



COAC-INFO



n°92 ■ 08/01/2001

Bonne Année 2001



Les rendez-vous
du COAC

30 janvier : Assemblée générale
02 février : Vinification en blanc

Au sommaire de ce numéro :

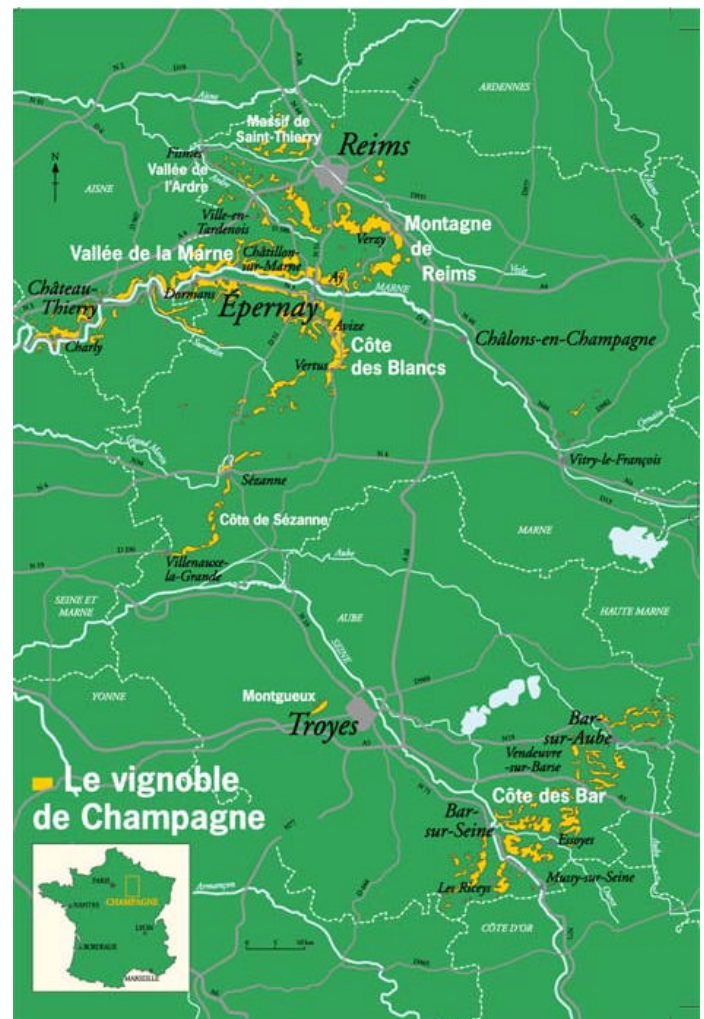
- Les champagnes
- Techniques de dégustation
- Planning des futures réunions

■ Les Champagnes

Les premiers vignobles apparaissent entre le 1^{er} et le IV^e siècle. Au XV^e siècle, le nombre de communes viticoles atteint le nombre de 400. En 1887, le Syndicat des Grandes Marques de Champagne obtient la reconnaissance de la propriété du mot Champagne, exclusivement aux vins issus la Champagne. La première délimitation de la zone d'Appellation a lieu en 1908 et porte sur 15 000 hectares. C'est en 1927 qu'a lieu la délimitation définitive, en fonction de l'histoire viticole des communes, des lieux-dits et des parcelles. La superficie de la zone est de 34 000 hectares (69% dans la Marne, 21% dans l'Aube, 9% dans l'Aisne, en Haute-Marne et en Seine-et-Marne).

L'Appellation d'Origine Contrôlée est régie par l'Institut National des Appellations d'Origine. Parallèlement à la délimitation de la zone, elle comporte 35 règles de qualité telles que : limitation à 3 cépages autorisés, limitation du rendement à l'hectare et au pressurage, taille des vignes, hauteur, espacement et densité, vendange à la main, durée minimum de vieillissement, etc

L'Appellation Champagne faisant l'objet de nombreuses contrefaçons, l'une des missions du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne est d'en défendre l'exclusivité dans le monde.



Les Champagnes doivent leur inimitable typicité à un terroir totalement original. Une position géographique septentrionale, à la limite de la zone de culture de la vigne, donc un climat rigoureux, mais adouci par une influence climatique océanique. Un sous-sol en majorité calcaire qui procure à la vigne une irrigation naturelle constante. Une implantation en coteaux qui favorise une bonne insolation de la vigne et l'écoulement des excès d'eau. L'autre originalité de ce terroir est l'extrême morcellement du vignoble. Pas moins de 260 000 parcelles qui sont autant de jardins que les vignerons cultivent en prenant soin de la particularité de chacune pour en exprimer toute la

spécificité. Chaque parcelle est identifiée et nommée depuis longtemps : "les Côtes à Bras, les Gouttes d'Or,...".

Les Cépages : depuis 1935, trois cépages seulement sont autorisés en Champagne : le pinot noir, le pinot meunier et le Chardonnay ayant au fil du temps démontré leur adéquation au terroir.

- Le pinot noir (35%) : raisin noir à jus blanc, majoritaire autour de la Montagne de Reims et dans la Côte des Bar, il donne au vin des arômes de fruits rouges; c'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

- Le pinot meunier (40%) : également noir à jus blanc, il provient surtout de la vallée de la Marne. Ce cépage est souple et fruité. Son bouquet est intense; il évolue plus rapidement dans le temps et donne au vin de la rondeur. Néanmoins le moins qualitatif des trois, il est interdit dans la zone des grands crus.

- Le chardonnay (25%) : raisin blanc, principalement situé dans la côte des blancs, il est le cépage de la finesse. Il donne des notes florales et parfois minérales quand il est jeune, et son évolution lente en fait un complément idéal pour la maturation des vins.

