

*acidité*  
*maturité*

# Les temps du vin

*caves*

*dégorgement*

*maturation*  
*sur lies*

*vieillissement*

*évolution* *jeunesse*  
*des arômes*

*maturité*

*styles*

*plénitude*

*investissements*

*vie*

## 2 Les temps du vin

Les Champagnes ont une **vie**. Entre le moment où ils naissent et celui où ils sont consommés, plusieurs années s'écoulent au cours desquelles les Champagnes évoluent, se transforment, s'affirment sur le plan **sensoriel**. À chaque étape de leur élaboration – « les temps du vin » – les Champenois construisent progressivement les **styles** de leurs vins, au travers de multiples choix, risques et investissements. Ce dossier structure la vie des Champagnes en cinq grands chapitres : les premiers pas, l'âge tendre, la force de l'âge, l'âge d'or et le mode de vie.

Naissance du raisin



Pressurage



Vinification



Mise en réserve





**La carte jointe** illustre les variations des arômes des Champagnes selon l'âge des vins. **Les plus jeunes** Champagnes présentent des caractéristiques florales, fruitées, voire minérales. Les Champagnes **matures** offrent une palette très large allant du tilleul à la noisette, en passant par des notes briochées, d'abricot ou de mirabelle. Les Champagnes **de plénitude** expriment des sensations très complexes de fruits mûrs, secs ou confits, de miel, de sous-bois et même de torréfaction.

Il met en lumière certaines facettes de la **valeur** des Champagnes, peu connues du grand public :

- Tous les Champagnes mûrissent d'abord longuement dans la fraîcheur des caves champenoises pour y développer les **arômes** qui font leur spécificité.
- Le délai de maturation sur lies influe directement sur leur **style**. Il joue un rôle majeur dans la stratégie de chaque élaborateur.
- Et, contrairement aux idées reçues, de nombreux Champagnes bien nés et bien élevés peuvent faire preuve d'une exceptionnelle **longévité** dans les caves de Champagne, mais aussi dans celles des amateurs.

Assemblage



Prise de mousse et maturation sur lies



Dégorgement, dosage



Vieillessement



*raisins*

*acidité*

*maturité*

*potentiel*

*fermentations*

*cuvée  
taille*





## 6 Les premiers pas

### *sommaire*

- ① Des crus aux potentialités différentes
- ② Des raisins mûrs et sains
- ③ Un pressurage doux et fractionné
- ④ Des fermentations génératrices d'arômes

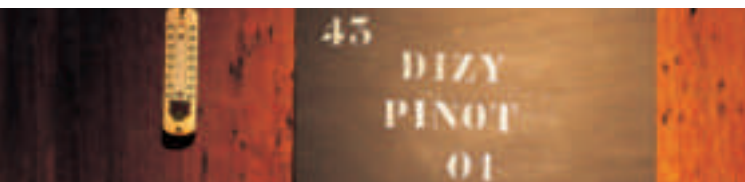
**C**omme l'homme, le vin naît avec un potentiel de départ, l'équivalent d'un patrimoine génétique, qui va constituer sa capacité à résister aux années. Ce potentiel est contenu dans les raisins. Il sera ensuite protégé et mis en valeur lors du pressurage et des fermentations.

### ① Des crus aux potentialités différentes

**L**a multitude de combinaisons entre cépage, sol, sous-sol et exposition crée pour chaque cru, et même pour chaque parcelle, un profil sensoriel de vin et un potentiel de



conservation différents. Les **meilleurs crus**, qui bénéficient de conditions idéales, sont considérés par les élaborateurs champenois comme les plus aptes à vieillir longtemps. Cependant les connaissances scientifiques sont, à ce jour, insuffisantes pour décrypter, dans la constitution intime des raisins, les paramètres qui déterminent cette capacité. La connaissance des propriétés de **chaque cru** reste donc un savoir-faire humain indispensable à la composition des assemblages.



En outre, tous ces paramètres sont dépendants d'un facteur essentiel : le vigneron. Les Champenois considèrent qu'une **conduite de la vigne** rigoureuse,





## 8 Les premiers pas

notamment en matière de rendement, de protection phytosanitaire et d'optimisation de l'exposition au soleil, favorise l'obtention de raisins mûrs et sains, facteurs de longévité des vins.

### ② Des raisins mûrs et sains

La position septentrionale de la Champagne l'expose à une double influence climatique : **océanique et continentale**.

