

33 762
hectares de vignes

+4,7 milliards d'€ de chiffre d'affaires en 2015

337 000 000

bouteilles produites par an

15 800 vigneron

300 maisons de champagne



ENVIRON 10 BOUTEILLES DE CHAMPAGNE SONT VENDUES CHAQUE SECONDE DANS LE MONDE



Il y a environ

2 000 000

de bulles dans une coupe



le Champagne



C'EST LE PRIX MOYEN D'UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE EN 2015



“JE NE PEUX PAS VIVRE SANS CHAMPAGNE, EN CAS DE VICTOIRE, JE LE MÉRITE ; EN CAS DE DÉFAITE, J'EN AI BESOIN”

NAPOLÉON BONAPARTE



Avant d'être commercialisée, une bouteille de champagne a été conservée au minimum **15 mois en cave.**



1 Français achète en moyenne 3 bouteilles de champagne par an

Il faut 1,2 kg de raisin en moyenne pour une bouteille de 75 cl



Le champagne, une exception à la française

En une explosion reconnaissable entre mille, le bouchon de champagne est le détonateur de toutes les célébrations. Un flot, un seul, et la magie opère. Une alchimie unique, insaisissable. Si sa renommée inégalée en fait un symbole de la France et du raffinement, le champagne reste pourtant énigmatique. Sortons donc de notre bulle pour nous frotter à l'effervescence d'une région éclatante. Bienvenue en Champagne.

Pour beaucoup, il s'achète en supermarché dans un rayon dénué de charme et de conseils avisés. Les noms des grandes maisons s'y bousculent comme autant de marques de luxe que l'on peut s'offrir pour quelques dizaines d'euros. C'est à la fois le vin le plus accessible, le plus populaire au monde, mais aussi le plus insaisissable, le plus méconnu qui soit. Un drôle de paradoxe pour celui qui fait pétiller bon nombre de soirées. Mais depuis plusieurs années, une nouvelle génération de vigneronns insufflé de la nouveauté à ce vin né d'une anomalie. Retour en arrière.

À la fin du XV^e siècle, le nord de la France connaît une forte chute des températures, perturbant la fabrication du vin. Le champagne, à l'époque non effervescent, est stoppé net dans son évolution : la fermentation se bloque. Avec l'arrivée du printemps et le redoux, elle reprend son cours. Conséquence inattendue de ce

caprice météorologique ?

La production de dioxyde de carbone. Une très mauvaise nouvelle pour une région pas encore portée sur la bulle !

Aujourd'hui plus que jamais, elle fait le caractère de ce vin de gastronomie. Mais ce n'est plus le seul ingrédient du succès. Pour Antoine Petrus, chef sommelier et directeur de la restauration du Clarence à Paris, le champagne doit avant tout refléter l'essence de la terre. Il nous a confié : « Le parallèle entre vignoble et vin doit se faire comme une évidence. Le champagne accompagne souvent le début d'un repas alors j'y attache une énorme importance. Au Clarence, nous proposons un casting assez large, avec des champagnes de vigneronns comme Egly-Ouriel, ou des cuvées de grandes maisons comme Bollinger. Pour tous, je cherche le côté épuré, nuancé, énergétique, la tonicité de la bulle ! » Si l'essor de la région a longtemps reposé sur les maisons de champagne, le prestige se joue désormais dans les caves d'artisans plus confidentiels. « L'émancipation du champagne de terroir a commencé avec ce mot : vineux. On l'utilisait pour qualifier des vins aux profils différents, avec des personnalités. Loin des assemblages standards. Aujourd'hui, il n'a plus sa place. On parle de champagne singulier, originel. Originel, mais pas original » déclare Philippe Jamesse, chef sommelier du restaurant Les Crayères à Reims. Pour cet expert chevronné, un bon champagne, lorsqu'il est dans sa jeunesse, doit restituer les caractéristiques naturelles de sa terre natale. Plus explicitement, le sol et la craie

