



Dossiers

Les vins de Champagne



Par : Vin Social Club
date de publication: vendredi 01 Nov 2013

Le champagne, synonyme de fête, de victoire, de bonheur partagé, est certainement le produit français le plus connu dans le monde. Toute la planète nous l'envie !

Souvent copié, jamais égalé, le champagne attire toutes les convoitises.

La Champagne viticole, 33 600 hectares (ha) s'étend sur cinq départements. La superficie de production se répartit comme suit : la Marne pour 71,5 % de la production, l'Aube et la Haute-Marne pour 21,2 %, l'Aisne pour 7,3 % et la Seine et Marne pour moins de 1 %. En dehors de cette zone de production, interdiction de s'appeler "champagne". Ce qui ne retire rien à la qualité d'autres vins effervescents, mais ce n'est pas du champagne.

C'est la seule région de France qui ne revendique qu'une seule appellation qui porte son nom : Champagne.

La production est d'environ 2,01 millions d'hectolitres (hl) par an, soit à peu près 268 millions de bouteilles. Une production assurée par 15 000 vigneron, propriétaires de 90 % du vignoble de Champagne. 4 651 d'entre eux sont aussi expéditeurs, le reste des vinifications étant effectué par 349 maisons de champagne et 43 coopératives.

La filière champagne nécessite de gros moyens, humains et financiers. Il y a énormément de manipulation, de stocks. Toutes réserves confondues, 1 milliard et 440 millions de bouteilles sont stockées. C'est l'équivalent de plus de 5 ans de production !

Un mot rapide sur les maisons de champagne. Elles sont au cœur du dispositif, notoriété,



qualité, élaboration, exportation (90 % du total exporté). Depuis 1882, elles ont créé un syndicat (plus nombreux, donc plus forts). Une idée novatrice à l'époque, pour des entreprises concurrentes. Elles portent le drapeau Champagne/France dans le monde entier et traquent les contrefaçons. En regroupant leurs moyens, elles participent, avec les vigneron, par le biais de la recherche et de l'expérimentation, à la lutte contre les maladies de la vigne, à l'amélioration globale du vignoble, à l'élévation du niveau de formation de toute la filière, et ce pour notre plus grand plaisir.

L'aspect économique

Le chiffre d'affaires : 4,4 Milliards d'€, dont 2,3 à l'export.

C'est également 30 000 emplois directs dont 15 000 salariés. 120 000 saisonniers pour les vendanges.

(Chiffres du CIVC, Comité interprofessionnel du vin de Champagne)

Le circuit : (simplifié)

- Les vigneron produisent du raisin. Certains d'entre eux, les RM (Récoltants Manipulants) élaborent et vendent leurs produits finis.
- Les maisons de négoce et les NM (Négociants Manipulateurs) possèdent et élaborent leur champagne et achètent en plus du raisin. (2/3 du total et 86 % de l'export)
- Les coopératives (CM) fournissent les maisons de négoce, élaborent leurs propres champagnes, le vendent sous leurs propres marques. Elles peuvent aussi conditionner pour des marques de distributeurs (MA, Marque Auxiliaire)

Nous consommons plus de la moitié de la production de champagne en France (54 %) et nous exportons le reste. Nos meilleurs clients sont entre autres les Anglais, les Américains, les Allemands, les Japonais, les Belges, les Italiens. L'Asie devient également un très bon marché.



Un peu d'histoire :

- Le vignoble champenois existe depuis le IV^e siècle.
- IX^e siècle : début de la production de vin (non effervescent), dit vin de la Montagne ou de la Rivière.
- XV^e siècle : reprise du vignoble champenois après les ravages de la guerre de 100 ans.
- XVII^e siècle : la production du terroir champenois se nomme "vins de Champagne".

La révolution Champenoise est en route. Les vins se conservent très mal en barrique et sont donc mis en bouteille. La bouteille, invention anglaise, remercie-les une fois n'est pas coutume, car ils ont également inventé le bouchon en liège, car déjà grands amateurs de nos vins champenois, ils achetaient le vin en vrac et avaient beaucoup de mal à le conserver en tonneaux.

