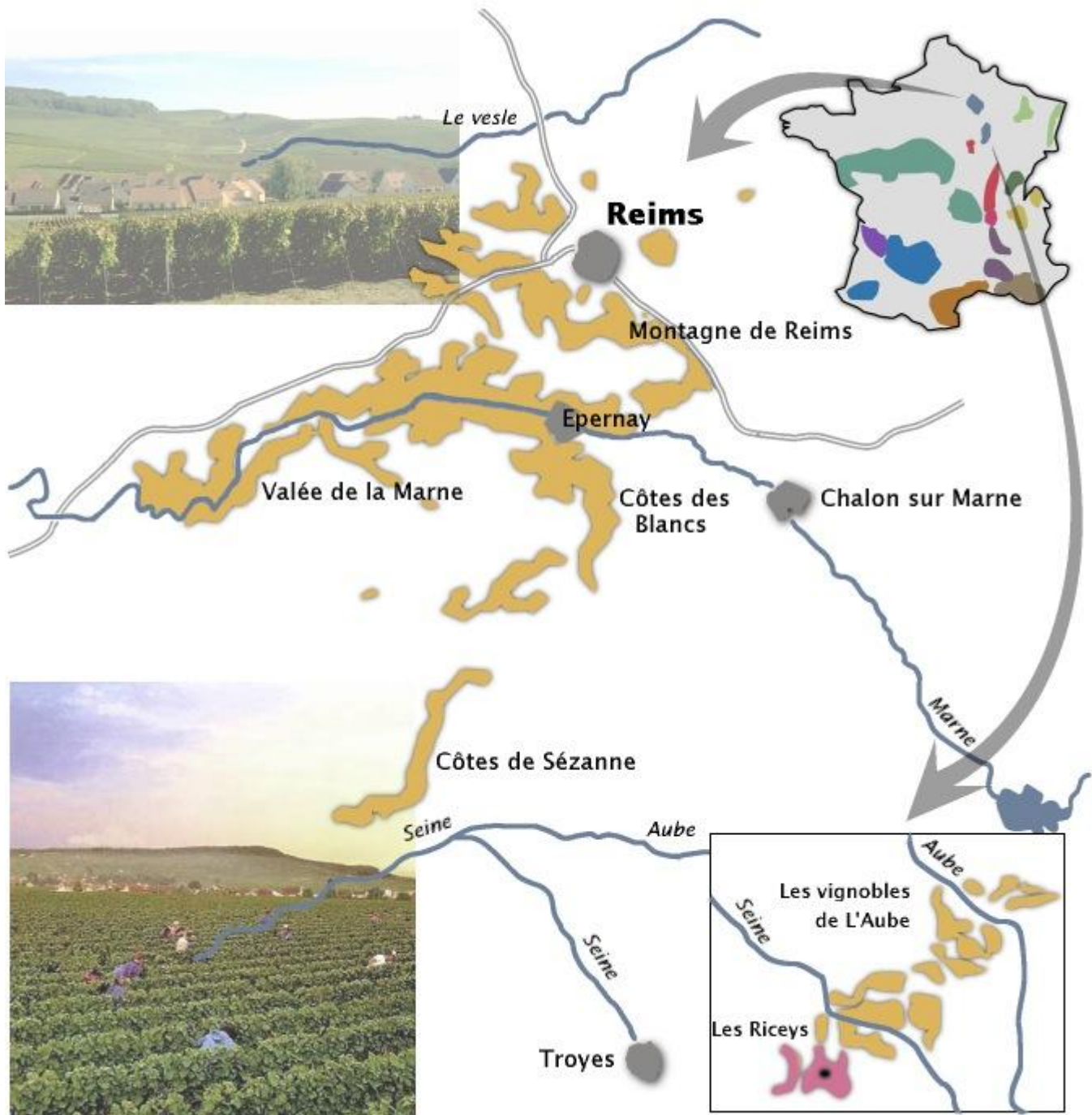


La Champagne



Situation géographique

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

Le vignoble se subdivise en cinq parties :

- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte des Blancs
- Coteaux du Sézannais
- Les vignobles de l'Aube

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.

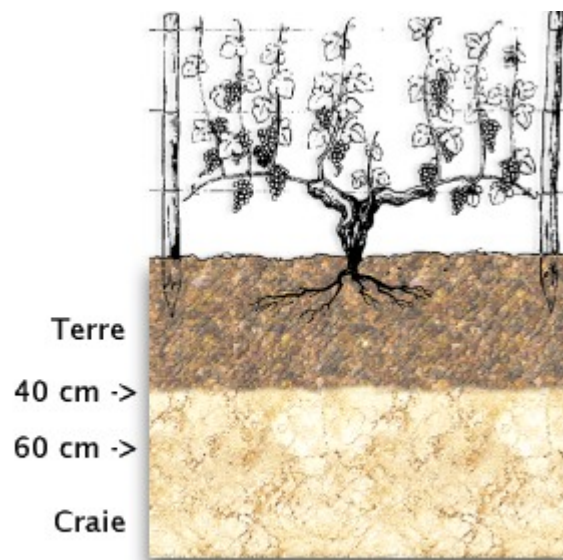
Climat

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 :

Pinot noir



Pinot meunier



Chardonnay



Appellations

Il existe trois appellations en Champagne :

- Appellation Champagne Contrôlée
- Appellation Vin des Coteaux de Champagne Contrôlée
- Appellation Rosé des Ryceys Contrôlée (petite production, zone délimitée en rose sur la carte)

D'autres indications codées se trouvent sur les étiquettes :

- Nm : Négociant manipulateur. Un négociant manipulateur est une personne physique ou morale qui achète des raisins, les moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux.
- Rm : Récoltant manipulant. Un récoltant manipulant assure l'élaboration dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte.
- Rc : Récoltant-coopérateur. Il élabore sa cuvée en coopérative mais la reprend pour sa commercialisation.
- Cm : Coopérative de manipulation. Une coopérative de manipulation élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents.
- Rcc : Récoltant coopérateur. Un récoltant coopérateur reprend de sa coopérative des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés à la clientèle.
- Nd : Négociant distributeur. Il achète des vins en bouteilles terminés mais il pose sa propre étiquette.
- Ma : Marque auxiliaire. C'est le client qui pose son étiquette sur la bouteille. Par exemple : les hypermarchés achètent des lots de bouteilles auprès de plusieurs producteurs et posent ensuite leur étiquette avec leur marque.



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 : idéal à l'apéritif et sur des entrées à base de poissons.
- Millésimé généralement plus ample et plus généreux, il accompagne facilement tout un repas.
- Rosé sur une viande blanche ou un dessert de fruits rouges... ou encore l'été à l'apéritif.
- Demi-sec à réserver à l'accompagnement des desserts.

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 :

- Température de service comprise entre 6 et 8°C
- La coupe disperse les arômes du champagne il faut donc l'éviter.
- La flûte met le champagne en valeur, les parfums restent captifs grâce à la forme rétrécie de l'embouchure du verre.
- On ne glace jamais une flûte à champagne qui aurait pour effet de « casser » le goût du vin.

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
- Matusalem 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.