"Le champagne a tellement de choses à exprimer, il ne faut pas l'étriquer dans une flûte."

qui le composent. Le fruit doit être lisible à travers son cépage et la manière dont il sera travaillé. Un champagne plus évolué sera comme une belle étoffe. On l'aimera pour sa volupté, sa complexité. Aussi et surtout pour sa légèreté. Mais pour l'apprécier à sa juste valeur, le champagne mérite un traitement de faveur. D'ailleurs, Philippe Jamesse n'a pas hésité à bousculer quelques codes. « Notre profession doit faire évoluer certaines traditions. Le service est un très bon exemple ! Le champagne a tellement de choses à exprimer, il ne faut pas l'étriquer dans une flûte. Un verre plus arrondi, plus évasé, avec un buvant se refermant légèrement sera bien plus approprié » explique-t-il.

Aux oubliettes la fontaine dégoulinant en cascade, le kir, les piscines et autres mousseux, le champagne est une exception qui a bien plus de panache que cela. Qui s'y intéressera verra, et forcément, boira.

[Texte Marjorie Fenestre]

DU GRAIN À LA BULLE

Il n'existe pas du champagne mais des champagnes. Tous nécessitent un savoir-faire méticuleux, unique. Bien sûr, certaines grandes étapes sont appliquées et respectées de tous, mais d'autres vigneronns pratiquent des philosophies et des approches différentes. Au fil des nombreux procédés, nous vous emmenons dans les coulisses d'une fabrication où la magie opère entre les mains d'artisans passionnés.

1

Le pressurage

Sitôt les vendanges terminées, les raisins sont acheminés dans un pressoir afin d'obtenir le premier jus, le moût. Dans le pressoir, les 4 000 kg de raisins pressurés expriment différentes qualités. La première presse, la plus noble, laisse écouler 2 050 L : la cuvée. La seconde presse libère 500 L : la taille. Le jus décante ensuite à son rythme, c'est le débouillage.

2

La première fermentation

Le moût passe en cuve pour opérer une fermentation alcoolique. On obtient alors un vin dit tranquille, non effervescent. Parfois, le vigneron choisit d'opérer une fermentation malo-lactique afin de diminuer l'acidité. En 2015, c'est une étape respectée pour environ 95 % de la production.

3

L'assemblage

C'est ici que la personnalité d'un champagne puise sa source. Le vigneron et/ou le chef de cave agit comme un compositeur : il décide (ou non) d'assembler plusieurs cuvées, de nuancer certaines cuvées avec des dosages différents, d'ajouter des vins de réserve, de capitaliser sur une seule parcelle... Parfois, les années aux récoltes exceptionnelles donnent vie à des champagnes millésimés.

4

La prise de mousse

Une liqueur de tirage (sucre et levain) est ajoutée avant d'embouteiller le mélange. À ce stade, la seconde fermentation, dite "prise de mousse", produit du gaz carbonique et transforme le vin tranquille en vin effervescent. Pendant ce temps, de 6 à 8 semaines, les flacons sont entreposés couchés, « sur lattes », en cave. Si la bouteille reste la même, le bouchon de cette étape, lui, aussi appelé bidule, sera remplacé après le dégorgement.

5

La maturation

Ce processus de vieillissement s'allonge plus ou moins dans le temps, selon les méthodes de production. Cependant, le vigneron a l'obligation de respecter un délai de 15 mois à partir de l'ajout de la liqueur d'expédition, dont 12 mois de maturation sur lies. Ces dernières sont constituées de levures interagissant avec le vin.

6

Le remuage

À mesure que le vin se forme, les levures mortes s'accumulent. Il faut s'en débarrasser afin de rendre toute sa limpidité au champagne. Pour ce faire, les bouteilles sont progressivement tournées la tête en bas sur un pupitre. Ceci a pour effet de précipiter le dépôt d'impuretés dans le goulot.

