Les secrets du Champagne

Bienvenue

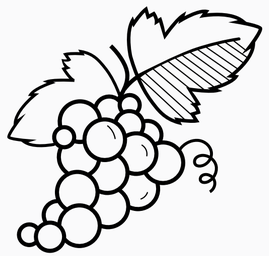
VINO LOVERS

Les objectifs de ce cours

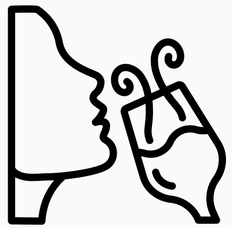
- Connaître la région viticole champenoise : terroir, sols, climat, cépages, crus…
- Comprendre la méthode de fabrication du Champagne (méthode traditionnelle)
- Faire la différence entre Champagne, Crémant et Prosecco
- Savoir déguster le Champagne
- Réussir vos accords mets & Champagne
- Bien servir le Champagne : verres, température adaptée, conservation et vieillissement



L’approche pédagogique Vino Lovers



Des illustrations
pour comprendre
les cours



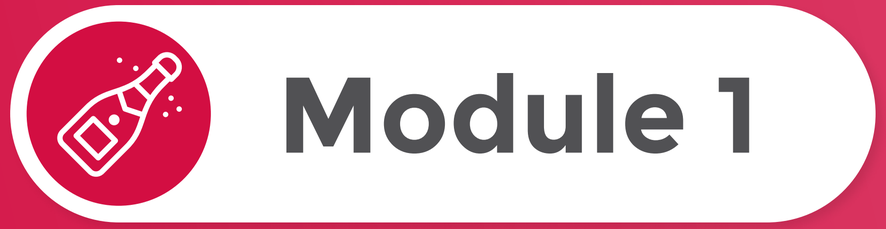
Des exercices
pour progresser



Des exemples
concrets



Des quiz
pour vérifier
vos acquis

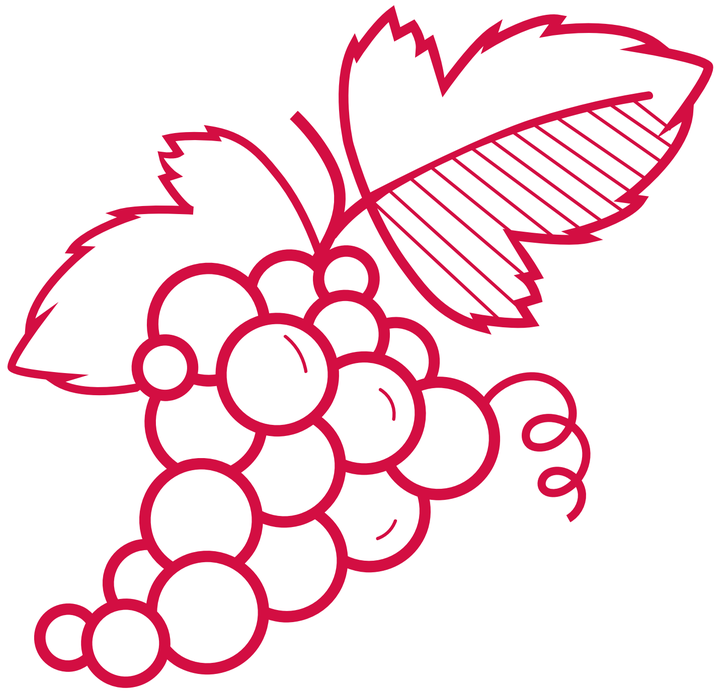


Module 1

Le vignoble champenois

VINO LOVERS

Objectifs du module 1 :
Le vignoble champenois



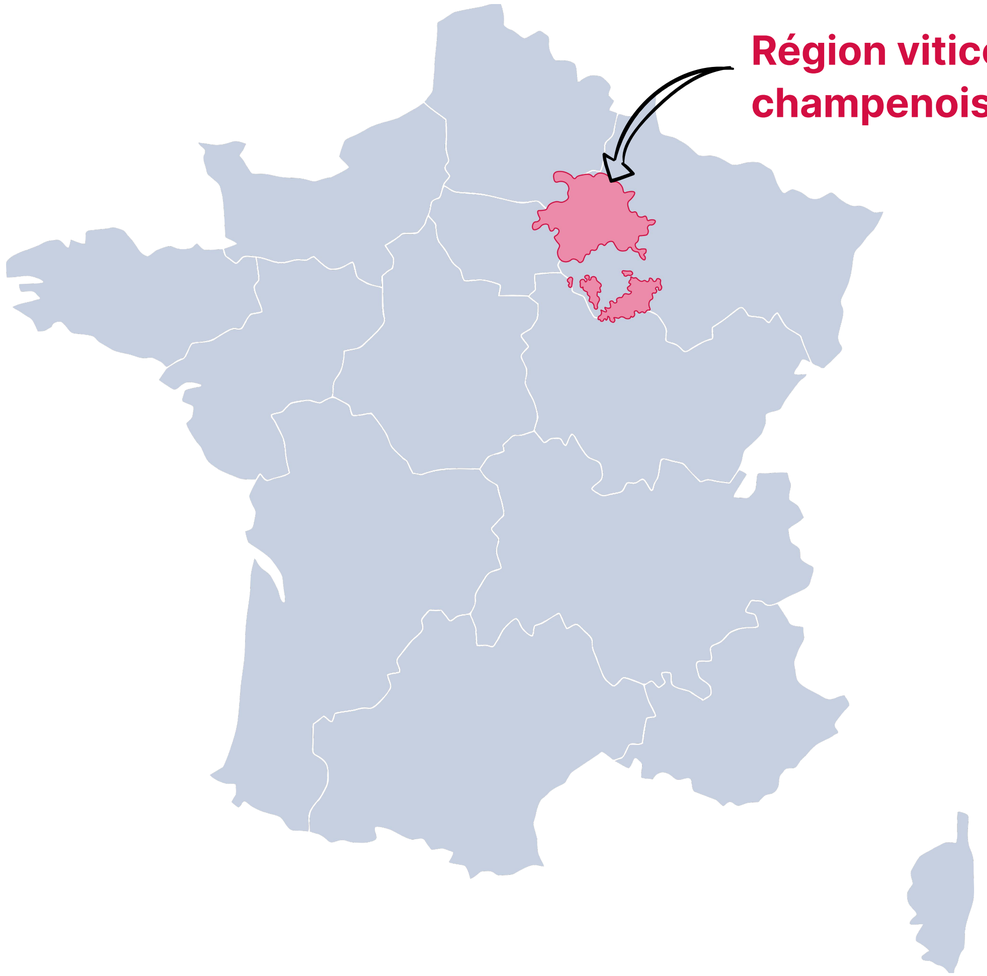
- Connaître les infos clés sur le vignoble : sols, climat, particularités du terroir…
- Découvrir les 7 cépages autorisés pour la fabrication du Champagne
- Connaître les sous-régions, les appellations et les Crus

Cours n° 1

Vue d’ensemble du vignoble

VINO LOVERS

Présentation de la Champagne



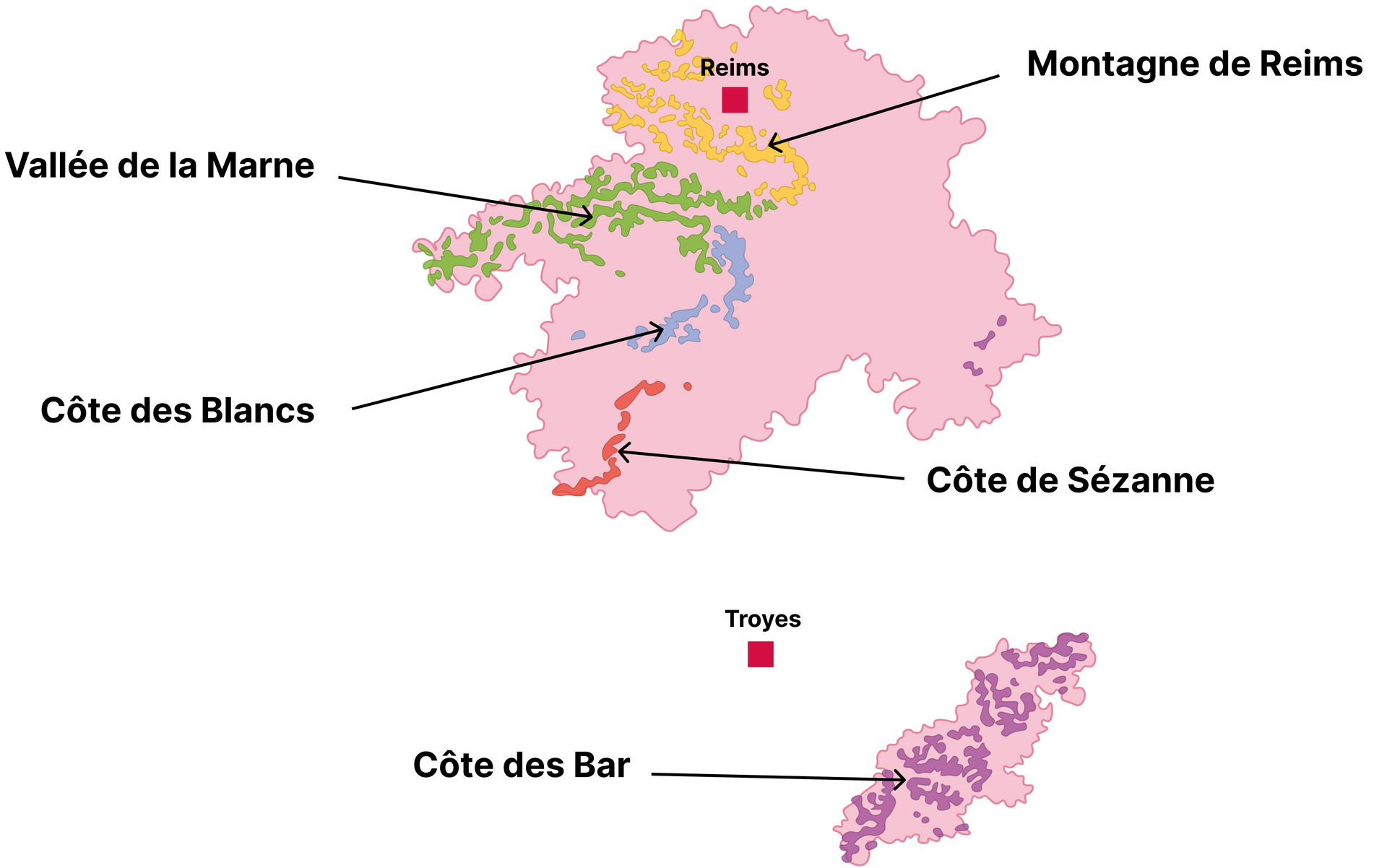


Types de vins :