Processus d'élaboration d'un Champagne

Les vendanges

Chaque raisin atteint sa maturité dans un délai plus ou moins rapide. Pour organiser cette surveillance, un réseau d'hommes de terroirs compétents a été mis en place. Il s'agit de professionnels bénévoles, de viticulteurs et de régisseurs des vignobles des Maisons de Champagne qui prennent en charge le suivi de la maturation des quatre cent quatre parcelles représentatives de toute la Champagne. Deux fois par semaine, des grappes sont prélevées, pesées, pressurées et leur jus immédiatement analysé afin d'en calculer la teneur totale en sucre, induisant le degré d'alcool en puissance, le taux d'acidité et l'indice de maturité du raisin. Suivant ces résultats, chaque commune propose la date qui lui semble la meilleure pour vendanger son cru. Recueillant toutes ces informations, l'Association Viticole Champenoise (A.V.C) propose un calendrier prévisionnel pour chaque cru. C'est à partir de ces propositions qu'un arrêté préfectoral fixe les dates exactes autorisant, village par village, le début des vendanges. Le non-respect de ces délais entraîne la perte de l'appellation "Champagne" de la récolte. Une

vendange plus précoce que les dates fixées nécessite une dérogation de l'Institut National des Appellations d'Origine après contrôle de la parcelle.

La cueillette

Le pinot noir et le Pinot Meunier, qui donnent du vin blanc, produisent les deux tiers du vin effervescent de Champagne. On comprend alors qu'ils fassent l'objet de soins particuliers afin que les pigments pourpres qui colorent leur peau ne migrent pas dans le moût et ne le colorent pas. La cueillette de tous ces raisins est soumise à des procédés stricts : elle doit s'effectuer manuellement afin que les grappes arrivant aux pressoirs soient intactes. Elle doit avoir lieu en une seule fois pour assurer l'homogénéité du jus. C'est le respect de ces principes qui permet de conserver la qualité et la spécificité de chaque cépage.

Sitôt cueillies les grappes de raisin sont acheminées vers le "vendangeoir" où se trouvent les pressoirs. Le raisin y est pressuré, cru par cru, cépage par cépage. C'est à ce moment là que la plus grande partie de la vendange est prise en charge par les Maisons de Champagne. L'acheteur ou son

représentant sur place vérifie, selon les termes consacrés par l'usage, que le raisin est "sain, loyal et marchand".

la détermination du prix de vente du raisin

Le prix réel de cession du raisin résulte d'un accord librement négocié entre chaque Maison de Champagne et ses livreurs de raisin. Toutefois, vignerons et Maisons observent ensemble le niveau de prix apparaissant résulter de l'équilibre entre l'offre et la demande dans chaque cru. Cette référence indicative est fixée pour plusieurs années et prend en compte différents facteurs résultant d'un observatoire économique. Les frais de pressurage, les commissions de courtage et les primes annexes sont également indiqués. Le prix évolue en fonction de la qualité des raisins. Il se trouve par conséquent directement lié à l'exposition et au terroir. "L'échelle des crus" donne le classement en pourcentage des 321 communes produisant des raisins dans l'aire délimitée de l'appellation champagne.

Maisons et vignerons recherchant toujours la meilleure qualité, la technique du pressurage est encadrée par une réglementation stricte souvent actualisée.

. Les raisins doivent être disposés intacts sur le pressoir.

. Le rendement est limité à 102 litres de moût pour 160 kg de raisins pressurés.

. Le fractionnement des jus à la sortie du pressoir doit permettre d'extraire 20,50 hl de "cuvée" et 5 hl de "taille".

Le centre de pressurage est un lieu déterminant pour l'obtention de l'appellation "Champagne". Il doit répondre à un cahier des charges très précis défini par les professionnels champenois et l'Institut National des Appellations d'origine. Les locaux, le pressoir, la cuverie de débordage ainsi que tout ce qui constitue ce lieu doit obtenir l'agrément défini par l'Interprofession Champenoise dans le cadre d'une Charte de qualité adoptée dès 1987.

Des pressoirs spécifiques

Le matériel utilisé pour le pressurage présente une très grande diversité et n'a cessé d'évoluer au fil du temps pour améliorer toujours plus la qualité du vin de champagne. Là encore cette technique répond à un savoir-faire strict :

. ne charger et ne pressurer que des grappes entières

. assurer l'extraction progressive des jus avec une montée lente en pression

. manipuler chaque grappe avec délicatesse et sans la meurtrir

. assurer une bonne autofiltration des jus à travers le gâteau de marc

. éviter l'oxydation des moûts.

On utilise en Champagne cinq sortes de pressoirs qui fonctionnent différemment :

1- Le pressoir traditionnel vertical à maie fixe : ces pressoirs représentent encore presque la moitié du parc et pressurent le tiers des raisins champenois. Un plateau à poussée verticale écrase les raisins disposés dans une cage ronde ou carrée. La maie est fixe et les jus s'écoulent par les côtés et par la base à travers le "gâteau de marc".

2- Le pressoir horizontal mécanique à plateaux : l'extraction des jus est provoquée par le serrage des raisins entre deux plateaux verticaux montés sur une vis centrale. La rotation de cette vis en sens inverse de celle de la cage, fait gagner du temps et limite l'intervention

manuelle. La cage horizontale est ajourée pour permettre l'écoulement des jus.

3- Le pressoir horizontal pneumatique à vessie centrale : une chambre à air gonflable située le long de l'axe central de l'appareil exerce une pression directe sur le marc. En dépit de son incontestable génie précurseur, il reste toutefois peu utilisé en raison de risques de crevaison de la vessie et d'une médiocre autofiltration des moûts.

4- Le pressoir horizontal pneumatique à membrane latérale : la pression n'est plus exercée par l'intermédiaire d'une vessie axiale, mais par une membrane synthétique fixée diamétralement à la cage. La cuve est fermée, mais munie de drains assurant l'écoulement des jus jusqu'à un collecteur. La pression peut être exercée par de l'air comprimé ou par de l'eau.

5- Le pressoir horizontal hydraulique à poussée latérale et à maie tournante

Il représente la plus récente innovation technique dans le domaine. Son principe de fonctionnement repose sur une poussée latérale, grâce à deux plateaux dotés de vérins hydrauliques. Le remaniement de la vendange est obtenu par un simple recul des plateaux, suivie d'une rotation de 90° de la maie. L'écoulement se fait par le bas, à travers la maie perforée et par les côtés de la cage ajourée. Ces deux derniers types de pressoirs horizontaux représentent le quart du parc champenois et pressurent le tiers de la récolte. Leur usage va croissant.

