

CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN



VIGNERONS ET MAISONS



Champagne, du terroir au vin

Crédits photos : Photos collection CIVC : Couverture : Jean-Philippe Baltel/Sipa Press - Pages 4 et 5 : Michel Guillard, Carte Empreinte Studio - Pages 6 et 7 : Fulvio Roiter, Philippe Maille, Michel Guillard, Olivier Frimat, Visuel Impact - Pages 8 et 9 : CIVC, Yvon Monet - Pages 10 et 11 : Michel Guillard, Alain Cornu - Pages 12 et 13 : CIVC, Frédéric Hadengue - Pages 14 et 15 : CIVC, Michel Guillard, John Hodder - Pages 16 et 17 : John Hodder, Jean-Philippe Kahn, dessins INAO - Pages 18 et 19 : CIVC, John Hodder, Alain Cornu - Pages 20 et 21 : John Hodder, Fulvio Roiter - Pages 22 et 23 : John Hodder, Alain Cornu, schéma CIVC - Pages 24 et 25 : Alain Cornu - Rohrscheid - Pages 26 et 27 : Alain Cornu, Gérard Rondeau - Pages 28 et 29 : Hervé Chevron, Alain Cornu, Patrick Guérin - Pages 30 et 31 : Alain Cornu, Michel Guillard, Rohrscheid - Pages 32 et 33 : Alain Cornu, Philippe Maille, Piper Heidsieck - Pages 34 et 35 : Alain Cornu, Huyghens-Danrigal, Kumasegawa - Pages 36 et 37 : Visuel Impact, Eric Cuvillier/Jacques de Marcellac - Création graphique, mise en page et impression : EMPREINTE Studio à Epernay - Imprimé en France en février 2010 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. Tous droits réservés © CIVC.



CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN

SOMMAIRE

- 4-5** · SITUATION GÉOGRAPHIQUE
- 6-7** · CLIMAT
- 8-9** · SOL ET SOUS-SOL
- 10-11** · CÉPAGES
 - 12** · SÉLECTIONS MASSALE ET CLONALE
 - 13** · PLANTATION
- 14-15** · VITICULTURE DURABLE
- 16-17** · TAILLE
- 18-19** · TRAVAUX EN VERT
- 20-21** · VENDANGE
- 22-23** · PRESSURAGE
 - 24** · DÉBOURBAGE
 - 25** · FERMENTATION ALCOOLIQUE
 - 26** · FERMENTATION MALOLACTIQUE - CLARIFICATION
 - 27** · ASSEMBLAGE
- 28-29** · TIRAGE EN BOUTEILLE ET PRISE DE MOUSSE
- 30-31** · MATURATION SUR LIES
 - 32** · REMUAGE
 - 33** · DÉGORGEMENT
 - 34** · DOSAGE
 - 35** · BOUCHAGE - POIGNETTAGE - MIRAGE
- 36-37** · HABILLAGE
- 38-39** · LEXIQUE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Délimitée par une loi en 1927, l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Champagne couvre quelque 34 000 hectares. Située en France à environ 150 kilomètres à l'est de Paris, elle comprend 319 crus (communes) différents dans cinq départements : la Marne (67%), l'Aube (23%), l'Aisne (9%), la Haute-Marne et la Seine-et-Marne.

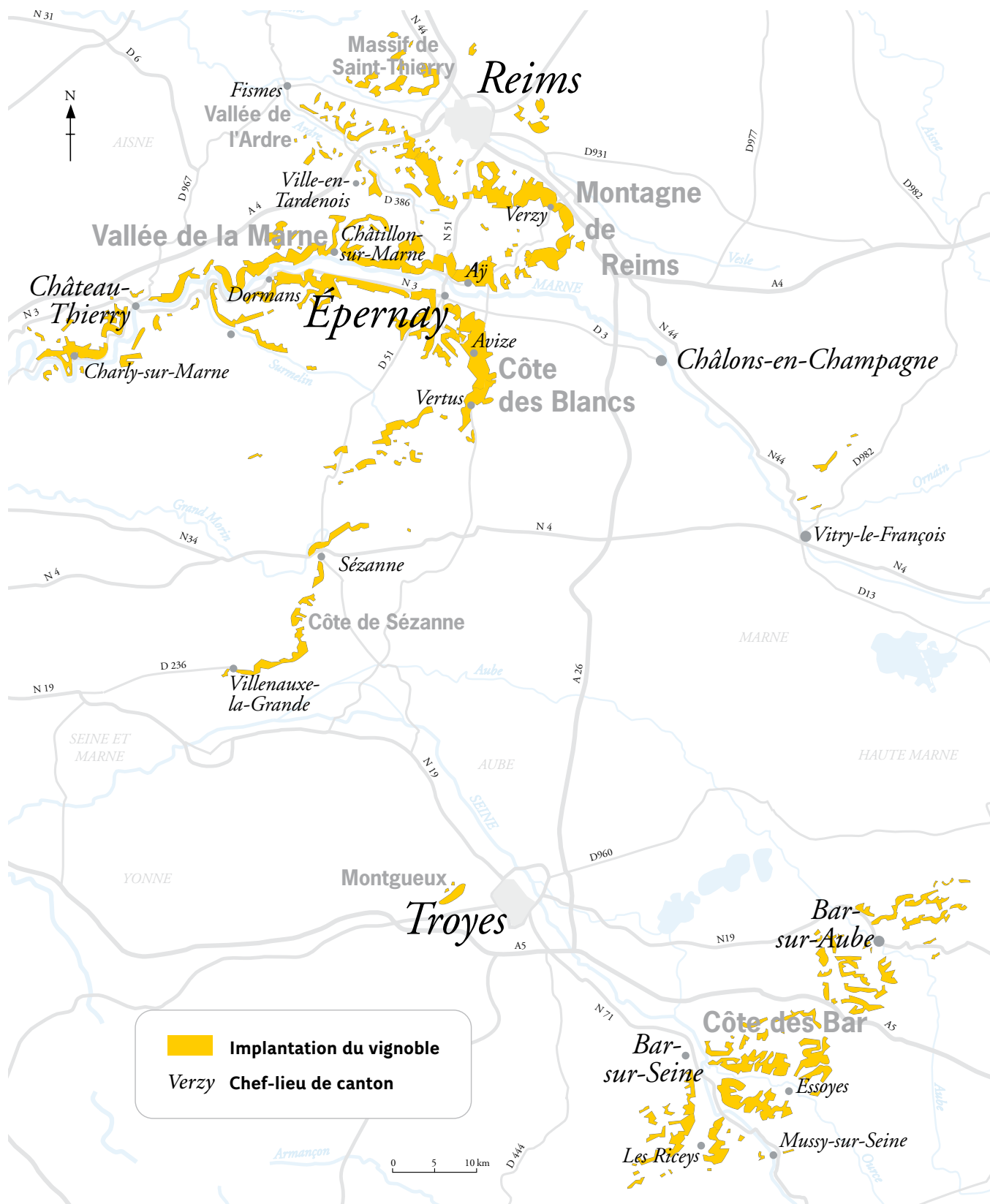
Le vignoble est réparti dans 4 grandes régions : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar. Il compte près de 281 000 parcelles dont la superficie moyenne est de 12 ares.

17 villages bénéficient historiquement de la dénomination «grand cru» et 44 villages de la dénomination «premier cru».

Les trois composantes majeures du terroir champenois - climat, sol et sous-sol, relief - créent une combinaison spécifique, une mosaïque de micro-terroirs aux caractéristiques uniques dont le savoir-faire des 15 000 vignerons champenois tire le meilleur parti.



LA CHAMPAGNE VITICOLE



Le vignoble champenois est planté entre 90 et 300 mètres d'altitude. C'est un vignoble de coteaux, exposés en grande majorité sud, sud-est et est, dont la moyenne des pentes est de 12%, certaines pouvant atteindre presque 60%.