- Effervescents
- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

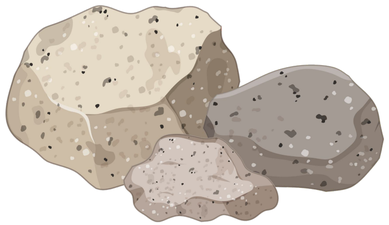
Chiffres clés :

- **Superficie du vignoble :** 34 300 hectares
- **Principaux cépages rouges :** Pinot noir, pinot meunier
- **Principal cépage blanc :** Chardonnay
- 88% d'effervescents blancs
- 12% d'effervescents rosés


Reims
Montagne de Reims
Vallée de la Marne
Côte des Blancs
Côte de Sézanne
Troyes
Côte des Bar

Le terroir

Terroir = ce qui rend un vin unique et permet de caractériser sa typicité



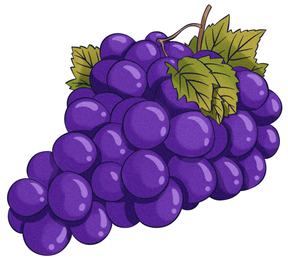
Sol

+



Climat

+



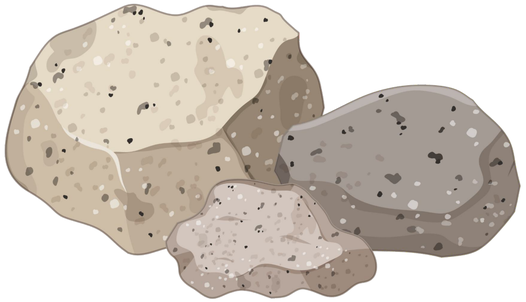
Cépages

+



Vigneron

Les sols et la topographie



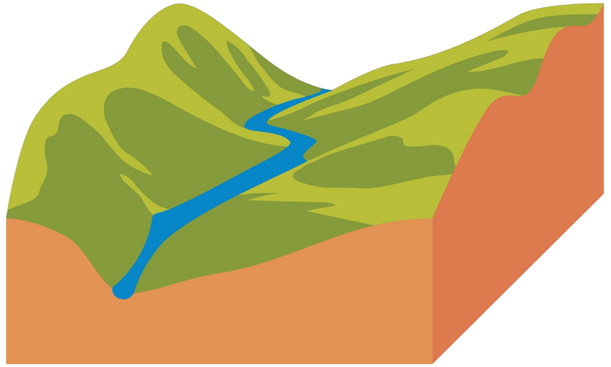
Calcaire

Côte des Blancs
Montagne de Reims



Argile, marne

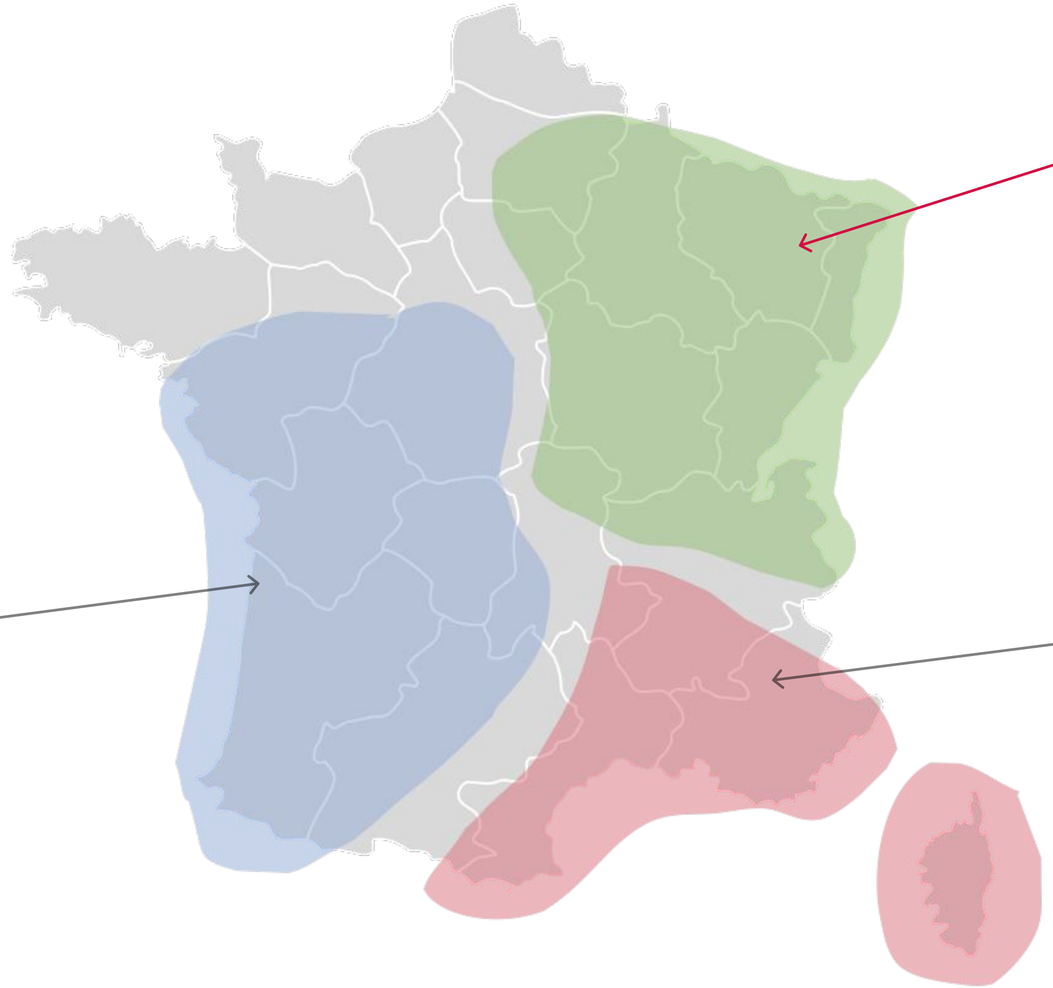
Sud & ouest de la région
(Vallée de la Marne, Côte des Bar)



Région vallonnée

Favorise le drainage de l’eau

Le climat de la Champagne



Continental modéré

Océanique

Méditerranéen

Cours n° 2

Les cépages

VINO LOVERS

Les 7 cépages du Champagne



1. Pinot noir
2. Chardonnay
3. Pinot meunier
4. Arbane
5. Petit meslier
6. Pinot blanc
7. Pinot gris

Pinot noir



Régions :
Champagne, Bourgogne, Loire,
Alsace, Nouvelle-Zélande, Orégon

Arômes classiques :
Cerise, framboise, fraise, cassis, iris, violette, cuir, gibier, réglisse, mousse, truffe...

Profil gustatif :

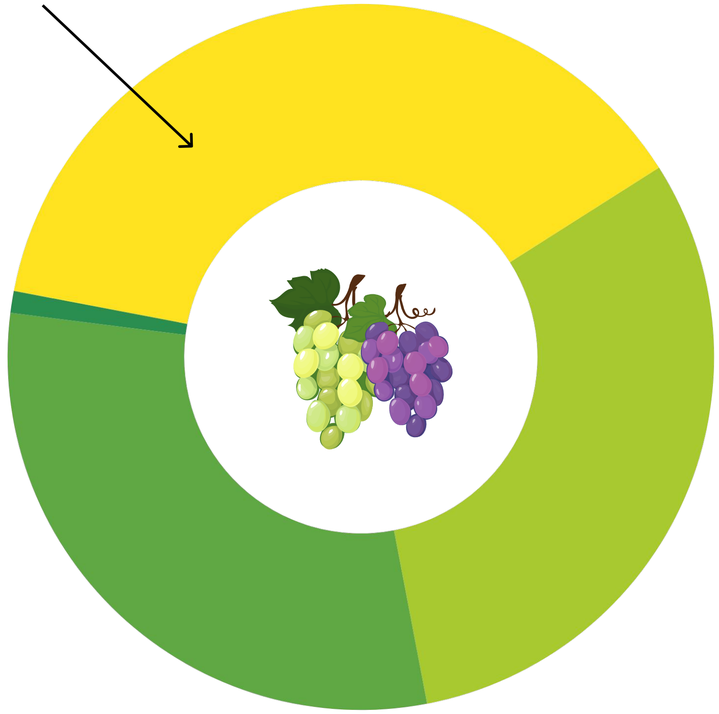
Arômes : ●●●○○

Acidité : ●●●●●

Alcool : ●○○○○

Tanins : ●○○○○

38% Montagne de Reims, Côte des Bar



Chardonnay

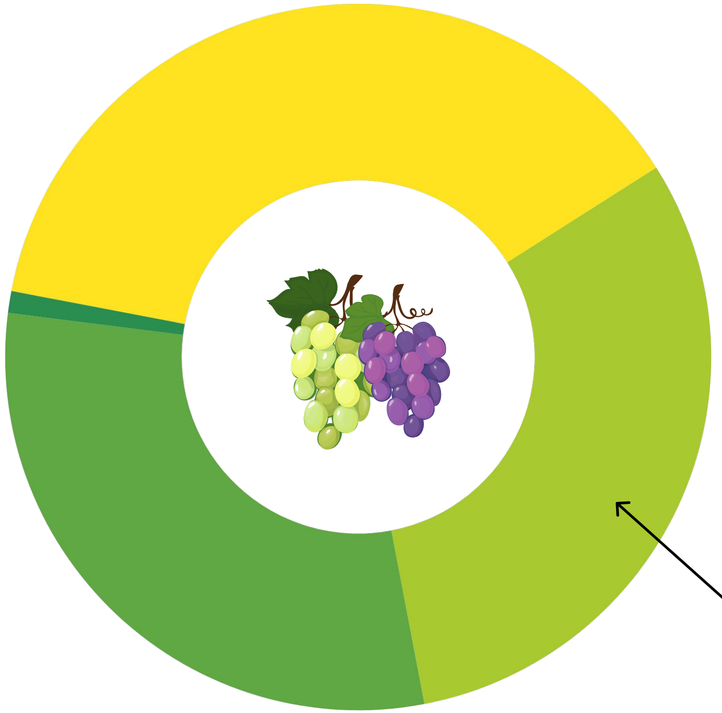


Régions :
Champagne, Chili, Australie, NZ, Loire, Alsace, Jura, Savoie, Beaujolais, Bourgogne, Languedoc, Sud-Ouest...