Heureusement en 1670, un moine bénédictin Dom Pérignon (1638-1715) réalise les premiers assemblages de différents crus et cépages. Il améliore la qualité, gomme les défauts et applique aux vins champenois la méthode de vinification de "Limoux", qui existe depuis plus d'un siècle.

C'est lui qui impose la bouteille renforcée et le bouchon de liège. A l'époque, il comportait un lien en chanvre imprégné d'huile, ce qui permettait au vin de conserver ses arômes et sa mousse. La méthode est empirique, mais c'est déjà une avancée formidable.

Il faudra attendre le XIX^e siècle et Pasteur. Ses travaux sur la fermentation permettent alors réellement de comprendre et de maîtriser le processus.

Les autres dates importantes:

- 1887 : La propriété du mot « Champagne » est reconnue.
- 1905 : la délimitation de la zone de production exclusive du champagne est définie.
- 1908 : 15 000 hectares à Reims, Epernay, Vitry-le-François en Marne et aussi dans l'Aisne sont classés en zone d'appellation.
- 1927 : le 22 juillet, la superficie passe à 35 280 hectares par la réintégration de l'Aube et de communes oubliées en 1908. Cette augmentation de la surface de production permettra, outre le fait de répondre à une demande en forte augmentation, de favoriser la diversité des terroirs champenois.

Les terroirs champenois

5 départements Français :

- La Marne 66 % des surfaces plantées.
- L'Aube 23 %
- L'Aisne 10 %
- La Haute-Marne et la Seine et Marne : moins de 1 %

278 000 parcelles dans 320 communes (crus). 17 ont l'appellation "grand cru" et 42 l'appellation "1er cru".

4 zones de production de raisin :

- La Montagne de Reims : dans la Marne (entre Reims et Epernay), exposée au sud, les coteaux sont plantés dans la craie profondément enfouie dans le sol. Principal cépage : le pinot noir.
- La côte des Blancs : dans la Marne (au Sud d'Epernay, Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger et Oger), la craie affleure, elle stocke l'eau et la chaleur. Principal cépage : le chardonnay.
- La vallée de la Marne : dans la Marne, l'Aisne et la Seine-et-Marne (d'Epernay à Nogent-l'Artaud en passant par Dormant, Fossoy, Château-Thierry). Les sols sont à dominante argilo-calcaire, à tendance marneuse. Principal cépage : le pinot meunier.
- La Côte des Bar : dans l'Aube (Bar-sur-Aube, Essoyes, Bar-sur-Seine, Les Riceys), les sous-sols à tendance



marneuse. Principal cépage : pinot noir.

Le climat

Bien sûr, chaque parcelle a son micro climat. Toutefois, l'ensemble du terroir de la Champagne bénéficie de l'influence de deux climats principaux:

- L'océanique : il apporte l'humidité et régule les températures, en diminuant les écarts entre plus chauds et plus froids.
- Le continental : en opposition avec le climat océanique, il apporte gelées et fortes chaleurs.
- Une partie du vignoble champenois est soumis à l'influence du climat septentrional (Nord). Là, c'est le froid vif qui prime, des températures très basses, la vigne souffre.

Les sols

Majoritairement calcaires, soit en profondeur, soit en surface (affleurements). Ce sont des sols bien drainés, le calcaire favorisant la minéralité du Champagne. La craie est, en Champagne, une bénédiction.

C'est une éponge : elle absorbe l'excédent d'eau en cas de fortes précipitations, puis la restitue en période de sécheresse. D'autre part, elle est riche en micro-organismes d'origine maritime.

Les coteaux

Ils sont nés lorsqu'il y a 20 millions d'années, l'Est de la France s'est soulevé. Un mouvement provoqué par l'effondrement du Bassin Parisien sous le poids de ses sédiments. Leur pente est généralement faible, mais propice à l'implantation de la vigne. Un coteau est toujours plus ensoleillé que la plaine qui est à ses pieds.

Les cépages champenois

Les trois principaux cépages : presque 100 % du vignoble planté.