Cette situation unique au monde confère aux raisins puis aux moûts, un niveau d'**acidité** naturelle idéal pour l'élaboration de vins effervescents. C'est en effet l'équilibre entre cette acidité - gage de fraîcheur indispensable - et le

L'influence océanique apporte à la vigne de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques atténués d'une saison à l'autre. L'influence continentale est responsable de gelées mais aussi d'un ensoleillement favorable en été.





niveau de **maturité** des raisins (richesse en sucres et en autres composants) qui produit les meilleurs millésimes et garantit un bon potentiel de garde. Or, en Champagne, cet **équilibre** est aisément atteint car les raisins conservent leur acidité naturelle même lorsqu'ils parviennent à maturité.

La maturité dépend en particulier de l'ensoleillement



du mois précédant la vendange

et d'une **date de vendange** optimale.

Un raisin bien mûr sera gorgé de tous

les éléments qui donneront plus tard au vin la concentration nécessaire à une longue évolution. L'autre facteur indispensable à une future longévité est la préservation de **l'état sanitaire** des raisins. Tout l'art du vigneron consiste



## 10 Les premiers pas

À l'approche des vendanges, les pluies parfois abondantes font craindre de fortes attaques de *botrytis cinerea*. Cet agent de la pourriture grise produit notamment une enzyme, la laccase, qui a pour effet de vieillir prématurément les vins.

donc à obtenir une richesse en sucres maximale tout en préservant l'acidité naturelle et l'état sanitaire des raisins.

### ③ Un pressurage doux et fractionné

De la cueillette jusqu'à l'envoi en cuverie, tout est fait pour **réduire le contact** des jus avec les pellicules et les rafles. Les vignerons s'efforcent donc de préserver **l'intégrité** des raisins à la vendange, d'apporter un grand soin à leur transport et à leur stockage et de les amener intacts au pressoir, situé le plus près possible du lieu de la cueillette. Le **pressurage**, lui aussi, contribue fortement à





Les composés contenus dans les parties solides du raisin – minéraux, matières colorantes, tanins – contribuent au caractère herbacé, astringent et à l'amertume des vins. Ils génèrent aussi de nombreuses réactions d'oxydation.

préserver le potentiel de longévité des raisins en s'exerçant de façon douce et progressive. Le **fractionnement des jus** qui distingue la cuvée (le premier jus extrait) de la taille (les deuxièmes jus extraits) permet une sélectivité supplémentaire.

La **cuvée**, composée des jus situés au centre des baies de raisins, est plus riche en acidité ; elle donnera des vins plus frais, plus vifs. Elle se caractérise également par des **arômes** plus subtils, plus discrets dans les vins jeunes, mais qui permettront de révéler pleinement les arômes dits tertiaires se développant lors de la maturation sur lies. Elle est donc utilisée dans les assemblages destinés



## 12 Les premiers pas

à une longue maturation alors que la taille est choisie pour les assemblages conçus pour mûrir rapidement.

### ④ Des fermentations génératrices d'arômes

Lors de la **fermentation alcoolique**, les moûts sont transformés en vins sous l'action des levures qui consomment les sucres, produisent de l'alcool et des arômes floraux et fruités, caractéristiques des vins jeunes.

Pendant cette phase, le vin est protégé de l'oxydation, l'oxygène étant consommé en totalité par les **levures**.

Une deuxième évolution en cuves, la **fermentation**





**malolactique**, transforme l'acide malique en acide lactique et apporte au vin des notes aromatiques briochées, beurrées.

Dans le passé, on déclenchait la fermentation malolactique en chauffant

les cuveries parfois pendant plusieurs mois, ce qui était préjudiciable à la conservation des vins.

Aujourd'hui, l'utilisation de **bactéries** sélectionnées permet le démarrage rapide de cette fermentation. Elle n'a donc

plus d'incidence majeure sur le potentiel de garde.

#### La fermentation malolactique.

Elle est généralement recherchée en Champagne. Certains élaborateurs l'empêchent totalement, d'autres la réalisent sur une partie seulement de leurs vins. Cette fermentation modifie la **typicité** des vins. Tout d'abord par le fait que l'**acide lactique** – l'acide du lait – confère une

acidité plus douce, plus souple en bouche que l'**acide malique** – l'acide de la pomme – à l'acidité plus vive, type fruit vert. Ensuite parce que cette fermentation

produit différents composés, responsables en particulier des notes lactées qui vont évoluer au fil du temps vers des arômes briochés, beurrés ou de biscuit.