Arômes classiques :
Citron, pomme, poire, amande fraîche, tilleul, beurre, brioche, miel, vanille, noisette...

Profil gustatif :

Arômes : ●●●●○
Acidité : ●●●●○
Alcool : ●●●●○
Tanins : ●●●●○



31%
Côte des Blancs

Pinot meunier



Régions :
Champagne, Loire, Bourgogne

Arômes classiques :
Framboise, groseille, mirabelle, prune

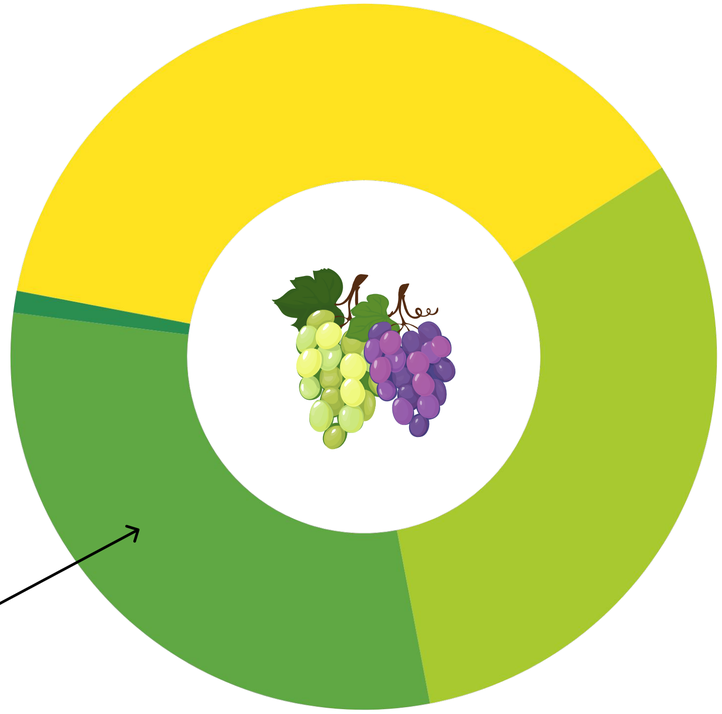
Profil gustatif :

Arômes : ●●●○○

Acidité : ●○○○○

Alcool : ●○○○○

Tanins : ●○○○○

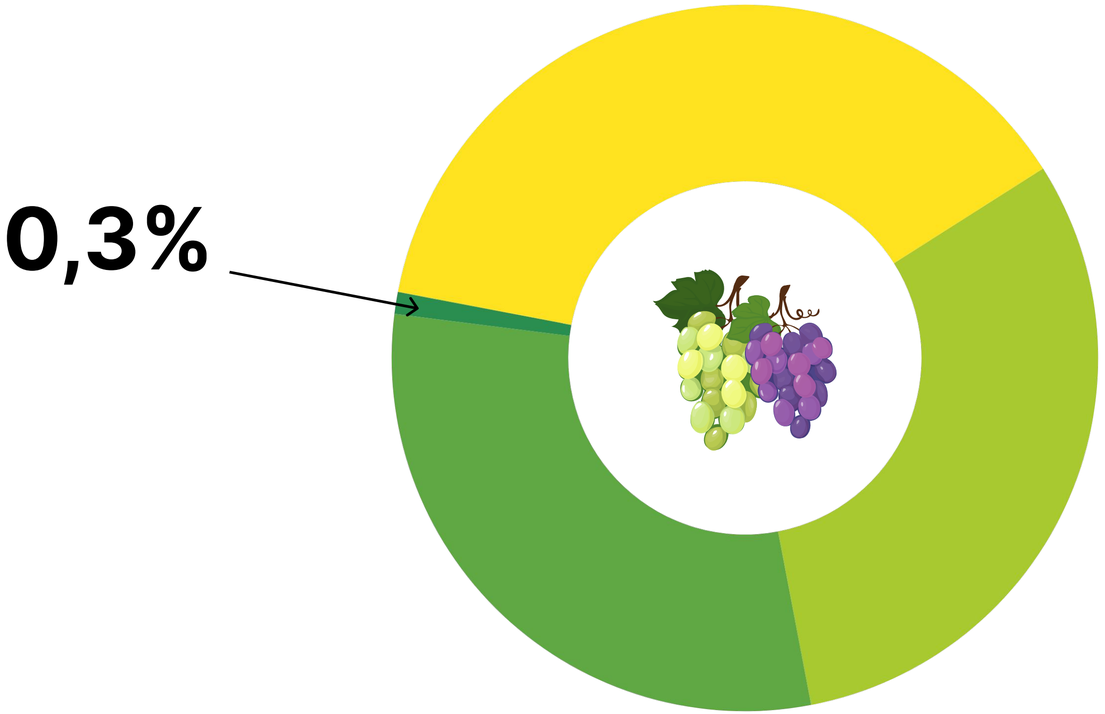


31%
Vallée de la Marne

Les 4 autres cépages

1. Arbane
2. Petit meslier
3. Pinot gris
4. Pinot blanc

\+ Voltis (en expérimentation)



