



Le Champagne



Le Champagne est le **vin effervescent** le plus renommé au monde et cela est dû en partie à un mode de production unique et traditionnel. La phase cruciale de son élaboration est la **prise de mousse** qui est un processus permettant à un vin tranquille de devenir effervescent. Il existe plusieurs types de prise de mousse tels que la méthode par fermentation spontanée ou par transfert, la méthode dioise, la méthode de la cuve close, la méthode continue, la méthode de gazéification et la méthode champenoise.

La méthode champenoise est la **technique traditionnelle** de prise de mousse utilisée pour la production du Champagne. Elle est employée à partir du XVII^e siècle, lorsque Don Pérignon eut l'idée d'utiliser des bouteilles plus résistantes et des bouchons en liège, afin de pouvoir intervenir sur le degré d'effervescence du vin. Elle prévoit de nombreuses phases: les vendanges, le tri, la pesée, le pressurage, le débourageage, la fermentation, l'élaboration de la cuvée, l'addition de la liqueur de tirage, la mise sur lattes, la mise sur pupitre, le dégorgement, l'addition de la liqueur d'expédition et enfin l'habillage.

- 1 **Les vendanges:** elles ont lieu en septembre, sont faites à la main, et intéressent trois types de cépages (le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay).
- 2 **Le tri:** on l'appelle aussi l'épluchage, c'est-à-dire que l'on épluche les grappes afin de séparer les grains sains des grains verts ou pourris que l'on élimine.
- 3 **La pesée:** les grains sont pesés afin de les répartir en «marcs» correspondant à 4000 kg chacun. Cette quantité correspond à la contenance des pressoirs champenois, qui sont larges et peu profonds.
- 4 **Le pressurage:** les grains sont pressés rapidement afin d'éviter la coloration du jus au contact des pellicules. On obtient environ 2550 litres de moût à partir des 4000 kg de raisin.
- 5 **Le débourageage:** il consiste à filtrer le moût après une dizaine d'heures de repos.
- 6 **La fermentation:** le vin est mis en cuve pendant environ trois semaines à une température constante. Suit alors une deuxième fermentation en fût, qualifiée de malolactique, qui aboutit à l'obtention d'un vin tranquille.
- 7 **L'élaboration de la cuvée:** contrairement aux autres types de vins, le Champagne doit maintenir ses caractéristiques indépendamment de l'année, c'est pourquoi il peut arriver que plusieurs cuvées soient assemblées afin d'obtenir un produit qui





correspondre aux attentes des consommateurs. Si la récolte n'est pas suffisante, on ajoute à la cuvée du vin d'une autre provenance et d'autres cépages mais de la même année pour obtenir un vin millésimé. Lorsque l'année n'est pas bonne on mélange la cuvée à d'autres millésimés et dans ce cas il n'est pas possible d'obtenir un millésimé.

- 8 **L'addition de la liqueur de tirage:** il s'agit d'un mélange de sucre de canne dissous et de levures sélectionnées. La bouteille est alors bouchée avec un bouchon provisoire et la deuxième fermentation commence.
- 9 **La mise sur lattes:** les bouteilles sont disposées sur des lattes dans des caves où la température varie entre 10 et 12 °C. La fermentation dure entre trois mois et un an pour les vins qui ne sont pas millésimés et trois ans ou plus pour les millésimés. C'est pendant cette phase qu'a lieu la prise de mousse c'est-à-dire la formation du gaz carbonique.
- 10 **La mise sur pupitre:** les bouteilles sont mises sur des pupitres permettant de les incliner progressivement jusqu'à ce qu'elles soient «sur pointe», c'est-à-dire à la verticale. Chaque jour, on fait pivoter les bouteilles d'un huitième de tour afin que le dépôt, formé par les levures mortes, se dépose sur le bouchon. Il existe aujourd'hui des machines appelées gyropalettes qui permettent d'effectuer cette opération de manière automatique. On appelle cette opération le remuage.
- 11 **Le dégorgement:** la partie finale du goulot est plongée dans un bain de saumure à -20 °C, ce qui permet de congeler la partie du vin dans laquelle s'est accumulé le dépôt et d'en faciliter ainsi l'extraction.
- 12 **L'addition de la liqueur d'expédition:** le vide correspondant à la quantité expulsée lors du dégorgement est remplacé par un mélange de vieux vin de champagne et de sucre. Le dosage de la concentration en sucre permet d'obtenir différentes catégories de champagne: brut, sec, demi-sec ou doux.
- 13 **L'habillage et le conditionnement:** cette phase comprend le bouchage, avec des bouchons de première qualité, le muselage, qui consiste à mélanger le vin et la liqueur d'expédition, le vieillissement pendant un minimum de six mois et enfin l'habillage avec l'ajout de l'étiquette, de la collerette et enfin de la capsule d'étain.

COMPRÉHENSION ÉCRITE

1 **Après avoir lu attentivement le texte sur la méthode champenoise, associe chaque phase à la description correspondante.**

- | | |
|------------------------------------|---|
| ① Addition de la liqueur de tirage | A Les mauvais grains sont éliminés |
| ② Le pressurage | B Les grains sont écrasés |
| ③ Le dégorgement | C Après repos, le vin est filtré |
| ④ La mise sur pupitre | D Le dépôt de levures mortes est extrait |
| ⑤ Le débourbage | E Un mélange de sucre et de levures est ajouté |
| ⑥ Le tri | F Les bouteilles sont inclinées progressivement |

DÉCOUVERTE

2 **Choisis une autre méthode de prise de mousse, parmi celles citées dans le texte ci-dessus, et explique en quoi elle se différencie de la méthode champenoise.**