

## DEGUSTATIONS SAISON 2023 2024

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/Degré	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
<p><b>Mercredi 29 novembre 2023 : les Champagnes.</b></p> <p><b>Vignoble</b> autour de Reims, Epernay, Bar/Aube, sur 35 000 ha (3 fois le Médoc), sur 4 départements (Marne, Aube, Aisne et Seine-et-Marne) Il a tendance à s'étendre. Seuls 17 villages sur les 320 que compte l'aire de production AOC Champagne produisent des raisins Grand Cru.</p> <p><b>Ses cépages</b> : pinot noir et pinot meunier qui donnent des accents de fruits rouges, chardonnay de fruits jaunes, de brioche, de beurré.</p> <p><b>A la fin du XVIIème siècle</b>, c'est un tournant avec le choix de produire des vins mousseux. Le vin s'appelait le vin du régent, de nombreuses fêtes se faisaient au champagne. C'est l'apparition des fours anglais à charbon qui a permis le développement du champagne en bouteille grâce à un verre résistant à la pression.</p> <p>Dom Pérignon, moine de l'abbaye d'Hautvillers. serait seulement à l'origine de la technique de l'assemblage.</p> <p><b>La fabrication obéit à des règles strictes.</b></p> <p>- <b>Vendange manuelle</b> avec un peu d'acidité donc plus tôt vers fin août</p> <p>- <b>Pressurage horizontal</b> plus actuel, homologué et vérifié avec premiers jus appelés « cuvées » seconds jus « tailles » et jus suivants « rebêches ».</p> <p>- <b>Vinification</b> alcoolique et malolactique jusqu'en novembre, vin tranquille jusqu'en décembre, -</p> <p>- <b>Assemblage</b> en janvier entre cépages, crus et vin de réserve, très important pour garantir le même goût d'une année sur l'autre, peut être millésimé.</p> <p>Blanc de blancs 100% chardonnay Blanc de noirs que des raisins noirs pinot noir et ou meunier,</p> <p><b>Tirage en bouteilles</b> mises en pupitres et <b>prise de mousse</b> fermentation en ajoutant au vin une liqueur dite de tirage à base de sucre</p>	<p>- <b>Habillage avec le bouchon</b> de 40 mm en liège aggloméré avec 2 rondelles de liège brut, le miroir sur 3 4 mm, dernière partie du bouchon en contact avec le champagne tenu par une capsule et un muselet</p> <p>- <b>La dégustation</b> est préférable dans une flûte, sa fermeture étroite réduisant le contact avec l'air ce qui permet de limiter la perte de bulles et de concentrer les arômes.</p> <p>On observe le train de bulles jusqu'à la collerette au bord du verre .Leur finesse et leur continuité en bouche sont les critères d'appréciation du champagne .</p> <p><b>La production</b> fait intervenir 3 catégories professionnelles : Les viticulteurs qui élaborent leurs cuvées à partir de leur seule récolte, les négociants, souvent appelés Maisons de champagne, autorisés à acheter du raisin en dehors de leur propre récolte (prix au kg 7 à 8 € à partir d' un cahier des charges très précis), possèdent des vins de garde permettant un assemblage de plusieurs années pour arriver à reproduire la perennité du goût des années précédentes, les coopératives par exemple Nicolas Feuillate.</p> <p><b>Sur l'étiquette</b>, on peut lire le statut professionnel du producteur :</p> <p><b>RM, NM &amp; SR : Confectionné par le vigneron</b> Un Récoltant Manipulant, RM, est un vigneron qui récolte, produit et commercialise son champagne. Un Négociant Manipulant, NM, est un exploitant ou une société qui peut acheter une partie des grappes, produit et vend lui-même ses <b>cuvées</b>. Une Société de Récoltant, SR, est un groupement de <b>vigneron</b> qui vinifie et commercialise ensemble.</p> <p><b>RC &amp; CM : Confectionné en coopérative</b> Un Récoltant Coopérateur, RC, signifiera que le <b>vigneron</b> destine ses <b>raisins</b> aux <b>cuves</b> d'une coopérative après la récolte. Il reçoit ensuite ses flacons après ou avant dégorgement pour la commercialiser en son nom.</p>	Fresnet Juillet Cuvée Valentin Brut Grand Cru		/12°/20 €	Fresnet depuis 1952 à Versy près de Reims Négociant manipulateur Nouvelle cave dans la craie.	Champagne	Pinot noir 70 % Chardonnay 30 %	Jaune doré Train de bulles fines et continues	Pêche Citron	Attaque moelleuse Belles bulles Peu de longueur Fruits jaunes	
		Mailly Brut Réserve Grand Cru		/12°/24,65 €	Fondée en 1929, elle est l'une des plus anciennes structures coopératives de Champagne. Se développe à partir de 1960.	Champagne	Pinot noir 75 % Chardonnay 25 %	Jaune plus pâle Bulles plus grosses Train de bulles plus léger	Fraîcheur Hollywood chewing gum	Bulles plus agressives Plus de matière en milieu de bouche Plus dur	
		Joseph Perrier Cuvée Royale Brut		/12°/25,56 €	Depuis 1825, maison familiale sur 6 générations.	Champagne	Pinot noir 35 % Chardonnay 35 % Pinot Meunier 30 %	Jaune doré Brillant Disque propre Bulles fines	Fruits jaunes Mie de pain	Attaque vive et souple Très beau transport de bulles Gras en milieu De la longueur	