Le premier jus (ou "cuvée") est obtenu par trois presses successives et discontinues. La première presse permet généralement de recueillir près de 10,25 hl dans le "belon" (cuve de réception en ciment ou en acier émaillé). Pour obtenir les 20,50 hl autorisés, on procède à la "retrousse", opération qui consiste à ramener vers la partie centrale du pressoir vertical, les bords du "gâteau" (ou masse des raisins moins écrasés), situés à la périphérie et qui ont donc été soumis à une pression plus faible. Deux nouvelles presses (ou "retrousses") permettent d'obtenir la quantité complémentaire de jus

(6,15 hl et 4,10 hl) qui constitue la cuvée.

* après ces trois presses, les pourtours du marc sont encore une fois, découpés, émiettés et ramenés au centre du pressoir. On extrait alors un troisième jus (ou "taille") de 5 hl.

La qualité d'un vin résulte de sa teneur en sucre, en acide tartrique et malique et en potassium. Ces éléments se trouvent rassemblés dans la pulpe dont le gradient de sensibilité à l'éclatement se répartit en trois zones :

- La zone intermédiaire (1) riche en sucre et en acide
- la zone centrale (2) riche en tanin et acide malique
- la zone périphérique (3) riche en potassium.

Le pressurage fractionné a pour objectif d'extraire les composés tels qu'ils sont dans la pulpe. La zone 1 éclatant en premier, la cuvée a une constitution chimique différente de celle de la taille. Elle est plus riche en sucre et en acide, plus équilibrée et présente davantage de bouquet. Une cuvée ne peut-être ni tâchée, ni oxydée. Si la taille est plus fruitée, moins acide et légèrement tâchée, c'est parce que le moût s'est chargé de matières minérales et colorantes, de colloïdes et de matières albuminoïdes.

La cuvée et la taille seront donc vinifiées séparément.

Cuvée et taille achevées, le reste du gâteau de marc est placé sur un "séchoir", autre petit pressoir hydraulique très puissant, afin d'extraire les "rebêches" qui sont directement envoyées en distillerie et permettront la fourniture d'alcool à laquelle les producteurs de vin sont assujettis par la loi. Enfin, le résidu du pressurage, les pellicules, rafles et pépins, appelés "aignes", sont distillés, après fermentation, pour obtenir le marc de Champagne.

L'étape finale de la vinification est l'assemblage, c'est à dire la réunion de plusieurs vins, dans le but de fournir au consommateur la pérennité du goût qu'il apprécie dans une marque.

Toutefois avant de se réunir chaque vin se doit de travailler pour trouver son identité. C'est ce travail que va réaliser le moût d'octobre à décembre.

Les dernières corrections avant la fermentation du moût

1) La chaptalisation

Avant la fermentation, si l'on constate que le vin n'est pas assez chargé en alcool, le vinificateur réalise une opération dite de "chaptalisation". Il s'agit de rajouter au moût soit de la saccharose (sucre de betterave ou de canne), soit un concentré de moût rectifié (liqueur concentrée de sucre de raisin).

Ainsi, le vinificateur intervient pour préparer la meilleure fermentation possible et obtenir un vin dont le degré d'alcool se situe entre 10,5° et 11,5°. Ces taux ne doivent pas être dépassés afin de répondre à la législation qui permet un degré maximum à la vente de 13°, en tenant compte de 1,2° à 1,3° d'augmentation à la prise de mousse. Il ne s'agit pas non plus de rester en dessous car il convient de favoriser la fixation de l'expression des arômes secondaires de fermentation.

Dans les années d'ensoleillement exceptionnel, où le raisin peut atteindre sa pleine maturité, la chaptalisation est parfois inutile.

2) L'aptitude au vieillissement

L'acidité naturelle des moûts doit être sauvegardée ou renforcée pour permettre une aptitude au vieillissement suffisante.

La correction de l'acidité naturelle se réalise par des procédures oenologiques naturelles telle que la fermentation "malolactique" qui transforme l'acide malique en acide lactique de manière parfaitement naturelle.

3) Le levurage

Les agents de fermentation (ou levures indigènes) présents dans la pellicule des grains de raisins sont d'espèces et de qualités différentes. Pour sauvegarder la qualité et la spécificité de chaque vin, il faut assurer la prédominance des souches qui concourent le mieux à son élaboration. C'est pourquoi des levures naturelles, sélectionnées et multipliées, sont ajoutées dans les cuves de moût : c'est le "levurage".

Certaines grandes Maisons (comme Moët & Chandon) créent leurs

propres souches de levures sélectionnées.

Cette première étape d'élaboration du vin a permis d'observer deux phénomènes naturels, à la fin desquels on obtient un vin "tranquille" ("nature" ou "clair"), c'est à dire un vin blanc de Champagne non effervescent, de même aspect qu'un Chablis, un Alsace ou un Muscadet :

- le premier phénomène d'ordre biologique consiste en la **fermentation alcoolique**, produite par la transformation naturelle des sucres du raisin en alcool : les enzymes contenues dans les levures décomposent en alcool éthylique, en gaz carbonique et en produits secondaires les sucres naturels (glucose et lévulose) et les sucres éventuellement ajoutés. A la fin de la fermentation, les vins sont soit laissés sur lies pour réaliser une nouvelle fermentation dite "**malolactique**" (c'est un processus biologique qui consiste en une transformation par voie bactérienne de l'acide malique du vin en acide lactique, avec un dégagement de gaz carbonique. Cette opération provoque une chute importante de l'acidité du vin), soit soutirés et clarifiés. L'action des levures sur le moût provoque dans le fond des cuves de fermentation un dépôt de lies formé des derniers débris organiques et de cristaux de tartre.

Arrivé à cette étape, chaque vin a atteint une certaine maturité. Si le champagne peut être élaboré à partir des raisins d'un seul cru, il est le plus souvent le fruit d'une sélection de vins provenant de plusieurs crus, cépages et années. C'est ce travail d'union et d'harmonisation qui assure une constance du goût au fil des années. C'est l'assemblage.