Cours n° 3

Les appellations et crus

VINO LOVERS

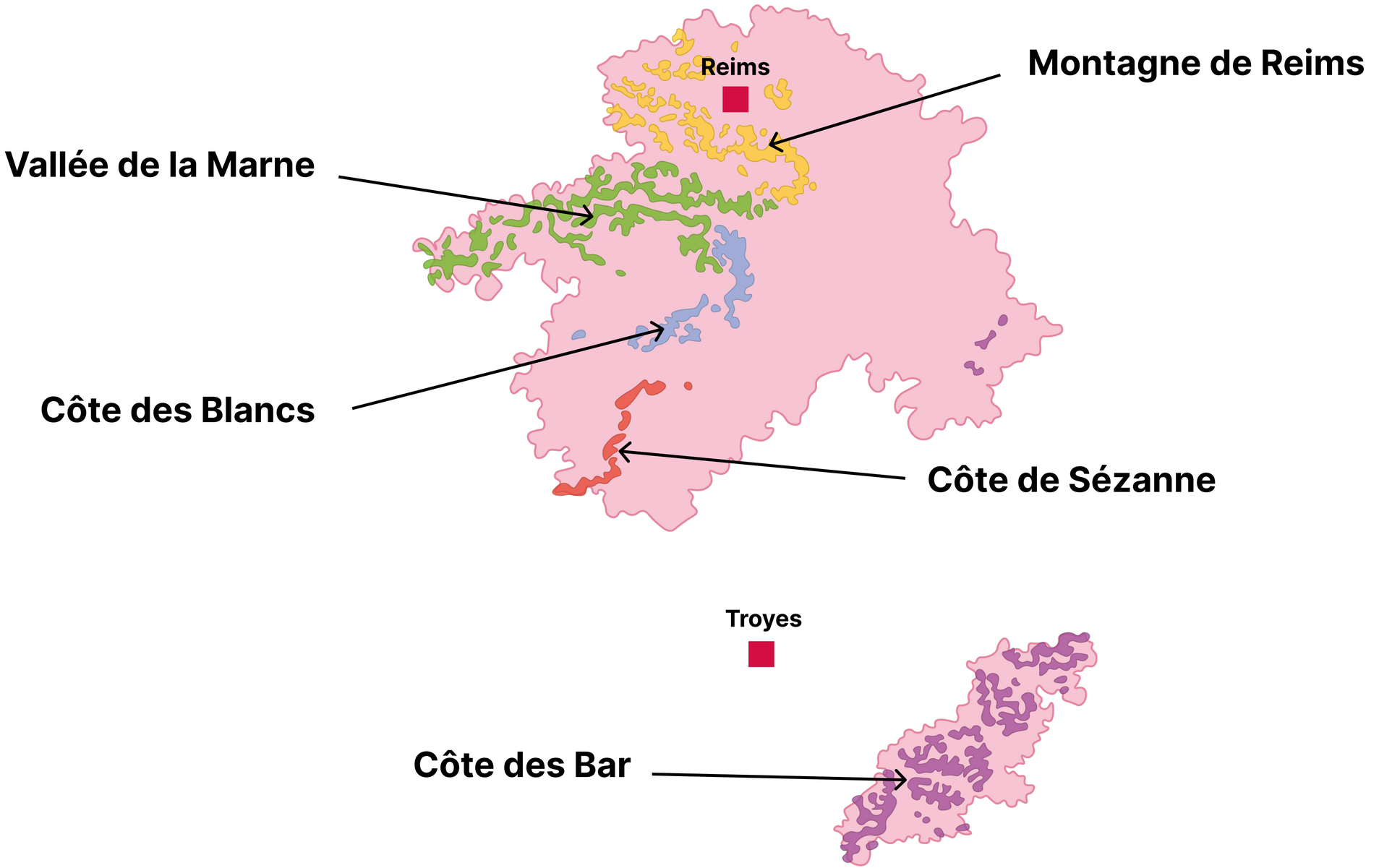
L’AOC Champagne



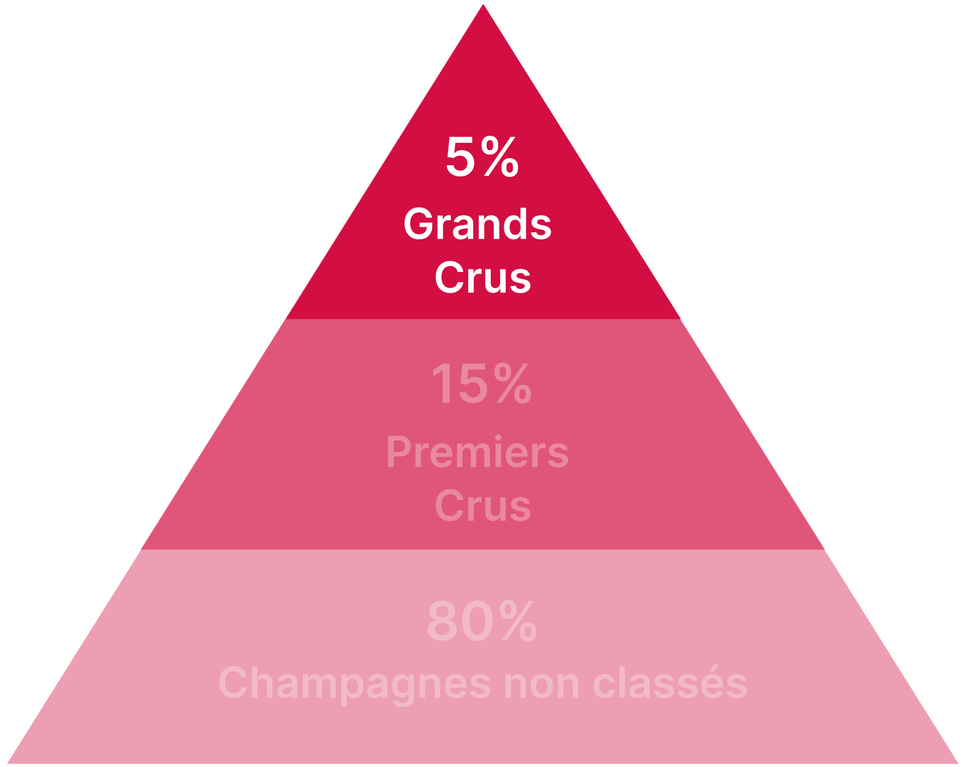
L’AOC Champagne existe depuis le 29 juin 1936 et est reconnue et protégée dans plus de 121 pays.

Définition de l’AOC :

L’AOC est un label permettant d'identifier un produit dont les étapes de fabrication (production et transformation) sont réalisées dans une même zone géographique et selon un savoir-faire reconnu.


Reims
Montagne de Reims
Vallée de la Marne
Côte des Blancs
Côte de Sézanne
Troyes
Côte des Bar

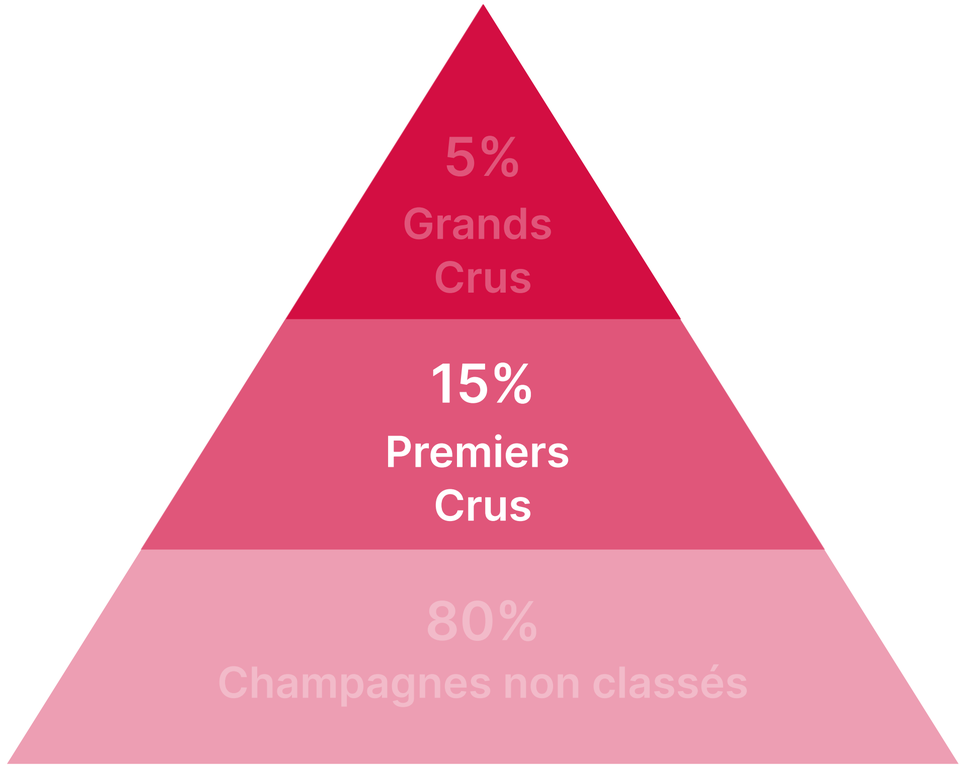
Les Champagnes Grands Crus



17 communes classées

- **Montagne de Reims :** Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois, Mailly, Puisieulx, Sillery, Verzenay, Verzy.
- **Côte des Blancs :** Avize, Chouilly, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger, Oiry, Oger.
- **Vallée de la Marne :** Aÿ, Tours-sur-Marne.

Les Champagnes Premiers Crus



44 communes classées

⇒ Liste complète à télécharger sous cette vidéo

Caractéristiques principales :

- sol crayeux et pentu
- exposition des vignes Sud ou Sud-Est

Les 2 autres AOC à connaître

AOC Coteaux-Champenois



Vin tranquille (sans bulles) :

- rouge
- blanc
- rosé

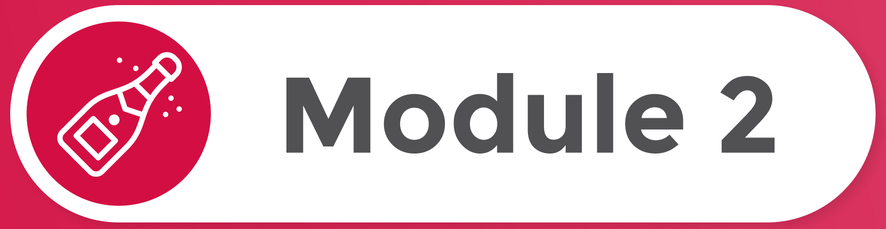
Produit dans l’air viticole champenoise à partir des 7 cépages autorisés.

AOC rosé des Riceys



Commune des Riceys :

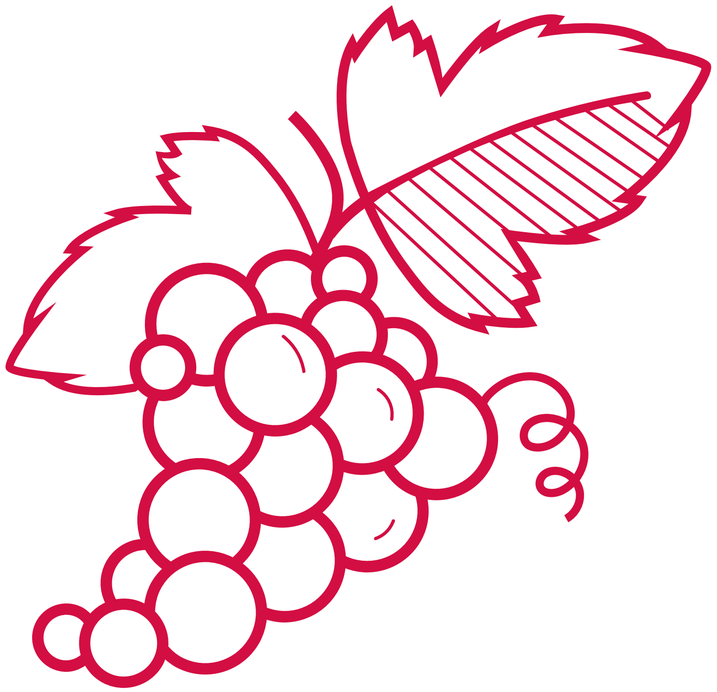
- rosé à base de pinot noir
- 25 vignerons
- Environ 50000 bouteilles/an



L’élaboration du Champagne

VINO LOVERS

Objectifs du module 2 :
L’élaboration du Champagne



- La méthode de fabrication du Champagne
- Les différents styles de Champagne : blanc de blancs, blanc de noirs, rosé, millésimé…
- Les dosages de sucre et la classification des Champagne : extra brut, brut, demi-sec…
- Champagne, Crémant, Prosecco : quelles différences ?



D’où viennent les bulles du Champagne ?

