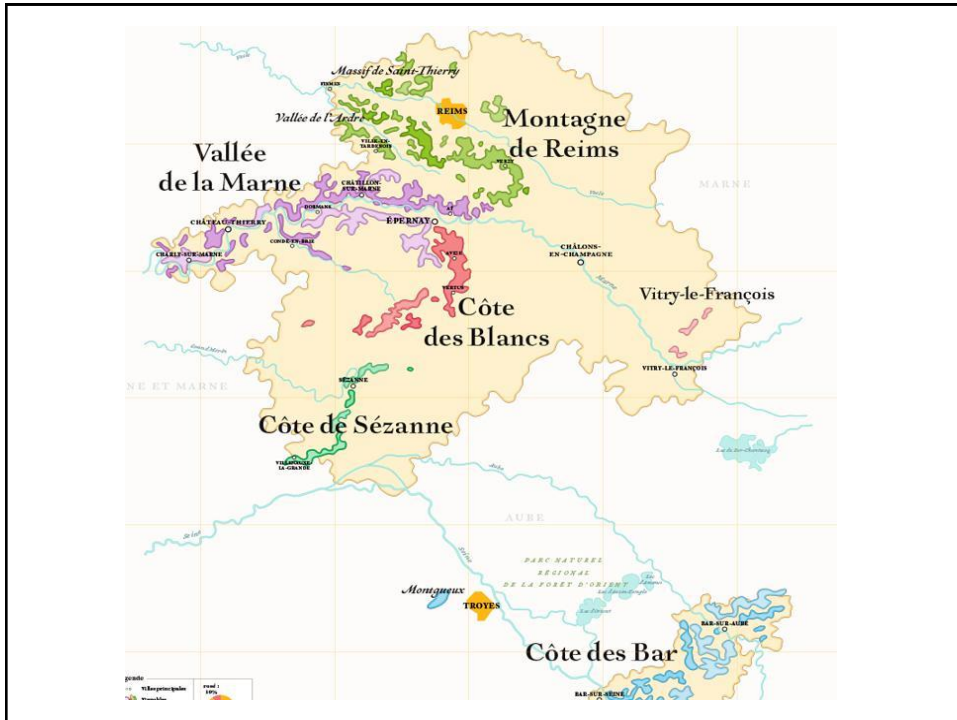


La Champagne

La Champagne en bref

- **Superficie** : +/- 34 000 ha
- **5 Départements** :
Marne – L'Aube – L'Aisne – La Haute Marne – Seine et Marne
- **Aire d'appellation** : 319 communes
- **Climat** : Continental
- **Sol** : Craie, marne, argilo calcaire...



La Champagne

La zone d'appellation de ce vignoble le plus septentrional de France s'étend sur 5 départements, principalement ***la Marne*** (22 000 ha), ***l'Aube*** (7 000 ha) et ***l'Aisne*** (2 900 ha).

En tout, ces 34 000 ha équivalent au quart du vignoble bordelais.

Ils se concentrent sur cinq grandes régions : *la Montagne de Reims*, *La Vallée de la Marne*, *la Côte des Blancs*, *la Côte de Sézanne* et *la Côte des Bar*.