L'âge tendre

*première maturation*

*assemblage*

*oxydation*

*mise en réserve*

*cuves*

*fûts*

*foudres*





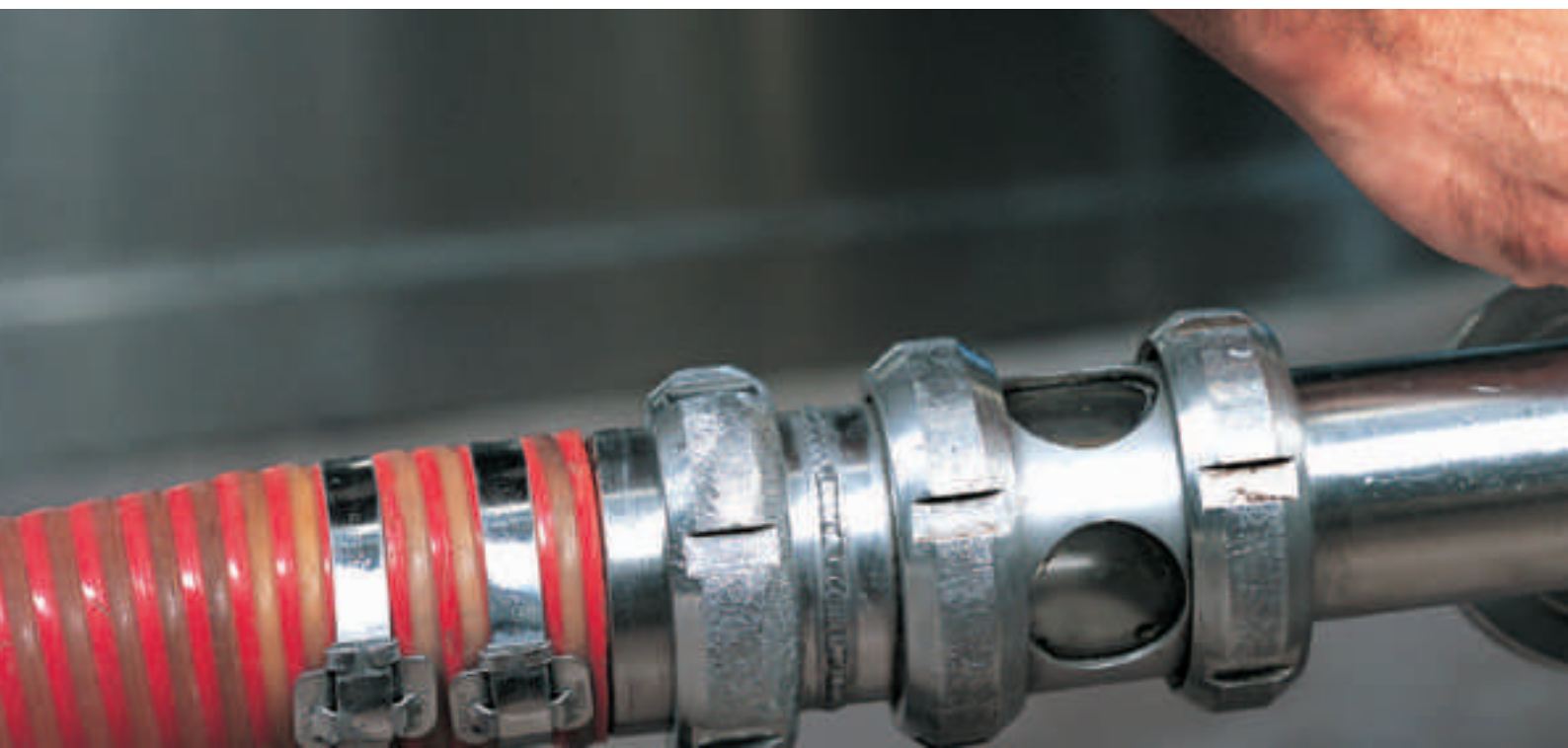
## 16 L'âge tendre

### *sommaire*

- ① La préparation des vins
- ② Les vins de réserve
- ③ L'assemblage

**A**vant de descendre en cave, les vins vont être clarifiés. Ces opérations constituent une première maturation, où l'oxydation sera parfaitement maîtrisée en cuves inox ou « ménagée » pour les vins sous bois. Les vins sont prêts pour l'assemblage ou la mise en réserve pour une partie d'entre eux. L'élaborateur crée alors son assemblage et prévoit une durée d'évolution lui permettant d'obtenir le style recherché.

