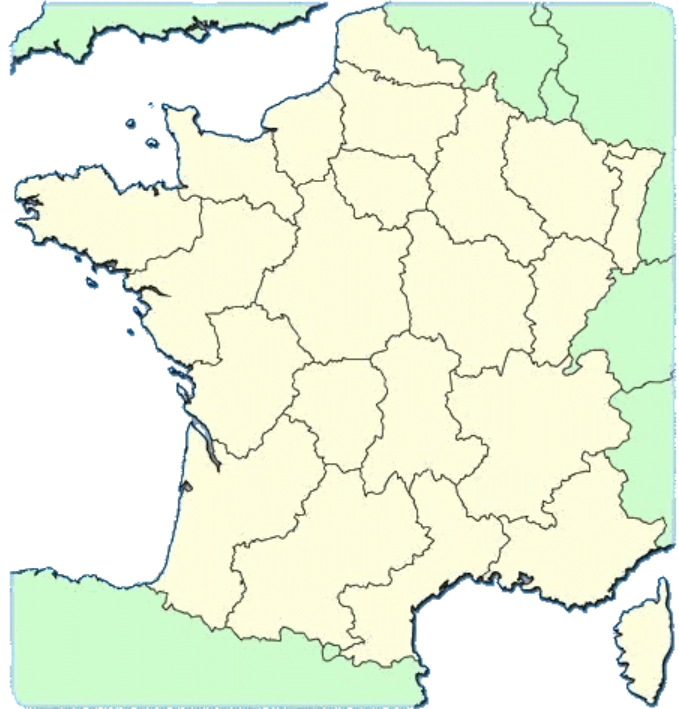


SITUATION GEOGRAPHIQUE



HISTOIRE ET GENERALITE

PERSONNALITES CELEBRES DE LA REGION

RESTAURANTS CELEBRES

PRODUITS MARQUEURS DU TERROIR / AOP / IGP / AUTRES

SPECIALITES CULINAIRES

- CHARCUTERIE
- ENTREES
- POISSONS
- VIANDES
- GARNITURES
- FROMAGES

APPELLATION	LAIT	FAMILLE	REGION
-------------	------	---------	--------

- DESSERTS
- BOISSONS

REMARQUES OU CARACTERISTIQUES DE LA REGION

OENOLOGIE REGION CHAMPAGNE

PRESENTATION

On attribue à Dom Pérignon, moine vivant au XVII^e siècle, la mise au point des vins effervescents. Le vignoble de la Champagne, situé à l'est de Paris, est très éclaté et éparpillé sur 5 départements différents:

- la **Marne** (70 % de la production) ;
- l'**Aube** (20 % de la production) ;
- l'**Aisne** (8 % de la production) ;
- la **Haute-Marne** (1 % de la production) ;
- la **Seine-et-Marne** (1 % de la production) .

Les principales villes de ce vignoble sont: **Reims** et **Épernay**.

Le vignoble de Champagne se divise en 5 sous-régions:

- la Montagne de Reims;
- la Côte des Blancs ;
- la Vallée de la Marne ;
- le Sézannais ;
- le Vignoble de l'Aube.

HISTORIQUE :

Connus dès le IX^e siècle, les vins de Champagne furent améliorés par Dom Pérignon au XVIII^e 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 XIX^e siècle et ne cessa de croître au XX^eme.

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'**emmagasin**er la **chaleur solaire** pour la restituer de façon régulière et constante. Cette craie est très spécifique à la région de Champagne.

AOC

- **3 AOC du champenois**
 1. AOC **Champagne** (blanc effervescent, rosé effervescent)
 2. AOC **Côteaux Champenois** suivi éventuellement du nom de la commune d'origine (blanc, rouge, vins tranquilles)
 3. AOC **Rosé des Riceys** (rosé, vins tranquilles)



LES CRUS DE CHAMPAGNE

En Champagne, chaque village est classé dans un document appelé « l'échelle des crus » selon la qualité de ses vins exprimée en pourcentage. Ainsi, les meilleurs crus, ayant obtenu 100 % au classement, ont droit à l'appellation « Grand cru ».

- **Ex.** : Mailly, Ambonnay.
- Les crus ayant obtenu entre 90 et 99 % au classement ont droit à l'appellation « Premier cru »,

CEPAGES

- **Cépages rouges**: Pinot meunier, Pinot noir.
- **Cépage blanc**: Chardonnay.

ÉLABORATION D'UNE AOC CHAMPAGNE

Méthode Champenoise

1. **Élaboration de vins « tranquilles » de base** (non effervescents)
2. **Élaboration de la cuvée**: assemblage de vins de différentes provenances, de différents cépages et de différentes années (sauf Champagnes millésimés qui proviennent de vins d'un même millésime).
3. **Addition d'une liqueur de tirage**: sucre + levures.
4. **Mise en bouteilles et en cave** (= mise sur lattes): une 2e fermentation commence en bouteilles grâce à la liqueur de tirage.
5. **Mise sur pupitres et remuage** : dans le but de faire descendre le dépôt de levures mortes vers le goulot.
6. **Dégorgement**: ouverture des bouteilles pour expulser le dépôt.
7. **Addition d'une liqueur d'expédition**: vin + sucre, afin de compléter les bouteilles dégorgées.
8. **Bouchage définitif et habillage**.
9. **Viellissement minimum d'un an en cave** (sauf Champagnes millésimés = minimum de 3 ans).

REMARQUE :

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.

CONTENANCE DES BOUTEILLES DE CHAMPAGNE ET LEUR NOM

- | | | | |
|-------------|------------------|------------------|-------------|
| • Bouteille | = 75 cl = 1 Blle | • Mathusalem | = 8 Billes |
| • Magnum | = 2 Billes | • Salmanazar | = 12 Billes |
| • Jeroboam | = 4 Billes | • Balthazar | = 16 Billes |
| • Rehoboam | = 6 Billes | • Nabuchodonosor | = 20 Billes |

LISTE DES GRANDS CRUS DE CHAMPAGNE

Cristal	De	Louis Roederer
Dom Pérignon	De	
Comtes De Champagne	De	
Grand Siècle	De	
R. Lalou	De	
Dom Ruinart	De	
Belle Epoque	De	
La Grande Dame	De	
Charlie	De	Charles Heidsieck
Noble Cuvée	De	
Winston Churchill	De	
La Grande Année	De	
Rare	De	
Louise	De	
Charles VII	De	
Celebris	De	
Amour	De	
Joséphine	De	
Femme De Champagne	De	Duval Leroy

CARACTERE DES VINS

Le Champagne est le seul vin qui peut s'accorder avec tout un repas et qui peut se consommer seul à toute heure 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.