Pinot noir (38 % du vignoble) : raisin noir à pulpe incolore. Donne un jus blanc si les peaux n'ont pas le temps de teinter le jus lors du pressurage. Il donne des vins charpentés, aux arômes de fruits rouges. A l'assemblage, c'est lui qui apporte corps et puissance. Très présent dans la côte des Bar.

Le pinot meunier (32 % du vignoble) : raisin noir à pulpe incolore. Comme le pinot noir, mais plus fruité. Son évolution est plus rapide. Résiste bien aux dures conditions climatiques de la vallée de la Marne.

Le chardonnay (30 % du vignoble) : raisin blanc à pulpe incolore. Donne des vins frais et délicats, aux notes florales, d'agrumes, minérales. Favorable au vieillissement des vins. Très présent dans la région de la côte de blancs. Blanc de blancs.

Les autres cépages : arbane, petit meslier, pinot de juillet, pinot gris vrai (fromenteau), pinot blanc vrai.

Le gamay bénéficie d'une autorisation temporaire uniquement dans l'Aube.

Les appellations du vignoble Champenois

Un rappel : la loi du 12 juillet 1927 délimite la Champagne viticole. Le principe retenu est l'antériorité viticole des terrains. Loin d'être parfaite, la méthode a au moins le mérite d'exister. C'est un premier pas vers la qualité.

En 1935, à la demande des Champenois, un décret fixe des règles de qualité plus contraignantes :

- Rendement en raisin dès la vendange ;
- Rendement au pressurage ;
- Degré alcoolique minimum ;
- Vieillessement.



En 1936, le 29 juin, le champagne devient une AOC.

Mais les règles d'une AOC ne se limitent pas au bornage des parcelles et aux quelques règles simples énoncées ci-dessus. Le but d'une AOC n'est pas que de protéger des intérêts d'une corporation. L'objectif est de fixer des règles qui protègent à la fois le consommateur, le producteur, et la nature. Ce qui passe par un cahier des charges très détaillé. Lequel, pour le profane, apparaît souvent que comme une liste de contraintes tatillonnes.

Quelques exemples de règles de l'AOC Champagne :

Des règles pour :

- la plantation ;
- la viticulture ;
- la vendange ;
- le pressurage ;
- chaque étape du processus d'élaboration ;
- l'habillage (coiffe, étiquette, contre étiquette, etc..).

Une zone strictement délimitée.

Cépages autorisés : chardonnay, pinot noir, meunier, pinot blanc, pinot gris, arbane, petit meslier.

Taille de la vigne : royat, chablis, guyot, vallée de la Marne.

Degré minimum d'alcool en puissance à la vendange.

Deuxième fermentation en bouteilles et maturation sur lies pendant 15 mois minimum pour les non-millésimés, trois ans pour les millésimés.

Et, pour garder un niveau de qualité optimum, cette réglementation évolue en permanence. La réglementation évolue aussi en fonction de l'évolution des techniques, des connaissances sanitaires. C'est à ce prix que l'ensemble du vignoble français survivra.

Les fraudes, la facilité, le nivellement par le bas engendrent la médiocrité. Ici, pas de place pour les "petits joueurs".

Les appellations de la région champenoise

1) Champagne : la principale appellation de cette région qui lui a donné son nom.

Ici, c'est la diversité qui prime. Les terroirs, les climats, les cépages, les vigneron, la vinification, les assemblages offrent à l'amateur un choix presque infini.

- Champagnes : blanc, rosé, brut, demi-sec, doux, jeune, mature, millésimé, etc...

- Blanc de blancs : assemblage unique de raisins blancs du cépage chardonnay ;

- Blanc de noirs : Assemblage de raisins noirs, uniquement pinot noir et/ou meunier ;

- Rosé : deux méthodes. La première est l'assemblage d'un vin rouge tranquille de Champagne avec un vin blanc également de Champagne. La deuxième, c'est la maturation courte des raisins noirs avec leurs peaux.

- Millésimé : uniquement en brut blanc. Assemblage de vins de la même année. La typicité est à l'honneur en fonction des années.

- Brut non millésimé : assemblage de vins de plusieurs années. Méthode la plus utilisée par les champagnes de marque pour garantir un goût typique que le consommateur doit retrouver année après année.

