

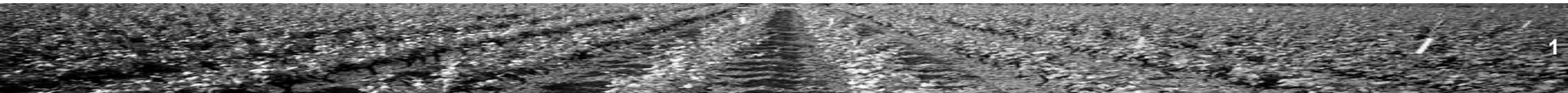


Les Champagnes de la Champagne et les autres

(œnologie 6)

Eric Ovyin

4 juin 2012





Plan de l'Exposé



1. La Champagne
2. Le Champagne - Méthode de production traditionnelle
3. Le Cramant / Les Crémants
4. Les autres méthodes
 - 4.1. Méthode ancestrale
 - 4.2. Méthode par transfert
 - 4.3. Méthode dioise
 - 4.4. Méthode cuve close
 - 4.5. Méthode continue (russe)
 - 4.6. Méthode de gazéification
5. "Vins effervescents"
6. Liste de "vins effervescents" dans le monde



1. La Champagne



1.1. Les zones en Champagne

- **Essentiellement dans la Marne (zone 1)
mais aussi dans l'Aube (zone 2)
et dans l'Aisne (zone 3)**

- **Zone 1 —————> 50 communes
(premiers crus) dont 17 communes "grand cru"**

- **Zones 2 et 3 —————> 224 communes
(vallée de la Marne à l'Aube)**



1. La Champagne



1.2. Caractéristiques des principales zones viticoles de Champagne

	Zone 1		Zone 2		Autres zones 3
	Montagne de Reims	Côte des Blancs	Vallée de la Marne	Aube	
Nature du sol	Craie dite à bélemnites	Craie	Argilo-calcaire	Calcaire compact du kimméridgien	Divers types de sol
Latitude et Altitude	Limites des conditions septentrionales de la culture de la vigne		Comparables à celles de la Montagne de Reims et Côte des Blancs	150 km au sud d'Épernay 100 m d'altitude de plus	Situations climatiques critiques par l'altitude et par l'orientation
Orientation	Sud-est en général et quelques au nord	Sud-est et sud-ouest	Plein sud pour un versant de la vallée Plein nord pour l'autre versant	Généralement sud	



1. La Champagne



1.2. Caractéristiques des principales zones viticoles de Champagne (suite)

	Zone 1		Zone 2		Autres zones 3
	Montagne de Reims	Côte des Blancs	Vallée de la Marne	Aube	
Cépages	<p><u>Pinot noir</u> en presque totalité au sud</p> <p><u>Pinot noir</u> (50 %) + <u>pinot meunier</u> (50 %) sur Magny et Ludes</p> <p>Quelquefois chardonnay sur Verzenay, Rilly, Mailly. Dans ces cas, les vins sont très "marqués", sans élégance</p>	<p><u>Chardonnay</u> en presque totalité ;</p> <p>sauf Vertus, avec des pinots noirs sur quelques lieux-dits</p> 	<p><u>Pinot noir</u> au début de Cumières, à Damery, avec du <u>pinot meunier</u>.</p> <p>Puis pinot meunier dominant, parsemé de pinot noir</p>	<p><u>Pinot noir</u> (80 %)</p> <p>+</p> <p><u>chardonnay</u> (20 %)</p>	<p><u>Pinot meunier</u> dominant pour répondre aux conditions climatiques critiques</p> 



1. La Champagne



1.2. Caractéristiques des principales zones viticoles de Champagne (suite)

	Zone 1		Zone 2		Autres zones 3
	Montagne de Reims	Côte des Blancs	Vallée de la Marne	Aube	
Superficies	3 850 ha Pas d'extension possible	3 288 ha Pas d'extension possible	4 500 ha Faible extension possible	6 543 ha Faible extension possible	12 500 ha Extension possible
Rendements	Assez bonne régularité des rendements Risques limités de gels et de grêle		Irrégularité des rendements Risques importants de gels et de grêle		Irrégularité de rendements et de maturité



