

Le champagne : un vin noble chargé d'histoire

Cescutti C. & Fournier D.

Introduction

Dans la culture occidentale, le champagne symbolise la convivialité, la festivité, et il s'associe agréablement à tous les événements de notre vie. De ce fait, sa consommation lors des jours de fêtes est une tradition en Occident. Le champagne se distingue des autres vins mousseux par ses caractères organoleptiques. Il acquiert la finesse de ses arômes et ses caractéristiques particulières au cours de sa fabrication ancestrale (2).

Mots-clés: champagne; fabrication du champagne; vin mousseux; origines et histoire du champagne.

Bref historique



C'est à la fin du XVII^e siècle qu'est né le champagne, dont le nom fait référence à sa terre natale, la Champagne. Le maître de ce vin prestigieux, Dom Pérignon, a su unir ses qualités d'observateur et de dégustateur, pour enfin maîtriser la fermentation du jus de raisin et transformer un vin qui avait tendance à pétiller, en un vin clair à la mousse persistante. D'abord servi à la table des rois, empereurs et aristocrates européens, le champagne a su séduire leurs papilles, et a été reconnu comme « *vin des sacres* » le 7 Juin 1654 lors de l'avènement du Roi Louis XIV (2).

Fabrication en 9 étapes du Champagne (A.O.C.)

1. **Les vendanges** ont lieu en Champagne, de mi-septembre à début octobre. Seuls les raisins sains et arrivés à pleine maturité sont récoltés. La qualité des futurs vins dépend de l'équilibre entre la teneur en sucre et le niveau d'acidité du raisin. Les machines à vendanger sont interdites, car le raisin doit arriver intact aux centres de pressurage. En effet la majorité des champagnes étant des vins blancs fabriqués à partir d'un raisin noir, il est nécessaire que le jus ne soit pas en contact avec la peau. Ceci modifierait sa teinte. Les vendanges sont donc manuelles.
2. **Le pressurage** du raisin s'effectue à l'aide de pressoirs traditionnels ; le jus obtenu sera décanté : c'est le *débourbage*. En même temps on pratique un *sulfitage* du moût (= ajout d'anhydride sulfureux) permettant au vin, d'une part de se protéger de l'oxydation, d'autre part de mieux être décanté. Le moût est finalement soutiré par pompage.

3. Les fermentations

Les moûts vont subir successivement deux fermentations :

- 1) La *fermentation alcoolique* où le sucre est transformé en alcool sous l'action des levures, accompagné d'un dégagement de CO₂. On obtient des vins blancs à 10.5° d'alcool.
- 2) La *fermentation malolactique* qui consiste à la transformation de l'acide malique en acide lactique, grâce à des bactéries sélectionnées. Cette fermentation permet d'adoucir l'acidité des vins.

Après ces fermentations, le vigneron devra clarifier son vin, en éliminant les particules subsistantes pouvant endommager les arômes. Il existe deux méthodes pour filtrer le vin: soit il traverse un mélange de bactéries, soit il passe à travers un filtre.

4. **L'assemblage** consiste à marier, à proportions variables, des vins issus de cépages, crus et années différents. Il permet aux champagnes de maintenir un style constant, bien que chaque vendange soit différente.



5. **Le tirage**, c'est la mise en bouteille des vins. On ajoute au vin la "liqueur de tirage" contenant des levures sélectionnées et du sucre déclenchant une nouvelle fermentation en bouteille. Puis les bouteilles sont capsulées.
6. **La prise de mousse** est une seconde fermentation alcoolique qui dure 8 mois, mais contrairement à la 1^{ère} fermentation, le gaz reste présent dans le vin, qui devient alors effervescent. Le degré d'alcool passe de 10° à 12°.
7. **La maturation** se fait dès que les levures meurent, formant un dépôt de molécules entrant en réaction avec celles du vin. De plus, un échange gazeux s'opère avec l'extérieur, contribuant avec le dépôt de levures mortes à faire évoluer les arômes.
La durée de maturation varie selon les types d'assemblage et le résultat recherché, mais la législation française fixe un minimum de 15 mois pour les champagnes non millésimés et de 3 ans pour les millésimés.
8. **Le remuage** a pour but de faire glisser les dépôts vers le bouchon, une fois le vieillissement terminé. Il permet d'éliminer les dépôts troublant le vin.
9. **Le dégorgement** est l'ouverture des bouteilles pour en expulser les dépôts. Il se fait par congélation du "goulot" dans une solution à - 25°C, congelant ainsi les dépôts. Puis la bouteille est retournée et décapsulée. Ainsi sous l'effet de la pression, le glaçon est expulsé. On ajoute ensuite une liqueur, finalisant le goût grâce à une légère adjonction de sucre. Sa concentration permet de faire par exemple un *Brut* ou un *Demi-sec*. Puis les bouteilles sont refermées par un bouchon en liège et un muselet en fer. Elles seront ensuite étiquetées (2, 3, 4 & 5).

Les types de champagnes (art. 373 de l'ODAL – vins : étiquetage) (1).

- **Extra brut**: champagne « non dosé » contenant de 0 à 6 g/l de sucres résiduels naturels.
- **Blanc de noir**: produit exclusivement à partir de raisins noirs (pinots).
- **Brut**: contient un faible dosage, inférieur à 15 g/l de sucre.
- **Rosé**: issu d'un mélange de vin blanc et rouge.
- **Sec**: grâce à la liqueur d'expédition, contient entre 17 et 35 g/l de sucre.
- **Millésimé**: champagne élaboré au cours d'années exceptionnelles, devant vieillir de 3 à 6 ans.
- **Demi-sec**: contient de 33 à 50 g/l de sucre.
- **Cuvée de prestige**: champagne provenant d'années exceptionnelles, ayant vieilli longtemps.
- **Doux**: peu courant, sa quantité de sucre dépasse 50 g/l.
- **Crément**: vin mousseux n'étant pas considéré comme un authentique champagne ; contenant moins de CO₂ que le champagne, il est moins effervescent.
- **Blanc de blanc**: produit exclusivement à partir de raisins blancs de chardonnay

Prix : en grande surface, le prix d'une bouteille (75 cl) de champagne varie généralement entre 20 et 60 CHF, en fonction de sa marque, de son millésime et de sa qualité.

Conclusion & avis d'une étudiante en diététique:

Il semble indispensable de préciser que le champagne contient de l'alcool en quantité non négligeable (~12°, donc 9-10 g d'alcool / dl) donc qu'il convient de le consommer avec modération. Toutefois, si le champagne reste une boisson que l'on boit de manière occasionnelle, il peut parfaitement être intégré dans une alimentation équilibrée.

Le Champagne est un produit de luxe de part sa fabrication traditionnelle. Elle suit des étapes rigoureuses, formant un ensemble d'opérations complexes, uniques dans le monde du vin.

Il est souvent imité mais ne sera jamais égalé.

Références

1. Chancellerie fédérale. (2005). *Ordonnance sur les denrées alimentaires*. Berne : Chancellerie fédérale suisse. p.145.
2. Dominé, A. (2003). *Le Vin*. Paris : Editions Place des victoires.
3. Abel Jobard. (2006, 30 mars). *Champagne Abel Jobard*. Accès : <http://www.champagne-abeljobart.com>
4. C.I.V.C : Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne. (2006, 30 mars). *Le Champagne*. Accès : <http://www.champagne.fr>
5. Jean-Augustin Champagne: producteurs de champagne. (2006, 30 mars). Jean-Augustin Champagne : Bienvenue. Accès : <http://www.champagne-jean-augustin-et-fils.net>