Le terroir champenois est suffisamment escarpé et vallonné pour permettre une bonne insolation de la vigne et sa déclivité facilite l'écoulement des excès d'eau.



Villedommange en hiver

Le vignoble champenois, situé à la limite septentrionale de la culture de la vigne (49°5 de latitude nord à Reims et 48° à Bar-sur-Seine), bénéficie d'une double influence climatique.

L'influence continentale est responsable de gelées parfois destructrices en hiver, mais aussi d'un ensoleillement favorable l'été.

L'influence océanique, marquée par des températures régulièrement basses et un faible écart moyen entre les saisons, apporte de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques annuels peu marqués.



Environs de Boursault au printemps



Entre Cramant et Chouilly en été



La température moyenne annuelle est de 11°C. L'ensoleillement est en moyenne de 1 680 heures par an, mais peut aller jusqu'à 2 100 heures ou plus certaines années (1976 ou 2003 par exemple).

Cette double influence offre la garantie d'une pluviosité constante et modérée favorisant une alimentation en eau presque idéale et essentielle à la qualité des raisins. Le volume moyen des précipitations est voisin de 700 mm par an, mais oscille entre 600 mm et 900 mm suivant les secteurs.

Tout au long de l'année, le vignoble subit l'influence des variations climatiques. Il redoute les gelées d'hiver (en moyenne 1,1 jour inférieur à - 10°C, mais jusqu'à 3 jours localement), qui peuvent détruire les ceps, et celles de printemps, qui peuvent détruire les bourgeons (48% du potentiel de récolte gelé en 2003). En juin, des périodes pluvieuses et froides peuvent perturber la floraison puis la nouaison et provoquer des phénomènes de coulure (chute des fleurs ou des baies) et de millerandage (baies non développées).

L'été apporte régulièrement de violents orages qui provoquent des ravinelements dans le vignoble ; orages quelquefois accompagnés de grêle pouvant endommager très sévèrement vignes et grappes (en 2000, 31 épisodes de grêle ont détruit la récolte de l'équivalent de 3 000 hectares).



Hautvillers en automne

SOL ET SOUS-SOL

Sol de craie

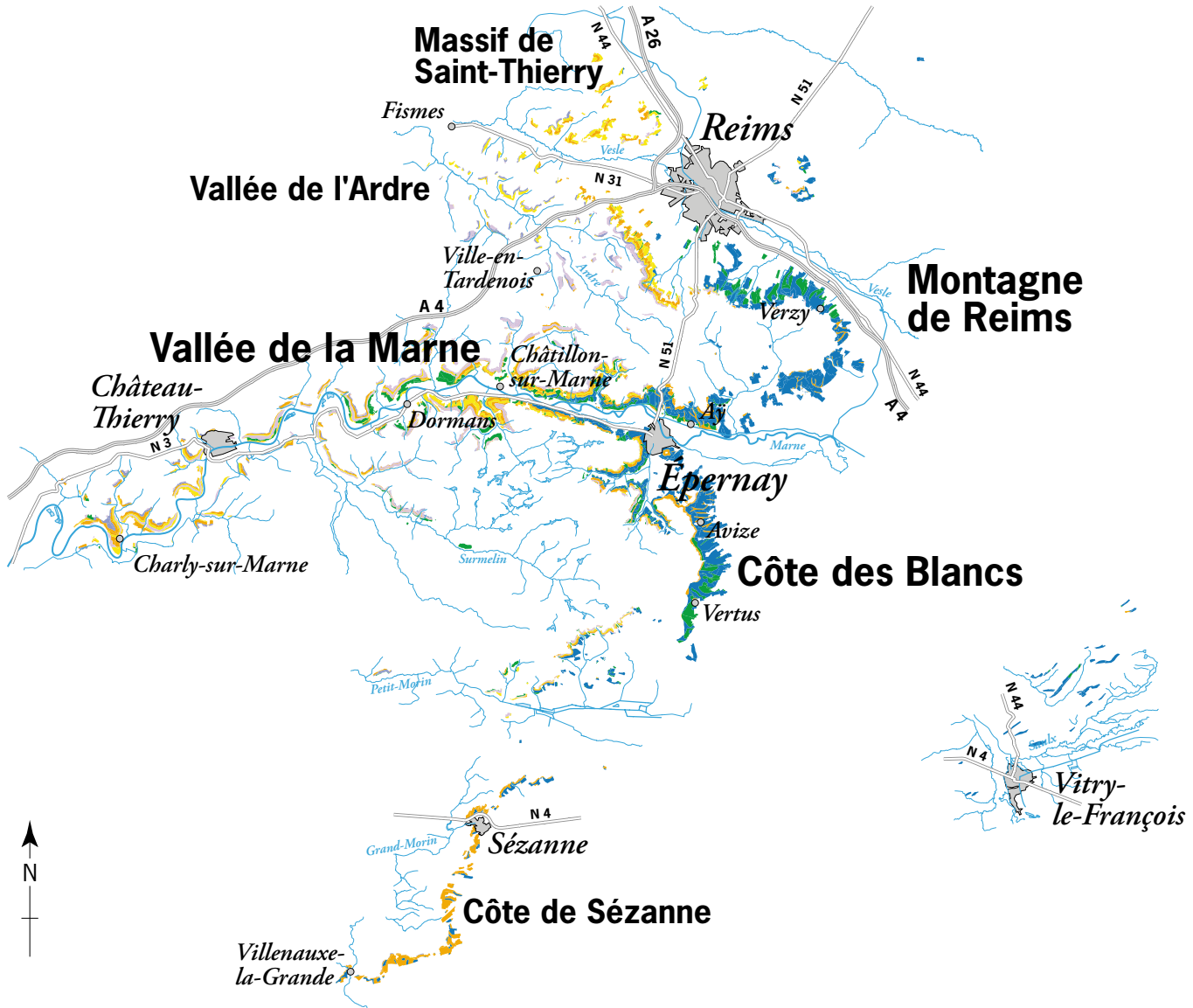
La composition du sous-sol est en majorité calcaire. Les sédiments affleurants sont également calcaires à 75% (craies, marnes et calcaires proprement dits). Ce type de sous-sol favorise le drainage des sols et, gustativement, la minéralité très particulière de certains vins de Champagne.

La Côte des Blancs, la Côte de Sézanne et le vignoble de Vitry-le-François reposent sur la craie affleurante. La Montagne de Reims sur la craie enfouie en profondeur. La Vallée de la Marne (à l'ouest de Châtillon-sur-Marne) et les petits massifs autour de Reims (Saint-Thierry, Vallée de l'Ardre et Montagne ouest) sont à tendance marneuse, argileuse ou sableuse. Enfin, la Côte des Bar (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine) est essentiellement constituée de marnes.

La craie champenoise est composée de granules de calcite issus de squelettes de micro-organismes marins (coccolites) et caractérisée par la présence de fossiles de bélemnites (mollusques de l'ère secondaire). Sa forte porosité en fait un véritable réservoir d'eau (300 à 400 litres au m³) qui assure à la plante une alimentation en eau suffisante même lors des étés les plus secs.

La craie retient l'eau par capillarité. La vigne doit donc forcer pour l'absorber, ce qui provoque une contrainte hydrique modérée au cours de la saison végétative qui favorise l'équilibre entre les différents acides du fruit, le sucre et les précurseurs d'arômes qui seront dévoilés dans le vin à venir.