1. La Champagne



1.3. Superficie des régions de la Champagne

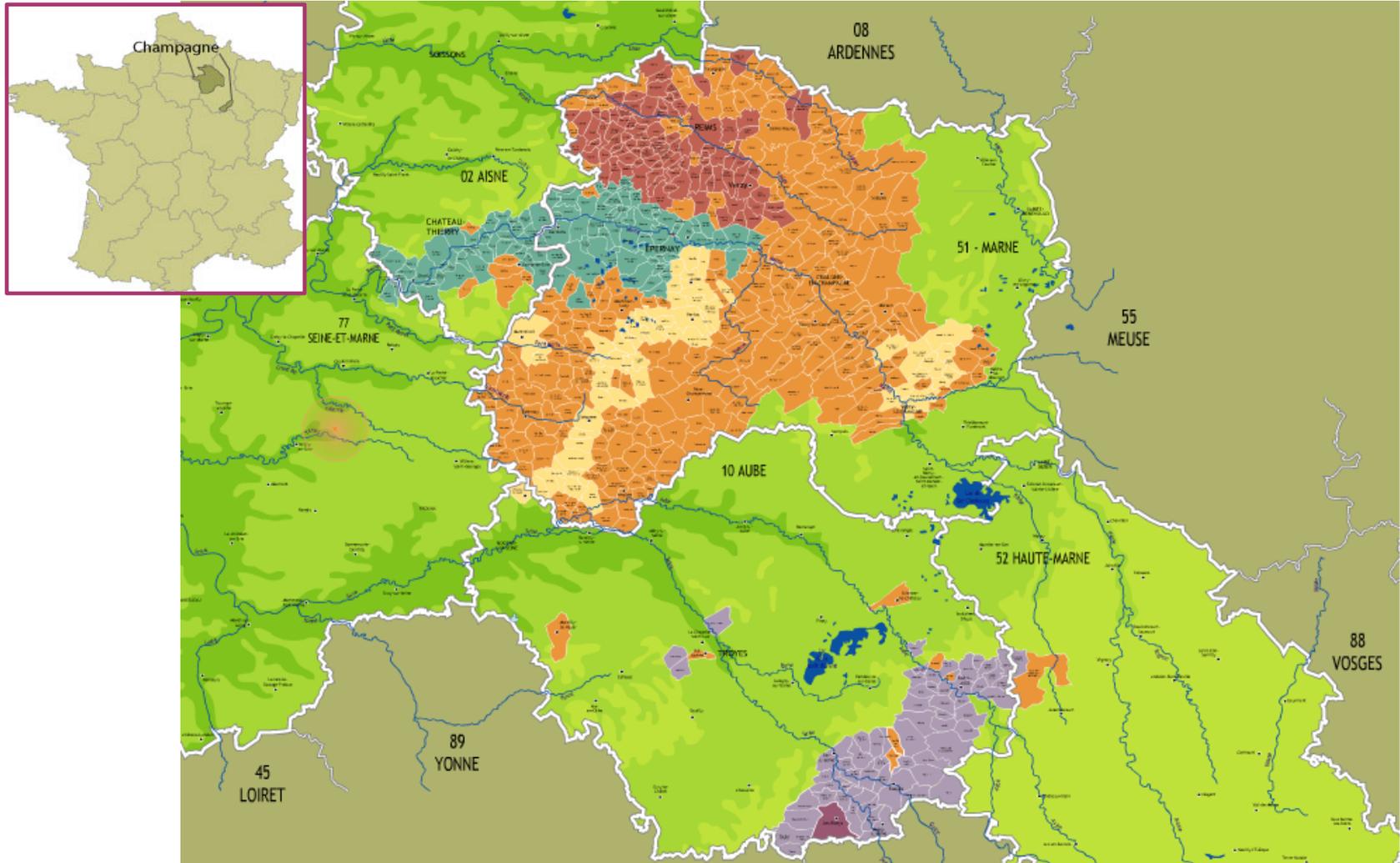
Département Marne		Département Aisne	
Côte des Blancs	3 288 ha	Condé en Brie	1 000 ha
Côte d'Épernay	1 196 ha	Est Château Thierry	369 ha
Gde Vallée de la Marne	1 756 ha	Ouest Château Thierry	1 389 ha
Bouzy - Ambonnay	1 061 ha		
Trépail	950 ha	Total Aisne	2 758 ha
Verzenay	1 218 ha		
Chigny les roses	1 107 ha	Département Seine et Marne	43 ha
Écueil	1 540 ha		
St Thierry	865 ha		
Vallée de l'Ardre	933 ha	Département Aube	
Rive droite Marne	2 820 ha		
Rive gauche Marne	2 133 ha	Bar sur Aube	1 874 ha
Congy	862 ha	Barséquanais	4 669 ha
Sezanne	1 323 ha		
Vitry le François	248 ha	Total de l'Aube	6 543 ha
Total Marne	21 300 ha	Département Haute Marne	68 ha



