



## Les Vins de Champagne

### **Le temps du vin**

Naissance du raisin - Pressurage - Vinification - Mise en réserve - Assemblage -  
Prise de mousse et maturation sur lies - Dégorgement, dosage - Vieillessement

### **1 - La Première Fermentation ou Fermentation alcoolique**

La première fermentation peut s'effectuer sous bois (fûts, foudres,...) mais la très grande majorité des producteurs privilégient l'utilisation de cuves en acier inoxydable thermorégulées d'un volume variant de 50 à plusieurs centaines d'hectolitres. Le contenu de chaque cuve est clairement identifié par la mention du cru, de la fraction, du cépage, de l'année.

Les moûts débourbés sont chaptalisés si nécessaire, le but étant d'obtenir 11 % vol d'alcool maximum en fin de fermentation.

Le « levurage » avec des levures sèches actives sélectionnées (*saccharomyces cerevisiae*) à raison de 10 g/hl permet une plus grande maîtrise du processus fermentaire.

Sous l'action des levures, les sucres du jus sont transformés principalement en alcool et gaz carbonique mais les levures produisent également au cours de la fermentation un grand nombre de molécules (alcools supérieurs, esters) qui vont contribuer aux arômes et à la saveur du vin. Cette transformation chimique dure une quinzaine de jours environ et génère une forte élévation de la température qu'il est indispensable de réguler, autour de 18-20°C, afin de limiter les pertes d'arômes et les risques d'arrêt de fermentation

Le suivi de la fermentation, grâce au contrôle de la température et de la masse volumique doit être réalisé quotidiennement.

### **2 - La fermentation malolactique**

La fermentation malolactique intervient à l'issue de la fermentation alcoolique. Elle est réalisée par des bactéries du genre *Oenococcus* qui transforment l'acide malique en acide lactique. Cette fermentation génère également d'autres composés qui vont modifier le profil organoleptique du vin. Son premier rôle est de réduire l'acidité du vin. Elle est un choix stratégique du chef de cave en fonction des vins qu'il souhaite obtenir. Certains élaborateurs l'empêchent tandis que d'autres la réalisent totalement ou sur une partie seulement de leurs vins mais elle est le plus souvent recherchée en Champagne. Quand la fermentation malolactique est désirée, la température des celliers est maintenue aux alentours de 18°C et les cuvesensemencées avec des bactéries lyophilisées sélectionnées. L'évolution de la fermentation malolactique est appréciée par le suivi de l'acidité totale, elle dure entre quatre et six semaines à l'issue desquelles les vins sont soutirés et clarifiés.

### **3 - L'assemblage**



La diversité du terroir est d'emblée évidente; en Champagne, le sous-sol est crayeux, ou mélangé de sable ou d'argile ; le sol, la terre elle-même peut être légère, franche, fine, superficielle, lourde, riche ou pauvre, selon les endroits, et la vigne installée à différentes hauteurs, sur des coteaux plus ou moins escarpés. Elle reçoit, selon son exposition aux quatre points cardinaux, un ensoleillement bien différent.

Les raisins, et bien sûr les vins qui en seront issus, présenteront donc des

typicités différentes.

Pour bien utiliser cette diversité au moment de l'assemblage, les Champenois ont eu besoin de l'organiser et de la nommer.

## Les régions viticoles

Nombreuses, elles peuvent être regroupées en quatre grandes unités, délimitées du nord au sud par leurs caractéristiques géographiques:  
la Montagne de Reims - la Vallée de la Marne - la Côte des Blancs et le Sézannais  
la Côte des Bar et Montgueux.

## Les crus

La Champagne compte 313 villages viticoles qui sont autant de crus délimités, identifiés sous le nom de ces villages, par exemple:

Ay, Verzy, Le Mesnil sur Oger, les Riceys, Chamery, Chatillon, Château-Thierry, Sézanne...

Une liste de ces communes et de leurs références viticoles fut établie dès 1927.

## Les lieux-dits

Ils sont des milliers, ils portent des noms évocateurs comme... les Mazeaux, les Briquettes, les Bertines, les Côtes-à-Bras, les Fortes Terres, les Gouttes d'or, les Vide- Bourses et ce sont eux qui permettent à l'intérieur de chaque cru d'établir encore des nuances

## Les parcelles

En Champagne, le vignoble est extrêmement morcelé; on dénombre plus de 240 000 parcelles délimitant les propriétés, allant de quelques centiares à plusieurs hectares et réparties entre environ 19000 propriétaires.



## 4 - La méthode champenoise

Pour maîtriser la prise de mousse, les Champenois ont instauré la **double fermentation**. Avec une fermentation interrompue puis reprise, il était difficile d'obtenir l'exacte pression souhaitée.

Avec la méthode champenoise, on procède à une première fermentation, en cuves, **qui transforme le moût en vin**, à partir des sucres du raisin. À son issue, il ne doit pas subsister de sucre dans le vin.

Puis intervient la deuxième fermentation en bouteilles – ou **prise de mousse** – qui a pour but de rendre le vin effervescent. Pour cela on ajoute au vin un peu de sucre et des levures, au moment du tirage en bouteilles.