Montagne de Reims



Région d'Epernay



Vignoble de Vertus



Vignoble de l'Aube



Les AOC en Champagne

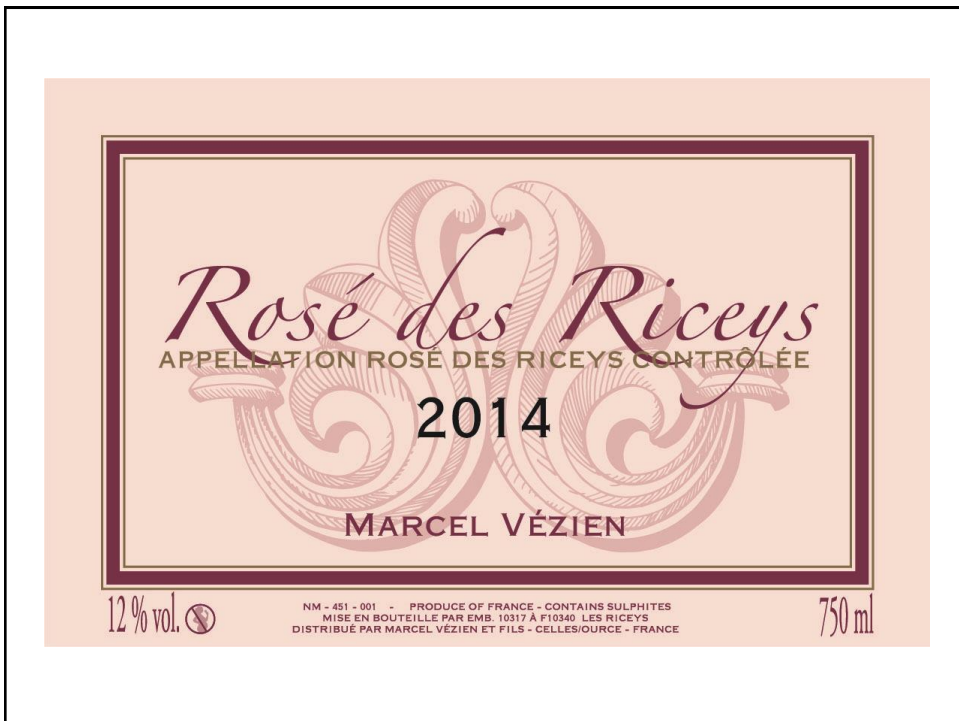
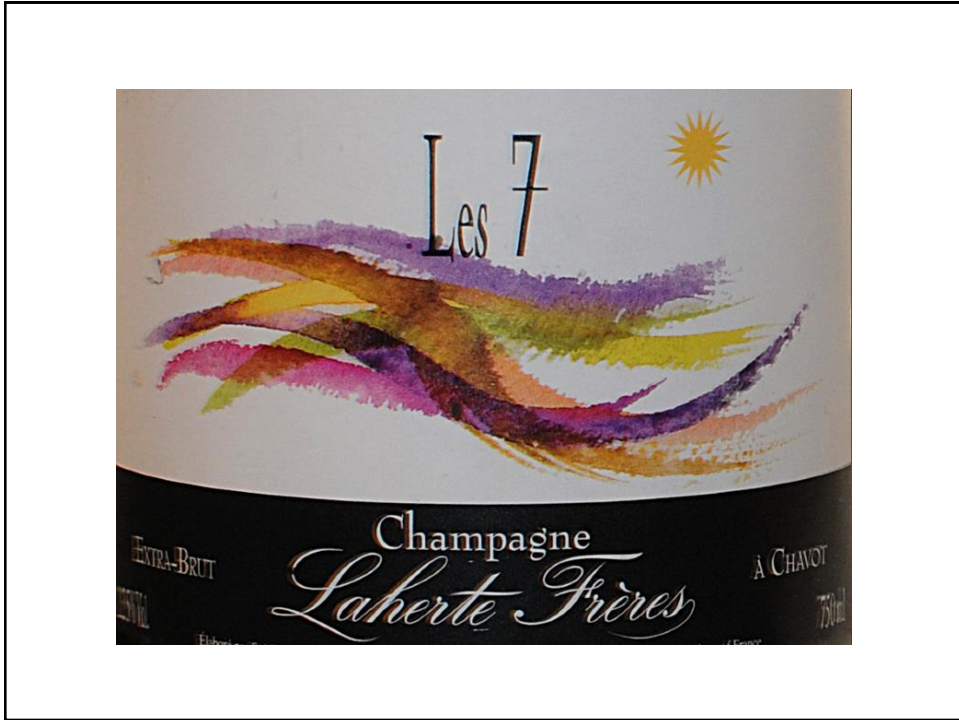
- Rosé des Riceys
- Coteaux Champenois
- Champagne

Les Cépages

- Chardonnay (27%)
- Pinot noir (38%)
- Pinot meunier (33%)

Cépages minoritaires (2%)

Pinot blanc – Pinot gris – Arbanne – Petit Meslier



AOC Rosé des Riceys

Il est considéré comme l'un des meilleurs rosés.

Les 350 ha agréés en *Rosé des Riceys* sont constitués d'une série de petits vallons en U plus ou moins encaissés, pentus, et dotés d'un sous-sol à dominante calcaire du kimméridgien.

Ces vallons sont plantés de pinot noir de vingt ans d'âge en moyenne.

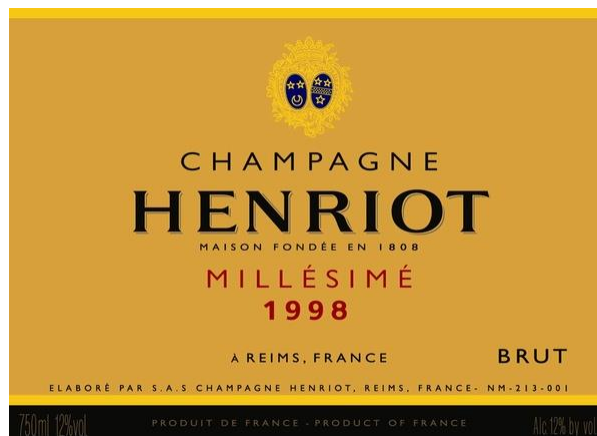


AOC Coteaux champenois

Appellation champenoise qui fournit des vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Sur la même aire d'appellation Champagne et avec les mêmes cépages (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), certains producteurs perpétuent la tradition des vins tranquilles antérieurs à la naissance du champagne, avec d'intéressants rouges, rosés et blancs.

L'AOC Champagne ?



Dom Pérignon ?



