

LA METHODE CHAMPENOISE

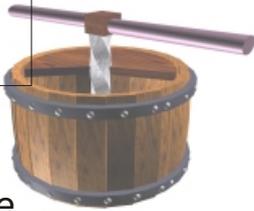
Pemière étape : la vinification

Epluchage de la vendange avec élimination des grains pourris.
Il faut 3 cépages pour faire du Champagne

Pinot noir

Pinot Meunier

Chardonnay



1° La cuvée

2° La 1ère taille

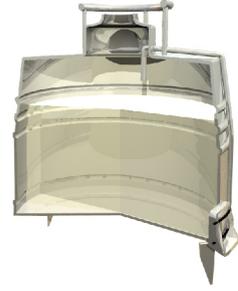
Pressurage rapide par cépage. Chaque pressoir contient 4000kg de raisin

3 La 2 ème taille Le pressurage des marcs appelé "la rebeche" donnera un moût qui sera vinifié en vin ordinaire

Total

Après un sulfitage léger, on laisse reposer le moût une dizaine d'heures. Puis on réalise un soutirage et une vinification en blanc. Pour les grands Champagnes, seul le vin de la cuvée est utilisé.

Le Moût doit peser 10 - 11°. On pratique un levurage et une décoloration si nécessaire. La fermentation qui se réalise à 20- 22°C dure environ 3 semaines



Le vin est mis en fût dans lequel il finit sa fermentation malolactique. Après un collage, on réalise un soutirage en décembre, puis un autre en janvier. Le vin, limpide, titre 12° environ. Il ne doit pas dépasser 13°.



Le mélange se compose d'environ :

- 70% raisin noirs
- 30% raisin blanc

Mélange de vins provenant de différents vignobles, mais aussi de différentes années, qui sont des vins de réserve (afin de conserver d'une année à l'autre le même caractère et les mêmes qualités du Champagne). Cet assemblage s'appelle la cuvée. Si la cuvée se compose de vins de même année le Champagne sera millésimé.