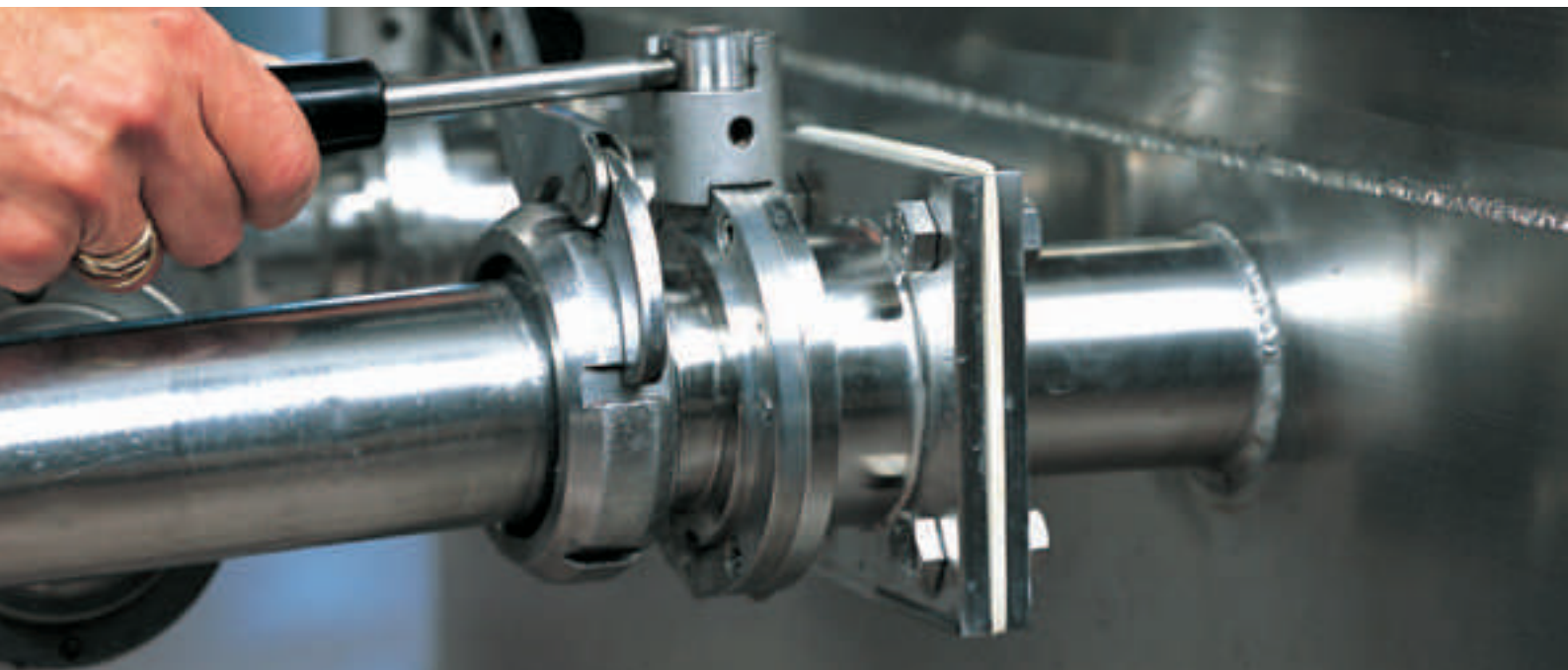
① **La préparation des vins**  
**A** l'issue des fermentations, les vins doivent être clarifiés et stabilisés. Ces opérations, qui se dérouleront sur plusieurs mois, engendreront



des contacts avec l'oxygène lors de chaque transfert du vin, participant ainsi à son évolution.

**L'oxydation**, processus inexorable de tout composé organique en présence d'oxygène, n'est pas nécessairement négative pour un vin. Au contraire, ce processus encore mal connu contribue à la formation de la plupart des **arômes**. Cependant, cette oxydation ne doit pas être excessive et brutale, le vin n'y résisterait pas. L'élaboration du Champagne est en fait une succession d'étapes, généralement à basse température (10/15°C), où l'oxydation est **très lente et progressive**.

Au cours de cette période, le stockage des vins est réalisé le plus souvent à température basse en **cuves** parfaitement ouillées, c'est-à-dire complètement remplies, permettant de protéger le vin du contact avec l'oxygène. Quelques élaborateurs privilégient toujours le stockage dans **des fûts ou des foudres en chêne** de façon à créer les conditions d'une oxydation « ménagée » et à apporter à leurs vins un peu plus de rondeur et de gras.





## 18 L'âge tendre

### ② Les vins de réserve

Pour contrebalancer les variations de typicité, de maturité et de quantité des vendanges, les Champenois conservent chaque année une partie de la récolte présentant un bon **potentiel d'évolution**. Ces « vins de réserve » sont non seulement une sécurité, mais aussi une partie intégrante de la **philosophie d'assemblage** des vins de Champagne.