1. La Champagne



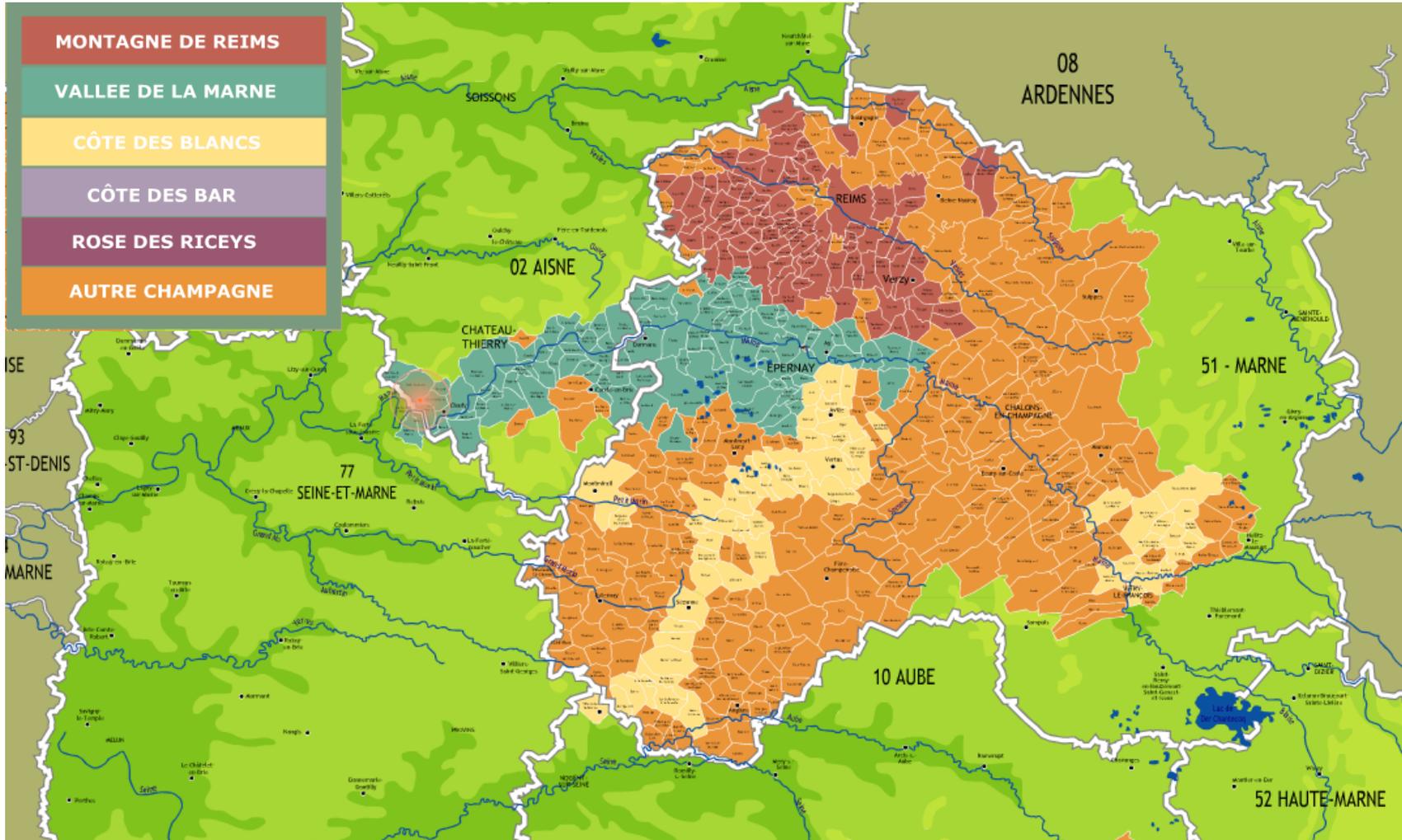
Carte géographique des vins de Champagne