Les levures se multiplient, elles “ mangent ” le sucre et produisent **alcool, gaz carbonique** et autres composés qui participeront à la formation des arômes.

## 5 - La maîtrise de l'effervescence

La réussite de la deuxième fermentation tient à la bonne multiplication des levures et à leur activité, de sorte que le sucre soit totalement consommé et la pression désirée atteinte. Cette opération très délicate exige plusieurs conditions :

- Le gaz carbonique bloquant la multiplication des levures, les Champenois soignent particulièrement leur origine. Elles proviennent toutes des vins du terroir champenois et sont précultivées en cuves dans du vin sucré ( les micro-organismes en activité sont ainsi dans des conditions proches de celles du vin de tirage ).
- Le vin étant un milieu plus hostile pour les levures que le moût de raisin, on analyse systématiquement sa composition avant la mise en bouteilles.
- En vase clos, les levures se déposent au fond de la bouteille, ce qui nuit à leur multiplication. Il est donc important que les bouteilles soient couchées. Ainsi la surface du dépôt des levures est plus grande et leur multiplication facilitée.



## Cava (DO)

Le cava (le mot *cava* signifie en catalan l'endroit souterrain qui sert à la conservation ou à l'élevage des vins et provient du mot latin *cavus*) est un vin mousseux espagnol produit dans les régions de Catalogne, Aragon, Pays Basque, Navarre, Valence, La Rioja et Estrémadure bien que la plupart de la production soit située en Catalogne. Comparable au champagne (il est élevé de la même façon), le cava est néanmoins plus fruité et plus doux que son cousin français.

L'Union européenne reconnaît le cava en tant que l'AOC *Cava*, et sa production est surveillée par le Conseil régulateur du cava (*Consell Regulador del Cava*)

### Histoire

L'*Institut Agrícola Català de Sant Isidre* commença à utiliser la méthode champenoise sur des cépages blancs originaires du Penedès dans le dernier quart du XIXe siècle. La première bouteille de cette nouvelle boisson fut produite à la masia de Can Codorniu, à Sant Sadurn d'Anoia, par Josep Raventós i Fatjó en 1872.

En 1887 le phylloxéra arriva au Penedès, détruisant les cultures de raisin, mais ceci impulsa une rénovation des variétés utilisées, avec les cépages blancs de qualité remplaçant les noirs.

En 1972, après un conflit avec les producteurs de champagne français à propos de leur AOC protégé, le Conseil régulateur des vins mousseux fut créé et lança la dénomination de *cava*, qui rejoint le terme déjà utilisé de *vi de cava* (vin de cava).

La méthode de production traditionnelle est la même utilisée lors de la production du champagne, la méthode champenoise.

### Variétés de raisin utilisées

Le macabeu apporte la douceur et le parfum,  
la parellada, la finesse, la fraîcheur et l'arôme, et  
le xarel·lo apporte le corps et la structure.

Les variétés secondaires sont le [chardonnay](#) et le [malvoisie](#). Les variétés noires comme la [grenache](#), le [monestrell](#), le [pinot noir](#) et le [trepat](#) sont utilisées dans la production du cava rosé.

Le vin de base, qui est le vin de base pour la seconde fermentation, est élaboré à partir des variétés citées ci-dessus. Le processus de [vinification](#) est le même: après un peu de temps passé dans le [pressoir](#) à basse pression, le [moût](#) est clarifié pour éliminer la terre et les feuilles et ensuite laissé fermenter. Le coupage est fait une fois le vin de base obtenu.

### Seconde fermentation

La méthode traditionnelle proprement dite commence avec le *tiratge*, c'est-à-dire la mise en bouteille en y ajoutant la liqueur de tirage; c'est donc un mélange de vin, de sucre et de levure qui, en fermentant, produiront le dioxyde de carbone et l'arôme caractéristique du cava. Les bouteilles sont laissées au repos en position horizontale dans des [caves](#) noires et tranquilles à une température constante de 15°C. La durée de repos est de neuf mois minimum. Ensuite vient le *remogut*: pour éliminer les impuretés, les bouteilles sont mises sur des "pupitres" inclinés dont l'objectif est de faire tomber les sédiments jusqu'aux cols des bouteilles. Autrefois, le procès se faisait à la main, en tournant quotidiennement chaque bouteille un huitième de 360° et en augmentant son inclination. Quand la bouteille est *en punta*, totalement inversée, commence le processus du dégorgement (*degollament*). Traditionnellement ceci se faisait en débouchant la bouteille et en laissant sortir les impuretés, mais de nos jours cette opération est faite en congelant le col et en sortant le bloc de glace ainsi produit contenant les impuretés. On peut remplacer le liquide ainsi perdu en rajoutant de la liqueur d'expédition (*licor d'expedició*), faite de sucre et de vin blanc. La quantité de sucre dans cette liqueur déterminera le type de cava. Finalement, on y met le [bouchon en liège](#), retenue par une capsule métallique entourée d'un muselet en fil de fer.

