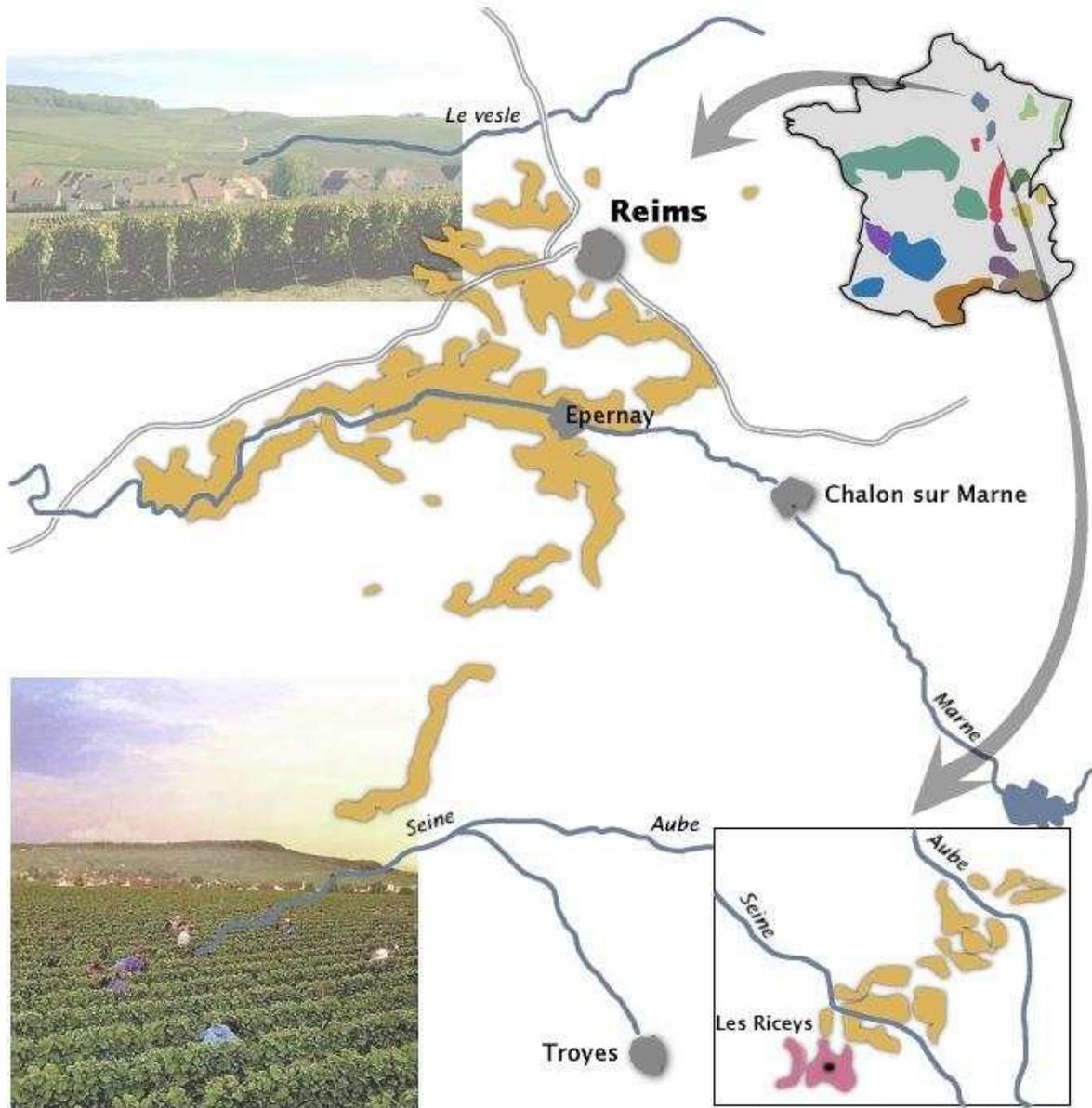


Le Champagne



Situation géographique

Départements : La _____, L'_____, L'_____. 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 avec une largeur variant de 300 m à 2 km.

Subdivisions

Le vignoble se subdivise en cinq parties :

- ◆ M
- ◆ V
- ◆ C
- ◆ C
- ◆ L

Historique

Connus dès le IXe siècle, les vins de Champagne furent améliorés par Dom Pérignon au XVIIIe siècle, et devinrent aussitôt célèbres. Sous l'Empire, le baron Jean Moët (d'Épernay) et la veuve Clicquot (de Reims) exportaient leurs bouteilles dans toute l'Europe. Le succès se confirma durant le XIXe siècle et ne cessa de croître au XXème.