1. La Champagne

Carte géographique des vins de Champagne

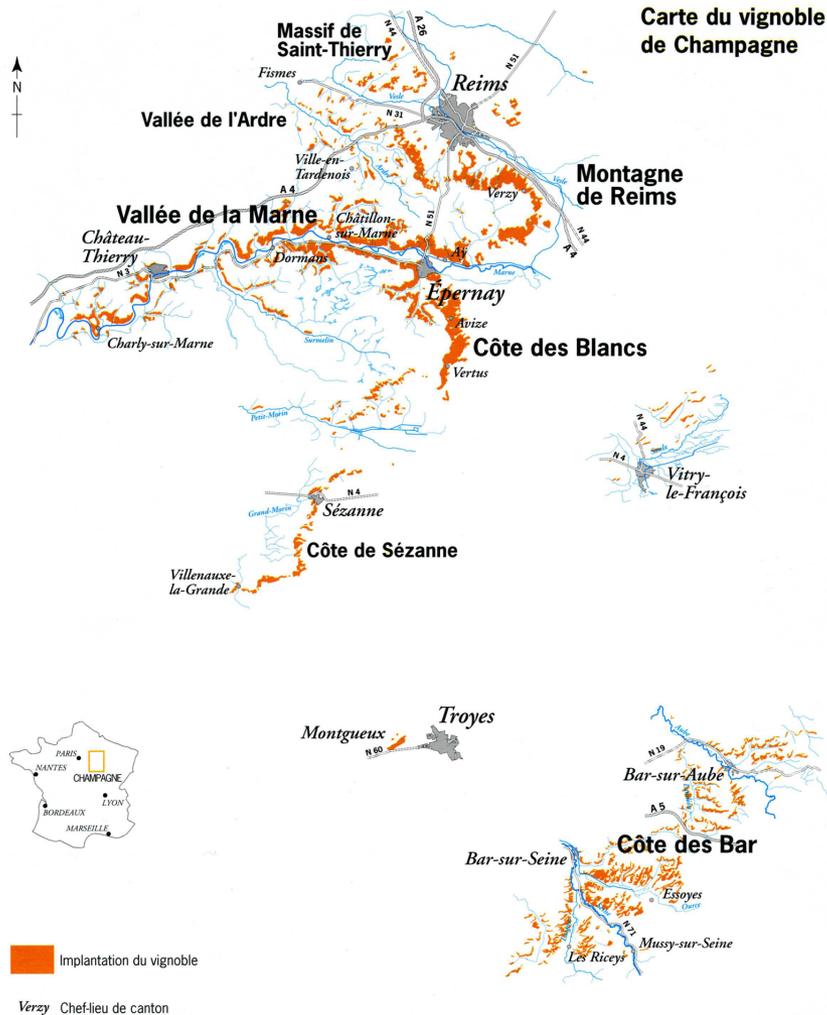




1. La Champagne



Carte du vignoble de Champagne





2. Le Champagne :

Méthode de production traditionnelle

2.1. Vendanges (manuelles)

- Fin septembre/début octobre

2.2. Pressurage (rapide/doux)

- Fractionnement des moûts
- ca. > 2 600 l / 4 000 kg raisin

2.3. Débourage

2.4. Première fermentation

- Levures sélectionnées
- T° : 18 °C
- Fermentation malolactique (↘ acidité)

2.5. Assemblages (hiver)

- 50 à 60 cuvées

2.6. Embouteillage (printemps)

- Après filtration
- + Levure sélectionnée
- + Sucre (23-24 g/l)



2. Le Champagne :

Méthode de production traditionnelle

2.7. Prise de mousse (3-5 semaines)

- Cave (12-13 °C)
- Sucre : \searrow 1 g/l
- Pression : 5,5-6,0 kg

2.8. Vieillissement sur lattes

- Vieillissement sur dépôt
- Minimum 12 mois
- Millésimés \longrightarrow 3 ans

2.9. Remuage (pupitres)

- Remueur (tous les 2 jours) 1/4-1/8 de tour
- 4 à 5 semaines
- Mécaniquement : "Gyros" / Giropalettes



2. Le Champagne :

Méthode de production traditionnelle

2.10. Dégorgement

- Col dans saumure à - 25 °C
- Elimination du dépôt
- Remplacement / liqueur d'expédition

→ 2.11. Liqueur d'expédition

- Vin de base + sucre de canne
 - > Brut 15 g/l max.
 - > Extra dry 12-20 g/l
 - > Sec 17-35 g/l
 - > Demi-sec 50 g/l max.
 - > Doux > 50 g/l

2.12. Bouchage et habillage

- Conservation : 2-3 mois
- Expédition
- Conservation : 1 an avant de le consommer



3. Le Cramant et les Crémants



3.1. Le Cramant (Champagne)

- Champagne de la côte des Blancs à 9 km d'Epernay

3.2. Les Crémants (méthode champenoise)

Ex. : France

- Crémant d'Alsace
- Crémant de Bordeaux
- Crémant de Bourgogne
- Crémant du Jura
- Crémant de Loire

Allemagne - Crémant du

Afrique du Sud - Cap

Espagne - Grand Crémant

Luxembourg - Crémant du

Maroc - Crémant du Maroc

Etc.