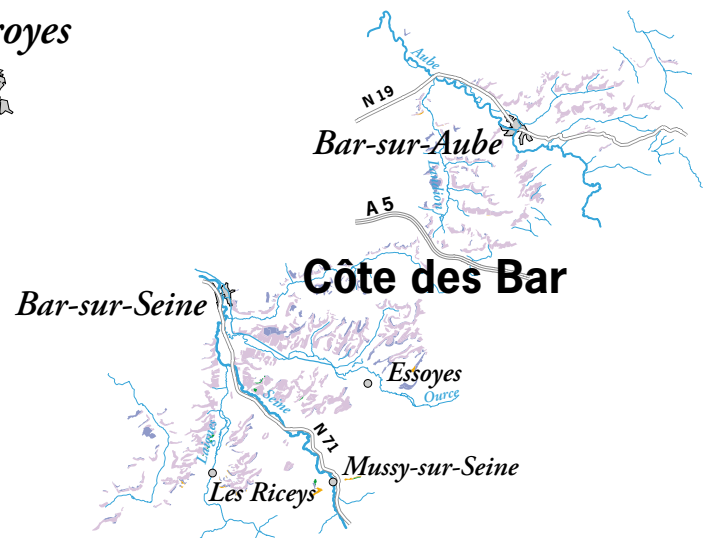
Formations lithologiques dans le vignoble de Champagne



Nature des roches

-  Craies
-  Calcaires durs et tendres, sables calcaires
-  Marnes (argiles calcaires)
-  Argiles et limons argileux
-  Sables siliceux
-  Dépôts de versants (roches composites)

Montgueux
Troyes
N 60



CÉPAGES

Vignoble de Montigny-sous-Châtillon

La nature du terroir a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés. La loi du 22 juillet 1927 détermine les cépages autorisés. Le pinot noir (raisin noir), le meunier (raisin noir) et le chardonnay (raisin blanc) sont aujourd'hui très largement majoritaires. L'arbanne, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris (tous à raisins blancs), également autorisés, représentent moins de 0,3 % du vignoble.

La physiologie de la vigne et les contraintes naturelles ont donné le jour à une véritable stratégie viticole portant sur la sélection, la densité, le greffage, la taille, etc.



Le pinot noir représente 39% du vignoble planté. Parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une personnalité affirmée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

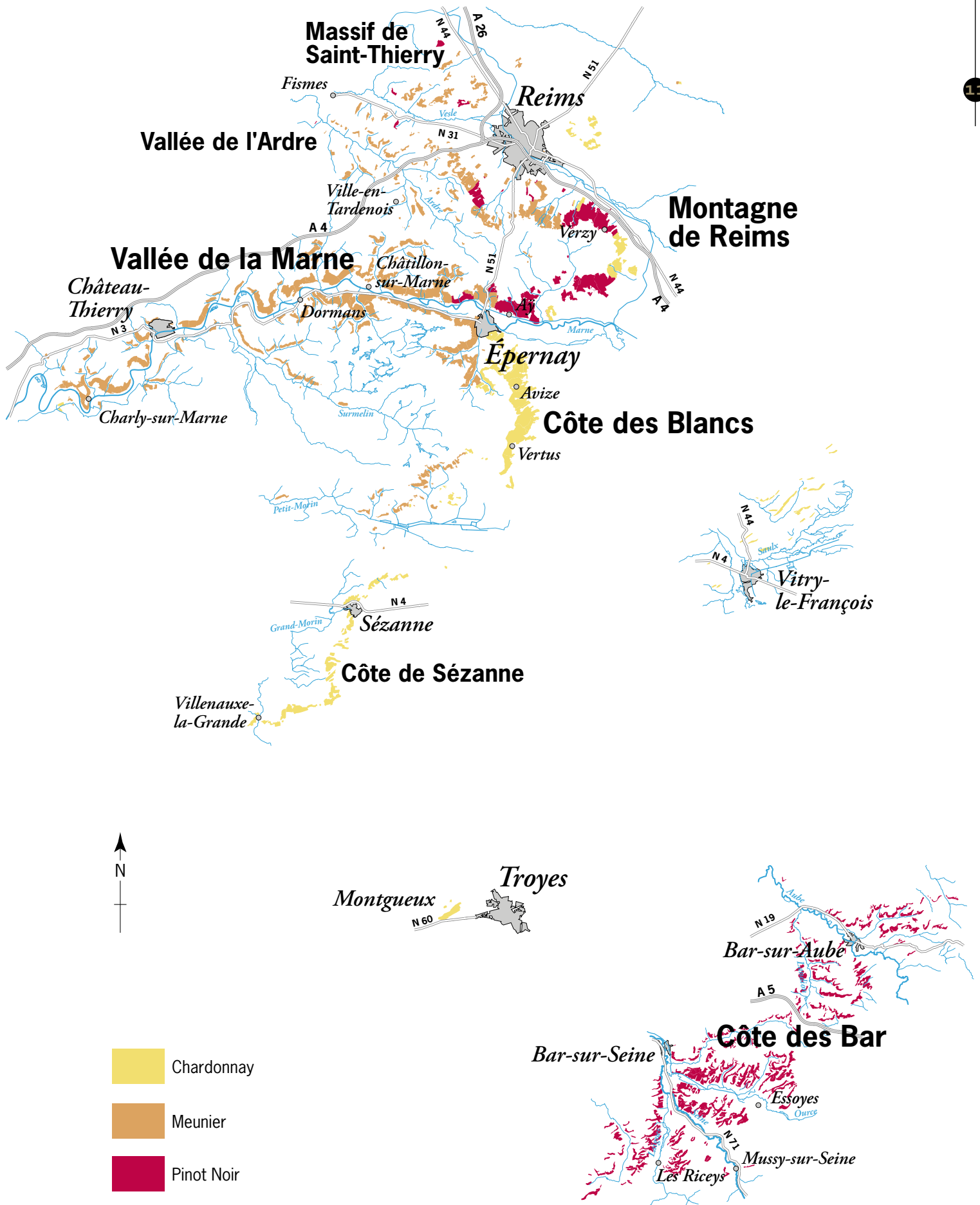


Le meunier représente 33% des surfaces. Ce cépage vigoureux, moins gélif grâce à un débourrement plus tardif, convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne, et s'accommode mieux de conditions climatiques plus difficiles pour la vigne. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.



Le chardonnay occupe 28% du vignoble. C'est le cépage de prédilection de la Côte des Blancs. Les vins de chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

Cépage dominant par commune du vignoble de Champagne



SÉLECTIONS MASSALE ET CLONALE

Grâce à la sélection massale, qui consiste à repérer les pieds portant les meilleurs fruits, et à la sélection clonale, pour une qualité sanitaire optimale, les Champenois disposent des meilleurs plants possibles.

Depuis la crise phylloxérique (fin XIX^e/début XX^e siècle), les porte-greffes sont issus du croisement entre des cépages français et américains. Ils sont sélectionnés pour la meilleure adéquation possible avec le terroir et le cépage. Le 41B, qui s'adapte à toutes les situations notamment sur sols crayeux, demeure le plus utilisé en Champagne (81% des surfaces plantées). Le SO4 est davantage adapté aux sols moyennement calcaires et le 3309C est préférable sur sols peu calcaires.

Après plusieurs décennies de travaux de sélection, environ 50 clones des trois cépages champenois ont été agréés. Ils sont prémultipliés par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC), lequel assure aussi la distribution des greffons certifiés.



Greffe Omega

PLANTATION



Plants mis en pépinière

Arrachage et replantation (ou plantation nouvelle) doivent faire l'objet d'une déclaration. Après un temps de repos et la préparation du terrain, la plantation doit avoir lieu avant la fin mai (ou fin juillet pour les plants en pots). Les plants ne pourront produire des raisins en appellation Champagne qu'à partir de la troisième feuille, soit deux ans après la plantation.

La réglementation fixe les limites d'écartement entre les rangs à 1,50 m maximum, et la distance entre les souches sur le rang entre 0,90 m et 1,50 m, la somme de l'écartement et de la distance devant être inférieure à 2,50 m. Ainsi, la densité de plantation moyenne est d'environ 8000 pieds à l'hectare. L'objectif d'une telle densité est qualitatif. Plus les pieds sont nombreux, plus ils entrent en concurrence pour s'alimenter, d'où une charge de raisins par pied plus faible et une meilleure qualité. La forte densité permet également d'optimiser la surface foliaire et de favoriser ainsi la photosynthèse.