<p><b>Maturation sur lattes</b> 18 mois de cave à 12°. 36 mois pour les millésimes, 14/15° température régulée des caves dans la craie</p> <p><b>Remuage</b> on vient tourner 1/4 de tour tous les jours pour faire descendre le dépôt des levures dans le col de la bouteille (automatisé avec des gyro-palettes).</p> <p><b>Dégorgement</b> avec le col de la bouteille plongé dans une solution à environ -27°C.</p> <p><b>Dosage</b> complète le vide avec une liqueur de transport, le plus souvent composée de sucre de canne dissous dans du vin : environ 1 cl pour une bouteille de 75 cl pour un Champagne brut. Un Champagne doux contient plus de 50 grammes de sucre par litre, un Champagne demi-sec entre 32 et 50 grammes par litre, entre 17 et 32 grammes de sucre par litre pour un sec, 12 et 17 pour un extra dry, moins de 12 grammes par litre pour un brut.</p>	<p>Une <b>bouteille</b> en Coopérative de Manipulation, CM, sera confectionnée et commercialisée par la coopérative à partir des récoltes de ses adhérents.</p> <p><b>MA &amp; ND : Vendus en négoce</b></p> <p>Les Marques Auxiliaires, MA, sont des marques qui achètent les <b>vins</b> pour les estampiller de la marque et les commercialiser. Les Négociants Distributeurs, ND, seront eux des personnes physiques ou morales qui auront acheté des <b>vins</b> terminés pour apposer leur nom avant commercialisation.</p>	Thiénot Vintage 2015 Brut		/12°/33 €	Depuis 1985 Reims	Champagne	Pinot noir 60 % Chardonnay 30 % Pinot Meunier 10 %  Base 2015 6 ans de vieillissement 6g/l	Beau jaune Disque brillant Bulles très fines allant vers la collerette	Nez fin Fruits jaunes Fruits rouges	Entrée de bouche marquée Reste constant jusqu'à la fin De la fraîcheur De la matière	
		Thiénot Rosé		/12°/31,27 €	Depuis 1985	Champagne		Jaune un peu foncé Disque brillant Bulles	Framboise Fraise tagada	Attaque plus faible; moins de matière Fruits rouges en fin de bouche	Rosé soit saignée sur raisins rouges soit assemblage de vin rouge avec vin pressuré c'est la peau qui donne la couleur.