VINO LOVERS

La méthode traditionnelle

1

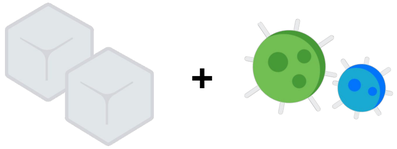
Le pressurage



- Les grappes de raisin entières sont pressées pour en extraire le jus
- Les pellicules n’ont pas le temps de transmettre leur couleur ni leurs tanins au jus

2

Fermentation alcoolique



- Donne un vin blanc sec tranquille
- Appelé vin clair

3

Assemblage

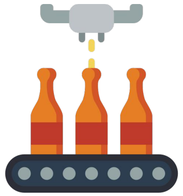


- De différents millésimes, cépages, parcelles…
- Donne un goût constant au vin

La méthode traditionnelle

4

Tirage



- Mise en bouteille finale
- Ajout de sucre et de levures

5

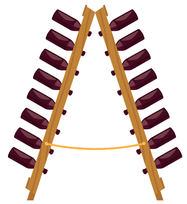
Seconde fermentation en bouteille



- Aussi appelée prise de mousse
- Le CO2 produit se dissout dans la bouteille : le vin devient effervescent
- Autolyse des levures : arômes de pain grillé, biscuit
- Repos 15 mois minimum

6

Remuage



- L’inclinaison des bouteilles amène les lies vers le goulot

La méthode traditionnelle

7

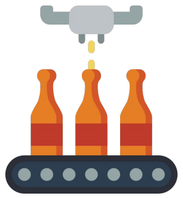
Dégorgement



- Le dépôt de levure est expulsé de la bouteille

8

Dosage



- Mise à niveau de la bouteille avec de la liqueur d'expédition
- Mélange de vin et de sucre

9

Commercialisation



- **Étape finale**
- Le vin est stocké et est prêt à être vendu



Cours n° 2

Les différents styles de Champagne

VINO LOVERS

Brut, extra-brut, demi-sec ?



Le dosage de sucre du Champagne

- **Brut nature :** moins de 3 g de sucre par litre
- **Extra brut :** 3-6 g de sucre par litre
- **Brut :** 6-12 g de sucre par litre
- **Extra dry :** 12-17 g de sucre par litre
- **Sec :** 17-32 g de sucre par litre
- **Demi-sec :** 32-50 g de sucre par litre
- **Doux :** plus de 50 g de sucre par litre

Champagne millésimé



80% des Champagnes ne sont pas millésimés

Champagnes millésimés :

- Élaborés à partir de la récolte d'une seule année
- Vieillissement de 3 ans minimum
- Élaborés seulement lors des meilleures années

Caractéristiques :

- Arômes toastés intenses (pain grillé, fruits secs...)
- Millésime toujours indiqué sur l'étiquette
- Prix plus élevé que les Champagnes sans année

Blanc de blancs



Mention “Blanc de blancs” sur l’étiquette

- Fabriqué avec un cépage blanc
- Généralement du Chardonnay
- Fins, délicats, arômes de fleurs, d’agrumes
- Idéal pour l’apéritif

Blanc de noirs



Mention “Blanc de noirs” sur l’étiquette

- Fabriqué avec un cépage rouge
- Pinot noir ou pinot meunier
- Puissants, intenses, arômes de fruits rouges
- Idéal pour accompagner un repas

Champagne rosé



Mention “Rosé” sur l’étiquette

- 2 méthodes de fabrication possibles
- La méthode de l’assemblage (vin rouge + vin blanc)
- La méthode de la saignée (macération)

Décrypter l’étiquette

Ces infos obligatoires doivent apparaître sur l’étiquette ou sur la contre-étiquette



1. Appellation Champagne
2. Marque (Ruinart, Veuve Clicquot...)
3. Raison sociale du producteur
4. Dosage de sucre (extra-brut, brut...)
5. Degré d’alcool et contenance de la bouteille
6. n° d’immatriculation, statut, numéro de lot, allergènes, message sanitaire
7. Provenance (Produit de France)

Décrypter l’étiquette

La catégorie professionnelle de l’élaborateur



1. RM (pour Récoltant-Manipulant)
2. RC (pour Récoltant-Coopérateur)
3. NM (pour Négociant-Manipulant)
4. MA (pour Marque Auxiliaire)
5. ND (pour Négociant-Distributeur)
6. SR (pour Société de Récoltants)

Décrypter l’étiquette

Les autres mentions



- Nom de cuvée
- Nom de parcelle ou de lieu-dit
- Date de dégorgement
- Grand Cru, Premier Cru
- Date de mise en bouteille



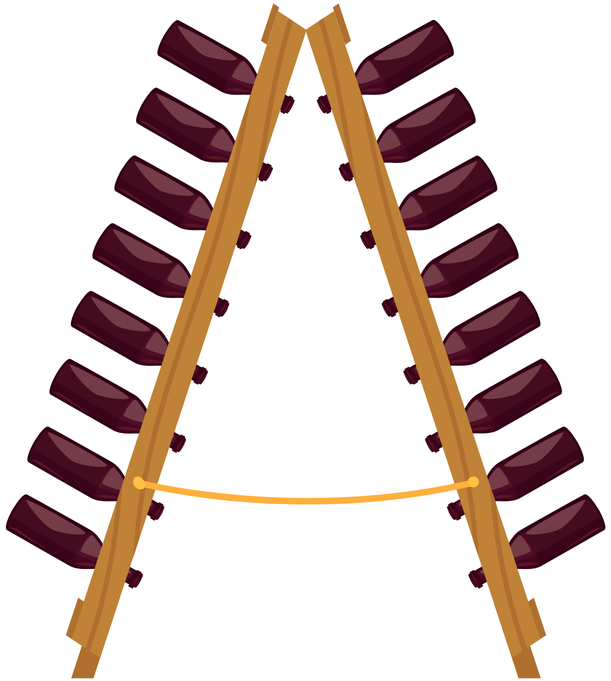
Cours n° 3

Champagne, Crémant, Prosecco : quelles différences ?

VINO LOVERS

Champagne VS Crémant

Même technique de fabrication



La méthode traditionnelle
aussi appelée méthode champenoise
est également la technique utilisée
pour fabriquer les Crémants

Champagne VS Crémant



Les différences

- L'**AOC Champagne** VS la mention **Crémant** (de Loire, d'Alsace, de Bourgogne...)

- **Les cépages :**
  - Crémant de Loire : chenin
  - Crémant de Bordeaux : sauvignon blanc, sémillon
  - Crémant d'Alsace : pinot blanc, chardonnay, pinot gris

Champagne VS Crémant



Les différences

- **Le terroir** (sol, climat, cépages, topographie, techniques viticoles utilisées) **propre à chaque région**
- **Le prix, qui dépend de :**
  - la notoriété de la région
  - le positionnement (haut-de-gamme ou non)
  - le prix des raisins
  - coûts de production (vendanges manuelles, vieillissement...)

Champagne VS Crémant



Champagne

Arômes caractéristiques :

- brioche
- pain toasté

⇒ se développent avec le vieillissement sur lies.



Crémant

Arômes :

- fruités
- floraux

⇒ les arômes dépendent du terroir, des cépages, etc.

Champagne VS Prosecco

La méthode de la cuve close (méthode Charmat ou Martinotti)



Le CO2 est emprisonné dans la cuve et se dissout dans le vin.
Le vin est moins en contact avec les lies que dans la méthode traditionnelle.



À retenir sur le Prosecco :

- Origine Italie (Vénétie et Frioul)
- Cépage Glera (85% minimum)
- Arômes fruités et floraux (poire, pomme, fleurs blanches, fruits exotiques)

Les autres méthodes de fabrication des vins effervescents



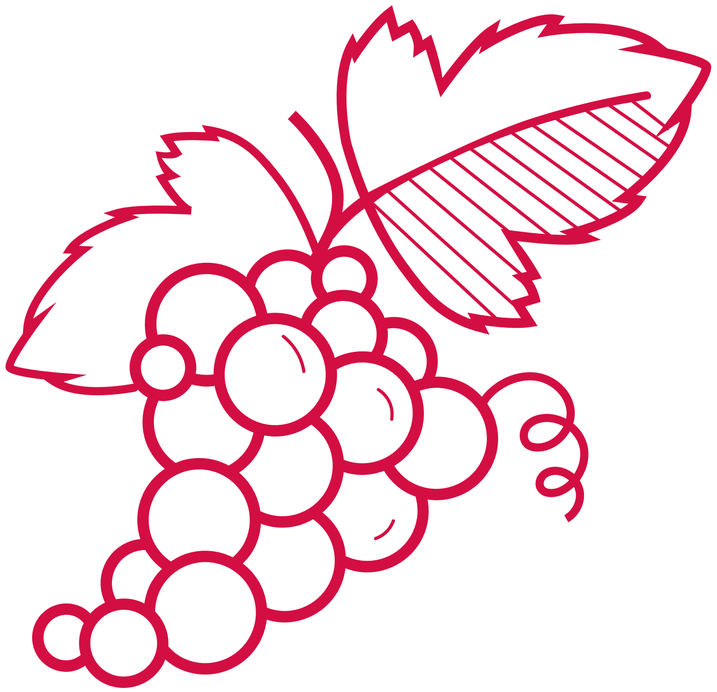
- **La méthode ancestrale** (pas d'ajout de liqueur de tirage ni de liqueur d'expédition)
- **La gazéification** (injection de dioxyde de carbone dans un vin tranquille, sans seconde fermentation)
  Méthode peu coûteuse et moins qualitative

Module 3

La dégustation du Champagne

VINO LOVERS

Objectifs du module 3 :
La dégustation du Champagne



- Comment bien déguster le Champagne
- Les critères pour reconnaître un Champagne de bonne qualité
- Réussir vos accords mets & Champagne

Cours n° 1

Comment déguster le Champagne

VINO LOVERS

Fiche de dégustation

Fiche de dégustation à télécharger sous la vidéo



FICHE DE DÉGUSTATION

-VINS EFFERVESCENTS-

DATE : ..... PAGE 1/2

LE VIN

ÉLABORATEUR/CUVÉE .....

APPELLATION .....

MILLÉSIMÉ/NON MILLÉSIMÉ ..... DOSAGE .....

L'OEIL

COULEUR : .....

LIMPIDITÉ : LIMPIDE - VOILÉ - TROUBLE

BRILLANCE : ÉTEINT - TERNE - MAT - BRILLANT - ÉCLATANT - CRISTALLIN

INTENSITÉ : PÂLE - MOYENNE - SOUTENUE - OPAQUE

VISCOSITÉ : FLUIDE - ÉPAIS - GRAS - VISQUEUX

PREMIER NEZ

☐ NEZ NET ☐ DÉFAUT

INTENSITÉ DU NEZ : FERMÉ - OUVERT

FAMILLES D'ARÔMES : .....

