilibre entre l'acidité le moelleux et le tannique. Le vin pourra être qualifié de mou à vert en passant par souple, frais, vif ou nerveux. La structure d'un blanc de blanc sera légère, aérienne, tout en dentelles, une cuvée prendra du corps, du charnu, de la charpente et de la richesse. Les arômes seront notés sur leur intensité, leur finesse et leur persistance.

Le dosage : plus délicat à noter car dépendant du type de vin ; suivant la quantité de liqueur d'expédition il obtient un brut de brut (sans liqueur), un brut un demi-sec ou un doux. Le sucre doit participer à l'équilibre du vin et doit tempérer l'acidité naturelle du vin qui pourrait être agressive : on parle d'un vin bien dosé, équilibré, harmonieux ou trop dosé, douciné, pommadé !

La dégustation : Tous les champagnes dégustés proviennent d'une même propriété : Champagne Claude Cazals, Le Mesnil sur Oger dans la Côte des Blancs. Fondée en 1897 ; Ernest CAZALS, tonnelier originaire de l'Hérault décide de s'installer au Mesnil-sur-Oger. Depuis, trois générations de vigneronnes et aujourd'hui de vigneronnes se sont succédées, à la fois fidèles à la tradition et ouverts au progrès.

Au cœur de la Côte des Blancs : Les vignobles CAZALS (environ 9 Ha) sont situés exclusivement en Grand Cru et en Premier Cru et plantés en cépage Chardonnay, l'assurance d'une qualité et d'une finesse incomparable. Cette Maison possède également à Oger, un des très rares clos de la Champagne, apportant un microclimat favorable à une maturité maximum des grappes. L'esprit d'un Vin c'est aussi l'esprit d'une Maison, d'un Homme restant fidèle aux méthodes traditionnelles de vinification et préférant une lente élaboration pour garantir la régularité et la qualité des Champagne. Après leur mise en bouteilles, les vins vont vieillir plusieurs années en caves. Principalement réservés à une clientèle de particuliers, les Champagne CAZALS sont appréciés en France et dans de nombreux pays d'Europe.

Cuvée Rosée Brut, 85% Chardonnay Grand Cru et 15% de Pinot Noir des Coteaux Champenois de Verzenay (au Nord de Reims) 22,00€ : Sa robe rose pâle est délicate et laisse échapper les arômes de fruits rouges du Pinot Noir passé sous bois.

Carte Blanche Brut, 90% Chardonnay Gd cru, 10% Pinot noir de Vertus (au sud de la Côte des Blancs) 17,50€ : Fruit d'un assemblage personnalisé, le Brut Sans Année dévoile, sans complexe, une robe dorée, lumineuse et brillante qui attire au premier regard. Son nez tout en fraîcheur s'exprime dans un registre floral, dominé par les arômes d'aubépine et d'acacias que l'on retrouve en bouche. Son caractère vivifiant et légèrement acidulé, ponctué par une légère amertume noble, offre à ce vin une véritable particularité qui donnera satisfaction au plus grand nombre.

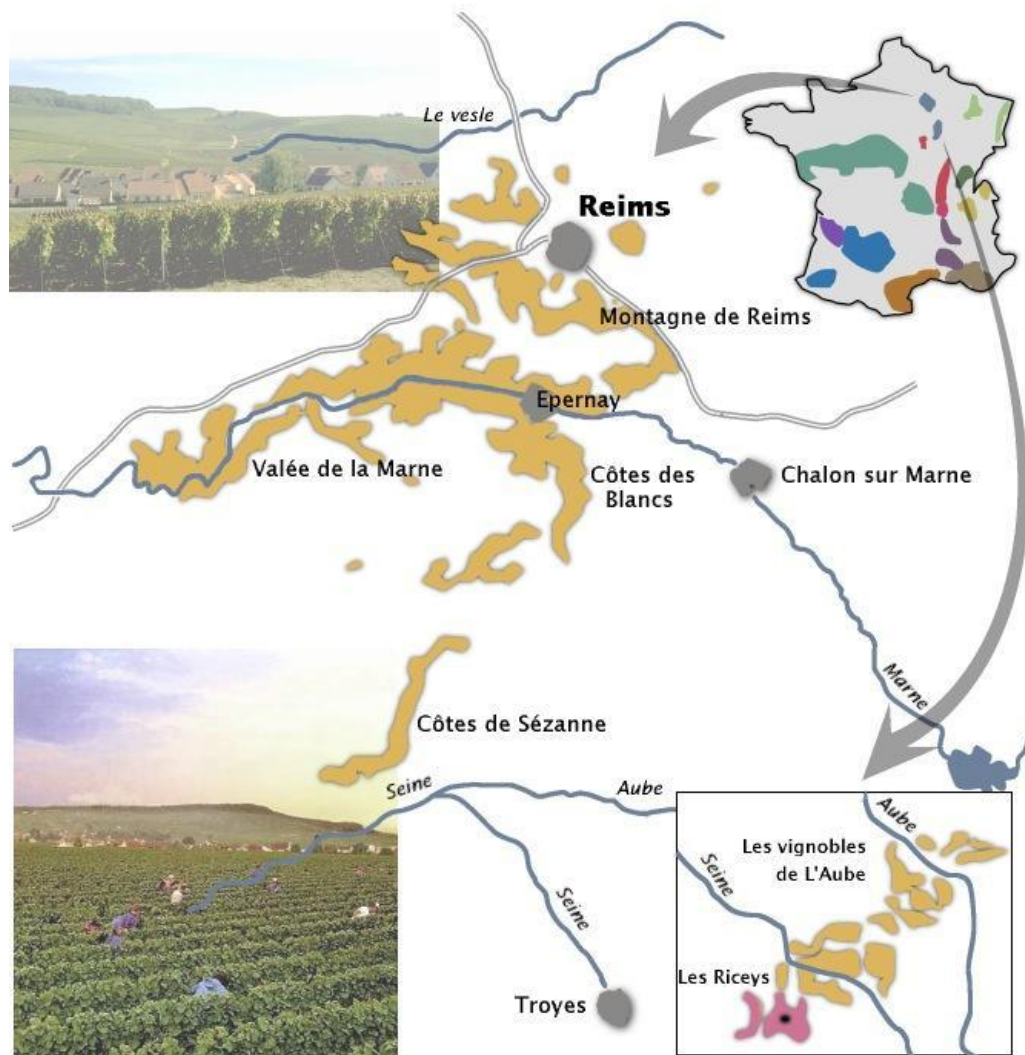
Cuvée Vive Extra-Brut, Blanc de blanc, 100% Chardonnay Grand cru 22,00€ : moins de 3gr de sucre, élaboré sans adjonction de liqueur, cette Cuvée de couleur dorée bouton d'or respire la limpidité et la brillance.