En Champagne, les vins de réserve sont utilisés dans la plupart des assemblages, à la seule exception des cuvées millésimées qui portent la date de leur récolte.

Leur rôle est d'abord de **pérenniser le style** de chaque cuvée d'une année à l'autre. Ils sont conservés environ 2 à 3 ans, parfois sur lies fines, généralement



dans des cuves à température basse (12 à 13°C) à l'abri de l'oxygène.

Mais ils apportent aussi une **assise à l'assemblage** par leur caractère plus mûr de vins évolués.

Dans cet objectif, les vins sont conservés en cuves sur des durées



plus longues, pouvant aller jusqu'à 10 ans. Là encore, certains élaborateurs se démarquent par une conservation sous bois, en fûts ou en foudres, voire en magnums.





## 20 L'âge tendre

Le pourcentage de vins de réserve peut parfois atteindre 40% dans un assemblage. Il est donc difficile de donner un **âge précis** à ces Champagnes, dits « non millésimés » ou « multi-millésimés ».

Les vins de réserve peuvent intervenir également



lors du dosage, où ils apportent une **touche finale**.

Pour cet usage, ils sont alors gardés en petites cuves ou parfois en fûts ou en foudres pendant plusieurs années. Les vins de réserve, compte tenu des coûts de stockage et d'immobilisation, constituent l'un des **investissements** les plus lourds pour les Champenois.



### ③ L'assemblage

L'assemblage est au cœur de la **stratégie** de chaque Champenois. À ce stade, la palette des vins disponibles combine des « touches » au potentiel d'évolution variable : les crus, les cépages, les cuvées, les tailles et les vins de réserve. Le talent du chef de cave ou du vigneron est alors de créer ou recréer le style qui lui est propre en **anticipant l'évolution** du vin en caves et la date probable à laquelle il atteindra le style recherché. Aucune analyse chimique ne peut à ce jour orienter l'élaborateur dans ce subtil exercice de création. C'est uniquement grâce à son **expérience de la dégustation** qu'il sélectionne les différents constituants de l'assemblage.





*prise de mousse*

*autolyse*

*maturation sur lies*

*15 mois  
3 ans*

*dégorgement*

*dosage*



## 24 La force de l'âge

### *sommaire*

- ① La prise de mousse
- ② La maturation sur lies
- ③ La durée de la maturation sur lies
- ④ Le dégorgement
- ⑤ Le dosage
- ⑥ Le bouchage final

**L**es vins assemblés sont mis en bouteille pour aborder le temps de la « prise de mousse » suivie de la maturation sur lies. Ils deviennent effervescents grâce à cette deuxième fermentation alcoolique et se transforment à nouveau sur le plan organoleptique. Après une durée minimale, l'élaborateur décide de poursuivre la maturation sur lies ou de procéder au remuage, dégorgement, dosage et bouchage, afin de mettre les vins à la disposition des consommateurs.

### ① La prise de mousse

**A**u cours de cette nouvelle fermentation **en bouteilles**, d'une durée de 6 à 8 semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique,





des alcools supérieurs et esters qui contribueront aux caractéristiques sensorielles du vin.

Les levures consomment ainsi l'intégralité de l'oxygène présent dans la bouteille, assurant une **protection** optimale du vin contre l'oxydation.

### Le bouchage de tirage.

C'est l'étanchéité du bouchage qui conditionne l'importance des **échanges gazeux** entre l'extérieur de la bouteille et le vin. Les Champenois ont mis au point un bouchage constitué d'un obturateur en plastique alimentaire (bidule) et d'une **capsule métallique** avec joint liège ou joint synthétique. Certains préfèrent les bouchons liège.

## ② La maturation sur lies

**L**es **lies** sont constituées essentiellement par les levures qui se sont multipliées dans la bouteille et forment un dépôt. À l'issue de la prise de mousse, les levures meurent progressivement et **s'autolysent** : leur contenu cellulaire se dégrade et libère des molécules qui vont interagir avec celles du vin et subir de lentes transformations.

Parallèlement à l'autolyse, une quantité infime d'oxygène pénètre dans la bouteille au travers du



## 26 La force de l'âge

Un même vin évolue **plus vite** en demi-bouteille qu'en bouteille et a fortiori qu'en magnum. Pour ces 3 contenants, le **volume d'oxygène** entrant est identique puisque la taille du col est la même. Mais, plus le **volume du vin** est important, plus la proportion d'oxygène est faible, ce qui ralentit donc l'évolution.

**bouchage** de tirage, tandis qu'un peu de gaz carbonique s'échappe. L'étanchéité n'est donc pas absolue. Le choix du bouchage est un paramètre tout à fait déterminant selon que l'on recherche une évolution plus ou moins rapide.