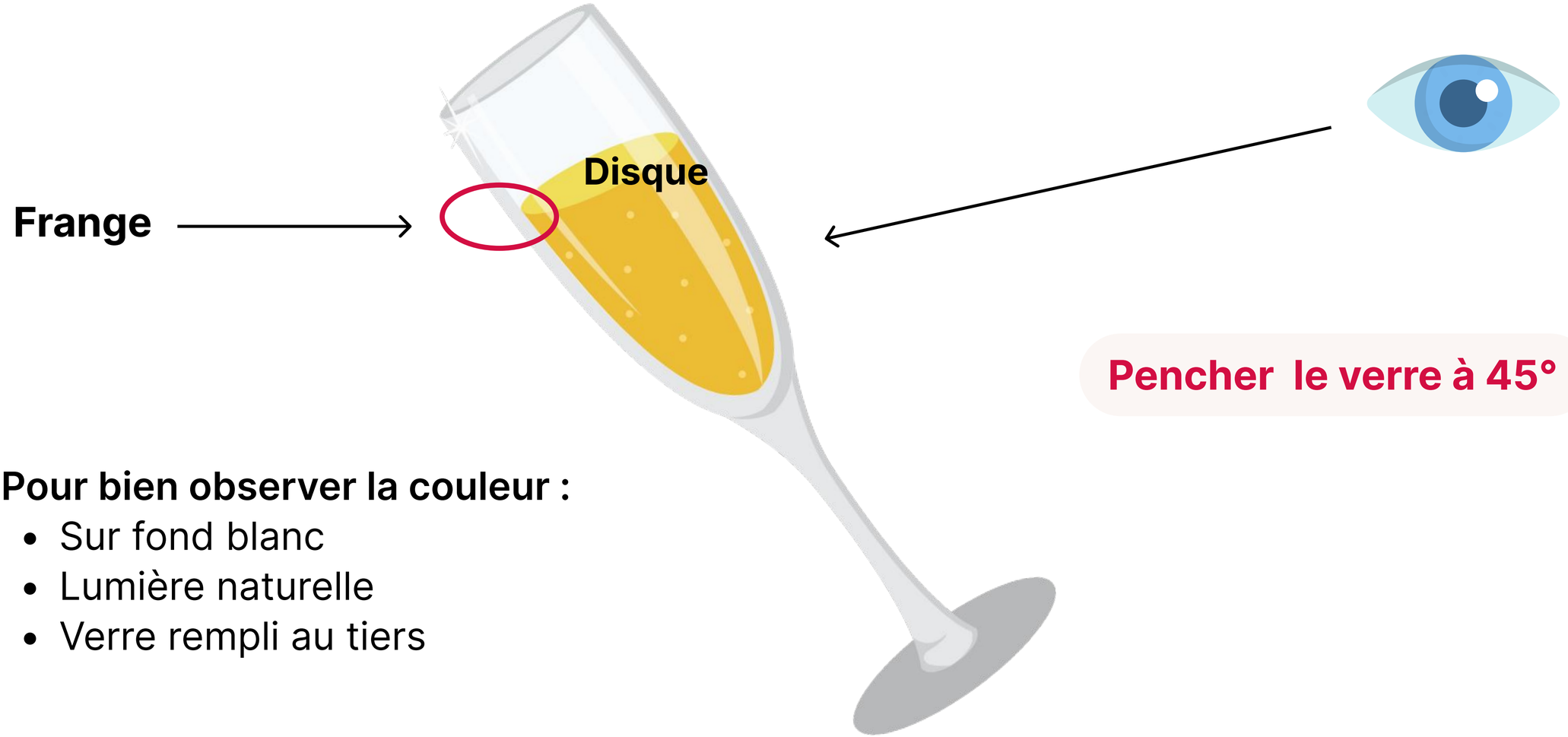
SECOND NEZ

ARÔMES PRÉCIS

WWW.VINO-LOVERS.COM

APPRENDRE LE VIN EN LIGNE

Analyse visuelle



Pencher le verre à 45°

Pour bien observer la couleur :

- Sur fond blanc
- Lumière naturelle
- Verre rempli au tiers

Analyse visuelle - les couleurs du Champagne



Jaune très clair
Jeune Champagne



Jaune paille
Champagne sec à maturité



Or cuivré
Champagne sucré
à maturité



Ambré
Vieux Champagne
(ou oxydé)

Analyse visuelle - les larmes

C’est le degré de fluidité du Champagne, autrement dit l’accroche du liquide sur les parois du verre.

Penchez le verre : des larmes apparaissent-elles après avoir redressé le verre ? Les larmes sont liées au degré d’alcool et à la quantité de sucre présente dans le vin.
Un Champagne fluide sera plutôt vif tandis qu’un Champagne gras sera plutôt rond en bouche.

Vocabulaire : la viscosité

Fluide — *Épais* — *Gras* — *Visqueux*

Analyse visuelle - les bulles



À observer :

- Taille, quantité
- Régularité, persistance
- Cordon de bulles (comme sur la photo)

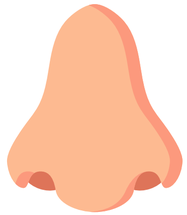
À retenir :

- Moins de gaz carbonique dans les vieux Champagnes
- Un vieux Champagne aura des bulles plus fines

Analyse olfactive - premier nez

1

Le premier nez



Sentez une première fois votre Champagne (humez doucement à plusieurs reprises).

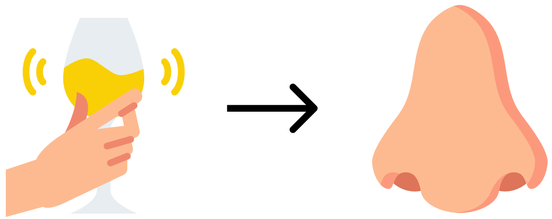
Vous pouvez déjà essayer de définir :

- **Les grandes familles d'arômes :** fruité, floral, minéral, animal, végétal, boisé, épicé…
- **L'intensité :** c'est la puissance des arômes. Le vin est-il fermé (on ne sent pas grand chose) ou ouvert/expressif (les arômes se dégagent bien) ?
- **Si le nez du vin est "net"** c'est-à-dire sans défaut

Analyse olfactive - second nez

2

Le second nez



Aérez maintenant votre Champagne en faisant tourner votre verre (c’est plus facile si le verre est posé à plat sur une table).

Aérer le Champagne permet de libérer les arômes grâce au contact de l’air.

Vous pouvez maintenant essayer de trouver plus précisément les arômes du Champagne.

Analyse gustative : l’acidité



Comment décrire le degré d’acidité ?
L’acidité vous fait naturellement saliver !

Votre quantité de salive est donc un bon indicateur pour mesurer le degré d’acidité de votre Champagne.

Vocabulaire : l’acidité du Champagne

Plat — *Frais* — *Vif* — *Nerveux* — *Agressif* — *Vert*

Analyse gustative : le moelleux



Comment reconnaître le degré d'alcool ? C'est la sensation de chaleur en bouche.
Comment reconnaître le degré de sucre dans le vin ? C'est simplement la sensation de douceur en bouche.

Vocabulaire : l'alcool

Léger — *Moyen* — *Assez chaud* — *Chaleureux* — *Brûlant*

Vocabulaire : le sucre

Sec — *Tendre* — *Moelleux* — *Liquoreux* — *Pâteux*

Analyse gustative : l’intensité aromatique

Comment décrire l’intensité aromatique ?
Il s’agit de la puissance des arômes que vous ressentez. Sont-ils discrets (difficiles à percevoir) ou au contraire explosifs ?

Décrivez également les arômes que vous reconnaissez. Sont-ils semblables à ceux que vous aviez au nez ?

Vocabulaire : l’intensité aromatique

Discret — *Aromatique* — *Expressif* — *Explosif* →



Comment reconnaître un bon Champagne ?