Son nez d'une délicatesse extrême dévoile des arômes légèrement toastés avec des touches de miel et d'abricot confit, pour révéler en bouche une pureté extraordinaire et une franche vivacité.

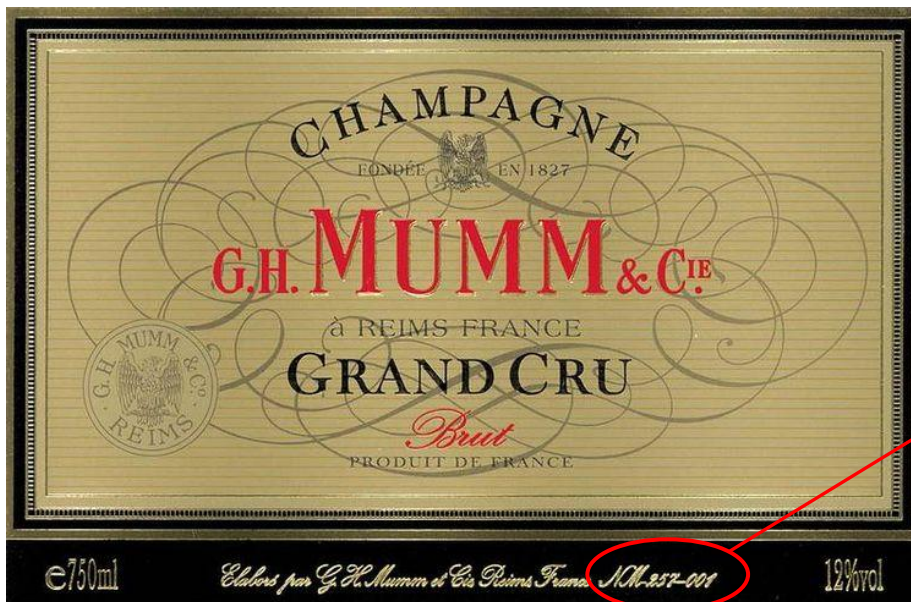
C'est une Cuvée « Plaisir » qui n'usurpe pas son nom, ou l'expression du vin se fait sans artifice.

Millésimé 2006 Brut, Blanc de blanc, 100% Chardonnay Grand Cru 26,00€ : Issu de la seule récolte 2006, élaborée à partir de Grands Crus exclusivement, cette Cuvée à la jolie robe or-pâle-vert révèle limpidité et effervescence vive. Son nez brioche avec des notes de fleurs laisse apparaître en bouche des arômes d'agrumes légèrement citronnés, accentuant la sensation de fraîcheur.

<http://www.champagne-claude-cazals.net/index.php>



Les mentions obligatoires sur l'étiquette:



Champagne : C'est une des mentions que le consommateur doit forcément retrouver sur l'étiquette.

La marque de la maison.

La contenance de la bouteille

Le titre alcoométrique du vin (% vol.)

Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur.

Le nom de la commune où il exerce son activité.

Le nom "France".

Doit également figurer un **numéro d'immatriculation** délivré par le CIVC précédé des **initiales** qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur: **NM** : Négociant-Manipulant. **RM** : Récoltant-Manipulant. **RC** : Récoltant-

Coopérateur. Les champagnes de vigneron appartiennent soit à la catégorie RM, soit à la catégorie RC.

CM : Coopérative de Manipulation. **SR** : Société de Récoltants. **ND** : Négociant-Distributeur. **MA** : Marque d'Acheteur.

Dans le cas d'un **champagne millésimé**, l'année doit être mentionnée sur l'étiquette, ainsi que sur le bouchon.

D'autres particularités peuvent être mentionnées (blanc de blancs, blanc de noirs, rosé, grand cru et premier cru).

Le dosage de la liqueur d'expédition, autrement dit la teneur en sucre résiduel du champagne exprimée en grammes par litre : demi-sec (entre 33 et 50g) ; sec (entre 17 et 35g) ; extra-dry (entre 12 et 20 g) ; brut (moins de 15 g) ; extra-brut (entre 0 et 6 g).