



Le Champagne, en résumé

Situation

Nord-Est de la France
Départements de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube
(aussi Haute Marne et Seine et Marne)
33'580 ha répartis dans 5 grandes régions viticoles.

Reims est situé au 49,5 ° de latitude nord, soit le plus nordique des vignobles de France.

Climat extrême pour la viticulture

Continental et océanique

10,5° de température moyenne à Epernay
1650 heures d'insolation annuelle contre 2069
dans le bordelais et 1910 en Bourgogne.

Pluviométrie régulière et modérée.

Froid, vent, pluie, risque importants de gels printaniers.

Gelée d'hiver tous les 7 ans et gelée de printemps tous les 3 ans.

Grêle : une année sur cinq !

Mésoclimats favorable à la vigne, induits par des pentes, collines, vallées

Une échelle des Crus

294 crus, dont 17 grands crus classés à 100% et 40 1er crus classés de 99 à 90 %

Ce classement détermine également le prix du raisin pour le négoce.

Une vinification particulière

Pressurage fractionné : 4000 kg de raisins :
Cuvée de 2050 litres et une taille de 500 litres

Fermentation, élevage, assemblage

Tirage : ajout de 24 gr de sucre par litre + levures
2ème fermentation en bouteille

La prise de mousse dure de 1 à 3 mois

6 bars de pression

Maturation sur lies, autolyse des levures, 15 mois minimum entre le tirage et l'expédition, 3 ans pour les millésimés.

Remuage, dégorgement (perte du 1 bar de pression) et liqueur d'expédition :
mélange de sucre et vieux vins de Champagne.

Mention

Teneur en sucre

Doux

> 50 g/L

Demi Sec

33 à 50 g/L

Sec

17 à 35 g/L

Extra Dry

12 à 20 g/L

Brut

< 15 g/L

Extra Brut

< 6 g/L

Brut Nature

< 3 g/L

Pas dosé

< 3 g/L

Dosage zéro

< 3 g/L

(pour les trois dernières mentions)

Pas de sucre ajouté après
prise de mousse)

5 régions viticoles

Montagne de Reims

Pinot Noir majoritaire, craie profonde, argilo-calcaire, diverses expositions, dont bcp nord.

Côte des Blancs

craie affleurante dominante, exposition est, sud-est, Chardonnay dominant.

Côte de Sézanne

Argiles, marnes, sable, craie. Chardonnay dominant.

Vallée de la Marne

Dominante argilo-calcaire et marneux, exposition nord sur un des versants et sud sur l'autre. Dominante du Pinot Meunier.

Côte des Bars

Sols calcaires du Kimméridgien (comme à Chablis) et marneux. 100 m plus en altitude que dans la Marne. Pinot Noir Dominant.

Un sous-sol particulier

Les vins vignobles sont installés sur de la craie à belemnite (mollusques) : Montagne de Reims et Côte des Blancs et le reste sur de la craie à micraster (oursins). Sols calcaires du Jurassique dans l'Aube.

La craie est une roche poreuse et fissurée qui retient suffisamment l'eau pour nourrir la vigne sans la détremper. Le sol crayeux réfléchis et retiens la lumière.

Seuls 1/3 du terroir champenois est installé sur de la craie et orienté Est.

Des grandes maisons !

80% du vignoble est détenu par des coopératives ou par des grandes marques.

15'000 vignerons fournissent le raisin.

4500 vignerons indépendants

349 maisons (Marques)

43 coopératives qui commercialisent.

Sur l'étiquette :

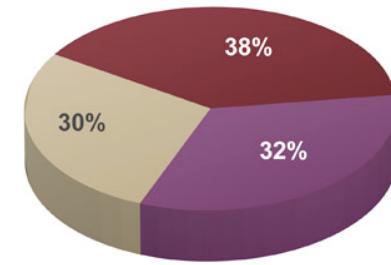
NM : négociant

CM ou RC : coopérative

RM : Vigneron indépendant

RD ou MA : la marque s'est fournie auprès d'un élaborateur de Champagne

Les cépages Champenois



Pinot noir



Meunier



Chardonnay

L'art de l'assemblage

Le «Brut sans année» représente 85% de la production. C'est un assemblage de différentes années, des trois cépages et de différentes parcelles.