

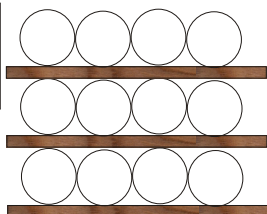
LA METHODE CHAMPENOISE

Deuxième étape : la champagnisation

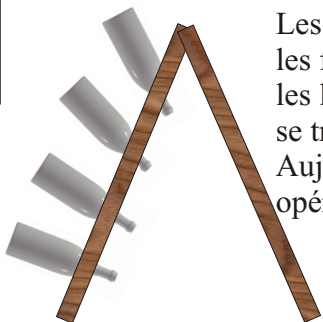


En avril -mai le vin de la cuvée est mis en bouteille, additionné de la liqueur de tirage, avec un bouchon provisoire. Il faut 4g de sucre pour obtenir 1 bar de pression.

Liqueur de tirage :



Les bouteilles sont descendues en cave (10-12°C), puis empilées sur des lattes. La fermentation qui se produit dégage du gaz carbonique qui restera enfermé dans la bouteille. Les bouteilles séjourneront là de 3 mois à un an pour les vins non millésimés, et 3 ans ou plus pour les millésimés.



Les bouteilles sont mises sur pupitre et chaque jour les "remueurs" les font pivoter de 1/8 de tour pour faire glisser le dépôt formé par les levures mortes vers le bouchon. Petit à petit la bouteille inclinée se trouve à la verticale (sur pointe) et le dépôt est fixé sur le bouchon. Aujourd'hui se sont des machines "Gyropalettes" qui effectuent cette opération.



Une petite partie du goulot est congelé rapidement à - 20°C. En débouchant la bouteille, la pression libère le bouchon de glace renfermant le dépôt. Environ 4 à 8 cl de vin sont éliminés : ce vin est destiné à la vinaigrerie ou la distillation.



La liqueur de dosage est ajoutée pour compléter ce qui a été perdu en respectant une certaine quantité de sucre selon la qualité recherchée.

Liqueur de dosage :



- Avec des bouchons de première qualité.
- Mélange du vin et de la liqueur.
- Repos minimum de 6 mois
- Avec étiquette, collerette, capsule d'étain.