Palatinat

Classique

espagnol

Luxembourg



4. Les autres méthodes



4.1. Méthode ancestrale (fermentation spontanée)

- Synonymes : méthode rurale, artisanale, gaillacoise
- Mise en bouteilles avant la fin de la fermentation
- Pas d'autres opérations
(*pas d'addition de levures ni sucre*)
- Ex. : - Vin de Cerdon
- Blanquette de Limoux

4.2. Méthode par transfert

- Prise de mousse en bouteille
- Pas de dégorgement
- Tireuse isobarométrique
 - Filtration
 - Rinçage des bouteilles
 - Remise en bouteille
 - Liqueur de dosage



4. Les autres méthodes



4.3. Méthode dioise

- Similaire à la méthode ancestrale
- Après prise de mousse, filtration (isobarométrique)
- *Pas de liqueur de dosage*
- Ex. :
 - Clairette de Die
 - Clairette de la Vallée de la Drôme

4.4. Méthode de la cuve close

- Prise de mousse en cuve close (pas en bouteille)
- Addition de CO₂ à la mise en bouteille
- Ex. :
 - Sekt allemand
 - Sekt tchèque
 - Vins sardes
 - Cidres
 - Prosecco
 - Etc.



4. Les autres méthodes



4.5. Méthode continue (russe)

- Circulation du "vin" dans série de cuves contenant des copeaux de bois (fixation des levures)
- Vin mousseux (dernière cuve)
 - - Tireuse isobarométrique
 - Mise en bouteilles

4.6. Méthode de gazéification

- Introduction de CO₂ sous pression dans le vin
- Tireuse isobarométrique
- Mise en bouteilles



5. Vins effervescents



5.1. Définition

Vin contenant une concentration en dioxyde de carbone (CO_2) pour conférer au vin sinon des bulles ou mousse à l'ouverture de la bouteille, au moins une sensation de picotements une fois en bouche (contraire : vin tranquille)

5.2. Catégories

- Vin perlant (vinification sur lies)
- Vin pétillant ("Frizante", "Perlwein")
- Vin effervescent (champagne, crémant)



6. Liste de vins effervescents dans le monde

- **Afrique du Sud**
 - Cap Classique
- **Allemagne**
 - Crémant du Palatinat
 - Sekt allemand
- **Bulgarie : Crémant de Bulgarie**
 - Iskra
- **Espagne**
 - Cava
 - Grand crémant espagnol
 - Rueda espumoso de Valladolid
- **Etats-Unis**

Méthode traditionnelle, vins pétillants et gazéifiés. Près de la moitié des vins effervescents consommés dans ce pays sont encore vendus de façon tout à fait illégale sous la dénomination de "Champagne", malgré de nombreux procès et les accords de bonne conduite entre les maisons de vin américaines et le Comité interprofessionnel du vin de Champagne



6. Liste de vins effervescents dans le monde



(suite)

- **France**
 - **Aÿze, vin mousseux de Haute-Savoie, issu du rare cépage Gringet**
 - **Blanquette de Limoux**
 - **Café de Paris (VMQ)**
 - **Champagne**
 - **Charles Volner (VMQ)**
 - **Clairette de Die**
 - **Les Crémants :**
 - Crémant d'Alsace
 - Crémant de Bordeaux
 - Crémant de Bourgogne
 - Crémant du Jura
 - Crémant de Limoux
 - Crémant de Loire
 - **Vin de Cerdon**
 - **Gaillac perlé / Gaillac mousseux**
 - **Kritter (VMQ)**
 - **Saumur**
 - **Vin de Seyssel mousseux**
 - **Vouvray mousseux**
 - **Montlouis**
 - **Saint-Péray**



6. Liste de vins effervescents dans le monde

(suite)

6. Hongrie

6. Pezsgö

■ Italie

- Asti spumante
- Fragolino
- Franciacorta
- Lambrusco
- Prosecco
- Talento

■ Luxembourg

- Crémant du Luxembourg

■ Maroc

- Crémant du Maroc

■ Russie

- Champagne soviétique

■ République Tchèque

- Bohemia Sekt



THANK YOU

Merci de votre attention !