

CHAMPAGNE

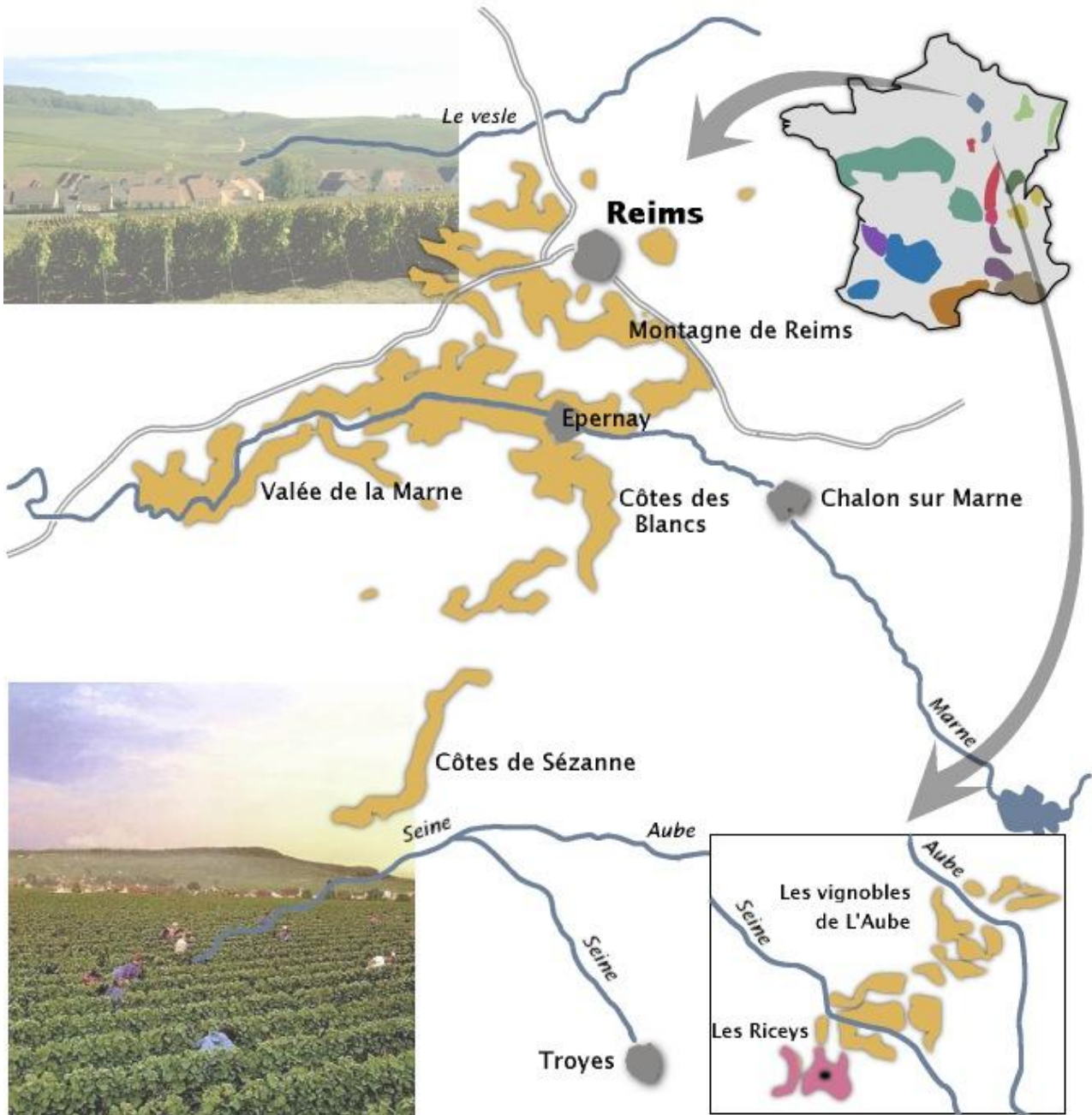
Fiche technique n° 30



Départements :

Villes :

Fleuves :



CHAMPAGNE

Fiche technique n° 30

Situation géographique :

Départements : La *Marne*, *L'Aube*, *L'Aisne*. , 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 :*

- *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 et sol :

Hivers généralement doux et printemps incertains. Étés chauds et Automnes relativement beaux, conditions sont favorables à la culture de la vigne.

Sol composé d'une mince couche de terre (40 à 60 cm) sur un substrat de craie qui joue un rôle de régulateur hydrique, 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.

Cépages blancs :

- *Pinot Meunier*
- *Chardonnay*

Cépages rouges :

- *Pinot Noir*

appellations :

Il existe trois appellations en Champagne :

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

D'autres indications codées se trouvent sur les étiquettes : (voir cours sur l'étiquette)

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
Mathusalem	8 bouteilles
Salmanazar	12 bouteilles
Balthazar	16 bouteilles
Nabuchodonosor	20 bouteilles

QUELQUES MARQUES

MOET ET CHANDON.....
ROEDRER.....
TAITTINGER.....
DEUTZ.....
MUMM.....
PERRIER JOUET.....
BOLINGER.....
KRUG.....
LAURENT PERRIER.....
VEUVECLIQUOT.....
HENRIOT.....
LANSON.....

LES GRANDES CUVÉE

Dom Perignon
Cristal
Comte de Champagne
Cuvée William Deutz
Mumm de Mumm
La Belle Epoque
Bolinger RD (récemment dégorgé)
Krug Grande Réserve
Grand Siècle
La Grande Dame
Baccara
Cuvée Noble

Remarques :

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.