

DEGUSTATIONS SAISON 2023 2024

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millésime/Prix/°	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 5 novembre 2025 : les Champagnes. Le contexte dans le vignoble champenois est très mauvais suite à l'augmentation des taux de douanes à l'exportation. Le volume en cave est très important et oblige à limiter la production de cette année (57hl soit 9 000 kg/ha). Vignoble au nord-est à 150 km de Paris autour de Reims, Epernay, Bar/Aube, sols calcaires sur 33 000 ha sur 4 départements (Marne, Aube, Aisne et Seine-et-Marne). Il produit 2 000 000 hl de vin. Ses cépages : pinot noir et pinot meunier qui donnent des accents de fruits rouges, chardonnay de fruits jaunes, de brioche, de beurré. A la fin du XVIIIème siècle , c'est un tournant avec le choix de produire des vins mousseux. Le vin s'appela 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. Dom Pérignon, moine de l'abbaye d'Hautvillers, serait seulement à l'origine de la technique de l'assemblage. La fabrication obéit à des règles strictes. Seuls les vins produits en Champagne ont le droit d'utiliser l'expression "méthode champenoise". Ailleurs, même si la méthode est la même, on doit dire "méthode traditionnelle". - Vendange manuelle avec un peu d'acidité donc plus tôt vers fin août - Pressurage horizontal plus actuel, homologué et vérifié avec premiers jus appelés « cuvées » seconds jus « tailles » et jus suivants durs et acides « rebêches », - Vinification alcoolique durant 15 jours et malolactique pour certains jusqu'en novembre, vin tranquille jusqu'en décembre (11 à 13°) - Assemblage 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. Blanc de blancs 100% chardonnay Blanc de noirs que des raisins noirs pinot noir et ou meunier, - Tirage en bouteilles mises en pupitres et prise de mousse fermentation en ajoutant au vin une liqueur dite de tirage à base de sucre. - Maturation sur lattes 18 mois de cave à 12°, 36 mois pour les millésimes, 14/15° température régulée des caves dans la craie - Remuage 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). - Dégorgement avec le col de la bouteille plongé dans une solution à environ -27°C.	- Dosage complète le vide avec une liqueur de transport composée de sucre de canne dissous dans du vin : environ 1 cl pour une bouteille de 75 cl Champagne doux contient plus de 50 grammes de sucre par litre Champagne demi-sec entre 32 et 50 g Champagne Sec entre 17 et 32 g 12 et 17 g pour un extra dry, Brut moins de 12 grammes . - Habillage avec le bouchon 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 - La dégustation 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. 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 . Il doit être servi sur un même plan pour éviter les chocs. La production 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. Sur l'étiquette , on peut lire le statut professionnel du producteur : RM, NM & SR : Confectionné par le vigneron 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 cuvées . Une Société de Récoltant, SR, est un groupement de vigneron qui vinifie et commercialise ensemble. RC & CM : Confectionné en coopérative Un Récoltant Coopérateur, RC, signifiera que le vigneron destine ses raisins aux cuves d'une coopérative après la récolte. Il reçoit ensuite ses flacons après ou avant dégorgement pour la commercialiser en son nom. Une bouteille en Coopérative de Manipulation, CM, sera confectionnée et commercialisée par la coopérative à partir des récoltes de ses adhérents. MA & ND : Vendus en négoce Les Marques Auxiliaires, MA, sont des marques qui achètent les vins pour les estampiller de la marque et les commercialiser. Les Négociants Distributeurs, ND, seront eux des personnes physiques ou morales qui auront acheté des vins terminés pour apposer leur nom avant commercialisation.	Baudin et fils Cuvée de réserve		/12°/18,50 € Coop du CEA	Exploitation familiale depuis la fin du 18ème siècle. Propriétaire récoltant à Cormoyeux dans la Marne à côté de Hauvillers (Patrie de Dom Perignon)	Champagne	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay en majorité	Jaune pâle Train de bulles fines et continues	Beurre Fruits jaunes Discret et propre	Bulles massives puis discrètes et atténuées en fin de bouche	
		Tradition de Delagne et fils Grande Cuvée		/12°/19,50 € Intermarché	Négociant Manipulateur Côtes des Bar à Epernay	Champagne	Pinot noir Pinot meunier Chardonnay 1/4	Jaune très pâle Reflets presque verdâtres Train de bulles plus léger	Fruits rouges Groseilles Vineux	Bulles plus agressives Acidité Bulles tombent Milieu et fin de bouche inexistantes	Très différent du 1er Tête de gondole Bouche peu de matière fluide
		Champagne Thiénot Rosé		/12°/34,44 €	Maison Familiale depuis 1985 Reims	Champagne	Pinot noir 35 % Pinot Meunier 40 % Chardonnay 25 % Fermentation malolactique à 100% Rosé soit saignée sur raisins rouges soit assemblage de vin rouge avec vin pressuré c'est la peau qui donne la couleur.	Rose pâle tendre Train de bulles correct	Elégant Mentholé Framboises	De la matière Train de bulles se maintient	Vin qui accompagne un mets qui le met alors en valeur Belle bouche construite avec de la matière et de l'équilibre
		Joseph Perrier Cuvée Royale Brut nature (0g/l)		12°/27 € négocié (-23%)	Groupe Thiénot Courtier en Champagne La Reine Victoria choisit Joseph Perrier pour être le fournisseur officiel de la Cour Royale.	Champagne Châlons en C	Pinot noir Pinot Meunier à 65 % Base vendanges 2022	Beau Jaune Bulles fines plus grossières en milieu	Nez fin Pas vineux Fruits jaunes Poires	De la matière Force et finesse Peu d'acidité Fruits jaunes	Bouche équilibrée
		Canard Duchêne Blanc de Blancs		/12°/33 €	Maison Canard Duchêne, née en 1868 de l'union d'un tonnelier Victor Canard et d'une vigneronne Léonie Duchêne, Négociant Manipulant	Champagne Ludes Montagne de Reims	100 % Chardonnay	Jaune plus soutenu Disque brillant Petites bulles qui se répartissent sur le cercle	Fruits jaunes Pêches jaunes	Attaque discrète mais soutenue Matière Rondeur Longueur	Très beau champagne tout dans l'élégance l'équilibre et la puissance

Page 1