La maturation sur lies conjugue donc deux phénomènes : l'autolyse des levures et l'oxydation lente provenant du bouchage. En Champagne, ils se **combinent** idéalement compte tenu de la structure fine et délicate des vins. Cette étape cruciale de l'élaboration apporte ainsi des arômes spécifiques aux Champagnes et permet **l'épanouissement** progressif des arômes de maturité et de plénitude, dits tertiaires.



## ③ La durée de la maturation sur lies

C'est un processus continu qui peut, pour les vins de grande constitution, se poursuivre pendant plusieurs dizaines d'années dans les caves champenoises.

### Propos d'élaborateurs champenois :

« Mon assemblage est au top à 24 mois ». « L'idéal pour le style de notre brut c'est 4 ans ». « Avant 5 ans, mes millésimes n'expriment pas leurs qualités aromatiques, ils ne sont pas mûrs ». « Pour moi, la plénitude d'un grand millésime, c'est 10 ans minimum ».

En Champagne, la législation fixe des **durées minimales**. Les vins ne peuvent être tirés en bouteilles qu'à partir du mois de janvier suivant la récolte des raisins. Il doit s'écouler au moins 15 mois entre le tirage et l'expédition, dont 12 obligatoirement sur lies. Le délai est porté à 3 ans pour les millésimes. Ce délai légal, déjà important par rapport aux autres vins effervescents, est dans la réalité presque toujours **plus long** en Champagne : en moyenne de 2 à 3 ans pour les cuvées non millésimées, entre 4 et 10 ans pour la plupart des millésimes.





## 28 La force de l'âge

### ④ Le remuage et le dégorgement

Pour éliminer le trouble généré par les levures de la prise de mousse dans la bouteille, les Champenois procèdent au **remuage**. Ce geste ancestral consiste à faire descendre progres-



#### Le remuage.

Il consiste à faire tourner la bouteille **d'1/8 ou d'1/4 de tour**, à gauche ou à droite, à partir d'un trait de craie tracé sur le culot, tout en la redressant progressivement **de l'horizontale à la verticale**. Ces balancements successifs, reproduits depuis des siècles par les cavistes-remueurs, permettent au gros du dépôt de ramasser les plus

petites particules et ainsi d'obtenir un vin parfaitement **limpide**. Une bouteille est remuée manuellement en moyenne 25 fois sur une durée d'un mois et demi. Un système mécanique ingénieux permet **d'automatiser** le remuage manuel. Un « gyro-palette », à l'œuvre 24h sur 24 et 7 jours sur 7, ramène le délai de remuage d'1 mois 1/2 à 1 ou 2 semaines.

sivement le dépôt

de levures dans le col de la bouteille pour pouvoir l'expulser, après congélation du col, lors du dégorgement.

Le **dégorgement** est un moment crucial dans la vie du vin, après le temps de la maturation sur lies où aucun événement extérieur ne perturbait le vin.



**Dégorgement.**

Les bouteilles sont **sur pointe**. Le dépôt de levures est dans le goulot. Le col de la bouteille est plongé dans une solution à  $-25^{\circ}\text{C}$ . À l'ouverture de la capsule, la pression expulse le glaçon renfermant le dépôt. Les bouteilles restent ouvertes environ **30 secondes**.

On pratique encore le dégorgement «**à la volée**», manuel, surtout pour les petites quantités, les grands contenants et les vieux millésimes : on tient la bouteille tête en bas, on l'ouvre en la redressant prestement pour laisser partir juste ce qu'il faut de vin pour être sûr que le dépôt soit expulsé.

Le dégorgement consiste à ouvrir la bouteille et à en expulser **le dépôt de levures**, logé dans le goulot. Lorsque le bouchage est ôté, la pression éjecte le dépôt. Le vin, qui était à 6 bars de pression, se retrouve donc à **pression atmosphérique**. Pendant ces quelques **secondes** d'ouverture, l'oxygène pénètre dans la bouteille. Il entre alors en quantité d'oxygène l'équivalent de ce qui est entré dans la bouteille pendant plusieurs mois de maturation sur lies. Le dégorgement provoque donc un **choc**, dont l'effet en terme d'oxydation est important.