Les Maisons de Champagnes achètent des raisins dans les principaux grands crus de l'A.O.C. Champagne : Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar... Le vinificateur va entreprendre l'assemblage de différents vins issus de crus, de cépages et d'années différentes, pour retrouver chaque année le goût qui fait la réputation de sa maison. Dès janvier, les spécialistes de chaque Maison de Champagne goûtent attentivement les vins provenant des différents vignobles champenois.

Le plus souvent, le vinificateur incorpore à la cuvée de tirage, une certaine proportion de vieux vins ou "vins de réserve" ; ceci pour donner à la cuvée plus de moelleux, améliorer la maturation d'un vin encore jeune, assurer la permanence du goût maison et apporter aux vins de l'année certains éléments qui leur manquent. Ces vins, filtrés et entreposés en foudres ou cuves à l'abri de l'air, proviennent des vendanges précédentes. On obtient alors un vin "sans année" ou "non millésimé", qui mettra au moins 15 mois pour s'épanouir en bouteille, cette durée étant le minimum requis entre le tirage en bouteille et le dégorgement.

Si, par contre, le produit d'une année présente des caractéristiques ou des qualités exceptionnelles, l'assemblage n'est réalisé qu'avec des vins de cette seule année. C'est un vin dit "millésimé" avec inscription de l'année ou "millésime" sur l'étiquette et le bouchon de la bouteille. Dans ce cas, un minimum de trois ans de vieillissement entre le tirage et le dégorgement est requis par la législation.

- Il existe des Champagnes élaborés exclusivement à partir de l'assemblage de raisins blancs. Appelés "blanc de blancs", ils sont considérés comme particulièrement fins, élégants et légers.
- A l'opposé, le "blanc de noirs" est conçu à partir des seuls raisins noirs, pinot noir et pinot meunier. Il peut être millésimé

ou monocru. Puissant, et d'une belle longueur en bouche, il reflète son terroir et possède un caractère animal, avec une odeur de cuir, de musc, de petit gibier.

- Souvent millésimé, le "rosé" est un vin obtenu selon deux procédés :
 - soit par l'assemblage à la cuvée de vin rouge de Champagne
 - soit par macération des baies de raisins noirs dans le moût jusqu'à obtention de la teinte désirée.

A l'issue de ces traitements, le vin parfaitement limpide et stable au niveau biologique, s'appelle "vin clair". Le vinificateur procède à un nouveau soutirage, puis le laisse reposer en cave ou en cellier à 10° C., jusqu'au printemps.

La champagnisation :

Il s'agit de rendre effervescent ce vin tranquille auquel nous a conduit le premier cycle de vinification. Mais cette étape capitale est régie par une méthode bien spécifique dite "méthode champenoise".

Pour ce faire, le vinificateur peut, à partir du premier janvier suivant les vendanges, verser dans la cuve où se trouve le vin tranquille et clair, une préparation qui allie :

- une petite quantité de sucre candi ou "liqueur de tirage"
- des ferments de tirage, c'est à dire des levures alcooliques actives se présentant sous la forme d'une culture liquide appelée "levain".

Le vin ainsi préparé est mis en bouteilles. La bouteille standard champenoise, une fois remplie, est obturée de manière provisoire à l'aide d'un bouchon métallique (ou "capsule couronne") muni d'un opercule en polyéthylène creux appelé "bidule", qui va garantir l'étanchéité à l'air et à la pression, puis servir de réceptacle au dépôt de levures en fin de remuage. Ce système présente une meilleure qualité que le bouchon de liège car

il exclut les éventuels "goûts de bouchon".

Remarque :

La bouteille champenoise a la taille de toutes les envies...

Outre la bouteille " champenoise " classique de 75 cl, on recense huit tailles de bouteilles qui conservent la forme traditionnelle standard :

- le quart : 18,75 ou 20 cl
- la demie : 37,5 cl
- le magnum : 1,5 l (soit 2 blles)
- le jéroboam : 3 l (soit 4 blles)
- le mathusalem : 6 l (soit 8 blles)
- le salmanazar : 9 l (soit 12 blles)
- le balthazar : 12 l (soit 16 blles)
- le nabuchodonosor : 15 l (soit 20 b.)

Le champagne doit être élaboré et commercialisé dans le contenant à l'intérieur duquel le vin a fermenté pour être rendu mousseux. Une tolérance est admise pour les bouteilles de contenu inférieur à 37,5 cl ou supérieur à 3 l.

C'est dès la fin du XIXe siècle que les négociants champenois ont imaginé les noms que nous connaissons aujourd'hui aux bouteilles de grande contenance. Leur but était d'associer le vin effervescent de Champagne, surtout consommé lors des fêtes, aux civilisations moyen-orientales de l'Antiquité, réputées pour leur faste. Ainsi, le règne de Nabuchodonosor II (605 - 562 avant J.-C.) et la régence de Balthazar (555 - 539 avant J.C.) marquèrent l'apogée de la civilisation babylonienne, célèbre pour ses ziggourats et ses jardins suspendus. Salmanasar III, roi d'Assyrie (859 - 824 avant J.-C.), fut un grand conquérant et les vestiges de Nimroud témoignent de son œuvre de grand constructeur.

Pour sa part, le célèbre patriarche biblique Mathusalem, aurait vécu 969 ans ! En donnant son nom à une bouteille, il s'agissait de suggérer que le vin effervescent de Champagne était un gage de longue vie...

Jéroboam Ier (931-910 avant J.-C.) fut le fondateur et premier souverain du royaume d'Israël.

Enfin, on retrouve l'idée de grandeur avec "magnum", adjectif qui en latin signifie "grand".

Les bouteilles sont remplies avec un vide de 5 cl maximum sous la fermeture, puis bouchées. Elles sont ensuite descendues en caves. Là elles sont stockées horizontalement pour plusieurs années, à l'abri des heurts, de la lumière et des courants d'air, à une température fraîche et constante

été comme hiver comprise entre 9 et 12° C. ; celle-ci est idéale pour la prise de mousse : à une température plus basse, celle-ci n'aurait pas lieu, et à une température plus élevée, elle serait trop rapide.