L'Union européenne encadre strictement les plantations nouvelles de vignes qui sont soumises à des quotas annuels fixés pour chaque pays membre. Les droits sont ensuite répartis entre régions viticoles par le ministère de l'Agriculture. L'allocation annuelle pour la Champagne n'excède pas 1% de la surface totale.



Plantation : mise en place des piquets

VITICULTURE DURABLE

Vigne enherbée

L'analyse environnementale de l'ensemble de la filière Champagne, réalisée au début des années 2000, a mis en évidence quatre enjeux majeurs.

RÉDUCTION DES INTRANTS ET MAÎTRISE DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT.

Depuis plus de vingt ans, la profession a énormément investi en recherche et développement afin de maîtriser les possibles conséquences liées à l'utilisation des produits de protection.

Cela a permis de réduire significativement les quantités de produits phytosanitaires appliquées et de sécuriser leur utilisation. Aujourd'hui, 50 % des quantités de produits appliqués en Champagne sont autorisés en agriculture biologique. La Champagne est même une des régions leader en Europe pour le développement de la technique biologique de confusion sexuelle qui permet la quasi-suppression des traitements insecticides classiques.

PRÉSERVATION ET MISE EN VALEUR DES TERROIRS, DE LA BIODIVERSITÉ ET DES PAYSAGES

Les sols viticoles

Préserver le sol des différentes sources de dégradation a toujours été une préoccupation majeure des producteurs champenois.

La vigilance est portée à la fois sur les aspects physique, chimique et biologique des sols. Ainsi, de très nombreuses initiatives ont toujours été prises par la profession pour protéger et mettre en valeur son patrimoine (aménagement hydrauliques des coteaux viticoles, promotion de la nutrition raisonnée du sol et de la vigne, développement d'outils d'aide à la décision, établissement de cartes-conseil et développement de l'enherbement des vignes et de leurs contours...).

Les mesures réalisées depuis plus de 20 ans (populations de vers de terre, microflore) montrent que les sols font preuve d'un très bon niveau d'activité biologique.



Biodiversité et paysages

La région comporte de nombreuses zones remarquables d'intérêt écologique destinées à préserver la biodiversité en maintenant les habitats naturels.

Pour l'ensemble de ce second volet, l'ambition de la profession consiste à développer les infrastructures agro-écologiques (enherbement des vignes et de leurs contours, développement des haies arbustives), à poursuivre l'aménagement hydraulique des coteaux et à favoriser leur intégration dans le paysage.

GESTION RESPONSABLE DE L'EAU, DES EFFLUENTS, DES SOUS-PRODUITS ET DES DÉCHETS

Gestion de l'eau

De nombreuses mesures sont prises par les établissements viti-vinicoles pour réduire leur consommation d'eau : conception initiale des locaux (choix des revêtements), optimisation des procédures de nettoyage, recyclage et/ou récupération des eaux et bien sûr chasse aux gaspillages. Les perspectives consistent à poursuivre dans la voie des économies d'eau tout en maintenant un très haut niveau d'hygiène dans les centres de pressurage, les cuveries et les différents ateliers.

Gestion des effluents

L'hygiène en cave réclame de nombreux nettoyages qui génèrent des effluents chargés de matière organique.

Aujourd'hui, 92% des effluents et sous-produits liquides provenant de l'activité sont traités ou valorisés.

L'objectif est désormais d'atteindre 100 %.

Les sous-produits et les déchets

Comme toute activité, la production des raisins et des vins de Champagne engendre des déchets et des sous-produits qui sont intégralement valorisés.

Les marcs de raisin sont intégralement livrés en distilleries agréées. Ils y subissent différents procédés de séparation et d'extraction qui permettent d'obtenir de nombreux composés valorisables dans des domaines d'activité très divers (éthanol pour des usages industriels ou la carburation des moteurs, huile de pépins de raisins, polyphénols, anti-oxydants, colorants naturels, acide tartrique potentiellement utilisables dans les domaines de l'agroalimentaire, de la cosmétique ou de la santé humaine...)

Les activités liées au Champagne génèrent également environ 10000 T/an de déchets dits industriels (métaux, bois, verre, matériaux d'emballage tels que plastiques, papiers ou cartons...).

Aujourd'hui, 75 % de ces déchets industriels font l'objet d'un tri sélectif et d'une valorisation. L'objectif est d'approcher le plus rapidement possible les 100 %.

LE DÉFI ÉNERGÉTIQUE ET CLIMATIQUE

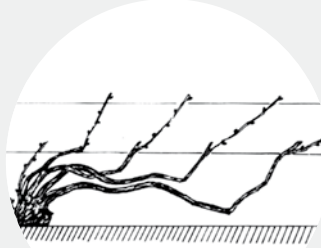
C'est probablement l'enjeu majeur de l'humanité pour les années et décennies à venir mais la Champagne n'a pas attendu les dispositifs législatifs pour se mettre en mouvement : le bilan carbone de toute la filière a été réalisé en 2003 et le plan climat de la Champagne a été lancé dans la foulée dans un objectif de solidarité avec les générations futures.

Le plan climat de la Champagne comporte aujourd'hui cinq axes majeurs, 16 programmes de recherche et développement et plus d'une quarantaine d'actions en cours ou programmées. Les principaux axes et programmes portent sur les bâtiments et installations, les pratiques viticoles et œnologiques, le fret et les déplacements professionnels ou encore l'achat responsable de biens et de services auprès des fournisseurs de la filière.



Taille Chablis avant

Taille Chablis liée



Taille Cordon avant

Taille Cordon liée



C'est la première opération dans les vignes après les vendanges. Elle commence dès la chute des feuilles, s'arrête de mi-décembre à mi-janvier afin de respecter le repos hivernal de la plante et pourra se poursuivre jusqu'en mars, mais ne peut pas dépasser le stade de quatre feuilles étalées. La taille assure la meilleure circulation possible de la sève vers les bourgeons fructifères pour équilibrer vigueur et fertilité. Elle donne sa forme à la vigne afin d'éviter l'entassement du feuillage et de favoriser la photosynthèse et l'aération des grappes. Elle permet enfin de maîtriser l'évolution de la vigne en rajeunissant régulièrement les charpentes.

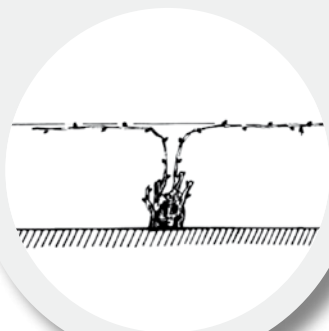


Taille Guyot avant

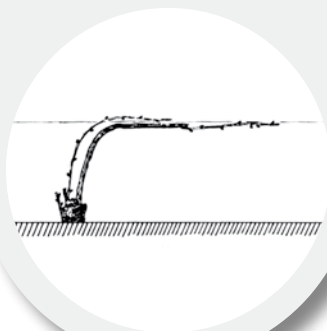


Taille Vallée de la Marne avant

Taille Guyot double liée



Taille Vallée de la Marne liée



Taille Guyot double

Acte fondateur des travaux de la vigne, la taille est une opération manuelle, qui fait l'objet d'un enseignement et d'un diplôme spécifiques. En Champagne, elle est réglementée avec une grande précision depuis 1938.

Les systèmes de taille autorisés en Champagne sont :

- la taille Chablis : taille longue sur charpente longue.
- la taille Cordon et Cordon permanent : taille courte sur charpente longue unique.
- la taille Guyot : taille longue sur charpente courte qui peut être simple, double ou asymétrique.
- la taille Vallée de la Marne (seulement pour le meunier) : taille longue sur charpente courte.