7

Le dégorgement

Avant de faire sauter le bouchon vous-même, sachez que l'opération a déjà eu lieu une fois ! En effet, le col de la bouteille est plongé dans un liquide réfrigérant, afin de solidifier le dépôt de levures mortes. La bouteille, débarrassée de son bidule, évacue les impuretés sous l'effet de la pression.

8

Le dosage

Une liqueur de dosage, ou liqueur d'expédition, est ensuite ajoutée. La douceur d'un champagne est intimement liée à cette étape cruciale de la fabrication. Souvent méconnu du consommateur, c'est pourtant un élément qu'il croise bien plus souvent qu'il ne l'imagine. Présent sur toutes les étiquettes, le dosage indique la proportion de sucres dans le vin.

- Brut nature, non dosé ou brut zéro : entre 0 et 3 g/L
- Extra-brut : inférieur à 6 g/L
- Brut : inférieur à 12 g/L
- Extra dry : entre 12 et 17 g/L
- Sec : entre 17 et 32 g/L
- Demi-sec : entre 32 et 50 g/L
- Doux : supérieur à 50 g/L

9

Le bouchage

Pour finir, la bouteille est refermée par un bouchon de liège caractéristique à l'appellation. D'ailleurs, il est obligatoirement estampillé « champagne » et du millésime, le cas échéant.

Le saviez-vous ?

1927

une loi délimite l'aire géographique de production de l'appellation champagne, interdisant, de fait, d'élaborer le breuvage en dehors de ces frontières.

4 RÉGIONS PRODUCTRICES

- La Montagne de Reims
- La Vallée de la Marne
- La Côte de Blancs
- La Côte de Bar

"CHAMPAGNE !"

L'appellation ne plaisante pas avec l'utilisation du terme champagne ! En 1993, suite à un procès, la maison de couture Yves Saint Laurent est contrainte de suspendre les ventes de son nouveau parfum éponyme.



40 km/h

C'est la vitesse d'expulsion d'un bouchon de champagne

6 BARS

La pression contenue dans une bouteille (environ 6 bars) est 2 à 3 fois plus importante que celle d'un pneu !

LES PRINCIPAUX CÉPAGES :

- Pinot noir (38 %)
- Pinot meunier (32 %)
- Chardonnay (30 %)

Les cépages traditionnels mais confidentiels

- Arbanne
- Petit meslier
- Pinot blanc
- Pinot gris

Température de service

entre 8 et 10°C

Y voir et boire plus clair !

S 'il a tout pour plaire, le champagne renferme autant de bulles que de mystères. Passage en revue de ses principales curiosités pour mieux le comprendre, et le déguster.

Blanc de blancs Désigne un champagne composé exclusivement de raisins blancs, le chardonnay.

Blanc de noirs Champagne réalisé à partir de raisins rouges comme le pinot noir ou le pinot meunier.

À plus ou moins grande échelle Un classement propre au vignoble champenois distingue la qualité des raisins sur une échelle de pourcentage, et fixe également le prix des grappes.

- Grand cru : 17 communes classées en crus à 100 %
- Premier cru : 44 communes classées de 99 à 90 %

Tête de cuvée ou cuvée Jus issu du premier pressurage, apprécié pour sa pureté, sa subtilité. Également pour son potentiel de garde plus important.

Parée de ses plus beaux atours

On ne peut plus élégante, la bouteille de champagne revêt plusieurs coquetteries. Avant de trinquer, il faut d'abord lui délayer sa **coiffe**, aux reflets dorés, la plupart du temps. Puis libérer le **muselet** qui, de ses liens métalliques, emprisonne le **bouchon** et la **capsule** qui se colle tout contre son liège.

Pousser le bouchon

Si la forme caractéristique

d'un bouchon de champagne évoque un petit champignon, à l'origine la pièce de liège est un parfait cylindre de 31 mm de diamètre. C'est la pression contenue dans la bouteille qui façonnera la jupe. D'ailleurs, on dit que le bouchon juponne, selon l'expression consacrée.