Les levures incorporées au vin tranquille vont commencer leur action en agissant sur le sucre également ajouté : elles vont transformer ce sucre en alcool et en gaz carbonique. Le degré d'alcool augmente alors de + 1,2 ° à + 1,3°. Les levures vont ensuite se multiplier tout en créant un dépôt qu'il conviendra d'éliminer par la suite. Le gaz carbonique créé se dissout progressivement dans le vin en provoquant une lente montée de la pression à l'intérieur de la bouteille. C'est ce gaz qui provoque la pression et le bruit caractéristique à l'ouverture d'une bouteille de champagne.

Cette phase, la "prise de mousse", est cruciale pour la qualité du futur vin ; trop rapide elle donne une mousse grossière et manquant de persistance ; conduite lentement et sous une température égale et fraîche, elle engendre une mousse fine et durable.

Après la prise de mousse, le sucre ajouté a presque totalement disparu pour laisser les levures finir leur action. Peu à peu, les levures meurent, éclatent et se transforment en lies qui enrichissent très lentement le vin en acides aminés, en protéines et en constituants volatils. Elles donnent ainsi au vin sa complexité d'arômes et sa finesse de mousse.

Les règles régissant l'appellation " champagne " imposent un temps de conservation en cave minimum avant la commercialisation du vin. Pour les cuvées courantes le délai est de quinze mois et de trois ans, à partir de la date de tirage, pour les millésimes. Enfin l'Institut National des Appellations d'Origine procède à une analyse et une dégustation d'agrément, avant d'accorder son certificat d'origine contrôlée.

Dans la pratique, la plupart des vinificateurs laissent vieillir leurs vins beaucoup plus longtemps que

le temps minimum imposé. Les cuvées non millésimées sont la plupart du temps conservées en caves de dix-huit à vingt-quatre mois, les millésimes de trois à cinq ans et les cuvées de prestige de cinq à sept ans voire davantage. Ce choix du vinificateur répond au type d'assemblage réalisé : le pinot meunier vieillit plus rapidement que le chardonnay qui est plus vif et au style de vins que l'on désire commercialiser.

Trois ou quatre mois avant la date prévisible de commercialisation, les opérations de remuage vont commencer : elles consistent à rassembler le dépôt constitué par les lies inactives et à les faire migrer vers le col de la bouteille au contact du bidule (opercule conçu pour récupérer les lies). Trois opérations vont alors se succéder :

▪ le pointage

Les bouteilles sont inclinées à 35° environ. Le caviste, chargé de cette manipulation, dit aussi remueur, donne un coup de poignet, afin de décoller le dépôt du verre et faciliter le glissement vers le col. Le vin devant être parfaitement limpide au début de tout remuage, on le laisse ensuite reposer deux à trois semaines.

▪ le remuage

En les tenant par le fond, le caviste imprime aux bouteilles un mouvement bref et sec de rotation sur elles-mêmes de 1/8e, 1/6e, ou 1/4 de tour, tantôt à gauche tantôt à droite. Il s'agit de décoller le dépôt alourdi par les adjuvants de remuage de la paroi du verre et favoriser son déplacement vers le col, sur la face interne du bouchon sans le remettre en suspension. Au fil des semaines, il les redresse peu à peu, pour les amener à la verticale, tête en bas, dans la position dite *sur pointe*. Ces mouvements longs et laborieux sont nécessaires, car le dépôt n'est pas homogène, mais constitué par plusieurs strates de

levures et de précipités chimiques.

▪ Le dégorgement

Le "dégorgement" consiste à provoquer l'expulsion du dépôt présent dans la bouteille sous l'effet de la pression interne. Il s'agit pour le dégorgeur de déboucher la bouteille, qui a été préalablement ramenée à la verticale.

Celui peut agir de deux manières :
- **à la volée**, c'est-à-dire sans préparation préalable du vin. Il maintient la bouteille verticale ou légèrement inclinée sur l'avant-bras gauche, le culot au niveau du creux du bras et engage la clé (ou la pince à dégorger) sur la fermeture et relève rapidement la bouteille. Lorsque la bulle de gaz carbonique arrive au niveau du dépôt, il arrache vivement la capsule-couronne (ou le bouchon et l'agrafe). La pression chasse alors le bidule (ou le bouchon) et le dépôt simultanément.

- **à la glace**, c'est-à-dire après congélation du dépôt dans le col de la bouteille. La technique consiste à plonger le col de la bouteille dans un bac réfrigérant de saumure maintenue à une température constante proche de -25° C. Il se forme alors un bouchon de glace sur 4 cm environ qui emprisonne le dépôt. Après quelques minutes, la bouteille est redressée et décapsulée. La pression expulse le bidule, et avec le glaçon et le dépôt qui en est prisonnier.

Le dégorgement a laissé dans la bouteille un vide qu'il s'agit maintenant de combler. De plus, l'acidité naturelle du vin et du gaz carbonique étant élevée, il est nécessaire d'édulcorer selon que l'on désire un vin "extra-brut", "brut nature", "brut", "extra-dry", "sec", "demi-sec", ou "doux". C'est le rôle que va jouer la "liqueur d'expédition" qui n'est autre qu'un mélange de sucre de canne très pur et de vieux vin de Champagne adapté à chaque cuvée. C'est la quantité de sucre ajoutée qui permet d'élaborer les différents niveaux de goût, plus ou moins dosés, c'est-à-dire plus ou moins

sucrés, définis comme suit dans l'Union européenne :

- * extra-brut : entre 0 et 6 g/l de sucre
- * brut nature : moins de 3g/l
- * brut : moins de 15 g/l
- * extra dry : de 12 à 20 g/l
- * sec (ou dry) : de 17 à 35 g/l
- * demi-sec : de 33 à 50 g/l
- * doux : plus de 50 g/l

Enfin, certains vins ne font l'objet d'aucun dosage complémentaire. Le vide dû au dégorgement est alors complété par l'ajout un vin identique à celui contenu dans la bouteille. Ces vins sont dits "totalement bruts" et portent plusieurs noms : brut 100 %, brut 0, brut intégral, brut sauvage, ultra brut, etc.

Le rôle du bouchon est absolument primordial, car il est le gardien de la qualité du vin. Le bouchon une fois sorti du goulot doit prendre la forme d'un champignon.