Dans tous les cas, les bois ne doivent pas compter plus de 18 yeux/m² en moyenne sur la parcelle.

Dans la foulée de la taille, fin mars/début avril et obligatoirement avant la floraison, a lieu le liage, autre opération manuelle qui consiste à attacher les charpentes au fil de support pour éviter la pousse anarchique de la vigne.

Ainsi disciplinée, la vigne entame son développement et les vigneron commencent les travaux en vert.

TRAVAUX EN VERT

Après le «débourement» (démarrage de la végétation), l'entretien de la vigne se poursuit par divers travaux destinés à maîtriser les rendements et favoriser la qualité.

L'**ébourgeonnage**, effectué à la main généralement mi-mai, a pour but d'éliminer les jeunes pousses superflues afin de favoriser les rameaux fructifères.

Quant les rameaux atteignent 50 centimètres environ et avant la fermeture de la grappe, il est obligatoire de procéder au **relevage** des fils dits «releveurs» situés à environ 30 cm au-dessus des fils de support. L'opération est encore manuelle, mais la mise en place d'écarteurs pourrait généraliser la mécanisation du relevage.

Les fils relevés, le **palissage** peut commencer. Il consiste à séparer les rameaux entre eux, à les ordonner et les contenir entre les fils maintenus par des



Ebourgeonnage



Vigne en cours de palissage



Vigne avant le rognage

agrafes. Cette meilleure répartition du feuillage lui permet un ensoleillement maximum et une bonne aération en évitant la pourriture. C'est une opération généralement manuelle, fondamentale pour la vigne champenoise car sa forte densité de plantation génère une importante surface foliaire qui nécessite d'être étalée sur toute la longueur entre deux pieds et sur toute la hauteur (jusqu'à 1,30 m).

Au fur et à mesure de l'évolution des rameaux, du début de l'été jusqu'à la vendange, il faut pratiquer des **rognages**, manuels ou mécaniques, afin d'éviter l'exubérance des rameaux et la prédominance de la végétation sur la fructification.

TABLEAU DES PRINCIPAUX TRAVAUX DE LA VIGNE (OU « ROIES »)
D'AUJOURD'HUI (EN HEURES PAR HECTARE)

	Taille Chablis	Taille Cordon de Royat
Taille complète	210	170
Liage	90	60
Ebourgeonnage	40	40
Palissage	70	80
Rognage	110	120



Rognage

VENDANGE



Afin de définir au mieux les dates et conditions de la vendange, un réseau de suivi de la maturation des raisins a été mis en place dès 1956. S'appuyant sur 450 parcelles témoins réparties dans tout le vignoble, il est activé dès le début de la véraison (coloration des baies) afin de mesurer, grâce à des prélèvements de grappes bihebdomadaires, le pourcentage de véraison, le poids moyen des grappes, la richesse estimée en sucre, l'acidité totale et le taux de botrytis.

Ces données permettent chaque année au CIVC de fixer la date de l'ouverture des vendanges pour chaque commune viticole et pour chaque cépage en fonction du degré de maturité de leurs raisins. Elles servent aussi à déterminer, en accord avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), la quantité de raisin à l'hectare qui aura droit à l'appellation Champagne, ainsi que le titre alcoométrique volumique requis.

La Champagne utilise un système de réserve, géré par le CIVC, qui permet, les bonnes années, de mettre de côté une partie de la récolte afin d'en disposer ultérieurement en cas de récolte déficitaire (gelée, grêle...) ou de qualité moindre.

Quelquefois précédée d'un effeuillage mécanique qui facilitera la tâche des cueilleurs, la vendange se fait à la main exclusivement. La réglementation impose le pressurage de raisins entiers ce qui, dans l'état actuel des techniques, proscrit rigoureusement l'usage de la machine à vendanger. La Champagne



Porteur de petits paniers

accueille pendant environ trois semaines plus de 100 000 vendangeurs, porteurs de paniers, débardeurs et pressureurs pour assurer la vendange, point d'orgue de l'année viticole.

Au fur et à mesure de la cueillette, les raisins sont versés dans des caisses à vendanges de 50 kilos maximum percées au fond et sur les côtés afin de faciliter l'aération des raisins et l'écoulement éventuel des jus libérés lors de leur manutention. Ils sont ensuite transportés vers les pressoirs. Environ 1 900 centres de pressurage sont répartis sur l'ensemble du vignoble, afin de réduire le plus possible le temps de transport des raisins.



Caisse de 50 kilos



Transport des raisins vers le pressoir

PRESSURAGE

22



Très précisément réglementés, les centres de pressurage font l'objet, depuis 1987, d'une habilitation qui comporte plus d'une vingtaine de critères liés à la capacité de pressurage et de débourbage, aux ratios journaliers, au type de pressoir, à la conduite du pressurage et du sulfitage, à l'hygiène.

Dès leur arrivée au centre de pressurage, les raisins sont pesés et inscrits sur un registre. Le pressurage donne lieu à la tenue d'un carnet de pressoir pour identifier chaque « marc » (charge d'un pressoir représentant 4 000 kilos de raisins), cru par cru et cépage par cépage, conservé par le vigneron ou vendu à une maison. Un contrôle du titre alcoométrique minimum fixé pour la récolte est également effectué.

La production d'un vin blanc, alors que les deux tiers des raisins disponibles sont à peaux noires, impose de respecter cinq grands principes : pressurage aussitôt après la cueillette, pressurage de grappes entières, conduite douce et progressive du pressurage, faible rendement d'extraction, fractionnement des jus à la sortie du pressoir.

A partir d'un « marc » de 4 000 kilos, unité traditionnelle de pressurage, on ne peut extraire que 25,50 hectolitres de moût. Le pressurage est fractionné en séparant les premiers jus extraits, 20,50 hl qui constituent la « cuvée », des 5 hl suivants, appelés « taille ». Les moûts ont des caractéristiques analytiques bien spécifiques. La cuvée, qui représente le jus le plus pur de la pulpe riche en sucre et en acides (tartrique et malique), donne des vins d'une grande finesse, aux arômes subtils avec une bonne fraîcheur en bouche et une meilleure aptitude au vieillissement. La taille, aussi riche en sucre avec moins d'acides, mais plus de sels minéraux (potassium notamment) et de matières colorantes,



produit des vins aux caractères aromatiques intenses, plus fruités dans leur jeunesse, mais d'une moins grande longévité.

La capacité des pressoirs varie de 2000 à 12000 kilos de raisins entiers. Jusqu'à la fin des années 1980, la Champagne n'utilisait que des pressoirs traditionnels verticaux pilotés manuellement. Ils représentent encore 28 % du parc, mais la mécanisation des opérations de «retrousse» (remaniement du marc entre chaque pressée) a contribué à l'essor des pressoirs horizontaux (pressoirs à membrane latérale, à plateaux inclinés, à maie tournante) pilotés par des consoles automatiques qui permettent de mémoriser plusieurs programmes.

Pour la vinification d'un Champagne rosé par le procédé de macération, c'est avant le pressurage qu'il faut laisser macérer des raisins à peaux noires, préalablement égrappés, pendant quelques heures en cuve (24 à 72 heures selon l'année) afin de donner au jus la couleur désirée.