Ça bulle !

Elles s'agitent par milliers mais les bulles ne prouvent en rien la qualité d'un champagne. D'ailleurs, saviez-vous qu'avant d'être versé dans une flûte, le champagne ne pétillait pas ? Dans un ouvrage fascinant, *Voyage au cœur d'une bulle de champagne*, le chercheur Gérard Liger-Belair éclaire les curieux sur ce secret largement méconnu. En effet, c'est la rencontre du gaz carbonique et des impuretés (poussières) qui donne naissance aux bulles.

La sélection de champagnes d'exception



David Léclepart L'Apôtre

Champagne parcellaire, exclusivement produit à partir de chardonnay. Il s'apprécie pour sa dualité entre la subtilité et la complexité, sans affrontements tapageurs. Sa bulle délicate épouse parfaitement de nombreux mets raffinés.

Francis Boulard Les Rachais

Un brut nature (aucune adjonction de liqueur de dosage) 100 % chardonnay, issu d'une parcelle cultivée en biodynamie. Il est largement plébiscité par tous les grands guides, lui attribuant de nombreuses qualités comme une puissance maîtrisée, sans jamais dénaturer la pureté et la fraîcheur.

Savart L'Accomplie

Vigneron encore confidentiel, Frédéric Savart travaille dans le respect de son terroir et se démène pour le retranscrire le plus fidèlement possible dans ses vins. Avec une majorité de pinot noir, et un peu de chardonnay, l'Accomplie se distingue par sa rondeur et sa structure harmonieuse.

Joseph Perrier Joséphine

Composée d'un assemblage de chardonnay et de pinot noir, Joséphine évoque des notes beurrées, d'épices douces et de fruits confits. D'un tempérament vineux, la bouche révèle une belle minéralité, évoquant la craie si typique de la région.

Ulysse Collin Les Pierrières

Ce blanc de blancs extra-brut n'a pas son pareil pour enivrer les amateurs. La robe jaune paille dévoile des odeurs de fleurs printanières, mêlées à des notes grillées. En bouche, la cuvée parcellaire livre son histoire et toute sa densité.

Larmandier-Bernier Rosé de saignée

Un premier cru extra-brut, 100 % pinot noir, vendangé en biodynamie. Forcément, la robe rappelle des petits fruits rouges. Le meilleur se passe en bouche, avec une attaque et une intensité plaisante. Le guide des meilleurs vins de France le qualifie même de « ...hyper savoureux, peut-être le plus grand rosé de saignée au monde. »

Bruno Paillard Nec Plus Ultra (N.P.U.)

« Cette cuvée est née de la volonté de produire, quels que soient les coûts et les contraintes, le plus grand vin de Champagne possible. » Le vigneron ne transige sur aucun détail et laisse le temps produire son œuvre. Chaque millésime, composé de 50 % de chardonnay et de 50 % de pinot noir, passe plus de dix ans en cave.

Anselme Selosse Cuvée Substance

Son approche du travail de la vigne et la rareté de ses flacons lui valent d'être parmi les vignerons les plus réputés de la Champagne. La cuvée Substance est un incroyable blanc de blancs grand cru élaboré à partir de soléra (le vin de la vendange en cours s'ajoute à une réserve perpétuelle) depuis 1986.

Egly-Ouriet Les crayères

À terroir exceptionnel, vin exceptionnel. Ici, la finesse règne, sublimant une minéralité qui s'affiche sans complexe. La longueur en bouche permet de faire durer le plaisir un peu plus encore. Grand potentiel de garde.

De Sousa

Cuvée des caudalies
Des ceps vieux de plus de 50 ans offrent à cette cuvée une dimension profonde et affirmée. À l'ouverture, les arômes boisés exhalent. On les retrouve subtilement en bouche. Inoubliable sur un beau morceau de turbot !