- Brut (90 % de la production), demi-sec ou doux :



C'est une sorte d'échelle du sucré. En effet, le champagne, dans son processus d'élaboration, subit en phase finale (avant le bouchage de la bouteille) un apport en sucre appelé le "dosage". On y ajoute une liqueur à base de sucre de canne nommée "liqueur d'expédition". Cette liqueur peut être préparée à base de grands vins, jeunes ou vieux, mis en fûts ou non. C'est tout un art, entouré de secrets "maison". Là, c'est la main de l'homme, ou de la femme, qui déterminera le résultat.

La quantité de liqueur ajoutée détermine le type de champagne obtenu.

- Extra-brut : entre 0 et 6 grammes de sucre par litre
- Brut : moins de 12 grammes de sucre par litre
- Extra dry : entre 12 et 17 grammes de sucre par litre
- Sec : entre 17 et 32 grammes de sucre par litre
- Demi-sec : entre 32 et 50 grammes de sucre par litre
- Doux : plus de 50 grammes de sucre par litre

Ce sont des mentions obligatoires sur l'étiquette.

La palette aromatique

Elle est quasiment impossible à décrire dans le détail. La variété de champagnes est telle – 278 000 parcelles, 15 000 vigneronnes – que ce serait un crime que de la cantonner à quelques appréciations.

Les professionnels préfèrent indiquer l'évolution des arômes au cours de la vie d'une bouteille de champagne.

La jeunesse

- De 2 à 3 ans : c'est la fraîcheur, le minéral, les fruits blancs, les fleurs blanches.

La maturité

- De 6 à 8 ans : c'est l'équilibre entre les fruits secs, les fruits jaunes et les épices.

La sagesse

- Au-delà : c'est la profondeur qui s'exprime avec ses arômes de fruits mûrs, de fruits confits, de miel.



A vos flûtes !

Servir frais : jeune de 4 à 7°C, à 10° pour les millésimés et les vins matures.

Attention, la pression est élevée, 4 à 6 bars. Tenir le bouchon, le faire sauter est dangereux! C'est un produit festif, inutile de blesser quelqu'un.

2) Coteaux-champenois : des vins tranquilles rouges et blancs produits à Ambonnay, Aÿ, Bouzy, Cumières, Mailly, Oeuilly, les Riceys, Sillery et Verzy. Issus des assemblages de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. Les rouges



sont fruités, aux arômes de framboise. Le plus connu : "le Bouzy". Les blancs sont vifs et secs. Ce sont des vins rares et chers.

3) Rosé-Des-Riceys : des vins tranquilles rosés et des champagnes rosés, et ce à partir des mêmes raisins. Trois communes, au Sud de la Champagne (Riceys-Haut, Riceys-Bas et Riceys-Haute-Rive) produisent ces vins rares. C'est la macération courte du pinot noir avec ses peaux qui donne la couleur rosée. Les arômes se développeront après une année en fût de chêne ancien. Le goût des riceys est unique et recherché par les amateurs du genre. Notes d'épices sur arômes de fruits secs, de fruits rouges. Bonne garde.

4) Vin de pays de la Haute-Marne : des rouges et des rosés tranquilles à base de merlot et de pinot noir. Des blancs et des mousseux à base de pinot gris, pinot blanc et petit meslier. Le terroir argilo-calcaire, le climat pluvieux, les pentes plus abruptes des coteaux donnent des vins typiques. Les rouges, puissants, sur les fruits rouges, souvent tanniques. Les rosés, robe saumon, à boire jeune, sont festifs (apéro, buffets). Les blancs, à la robe pâle présentent des arômes d'acacia et d'agrumes, fruités et vanillés s'ils sont élevés en fût. Les mousseux sont vifs, d'excellente qualité.

5) Vin de pays de Seine-et-Marne : production confidentielle sur 70 ha, mais qui propose des vins tranquilles rouges et blancs. Les cépages principaux sont le pinot noir et le chardonnay. Ce sont des vins colorés aux forts arômes de fruits. La tradition de la culture de la vigne est très ancienne dans cette région. Le raisin de table de Thomery, du Chasselas, est très connu.

