

IDENTIFIER LES ÉTAPES DES VINIFICATIONS DES VINS EFFERVESCENTS : LA MÉTHODE CHAMPENOISE

Les vins mousseux ou dits effervescents se caractérisent par la présence plus ou moins importante de gaz carbonique (dioxyde de carbone : CO₂). Il existe différents procédés pour les obtenir dont la méthode champenoise.

LA MÉTHODE CHAMPENOISE

1. Nommez chacune des étapes à l'aide de vos recherches effectuées lors de la notation de vos porte-vues, des explications – définitions données et du document 1, page 6.

ÉTAPES

EXPLICATIONS – DÉFINITIONS

. Élaboration d'un vin blanc tranquille

Photos : N° 1 et 2

Voir cours sur la vinification en blanc. Une différence à noter : le raisin est pressuré entier, il ne subit ni foulage, ni égrappage. Les pressoirs sont remplis de **4000 kg** de vendange qui permettent d'obtenir **2666 litres** de vin ayant droit à l'appellation Champagne.

.
Photo : N°

Un maître de chai assemble des vins soit d'un même cru, soit de différents crus, soit avec des vins « de réserve » provenant de récoltes antérieures. *Les buts recherchés sont : la continuité de la saveur d'une récolte à l'autre et un caractère propre à chaque marque.*

.
Photo : N°

Lorsque la cuvée est composée, **la liqueur de tirage** est ajoutée. Cette liqueur se compose de :

Sucre, levures et vieux vins

Les bouteilles sont descendues en cave à une température de 10 à 11 °C et **mises sur lattes**. Au cours de ce séjour, **la liqueur de tirage va être responsable de la prise de mousse (naissance du champagne) qui résulte d'une seconde fermentation alcoolique.** Il se produit un dégagement de CO₂, une production d'alcool (1.5°) et d'un dépôt constitué de levures mortes.

... Voir suite...

Photo : N° 4

La prise de mousse dure 3 à 4 mois. **Les champagnes non millésimés sont gardés un an minimum après l'adjonction de la liqueur de tirage. Les champagnes millésimés sont gardés trois ans minimum après la vendange.**

Photos : N° 5-6-7-8

À l'issue du vieillissement, le dépôt constitué de levures mortes repose le long de la bouteille. Pour l'expulser, le dépôt doit être dirigé vers le goulot. Les bouteilles sont « **mises sur pupitres** ». Chaque jour, un remueur tourne la bouteille d'un quart de tour. **À la fin du remuage, la bouteille est presque à la verticale, elle est dite « sur pointe »**, le dépôt est emprisonné dans le goulot.

Photo : N°

But : expulser la totalité du dépôt avec une perte de pression minimale. **Deux techniques :**

- **à la volée,**
- **par le froid** : le goulot des bouteilles passent dans une saumure (mélange réfrigérant), un petit glaçon se forme tout en emprisonnant le dépôt.

Photo : N°

Le vide provoqué par le dégorgement est comblé par **la liqueur d'expédition, composée de :**

Sucre + vieux vins

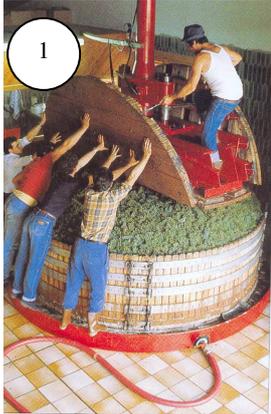
En fonction du dosage, c'est à dire de la quantité de sucre ajoutée, on obtient différents types de Champagne :

- Extra brut : pas de liqueur d'expédition.
- Brut : moins de 15 g de sucre par litre.
- Extra Dry : entre 12 et 20 g de sucre par litre.
- Sec : entre 17 et 35 g de sucre par litre.
- Demi-sec : entre 35 et 50 g de sucre par litre.
- Doux : plus de 50 g de sucre par litre.

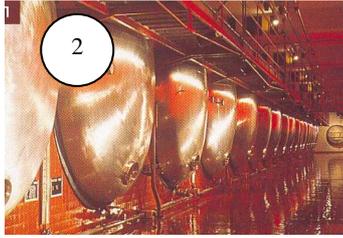
Photos : N° 11-12-13-14

Conditionnement avant la mise en vente

2. À l'aide des illustrations, nommer les différentes phases de l'élaboration du champagne.



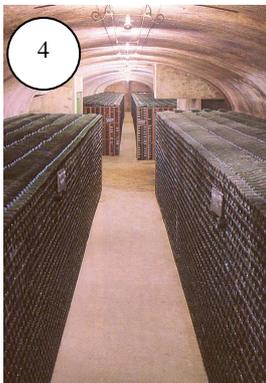
N° 1. Pressurage



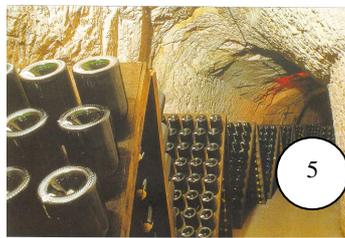
N° 2.



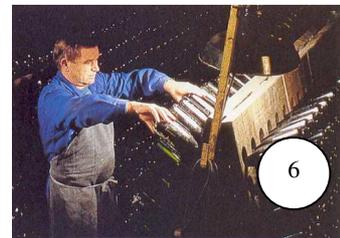
N° 3.