VINO LOVERS

Les 5 critères de qualité du Champagne

1

ÉQUILIBRE



2

COMPLEXITÉ



3

LONGUEUR EN BOUCHE



4

POTENTIEL DE GARDE

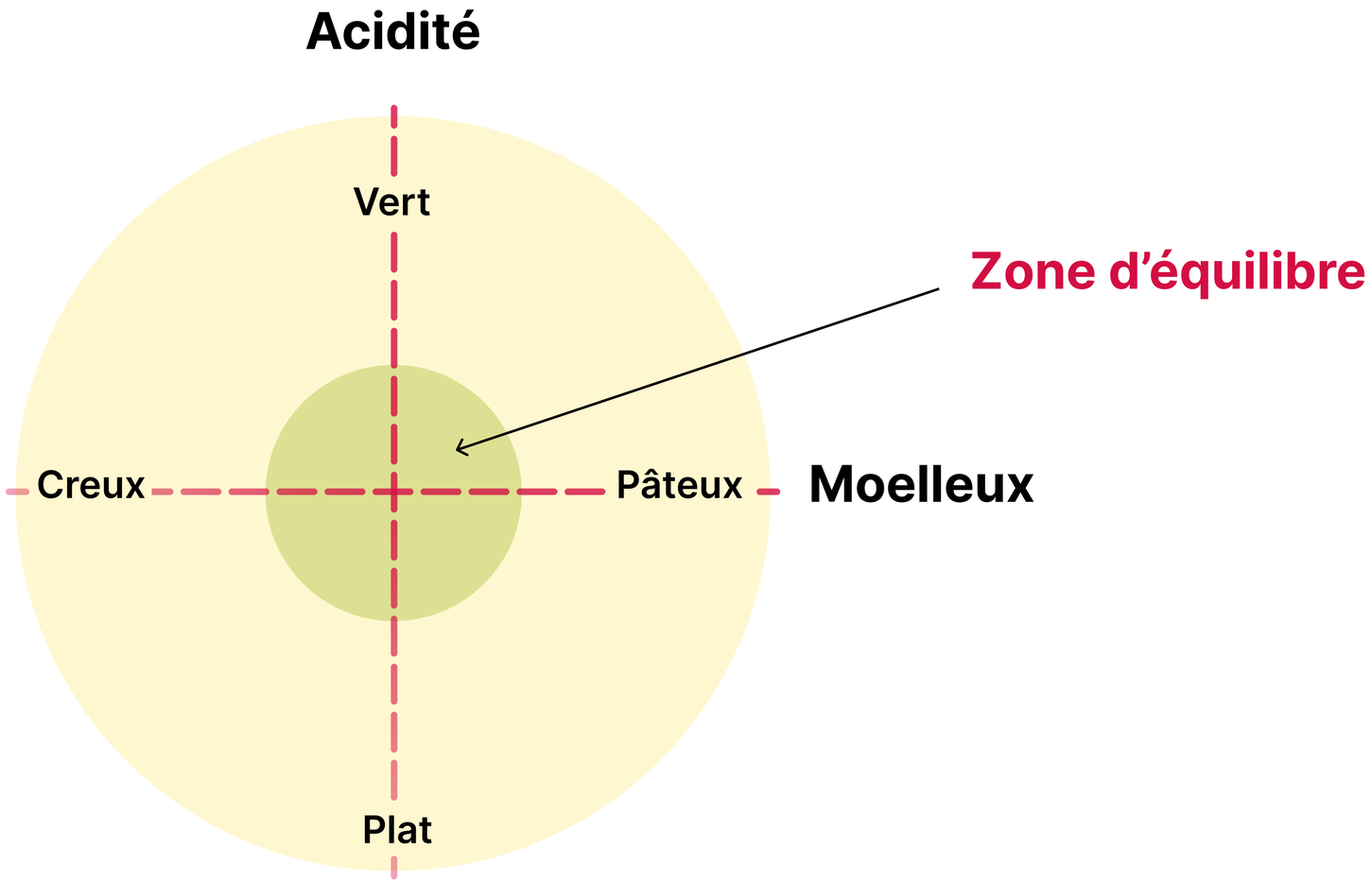


5

FINESSE DES BULLES



L’équilibre du Champagne

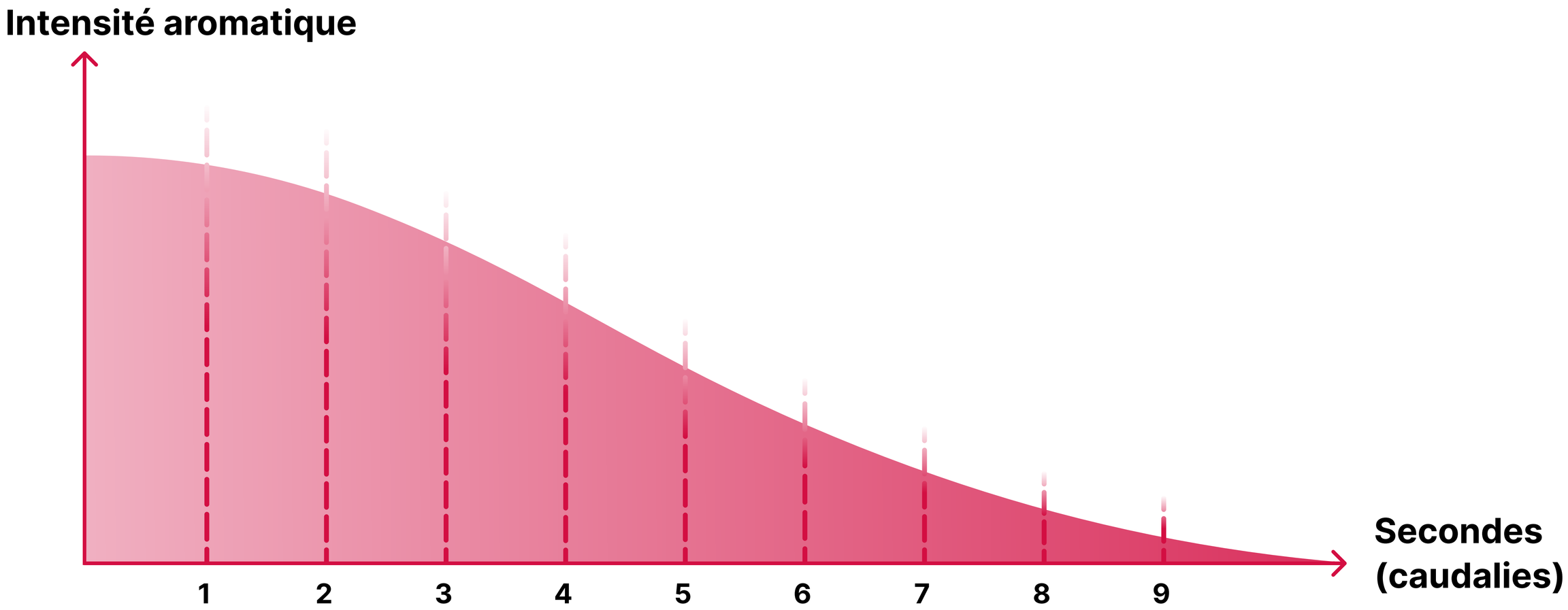


La complexité des arômes

Roue des arômes à télécharger sous la vidéo



La longueur en bouche



Le potentiel de garde

Les facteurs qui jouent sur le potentiel de garde du vin :

- Terroir
- Millésime
- Vinification
- Qualité de conservation
- Niveau d’acidité
- Présence de sucre

Le cycle de vie du Champagne :



La finesse des bulles



- Évaluer la taille et la quantité de bulles dans le vin (grossières, agressives, fines, délicates…)
- Le top : bulles fines, élégantes et nombreuses
- Activation de nos capteurs gustatifs
- Notre cerveau reçoit plus d’informations sur les arômes et saveurs



Les accords mets & Champagne

VINO LOVERS

Principes de base des accords mets & Champagne



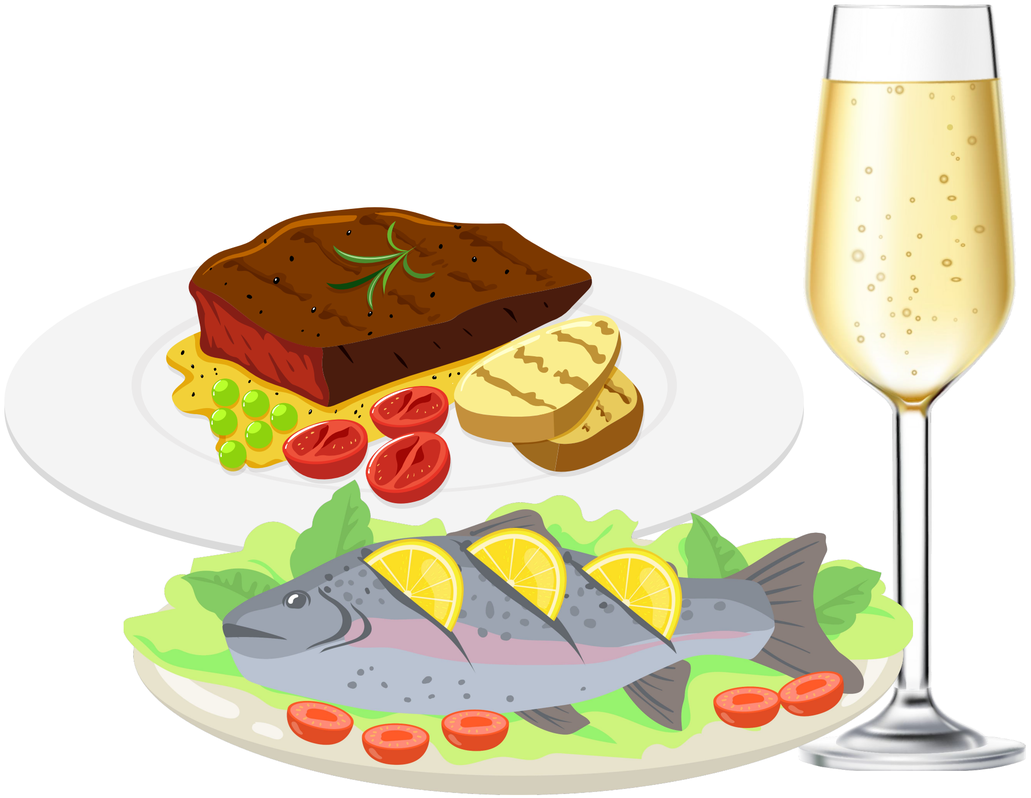
1. Égalité des forces
2. Mariage des semblables
3. Accords d’opposition
4. Ordre de service
5. Accords régionaux

Apéro & entrées



- Privilégier les Champagnes peu sucrés
- Brut, extra-brut, brut nature
- Le sucre alourdit les papilles et coupe la faim en donnant un sentiment de satiété
- À l’inverse, un Champagne vif, léger et subtil va nous mettre en appétit

Plats



- Champagne puissant et structuré, avec du corps pour s’harmoniser avec le plat
- Viande = Blanc de noirs à base de pinot noir, Champagne rosé ou Champagne millésimé
- Poisson et crustacés = Champagne plus léger, par exemple du Blanc de blancs
- Évitez de servir du Champagne avec des plats épicés (privilégier du rouge ou du rosé)

Fromages



- Fromages à pâtes dures : assemblage classique peu dosé
- Fromages de chèvre et pâtes molles : privilégier les Champagnes à base de Chardonnay
- Éviter les pâtes persillées (Fourme d’Ambert, Roquefort, Stilton) car trop puissants
- La vivacité et les bulles du Champagne contrebalancent bien le gras du fromage