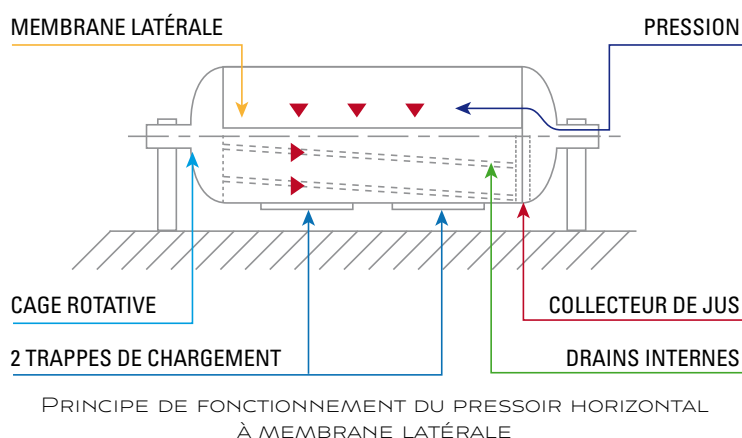
Entre chaque marc, le pressoir doit être vidé et nettoyé à l'eau. Dans le cadre de la démarche de viticulture durable, à l'issue du pressurage, les «aignes» (marcs) doivent être envoyées en distillerie et les effluents vinicoles (eaux utilisées pour le nettoyage des pressoirs, des caisses à raisins, des cuves, etc.) sont récupérés pour être traités afin de ne pas nuire à l'environnement.



Coupe d'une baie de chardonnay

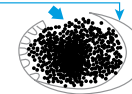


Coupe d'une baie de pinot noir



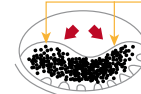
Chargement vertical

CAGE ROTATIVE



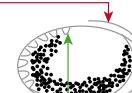
Phase de serrage

MEMBRANE LATÉRALE



Emiettage du marc (retrousse)

PORTE



Déchargement



DRAINS INTERNES

DÉBOURBAGE

24



Contrôle de la fermentation

Sulfitage

Les jus qui s'écoulent du pressoir sont recueillis dans des cuves appelées en Champagne «belons». Le sulfitage (ajout d'anhydride sulfureux ou SO_2) a lieu en continu dès la sortie du pressoir, à des doses variant de 6 à 10 g/hl en fonction du cépage, de l'état sanitaire des raisins et de la fraction (taille ou cuvée).

Par son pouvoir antiseptique, le sulfitage joue un rôle important dans la maîtrise des populations levuriennes et bactériennes indigènes indésirables. Par son pouvoir antioxydant, il participe tout au long de la vinification à la préservation des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des vins.

Débourbage

Le débourbage a pour but de mettre en fermentation des jus clairs afin d'obtenir des vins fruités et francs sur le plan aromatique.

Le débourbage consiste en une décantation statique des jus. Dans les premières heures, se produit une floculation grâce aux enzymes naturellement présentes dans le jus ou ajoutées. Les floccs formés sédimentent au fond de la cuve avec les autres particules en suspension dans le jus (fragments de peaux, de pépins, etc.). Après 12 à 24 heures les jus clairs sont soutirés. Les bourbes (entre 1 et 4 % du volume) font l'objet d'une déclaration et d'un envoi en distillerie.

Après clarification, les moûts soutirés sont acheminés vers la cuverie pour les premières étapes de la vinification.

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuverie

Fermentation alcoolique

La fermentation alcoolique peut s'effectuer sous bois (fûts, foudres...), mais la très grande majorité des élaborateurs privilégie l'utilisation de cuves en acier inoxydable thermorégulées d'un volume variant de 25 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 sélectionnées (*saccharomyces cerevisiae*) sous forme de levain liquide ou de levures sèches actives 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 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.



Foudres dans un cellier champenois

FERMENTATION MALOLACTIQUE CLARIFICATION



La fermentation malolactique

La fermentation malolactique, si elle est pratiquée, 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.

La clarification

La clarification est effectuée soit par collage, filtration (kieselguhr, plaques, membranes, cartouches) ou centrifugation. Débarrassés de leurs particules solides, ces vins de base sont désormais dits «vins clairs». Encore répertoriés par cépages, années, crus voire parcelles, vins de cuvée, vins de taille, ils sont prêts pour l'assemblage, aussi appelé «cuvée» en Champagne.





Dégustation des vins clairs

En mariant des «vins clairs» issus de crus, de cépages et d'années aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes, l'art de l'assemblage est de créer un vin qui transcende la somme des vins de base. Le vigneron ou le chef de cave qui réalise l'assemblage a pour objectif de concevoir un Champagne unique qui exprime une vision, des caractéristiques spécifiques à chaque élaborateur dont il cherche d'année en année à reproduire le style.

On peut assembler plusieurs dizaines de crus et les combinaisons avec les années et les cépages sont multiples, elles nécessitent une longue expérience des terroirs, de la dégustation, mais aussi une créativité et une mémoire sensorielle sans faille, capables de concevoir l'évolution future du vin. La prise de mousse et la maturation sur lies qui suivront l'assemblage vont en effet profondément modifier les caractéristiques du vin au cours du temps.

L'élaborateur choisit à ce stade d'élaborer un vin non millésimé (en utilisant des vins de réserve), un millésime (pour conserver l'expression unique d'une année remarquable), un rosé d'assemblage (avec une proportion de vin rouge de Champagne), un blanc de blancs (seulement des raisins blancs), un blanc de noirs (seulement des raisins noirs), un monocru (un seul village d'origine).

Pour assurer la stabilité du vin, particulièrement importante dans le cas d'un vin mousseux, le vin issu de l'assemblage subit, avant le tirage en bouteille, une stabilisation par le froid, longue (- 4°C pendant une semaine), courte (avec ensemencement en cristaux de tartre et agitation) ou en continu. Cette stabilisation permet d'éviter les cristaux des sels de l'acide tartrique qui pourraient se former ultérieurement en bouteilles. Une nouvelle clarification parfait la limpidité du vin.



TIRAGE EN BOUTEILLE

La fermentation en bouteille est destinée à rendre le vin mousseux, d'où la dénomination « prise de mousse ».

La mise en bouteille (tirage) ne peut avoir lieu avant le 1^{er} janvier qui suit la vendange. Pour réaliser cette fermentation, on ajoute au vin une liqueur dite de tirage, composée de sucre, de levain et d'un adjuvant de remuage. Le sucre de betterave ou de canne, préalablement dissous dans du vin, est ajouté à raison de 20 à 24 g/l selon la pression désirée, soit 5 à 6 kg/cm² en fin de fermentation. Le levain est une culture de levures sélectionnées, préalablement acclimatées au milieu du vin. L'adjuvant (bentonite ou mélange bentonite-alginate) servira à l'alourdissement et à l'entraînement du dépôt de levures lors de l'opération ultérieure de remuage.

Conformément à la réglementation qui interdit le transvasage (de la demi-bouteille au jeroboam), le vin sera commercialisé dans le flacon où il a été élaboré.



Les différents flaconnages, du quart au Nabuchodonosor (15 litres)

ET PRISE DE MOUSSE



Tireuse traditionnelle

La bouteille de Champagne, qui ne peut être qu'en verre, répond à un cahier des charges spécifique car elle doit, entre autres, résister à une très forte pression et à de nombreuses manipulations.

Après remplissage, les bouteilles sont fermées hermétiquement par un obturateur en polyéthylène appelé «bidule» complété d'une capsule couronne, puis descendues en caves où elles sont disposées «sur lattes», c'est-à-dire couchées et empilées, rangée sur rangée. Un grand nombre d'élaborateurs stockent à présent les bouteilles dans des caisses-palettes en fil métallique. Quelques-uns utilisent encore des bouchons liège comme bouchage de tirage.

Au cours de la deuxième fermentation, d'une durée de 6 à 8 semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique, des esters et des alcools supérieurs qui contribueront également aux caractéristiques sensorielles du vin.



Entreillage des bouteilles sur lattes

MATURATION SUR LIES

A l'abri de la lumière, les bouteilles demeurent dans les caves pour une longue période de maturation. Les caves jouent un rôle majeur dans cette étape importante de l'élaboration du vin grâce à leur température relativement constante, voisine de 12°C.

La réglementation impose un séjour en cave de 15 mois, dont 12 mois sur lies, pour les vins non millésimés, et de 3 ans pour les millésimés, à compter de la date de tirage en bouteille. Dans la pratique, la plupart des élaborateurs prolongent cette période de quelques années supplémentaires.