## 30 La force de l'âge

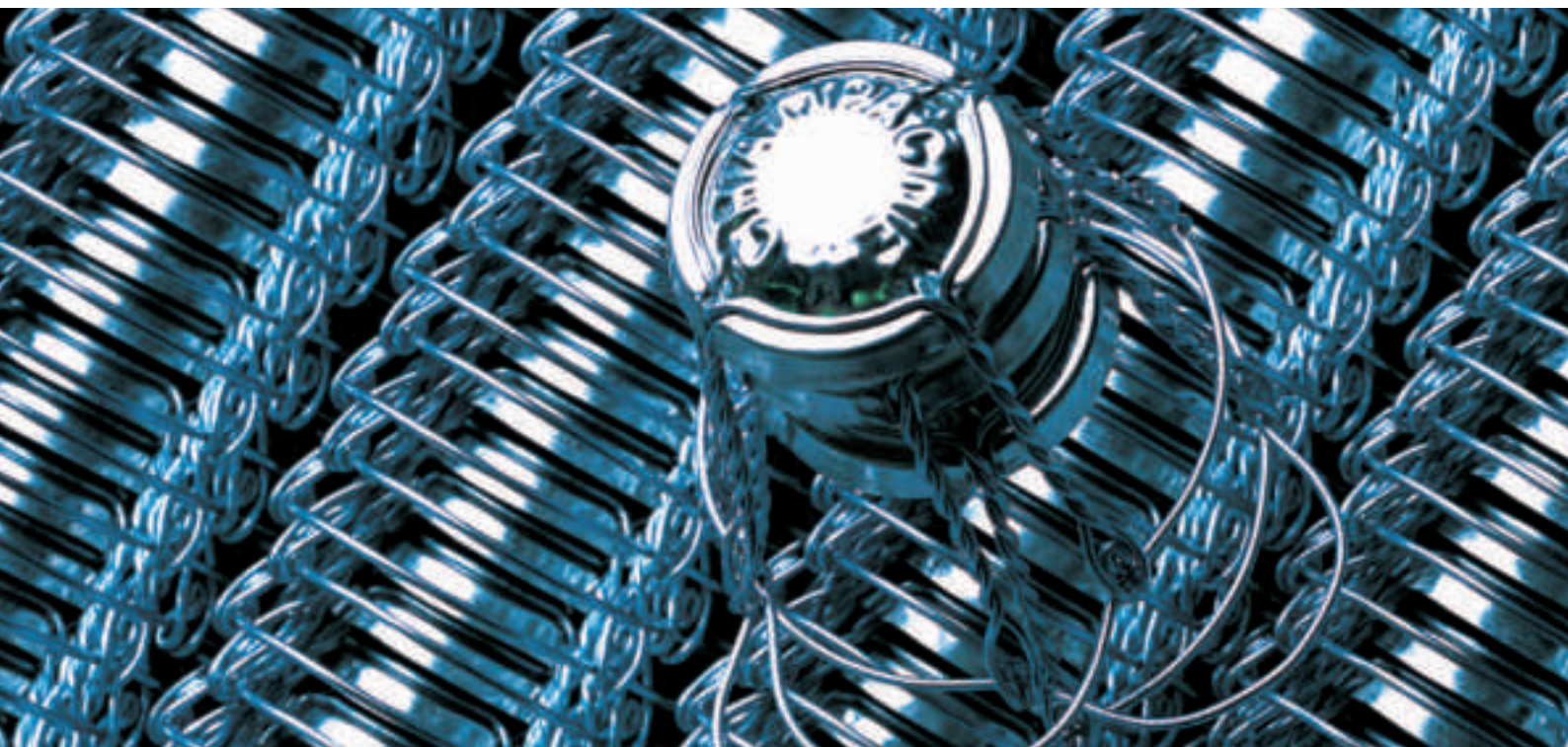
Soit l'élaborateur souhaite préserver la personnalité de son vin et remplace simplement le vin perdu par un peu du même vin allié à du sucre de canne. Soit il souhaite **compléter** le style de son vin par une dernière touche d'arômes. Il a mis de grands vins en réserve dans des fûts, des foudres, ou même dans des magnums, depuis de longues années et s'est ainsi constitué une **palette d'arômes** dans laquelle il choisit sa touche finale. Plusieurs mois avant le dosage, il procède à des essais de liqueurs différentes, il les déguste et choisit celle qui correspond le mieux au style recherché.

### ⑤ Le dosage

Le dosage est la dernière touche apportée au vin avant le bouchage. Il consiste en une très légère adjonction de « **liqueur de dosage** » (environ 1 cl pour une bouteille de 75 cl dans le cas des Champagnes Bruts).

Son but est d'**arrondir** le vin, qui se trouve entièrement dépourvu de sucre en fin de fermentation.

Les vins destinés à vieillir longtemps sont très peu dosés, car le vieillissement leur apporte l'arrondi nécessaire au palais. Le rôle du dosage dans l'évolution sensorielle peut être faible ou important.