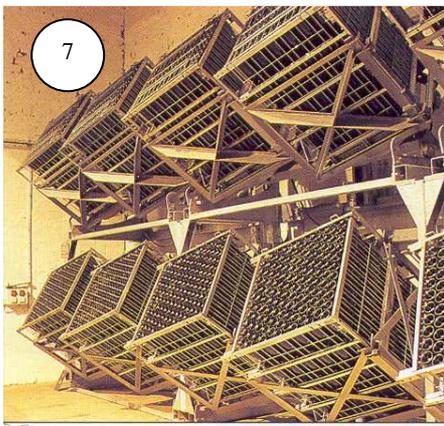
N° 4.



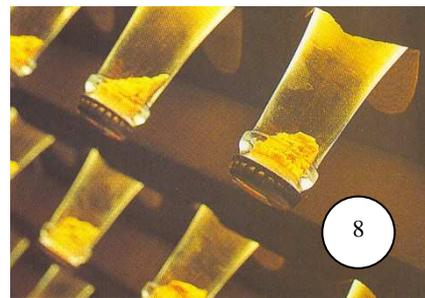
N° 5. Mise sur pupitre



N° 6.



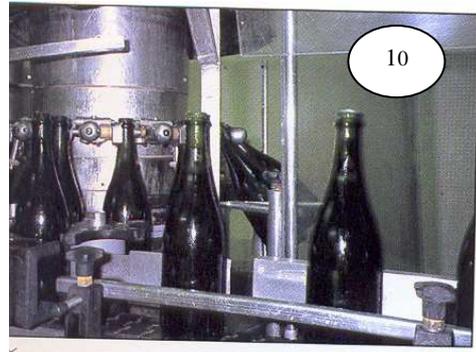
N° 7.



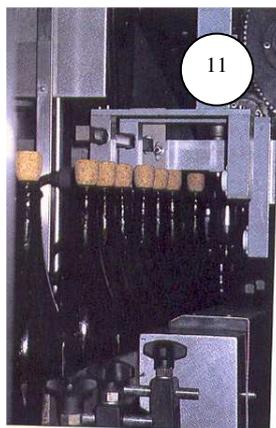
N° 8.



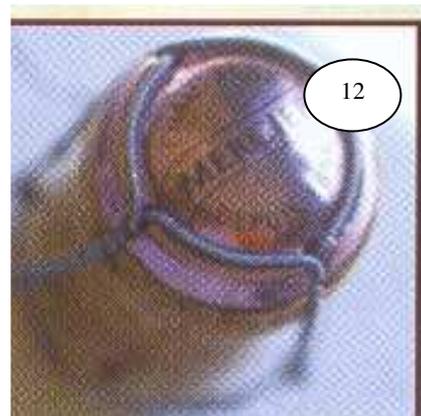
N° 9.



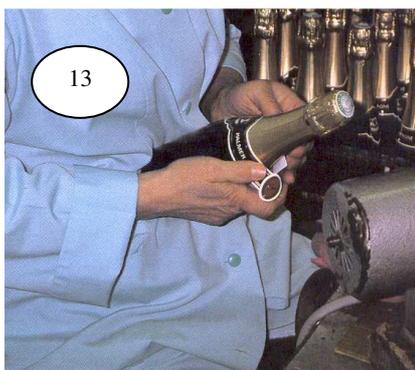
N° 10.



N° 11.



N° 12.



N° 13.



N° 14.

Sources des photographies : « The Champagne Companion », auteur Michael Edwards ; « The Sotheby's wines encyclopedia », auteur Tom Stevenson ; « L'univers du vin », auteur Jens Priew ; Dépliant de la maison de Champagne Mercier.

3. Complétez le lexique en vous appuyant sur ce cours.

LEXIQUE N° 3 – MÉTHODE CHAMPENOISE

VOCABULAIRE	DÉFINITIONS
CHAI	.
MAÎTRE DE CHAI	.
CRU	.
LIQUEUR DE TIRAGE	.
MILLÉSIME	.
REMUAGE	.
DÉGORGEMENT	.
LIQUEUR D'EXPÉDITION	.
TYPE DE CHAMPAGNE	.

DOCUMENT 1

Les différentes phases d'élaboration du champagne

Élaboration d'un vin blanc tranquille



Formation de la cuvée

Un maître de chai assemble des vins soit d'un même cru, soit de différents crus, soit avec des vins « de réserve » provenant de récoltes antérieures.



Adjonction de la liqueur de tirage (sucre + levures + vieux vins)

Elle est responsable de la prise de mousse, qui résulte d'une seconde fermentation alcoolique.



Vieillessement en cave

La prise de mousse dure 3 à 4 mois. Les champagnes non millésimés sont gardés en cave 15 mois minimum après l'adjonction de la liqueur de tirage. Les champagnes millésimés sont gardés en cave trois ans minimum après l'adjonction de la liqueur de tirage.



Mise sur pupitre, remuage, mise sur pointe

À l'issue du vieillissement, le dépôt constitué de levures mortes repose le long de la bouteille. Pour l'expulser, le dépôt doit être dirigé vers le goulot.



Dégorgement

Expulser la totalité du dépôt avec une perte de pression minimale.



Adjonction de liqueur d'expédition (sucre +vieux vins)

En fonction du dosage, c'est-à-dire de la quantité de sucre ajoutée, on obtient différents types de champagne : extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec, doux.



Bouchage – Habillage : capsule congé, muselet, étiquetage

Source : document de travail H. Tournier