Les lies sont constituées essentiellement par les levures qui se sont multipliées dans la bouteille et forment un dépôt. A l'issue de la prise de mousse, les levures meurent progressivement et s'autolysent, c'est-à-dire que leur contenu cellulaire se dégrade et libère des molécules qui vont interagir avec celles du vin et subir de lentes transformations.



Bouteilles sur lattes



Parallèlement, une quantité infime d'oxygène pénètre dans la bouteille au travers du bouchage de tirage tandis qu'un peu de gaz carbonique s'échappe. L'étanchéité n'est donc pas absolue. Le choix du bouchage est un paramètre déterminant selon que l'on recherche une évolution plus ou moins rapide.

La maturation sur lies conjugue ainsi deux phénomènes : l'autolyse des levures et l'oxydation lente due à l'oxygène qui pénètre dans la bouteille au travers du bouchage. Elles participent à la formation des arômes dits tertiaires où les notes florales et fruitées des vins de Champagne jeunes évoluent peu à peu sur des caractères de fruits mûrs, fruits cuits puis de fruits secs, de sous-bois, de torréfaction pour les plus anciens.

REMUAGE

32



Après cette longue période de repos, il faut rendre au vin sa limpidité en éliminant le dépôt qui s'est formé durant la prise de mousse. Le remuage a pour but de rassembler les sédiments (levures et adjuvant de remuage) dans le goulot de la bouteille afin de les éliminer ensuite lors de l'opération de dégorgement.

Pour cela, il faut faire passer progressivement les bouteilles de la position couchée à la position « sur pointe » (tête en bas) afin d'amener le dépôt dans le goulot de la bouteille.

Cette opération dite « remuage » consiste à faire tourner la bouteille successivement à droite et à gauche, puis à la relever pour entraîner le dépôt dans le goulot au contact de la capsule.

L'opération est encore parfois manuelle, effectuée sur des pupitres en bois. Un « remueur » professionnel peut ainsi manipuler environ 40 000 bouteilles par jour. Aujourd'hui, le remuage est le plus souvent mécanisé grâce à des procédés permettant de remuer des caisses métalliques contenant 500 bouteilles. Le temps consacré aux opérations de remuage est ainsi passé de 6 semaines environ à une semaine, sans modifier en rien la qualité du vin.

Avant d'être envoyées au dégorgement, les bouteilles sont stockées « en masses » (en piles, têtes en bas).

DÉGORGEMENT



Bouteilles sur pupitres

Le dégorgement consiste à éliminer le dépôt que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille.

Pour ce faire, le col de la bouteille est plongé dans une solution à environ -27°C formant ainsi un glaçon dans le goulot qui emprisonne les sédiments qui s'y trouvent. A l'ouverture, la pression interne permet d'éjecter le glaçon en perdant un minimum de vin et de pression. Grâce aux capsules métalliques, cette opération peut être réalisée mécaniquement. Au cours de cette opération, une petite quantité d'oxygène pénètre dans la bouteille, elle contribuera, avec la liqueur de dosage ajoutée à ce stade, à l'évolution des caractéristiques aromatiques du vin.

Pour les grands contenants et certaines cuvées, on pratique encore le dégorgement manuel dit «à la volée» : on tient la bouteille tête en bas et on l'ouvre en la redressant prestement pour que la pression expulse le dépôt sans laisser échapper trop de vin.



Remuage par gyropalette



Dégorgement à la volée



Dépôt avant le remuage

DOSAGE

Le dosage correspond à l'addition d'une petite quantité de liqueur. C'est la dernière touche que le chef de cave peut apporter au style du vin. Il peut choisir d'utiliser le même vin que celui contenu dans la bouteille ou du vin de réserve, conservé en fûts de bois, en cuves ou même en magnums, afin d'enrichir sa palette aromatique.

La liqueur de dosage, dite aussi « liqueur d'expédition », est le plus souvent composée de sucre de canne dissous dans du vin à raison de 500 à 750 g/l.

La quantité de liqueur utilisée pour le dosage est fonction du type de vin que l'on désire obtenir :

- **doux** plus de 50 grammes de sucre par litre
- **demi-sec** entre 32 et 50 grammes de sucre par litre
- **sec** entre 17 et 32 grammes de sucre par litre
- **extra dry** entre 12 et 17 grammes de sucre par litre
- **brut** moins de 12 grammes de sucre par litre
- **extra brut** entre 0 et 6 grammes de sucre par litre
- pour une teneur de moins de 3 grammes et si le vin n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre, on peut utiliser la mention "**brut nature**", "**pas dosé**" ou "**dosage zéro**".

BOUCHAGE POIGNETTAGE MIRAGE

Bouchons obligatoirement marqués Champagne

Aussitôt après le dosage, le vin est bouché. Les bouchons actuellement utilisés sont constitués d'une partie composée de granulés de liège aggloméré sur laquelle sont collées deux rondelles de liège (celle qui est au contact du vin est appelée «miroir»). Le bouchon doit obligatoirement être marqué du nom de l'appellation Champagne et, le cas échéant, de l'année du millésime.

Une fois introduit par compression dans le goulot de la bouteille, le bouchon est couvert d'une plaque de surbouchage (capsule), le tout assujéti d'un muselet pour maintenir le bouchon.

La bouteille est ensuite vigoureusement agitée («poignettage») pour assurer l'homogénéité du vin et de la liqueur. Elle est enfin mirée, pour contrôler sa limpidité, puis remise en cave pour quelques mois avant sa commercialisation.

Tout en assurant un maximum d'étanchéité, le bouchon n'empêche pas complètement les échanges gazeux. Comme pour le bouchage de tirage, un peu d'oxygène pénètre au fil du temps et le vin poursuit ainsi son évolution.



Mélange de la liqueur de dosage



Bouchage

HABILLAGE



Dernière étape avant la sortie des celliers champenois, la bouteille est «habillée». L'habillage des bouteilles de Champagne est composé d'une coiffe qui couvre le bouchon et son muselet souvent muni à sa base d'une collerette. Sur le corps de la bouteille est apposée une étiquette et parfois une contre-étiquette comportant les mentions obligatoires et les informations destinées au client :

- L'appellation Champagne (en caractères très apparents),
- La teneur en sucre ou dosage (brut, demi-sec, sec...),
- La marque,
- Le titre alcoométrique volumique (% vol.),
- Le volume nominal (en l, cl ou ml),
- Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur, le nom de la commune de son siège social et le nom «France» (+ le nom de la commune où le vin est élaboré si différent du siège social),

CHAMPAGNE
BRUT

Martin-Huguenot

Elaboré par Martin-Huguenot, Epernay, France.


La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Contient des sulfites.

75 cl

RM 21111-01

12 % vol.



- Un numéro d'immatriculation professionnelle délivré par le CIVC précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur (RM pour récoltant manipulant, NM pour négociant manipulant, CM pour coopérative de manipulation, RC pour récoltant coopérateur, SR pour société de récoltants, ND pour négociant distributeur, MA pour marque d'acheteur),
- L'identification du lot (cette mention peut être portée directement sur la bouteille),
- La mention des allergènes (par exemple anhydride sulfureux, sulfites ou dioxyde de soufre...),
- La mention «la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant» ou le logo  (cette mention n'est obligatoire que sur certains marchés),
- Le logo «point vert» pour l'élaborateur qui a souscrit un contrat pour la récupération des emballages avec une société agréée,
- Le cas échéant, l'année du millésime ou telle ou telle particularité de la cuvée (blanc de blancs, rosé, blanc de noirs, etc.),
- Des informations sur les cépages, la date de dégorgement, les caractéristiques sensorielles, des associations mets et vins, etc.

Maturation et vieillissement

Grâce à leur composition et à leur processus d'élaboration, les vins de Champagne présentent une excellente aptitude au vieillissement. Le vieillissement d'un vin est un processus continu qui débute en cuve, après les fermentations alcoolique et malolactique, et se poursuit ensuite en bouteille.