Il se compose d'une partie supérieure en granulés de liège aggloméré, le "manche", et, pour la partie inférieure en contact avec le vin de 1, 2 ou 3 rondelles de 6 mm de liège naturel, plein et souple. Le muselet est constitué d'une "cage" métallique en fil de fer et d'une plaque en métal portant le nom du producteur. Posée sur le bouchon, elle est serrée autour de celui-ci, pour empêcher qu'il ne saute sous l'effet de la pression.

La bouteille museletée reçoit une agitation énergique pour mélanger vin et liqueur d'expédition. Ce procédé est appelé piquetage ou poignettage.

La bouteille est ensuite mirée, afin de s'assurer qu'elle ne présente ni trouble ni dépôt, puis replacée en caisses-palettes et descendue en caves pour un dernier stockage de deux à trois mois avant son habillage. Pendant ce temps de repos, la liqueur d'expédition va parfaitement se mélanger au vin et le bouchon de son côté va s'assouplir, afin de pouvoir être retiré facilement de la bouteille lors de la consommation.

Le langage de l'étiquette

Depuis 1979, pour satisfaire à la réglementation communautaire européenne, l'étiquette d'un vin de Champagne doit comporter les neuf indications suivantes :

- la mention «Champagne»
- la marque ou dénomination originale de chaque maison
- la teneur en sucre résiduel : extra-brut, brut nature, brut, extra-dry, sec, demi-sec, doux...
- le volume nominal énoncé en centilitres, de plus en plus souvent en millilitres : 37,5 cl ou 350 ml, 75 cl ou 750 ml, etc.
- le titre alcoométrique acquis, toujours exprimé en pourcentage, lequel varie entre 10° vol. et 13° vol. maximum.
- le nom et le prénom de l'élaborateur ou la dénomination sociale de la société, en toutes lettres ou en code, précédés de l'expression "élaboré par..." ou "élaborateur..."
- la commune d'élaboration, c'est-à-dire le territoire sur lequel l'élaborateur travaille. Cette indication doit apparaître à la suite de son nom ou de sa raison sociale. Lorsque la mention de l'élaborateur est réalisée à l'aide d'un code, le nom de la commune est également codée.
- le pays d'origine "France"
- l'immatriculation professionnelle attribuée par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne à chaque élaborateur, pour chacune des marques utilisées. Cette immatriculation comporte une suite de chiffres

minuscules précédée de deux initiales indiquant le statut de celui qui élabore et commercialise le vin. On peut repérer sept types d'initiales différents :

- **NM** : négociant-manipulant
Le négociant peut être une personne physique ou une société encore appelée Maison de Champagne lorsqu'elle exerce cette activité à titre exclusif de toute autre. Qu'elle possède ou non des vignes, elle achète l'essentiel des raisins nécessaires à la préparation de ses vins.
- **RM** : récoltant-manipulant
Plus de deux mille, ils représentent le tiers des opérateurs champenois. Ces viticulteurs ne vinifient, ne champagnisent et ne commercialisent que leur propre raisin. Ils n'assemblent parallèlement que les vins de leurs propres vignes.
- **RC** : récoltant-coopérateur
On recense environ trois mille récoltant-coopérateurs, qui représentent la moitié des opérateurs champenois. Le vigneron, adhérent d'une coopérative de manipulation récupère ses bouteilles après l'élaboration dans la coopérative qui est le prolongement de son exploitation.
- **SR** : société de récoltants
Il s'agit d'une réunion de vignerons, souvent d'une même famille, qui unissent leurs efforts pour vinifier et commercialiser leur production. Cette association peut faire appel aux services d'une coopérative qui assurera une partie des prestations nécessaires.
- **CM** : coopérative de manipulation
Sur un peu plus d'une centaine de coopératives, seulement la moitié exerce une activité de commercialisation. C'est alors la coopérative appartenant à un groupement de récoltants qui élabore le vin, qu'il soit

commercialisé par elle sous diverses étiquettes ou rendu aux vignerons coopérateurs qui y adhèrent.

- **MA** : marque auxiliaire, marque d'acheteur ou encore marque autorisée
Il s'agit dans tous les cas d'une marque déposée par une personne quelconque ou une société : un restaurateur, un caviste, une chaîne de magasins, etc., qui souhaite personnaliser un produit pour un marché sectoriel bien précis. Un tel vin peut avoir pour origine un récoltant-manipulant, un négociant-manipulant, ou une coopérative de manipulation.
- **ND** : négociant-distributeur.
Il s'agit d'une personne physique ou morale (marchand de vins), qui achète des vins en bouteilles terminées, sur lesquelles il appose, dans ses locaux, son propre étiquetage.

Des mentions facultatives peuvent aussi, si elles correspondent à une réalité, être portées sur l'étiquette. On pourra y trouver à titre d'exemple :

- l'indication de l'année ou millésime qui est apposée par décision de l'élaborateur, quand la qualité de l'année le permet et que la cuvée ne contient que des vins de cette année-là
- blanc de blancs
- blanc de noirs
- « grand cru », pour une cuvée provenant exclusivement de vignobles classés à 100 % dans l'échelle des crus
- « premier cru » pour une cuvée composée uniquement de crus cotés entre 90 et 99 % dans l'échelle des crus
- le nom de la commune, si tous les vins entrant dans la cuvée ont la même origine communale.

La dégustation :

1 - Champagne Alfred Tritant, millésimé 1995, Brut
2/3 pinot noir, 1/3 chardonnay
Viticulteur : 93 F
Rondeur, arôme de framboise

2 - Champagne Michel Gonet, Grand cru, blanc de blanc, Brut
100% chardonnay
fait à Avize, Viticulteur : 89 F

plus complexe, mais moins expressif (on s'attendait au contraire).

3 - Champagne Henri Mandois 1995, Brut
Assemblage des trois cépages
Viticulteur : 121 F
Nez minéral, fumé, pierre à fusil, beurré
En bouche beaucoup de rondeur (beaucoup de sucre), acidité masquée, moins de bulles, aimable flatteur.

4 - Champagne MUMM Cordon rosé Brut

Maison de négoce : 151,65 F
Plutôt surfait.