Desserts



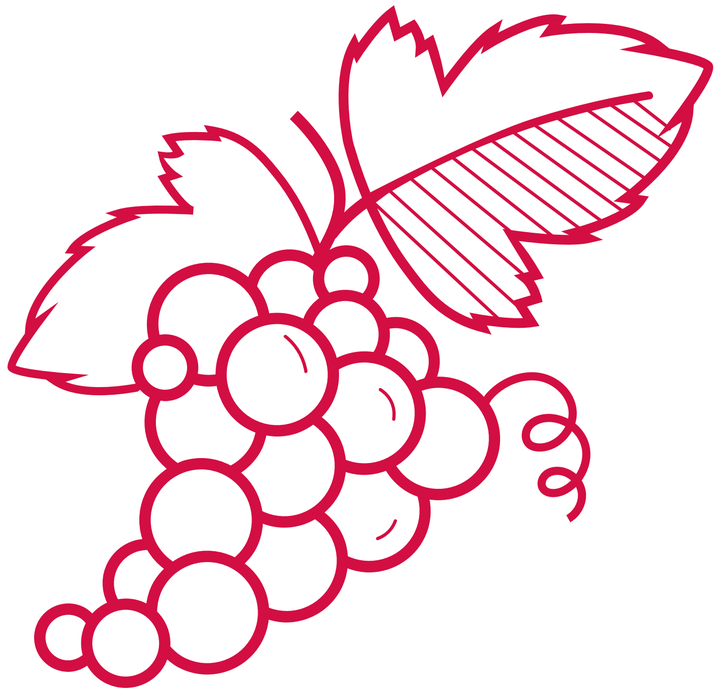
- Pour égaler l’intensité et le sucre du dessert
- Privilégier les Champagnes sucrés (demi-sec), éviter les extra-brut, brut et brut nature
- Le sucre du dessert donne l’impression que le Champagne est plus agressif
- Les Champagnes rosés et Blanc de noirs sont les plus fruités

Module 4

Bien servir et conserver le Champagne

VINO LOVERS

Objectifs du module 4 :
Bien servir et conserver le Champagne



- Quels verres utiliser pour déguster le Champagne
- Connaître les températures de services idéales
- Comment bien conserver et faire vieillir vos Champagnes chez vous

Cours n° 1

Le service du Champagne

VINO LOVERS

Quel verre pour servir le Champagne ?

L’influence du verre sur la dégustation



- **Le verre a une influence importante sur les bulles**
  - Le CO2 est dissout dans le Champagne quand la bouteille est fermée
  - Les bulles se forment dans le verre

- **Les bulles se forment avec les impuretés :**
  - Calcaire
  - Tarte
  - Fibres de torchon
  - Etc

Quel verre pour servir le Champagne ?



Coupe
À éviter



Flûte droite
Met en valeur les bulles



Flûte tulipe
Adaptée à la dégustation



Verre universel
Utilisé par les pros

L’importance de la température de service

Le froid

- Fait ressortir l’acidité et la fraîcheur du Champagne
- Atténue/masque les arômes
- Masque l’alcool
- Un Champagne trop froid va sembler peu aromatique

La chaleur

- Fait ressortir les arômes
- Fait ressortir l’alcool et diminue la sensation d’acidité
- Un Champagne trop chaud va perdre son côté vif et frais

Les températures de service du Champagne



Champagnes complexes : 12°C
(Champagnes millésimés, Grands Crus)

Champagnes sans années : 8-11°C
(Champagnes non millésimés)

Astuce :
Sortez votre Champagne du frigo 15-20 min en avance

Conserver une bouteille entamée

L’astuce de la petite cuillère n’est pas efficace



- Rebouchez la bouteille avec un bouchon spécial vins effervescents
- Remettez la bouteille au frigo
- Consommez le reste dans les 24h

Cours n° 2

Bien conserver et faire vieillir son Champagne

VINO LOVERS

Peut-on faire vieillir du Champagne ?

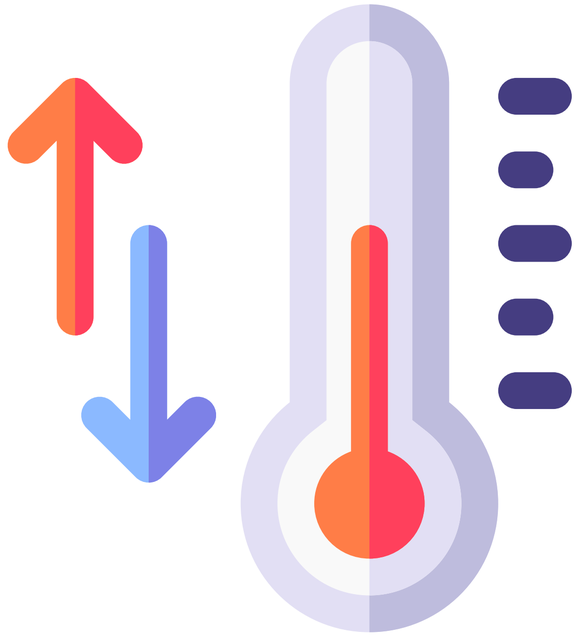


Champagnes non millésimés
Entre 3 et 5 ans

Champagnes millésimés
De 7 ans à +20 ans selon les Champagnes

À savoir :
Les Champagnes à base de pinot meunier vieillissent moins bien (à boire jeunes)

Conseils de vieillissement en cave - température



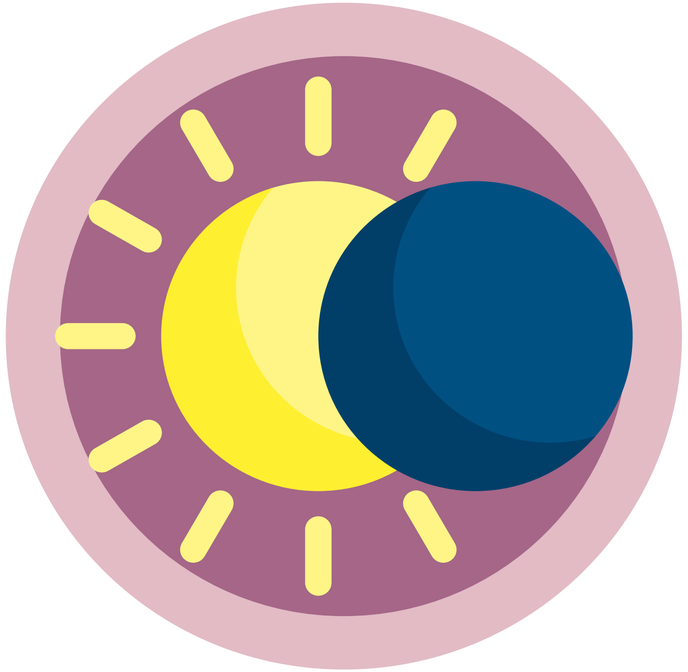
- Température stable et constante (éviter les variations)
- Idéal : entre 11 et 14 degrés
- Cave naturelle, électrique, ou pièce orientée au nord pour minimiser les variations de température

Conseils de vieillissement en cave - humidité



- 70 à 80% d’humidité de l’air (hygrométrie)
- Évite le dessèchement du bouchon en liège (risque d’oxydation)
- Pas de risque pour le Champagne si la cave est trop humide (hormis l’étiquette qui peut devenir illisible)

Conseils de vieillissement en cave - obscurité



- Cave la plus obscure possible
- Les UV peuvent détériorer le Champagne (goût de lumière) et le faire vieillir prématurément
- Les bouteilles sont teintées pour apporter une protection contre les UV

Conseils de vieillissement en cave - position



- Conserver les bouteilles couchées à l’horizontal
- Favorise le contact entre le liquide et le bouchon en liège, et évite ainsi le dessèchement du bouchon
- Réduit le risque d’oxydation et l’apparition d’arômes désagréables

Conseils de vieillissement en cave - produits chimiques, vibrations, cartons



- Garder le vin à l’écart des produits chimiques et de la nourriture
- Les vibrations peuvent aussi altérer le vieillissement du vin
- Les cartons transmettent leur odeur et leur goût au vin à long terme
- Privilégiez des casiers spéciaux en béton, brique, métal ou des caisses en bois non traité

Bravo, vous avez terminé le cours !

Téléchargez vos 2 bonus


FICHE DE DÉGUSTATION

-VINS EFFERVESCENTS-

DATE : ..... PAGE 1/2

LE VIN

ÉLABORATEUR/CUVÉE .....

APPELLATION .....

MILLÉSIMÉ/NON MILLÉSIMÉ ..... DOSAGE .....

L'OEIL

COULEUR : .....

LIMPIDITÉ : LIMPIDE - VOILÉ - TROUBLE

BRILLANCE : ÉTEINT - TERNE - MAT - BRILLANT - ÉCLATANT - CRISTALLIN

INTENSITÉ : PÂLE - MOYENNE - SOUTENUE - OPAQUE

VISCOSITÉ : FLUIDE - ÉPAIS - GRAS - VISQUEUX

PREMIER NEZ

NEZ NET DÉFAUT

INTENSITÉ DU NEZ : FERMÉ - OUVERT

FAMILLES D'ARÔMES : .....

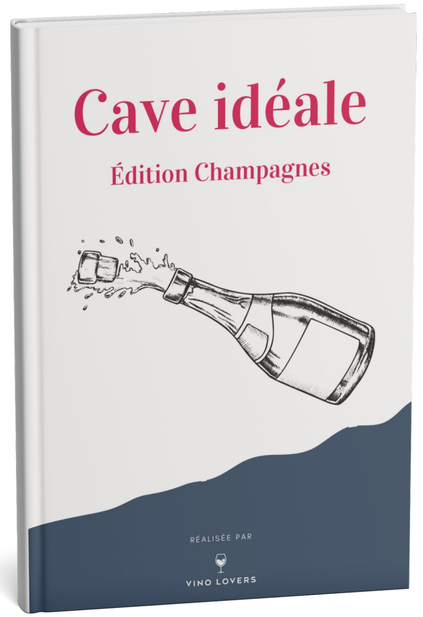
SECOND NEZ

ARÔMES PRÉCIS

WWW.VINO-LOVERS.COM

APPRENDRE LE VIN EN LIGNE

Fiche de dégustation - vins effervescents



Guide PDF “Cave idéale” spécial Champagnes