Climat

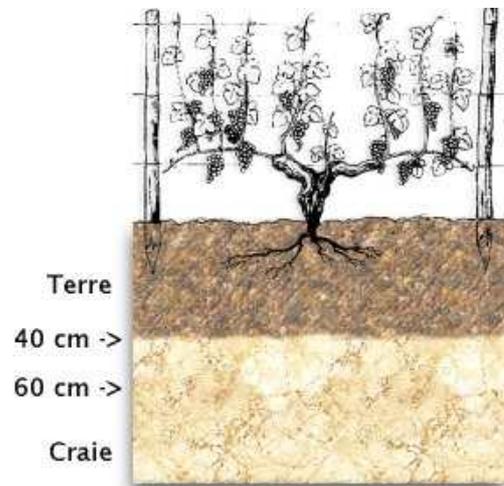
Les hivers sont généralement doux et les printemps incertains. Les étés sont chauds et les automnes relativement beaux, donc les conditions sont favorables à la culture de la vigne.

Nota : La Champagne est une région située à la limite septentrionale de la culture de la vigne, la température annuelle moyenne est de 10°C or, au dessous d'une moyenne de 9°C le raisin ne peut plus mûrir et la vigne peut à peine survivre.

Sols

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 (la craie peut absorber jusqu'à 40 % de son volume en eau), elle permet aussi d'emmagasiner la chaleur solaire pour la restituer de façon régulière et constante. Cette craie est très spécifique à la région de Champagne (craie à bélemnite de l'ère secondaire).

Sa minéralogie est idéale pour les cépages champenois, le calcaire convient bien au chardonnay, il apporte en général de la finesse au vin.



Cépages

Il y a 3 cépages pour l'élaboration du Champagne :



Appellations

Il existe trois appellations en Champagne :

- ◆ Appellation
- ◆ Appellation
- ◆ Appellation

D'autres indications codées se trouvent sur les étiquettes :

Nm :

Rm :

Cm :

Rc :

Nd :

Ma :



Certaines **mentions** peuvent apparaître :

- ◆ Le champagne **blanc de blanc** est un champagne issu de cépage blanc.
- ◆ Les **cuvées** signifient que les vins proviennent d'un assemblage d'au moins 75% de blancs de noirs.
- ◆ **Millésimé** : la qualité des vins est suffisante pour se passer d'un renfort des vins de réserve.
- ◆ **Non millésimé** : mélange de plusieurs années normales.

Il faut garder à l'esprit que la Champagne est une région un peu à part. En effet, contrairement à d'autres régions où le vigneron cherche à d'abord à transmettre un peu de son terroir à travers son vin, soumis aux aléas des différentes années, le Champagne se doit de produire toujours le même produit. Le Champagne est un produit mondialement reconnu et il ne peut y avoir de mauvais Champagne. C'est pour cela que cette région a parfois le droit de Chaptaliser et de mélanger les différentes années.

La Champagne produit également des vins tranquilles sous l'appellation **Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée**, comme le **Bouzy**, très bon vin rouge de la région.

Caractère des vins

Le Champagne est le seul vin qui peut s'accorder avec tout un repas et qui peut se consommer seul à toutes heures de la journée. Toutefois, on peut retenir ces quelques règles de base :

- ◆ **Brut, Blanc de Blancs** :
- ◆ **Millésimé**
- ◆ **Rosé**
- ◆ **Demi-sec**

Les vins issus de la Montagne de Reims sont très bouquetés et frais, ceux de la vallée de la Marne sont les plus estimés, ils ont un goût fin et un bouquet délicat. Les vins issus de la Côte des blancs sont délicats, de grande finesse mais sont longs à se faire (5 ans). Ceux issus des vignobles de l'aube sont frais et légers.

Particularités de service :

- T
- L
- L
- O



Pour information

Les différentes bouteilles utilisées en Champagne sont :

- ◆ **Quart** 20 cl
- ◆ **Demi-bouteille** 37,5 cl
- ◆ **Bouteille** 75 cl
- ◆ **Magnum** 2 bouteilles
- ◆ **Jéroboam** 4 bouteilles
- ◆ **Mathusalem** 8 bouteilles
- ◆ **Salmanazar** 12 bouteilles
- ◆ **Balthazar** 16 bouteilles
- ◆ **Nabuchodonosor** 20 bouteilles

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 g/litre
- ◆ Champagne **brut inférieur** à 15g/litre
- ◆ Champagne **demi-sec** entre 33 et 50 g/litre

Faire attention au **goût lumière** qui est provoqué par une exposition prolongée du Champagne à la lumière des néons. Ce cas est fréquent en hypermarché.



Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#)