5 - Champagne MOET et CHANDON – Don Perignon 1992 Brut

le haut de gamme de la plus grande maison de champagne en volume : 541,25 F
Complexité, concentration, longueur en bouche.
Odeurs de fleurs blanches, tilleul, fruits, pêche, grillé. En bouche, ample, frais, complexe et très long.

6 - Champagne KRUG Grande cuvée

le haut de gamme de la maison LVMH, spécialisée dans les cuvées de haut de gamme : 530 F
Odeurs de grillé, écorces d'orange, amande grillée, brioche, viande grillée, fruits, griotte, cerise, noyau, alcool, eau de vie. En bouche il explose, tanins charpentés. Finale plus courte que le précédent.
A boire sur une viande rouge.

Pour les Hauts de gamme, élevage en barrique : par tradition KRUG a toujours passé son vin en fûts ; toutes les grandes maisons les suivent désormais.

■ Mécanismes de la dégustation (1^{ère} partie)

Cours donné par Mme Langlade en deux séances : la première le mardi 24 octobre (27 personnes présentes), la seconde le 28 novembre.

La vue (l'œil)

- Aspect : prépare au jugement des autres sens. Dégoute ou influence positivement
- Couleur et intensité colorante : renseigne éventuellement sur le mode de vinification (macération longue, courte) et sur la structure : si vin clair, alors vin léger
- Teinte : renseigne sur le degré d'évolution du vin et parfois l'âge (exemple : teinte d'un vin rouge jeune, d'un vin rouge évolué, d'un vin blanc jeune sec ou doux, d'un vin blanc évolué).
- Présentation : limpidité, brillance
- CO₂ (perles, effervescence) : indique si le vin est gazeux ou tranquille
- Jambes et larmes : renseignent sur la quantité d'alcool

L'odorat par voie nasale directe (le nez)

- Qualité : indique si le vin est « bon » ou non
- Intensité : faible à forte
- Description : renseigne sur l'état d'évolution du vin de part la nature de l'odeur : arômes primaires secondaires ou bouquet

Conclusion : vin à boire ou à laisser vieillir

Différents types d'odeurs

◆ Arômes variétaux ou de cépages (primaires)

ils proviennent du cépage. Ils sont d'intensité variable en fonction du cépage (exemples : le Sauvignon est un cépage très aromatique, le Sémillon et le Colombard sont des cépages moins aromatiques, l'Ugni-blanc est un cépage non aromatique). Ils ont des caractères fruités et floraux.

◆ Arômes fermentaires (secondaires)

ils sont formés lors des fermentations (alcoolique et éventuellement malo-lactique). Leur intensité est plus importante si la fermentation alcoolique s'effectue à basse température (18°C), et si on utilise des levures sèches actives aromatiques du commerce. Ils ont des caractères fruités et floraux, comme dans le cas précédent, mais avec un

caractère plus chimique (exemple : bonbon acidulé aromatisé).

◆ Bouquet

ce sont les odeurs qui se développent lors du vieillissement du vin. Les odeurs provenant de la barrique en font partie.

Remarque:

Les arômes variétaux et fermentaires sont surtout recherchés dans les vins primeurs : ce sont les vins qui doivent être bus dans les deux années qui suivent leur élaboration (exemple : A.O.C

Entre-Deux-Mers blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux claret). Le bouquet est recherché dans les vins de moyenne garde : ce sont les vins qui doivent être bus entre 3 et 5 ans (exemple : A.O.C Bordeaux, 1^{ères} Côtes de Blaye). Il

est aussi rencontré dans les vins de garde : ce sont les vins qui peuvent se conserver plus de 5 ans (exemple : A.O.C Haut-Médoc, Saint-Emilion, Pomerol).

Les odeurs de vins, quelques exemples

◆ Odeurs fruitées :

- Fruits frais plus ou moins mûrs :
 - ∓ Vins blancs : abricot, agrumes (citron, mandarine, orange, pamplemousse), ananas, banane, coing, fruit de la passion, melon, muscat, pêche (sauvage, blanche...), poire, pomme (verte, mûre, sucrée...)
 - ∓ Vins rouges : cerise, griotte, cassis, fraise, framboise, mûre, prune
- Fruits très mûrs, confits, secs : abricot, figue, noix, noisette, pruneau
- Fruits à l'eau de vie : kirsch, mirabelle, noyau, prunelle
- Fruits en confiture

◆ Odeurs florales ou fleuries :

- Fleurs fraîches ou séchées :
 - ∓ Vins blancs : acacia, aubépine, bruyère, camomille, chèvrefeuille, citronnelle, genêt, géranium, guimauve, jacinthe, jasmin, iris, narcisse, œillet, miel, rose, tilleul, verveine
 - ∓ Vins rouges : violette,...

◆ Odeurs végétales :

- Herbacées, vertes : chou, cresson, feuille, foin, fougère, herbe, lierre, poivron vert
- Autres : humus, mousse, poussière, sous-bois, tabac, terre, thé, tisane

◆ Odeurs de fermentation :

- Esters : acétate d'iso-amyle (banane, bonbon acidulé), acétate d'éthyle (acétone). Bougie, cire, savon
- Autres : Bière, cidre, levure. Aigre, beurre, fromage, lactique. Choucroute

◆ Odeurs épicées

- Anis, basilic, cannelle, fenouil, gingembre, girofle, muscade, poivre, poivron rouge, romarin, thym
- Champignon (cèpe, truffe, de Paris...)
- Camphre, eucalyptus, lavande, menthe, réglisse

◆ Odeurs empyreumatiques (provenant d'une substance brûlée) :

- Fumé, fumée, tabac, caramel, amande grillée, pain grillé, pierre à fusil, silex, poudre, caoutchouc, cuir, café, chocolat, cacao

◆ Odeurs boisées :

- Bois, chêne, santal, crayon

◆ Odeurs balsamiques (qui ont les propriétés du baume : résine) :

- Résine, pin, térébenthine, encens, vanille

◆ Odeurs animales :

- Viande, viande (Cabernet)
- Faisané, gibier, fourrure, chien mouillé, musqué, sueur (Merlot)
- Fraîchin (œuf oxydé)

◆ Odeurs chimiques :

- Acétique, acescent
- Soufré, sulfuré, sulfureux
- Alcool
- Carbonique (CO₂)
- Matières plastiques
- Pharmaceutique (désinfectant, médicaments ...)
- Sales (moisi, croupi, réduit ...)