Elaboration du Champagne

Vendange – Pressurage – 1^{er} Fermentation

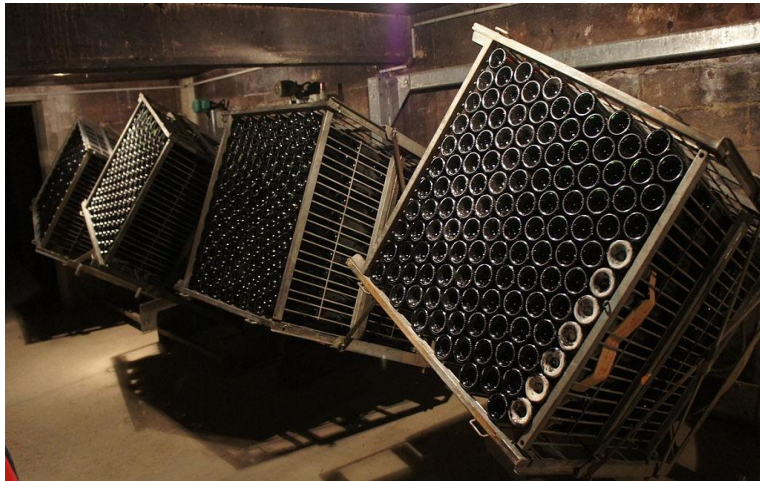
La Cuvée

2^{ème} Fermentation

Remuage – Vieillissement

Dégorgement – Dosage – Bouchonnage

Pupitre chez Taittinger



Un Gyropalette : 504 bouteilles

Différents Champagne

- **BSA** : blanc ou rosé
- **Millésimé** : blanc ou rosé
- **Cuvée de Prestige** : blanc ou rosé
- **Blanc de blancs**
- **Blanc de noirs**
- **Grand Cru** : 17 terroirs
- **1^{er} Cru** : 44 terroirs



Les Grands Crus

9 en Montagne de Reims

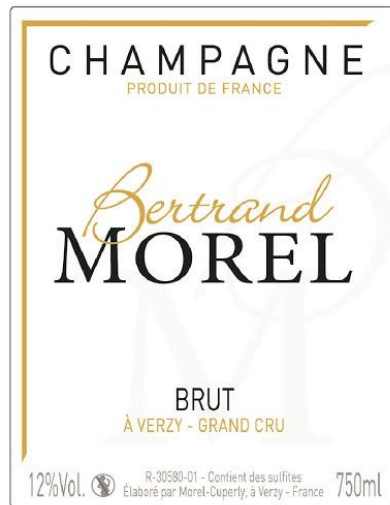
Verzenay – Verzy – Piusieux – Sillery
 Ambonnay – Bouzy – Louvois
 Beaumont sur Vesle – Mailly Champagne

6 en Côte des Blancs

Avize – Chouilly (CH) – Cramant
 Le Mesnil sur Oger – Oger – Oiry.

2 en Vallée de la Marne

Ay – Tours sur Marne (PN)



Les Premiers Crus

Le Champagne Premier Cru est élaboré avec des raisins récoltés sur les communes classées 90 à 99%.

44 communes situées dans la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et autour d'Épernay.



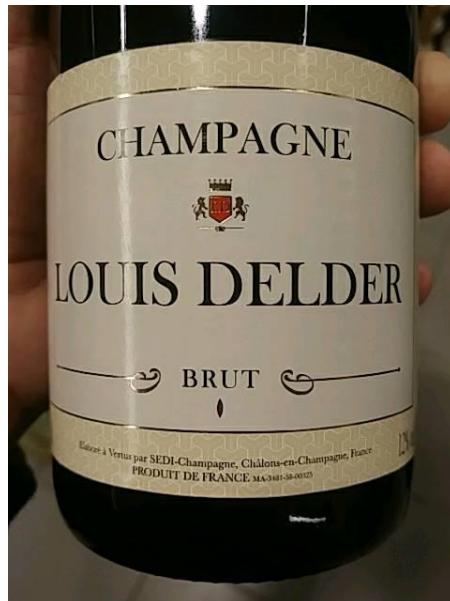
*Un Champagne Blanc de blancs
Grand Cru Millésimé*



Statut de l'élaborateur

- **RM** : Récoltant manipulant
- **NM** : Négociant manipulant
- **CM** : Coopérative de manipulation
- **RC** : Récoltant coopérateur
- **MA** : Marque d'acheteur





Liqueur de dosage

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.

- **Extra Brut** : entre 0 et 6g de sucre par litre;
- **Brut** : moins de 15g de sucre par litre;
- **Extra dry** : entre 12 et 17g de sucre par litre;
- **Sec** : entre 18g et 32g de sucre par litre;
- **Demi-sec** : entre 33 et 50g de sucre par litre;
- **Doux** : plus de 50g 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".



Quelques cuvées de prestiges

- **Moët et Chandon** : Dom Pérignon
- **Pommery** : Louise Pommery
- **Roederer** : Cristal Roederer
- **Taittinger** : Comtes de Champagne
- **De Castellane** : Cuvée Commodore ...

