




















LA METHODE CHAMPENOISE

Fiche technique n° 12

PEMIERE ETAPE : LA VINIFICATION

VENDANGES	Epluchage de la vendange avec élimination des grains pourris. Il faut 3 cépages pour faire du Champagne		
CEPAGES	Pinot noir 	Pinot Meunier 	Chardonnay 
PRESSURAGE <i>1° la cuvée : 2050l</i> <i>2° la 1^{ère} taille : 410 l</i> <i>3 la 2^{ème} taille : 266total : 2666l</i>			
DEBOURBAGE	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.		
FERMENTATION OU "BOUILLAGE"	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		
	Pinot noir 	Pinot Meunier 	Chardonnay 
SOUTIRAGE	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°.		
	Pinot noir 	Pinot Meunier 	Chardonnay 
ASSEMBLAGE <i>le mélange se compose d'environ :</i> <i>-70% RAISINS NOIRS</i> <i>-30% RAISINS BLANCS</i>			
	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.		

DEUXIEME ETAPE : LA CHAMPAGNISATION

LIQUEUR DE TIRAGE		<p>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.</p> <p><i>Liqueur de tirage : Sucre de cannes dissous + levures sélectionnées</i></p>
MISE SUR LATTES OU 2° FERMENTATION		<p>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.</p>
MISE SUR PUPITRE PUIS MISE SUR POINTE		<p>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.</p>
DEGORGEMENT		<p>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 vinaigrierie ou la distillation.</p>
EGALISAGE AVEC LIQUEUR DE DOSAGE		<p>La liqueur de dosage est ajoutée pour compléter ce qui a été perdu en respectant une certaine quantité de sucre selon la qualité recherchée : Brut, sec, demi-sec, doux</p> <p><i>Liqueur de dosage : Vin vieux + sucre</i></p>
BOUCHAGE MUSELAGE VIEILLISSEMENT HABILLAGE		<p>Avec des bouchons de première qualité. Mélange du vin et de la liqueur. Repos minimum de 6 mois Avec étiquette, collerette, capsule d'étain.</p>