La dégustation du 24/10 : Cépages et vins rouges

1 - Maison Duboeuf : AOC Fleurie 1998 – Beaujolais : 57 Frs Cépage Gamay

Couleur : moyenne faible, un peu violacée
Odeur : agréable, fruitée, framboise, cassis, pruneau, figue sèche, banane, pas de végétal..
Bouche : pas tannique, début aimable, de la fraîcheur, puis quelques tanins en finale
Vieillessement : encore 2 ans.
☞ Il se boit bien mais pas de finesse

2 - Domaine OTT : AOC Bandol 1997 – Provence : 120 Frs

Cépage mourvèdre (potentiel aromatique important, richesse et qualité des tanins lui donnant une structure importante, élevage sous-bois lui convenant bien)
Couleur : moyennement faible, plus orangée
Nez : au début pas grand chose, puis miel, laurier, garrigue, romarin, framboise, groseille, vanille
Bouche : potentiel de vieillissement plus important que le vin précédent, rondeur mais petit volume en bouche, boisé, épicé en finale
Vieillessement : 4 ans au plus
☞ Décevant pour le prix.

3 - Château Lagrezette : AOC Cahors 1997 – Sud-ouest : 75 Frs Cépage malbec

Couleur : soutenue, violacée, pourpre
Nez : violette, nez puissant mais rustique, cuir, marc de raisin, suie, chocolat, peu fruité
Bouche : ample, tanins astringents, besoin de vieillissement, bonne structure
Vieillessement : encore une dizaine d'années.
☞ Bon vin de la région.

4 - Domaine Capmartin : AOC Madiran 1997 – Sud-ouest : 40 Frs

Cépage tannat : 40 à 60%, vin rouge corsé et charpenté, rude dans sa jeunesse, odeur de grillé et d'épices.
Couleur : bien soutenue, violacée, framboise
Nez : intense, terre, café
Bouche : ample, épais, puissance aromatique courte
☞ Pas terrible.

5 - Domaine Jaboulet, pied de la côte : AOC Hermitage 1996 – Vallée du Rhône : 130 Frs

Cépage syrah : élégance, séve, arômes, épicé, longueur, corps
Vin à décanter
Nez : puissant, très épicé, fruit mur, artichaut, choux
Bouche : ample, structuré, puissant, fait saliver, longue persistance aromatique
Vieillessement : encore facilement une dizaine d'années.
☞ Très bon vin.

6 - Château Croix de Gay : AOC Pomerol 1996 – Sud-ouest : 149 Frs

Cépage merlot : grande finesse, odeur de violette
Couleur : orangée
Nez : un premier temps fermé, puis bouquet, tabac blond, fruit confit, réglisse, cassis, truffe
Bouche : agréable, ample, mais manque d'harmonie, finale peu longue
Vieillessement : à boire de suite.
☞ Vin pas réussi, pour ce prix : décevant.

7 - Les Jeunes Rois : AOC Gevrey Chambertin 1996 – Bourgogne : 139 Frs

Cépage pinot noir : palette aromatique riche : cerise, griotte, groseille
Nez : fruit acide, groseille, cassis
Bouche : acidité épouvantable, pas de charpente, de structure
Vieillessement : encore quelques années.
☞ Décevant.

■ Mécanismes de la dégustation (2^{ème} partie)

Après l'œil et le nez, Mme LANGLADE nous a fait un exposé sur le 3^{ème} organe impliqué dans la dégustation : la bouche.

La bouche

- Goûts sucré, acide, amer : ces goûts élémentaires sont étudiés séparément dans un 1^{er} temps puis sont considérés par rapport à un état d'équilibre
- équilibre : Indique si un goût est dominant et donc gênant parfois ou au contraire si l'ensemble est harmonieux
- structure : Permet de savoir si le vin est simple ou «bien vêtu», consistant, complexe
- Odeur (voie rétro nasale) et persistance aromatique intense : donne l'arôme de bouche, parfois différent de l'odeur.

Autres impressions :

- Astringence : quantifie et qualifie les Tanins : donne une image de l'état de l'évolution.
- Brûlure : Alcool, Acidité
- Pétillement : CO₂
- Température
- Consistance
- Onctuosité

La séance débute par un exercice sur les Saveurs Élémentaires : un vin rouge servait de témoin et en le prenant comme référence, il fallait deviner le produit ajouté dans quatre échantillons :

- 1/ vin témoin + acide
- 2/ vin témoin + sucre
- 3/ vin témoin + alcool
- 4/ vin témoin + tanin de chêne

Ces différents tests furent suivis:

- d'une dégustation de deux années d'un Bordeaux Supérieur : le Château MARAC 1996 et 1990

- de la comparaison entre deux Beaujolais Nouveaux 2000 :

DROUHIN : teinte violacée, nez intense mais volatil, senteurs florales (violette) banane, fruits rouges, plus de matière en bouche que le suivant.

Domaine de BERTHIER : teinte violacée, nez plus complexe, senteurs florales, poire, gaz carbonique en attaque.

- de la dégustation d'un grand vin et de son second : il s'agissait du château LAGRANGE, 3^{ème} cru classé en 1855, 113 ha, 66% cabernet sauvignon, 27% merlot, 7% petit verdot

- Les Fiefs de LAGRANGE 1996, second vin, AOC St Julien, Médoc : dominante de fruits rouges (cassis, framboise), très agréable au goût, vin velouté.

- Château LAGRANGE 1996, Grand vin, AOC St Julien, cru classé, Médoc : fruits rouges, persistance aromatique grande (8 secondes), vin velouté, par contre encore un peu jeune, peut être gardé une dizaine d'années.

La soirée s'est terminée par la dégustation d'un Château de BEAUPUY 1997 (Loupiac).

■ Planning des futures réunions

- 30 Janvier : Assemblée générale du club
- 06 Février : Cours sur la vinification en blanc