En cuve, le vieillissement concerne surtout les vins de réserve conservés parfois jusqu'à dix ans. Leur longévité est d'autant plus grande qu'ils sont conservés à basse température, à l'abri de l'oxygène et au contact des lies fines de fermentation.

En bouteille, il peut être conduit de deux façons :

- au contact des lies, avec des bouteilles munies de leur capsule ou d'un bouchon liège (pour les tirages bouchés de cette manière). Cette maturation a lieu dans ce cas chez l'élaborateur. Le dégorgement est réalisé quelques mois avant la commercialisation,
- après dégorgement et dosage, avec le bouchon liège définitif, pour un vieillissement qui peut se dérouler en œnothèque chez l'élaborateur, mais aussi chez le client.

Ces deux types d'évolution conduisent à des vins avec des profils aromatiques très différents que l'élaborateur pourra choisir en fonction de la typicité qu'il souhaite imprimer à son vin.





CHAMPAGNE

DU TERROIR AU VIN

LEXIQUE

AIGNES : En Champagne, nom donné aux résidus du pressurage (pellicules, rafles, pépins...) ou marcs.

AOC : L'appellation d'origine contrôlée identifie un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

ARÔMES TERTIAIRES : Arômes du vin qui se développent après les fermentations, au cours de la maturation et du vieillissement.

AUTOLYSE : Autodestruction des cellules de levure après la fermentation en bouteille.

BELEMNITE : Mollusque de l'ère secondaire dont le fossile est caractéristique de la craie champenoise.

BELON : En Champagne, cuve de réception des moûts au sortir du pressoir.

CAPSULE COURONNE : Petit couvercle de métal serti sur le goulot de la bouteille et muni d'un joint qui assure l'étanchéité au contact du verre. Utilisée pour le bouchage provisoire pendant la prise de mousse et la maturation, en complément d'un obturateur en plastique que l'on place dans le goulot appelé «bidule».

CIVC : Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Organisme semi-public qui gère et défend les intérêts communs des vignerons et des maisons de Champagne.

COCCOLITE : Micro-organisme marin. La craie est en majorité constituée de granules de calcite issus de squelettes de coccolites.

COLLAGE : Procédé de clarification d'un vin par addition d'un adjuvant qui entraîne les particules en suspension au fond de la cuve.

COULURE : Accident de végétation. Chute des fleurs ou des baies qui provoque une perte de récolte.

CRU : En Champagne, un cru correspond à une commune viticole.

CRYPTOGAMIQUE : Une maladie cryptogamique est causée par un champignon parasite (exemples : oïdium, mildiou).

CUVÉE : En Champagne, le mot a deux sens.
1. Il désigne les 2050 premiers litres de moût issus du pressurage d'un marc de 4000 kilos de raisins. 2. Il désigne le résultat de l'assemblage.

DÉBOURREMENT : Eclatement des bourgeons de la vigne au printemps.

ÉBOURGEONNAGE : Opération manuelle qui consiste à éliminer les bourgeons non fructifères.

ESTER : Élément chimique résultant de la combinaison d'un acide sur un alcool. Les esters contribuent au développement des arômes d'un vin.

FERMENTATION ALCOOLIQUE : Processus biochimique qui, sous l'action des levures, transforme le sucre du jus de raisin en une quantité presque égale d'éthanol et de gaz carbonique et en divers composés (alcools supérieurs, esters) qui contribuent à l'arôme et à la saveur du vin..

FERMENTATION MALOLACTIQUE : C'est la transformation d'un diacide (l'acide malique) en un monoacide (l'acide lactique) sous l'action des bactéries lactiques.

FLACONNAGES : Ensemble des différents flacons disponibles pour le Champagne : quart (20 cl), demie (37,5 cl), bouteille (75 cl), magnum (1,5 litre), jéroboam (3 litres), mathusalem (6 litres), salmanazar (9 litres), balthazar (12 litres), nabuchodonosor (15 litres).

FOURRIÈRE : Bande de terre non cultivée aux extrémités des rangs de vigne qui doit être obligatoirement enherbée.

GOULOTTE : Canalisation ouverte ou fermée permettant l'écoulement des jus du pressoir vers le belon.

GREFFON : Rameau de vigne portant un ou plusieurs bourgeons qui est implanté, par la greffe, dans un autre végétal qui sert de système racinaire résistant au phylloxera (porte-greffe).

KIESELGUHR : Minéral constitué de silice pulvérisée servant au filtrage des vins.

LEVURAGE : Ensemencement d'un moût ou d'un vin avec une culture de levures (levain).

LIÉS : Les lies sont composées majoritairement de levures mortes. Elles sédimentent et se retrouvent au fond des cuves et en bouteilles à l'issue de la prise de mousse.

LIQUEUR DE TIRAGE : Traditionnellement composée de levures, de sucre et de vin de Champagne, elle est ajoutée en vue de la prise de mousse.

LIQUEUR D'EXPÉDITION (dite aussi DE DOSAGE) : Faire à partir de vin de Champagne et de sucre de canne, elle est ajoutée après dégorgement. La teneur en sucre apportée détermine le type de vin (brut, sec, demi-sec, etc.).

MAIE : Fond du pressoir.

MARC : En Champagne, le mot à deux sens.
1. C'est l'unité de pressurage correspondant à 4000 kilos de raisins, soit la capacité de pressurage d'un pressoir traditionnel. 2. Résidu du pressurage (pellicules, rafles, pépins...).

MILDIU : Maladie cryptogamique de la vigne.

MILLERANDAGE : Accident de végétation. Non développement des baies.

MINÉRAL : Caractérise un ensemble d'arômes rappelant certains minéraux (craie, grès, tuffeau...).

OÏDIUM : Maladie cryptogamique de la vigne.

PHOTOSYNTÈSE : Processus par lequel un végétal chlorophyllien synthétise de la matière organique en exploitant la lumière du soleil.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE D'UN VIN : Propriétés d'un vin relevant de ses composants et de leur inter-réaction décelables au cours de la dégustation (vue, arôme, goût).

RÉSERVE INDIVIDUELLE : Dispositif mis en place en Champagne, géré par le CIVC, qui oblige chaque vigneron à alimenter une réserve en cas de récolte excédentaire et de très belle qualité. Cette réserve peut être libérée, sur décision du CIVC, pour pallier une mauvaise récolte. La réserve présente trois avantages. C'est d'abord une nécessité pour le vigneron face aux aléas de la viticulture. C'est aussi un instrument de régulation économique qui vise à réduire les méfaits alternatifs de la surproduction et de la pénurie. La réserve contribue enfin à l'amélioration qualitative des vins conservés en stock.

RETROUSSE : Entre deux presses ou serres, la retrousse consiste à remanier, manuellement pour le pressoir traditionnel ou mécaniquement pour les pressoirs horizontaux, les raisins afin de faciliter l'extraction des jus.

SELECTION CLONALE : Sélection élaborée à partir de l'analyse scientifique et permanente de l'évolution de milliers de références de plants de vignes qui permet de disposer d'une collection de cépages sains et qualitatifs.

TAILLE :

1. opération manuelle qui consiste à raccourcir chaque année les rameaux d'une vigne afin d'équilibrer son activité végétative et d'améliorer la qualité des raisins.
2. désigne également les 500 litres de moût qui suivent l'extraction de la cuvée lors du pressurage d'un marc.

TIRAGE : Mise en bouteille.

VÉRAISON : Coloration des baies au cours de la maturation (courant août en Champagne).

VIGNERONS ET MAISONS



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE

5, rue Henri-Martin - BP 135
51204 EPERNAY Cedex - France

Tél : + 33 (0)3 26 51 19 30 - Fax : +33 (0)3 26 55 19 79
info@champagne.fr - www.champagne.fr