### Histoire du dosage.

Dans les années 1850, on buvait encore le Champagne **très fortement dosé**: 150 g de sucre par bouteille en Angleterre et aux États-Unis, 160 à 200 g en France et en Allemagne, davantage encore dans la Russie des tsars.

Les Champagnes se buvaient alors essentiellement à la fin du repas.

**Le premier Champagne Brut** vit le jour en 1874 à la demande des consommateurs britanniques.

Depuis, les Bruts (dosés à moins de 15 g par litre) n'ont cessé de progresser.

Ils représentent 92% des ventes à ce jour.

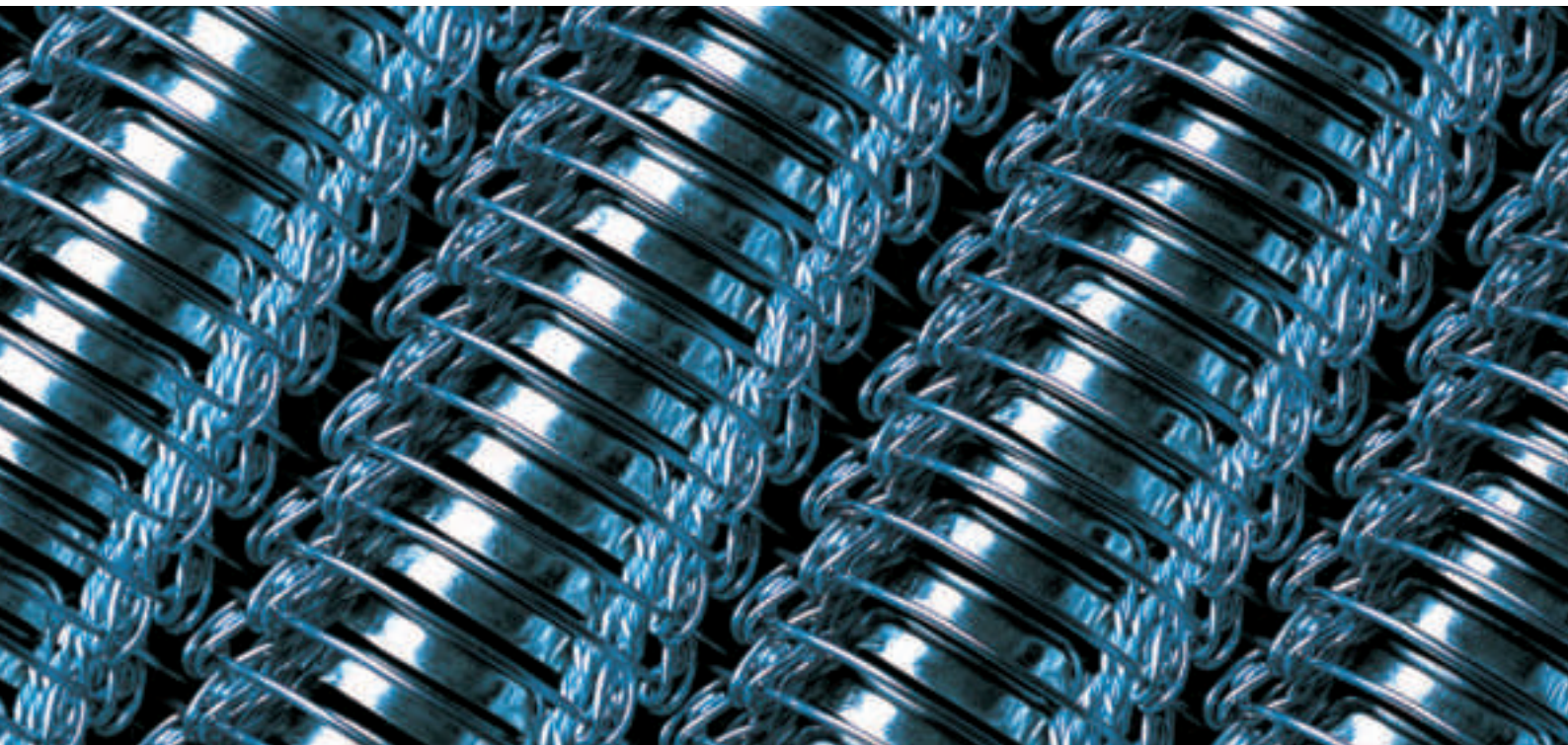
## ⑥ Le bouchage final

Dès qu'il est dosé, le vin est bouché pour aborder une nouvelle étape de son vieillissement. Ce bouchage est composé d'un **bouchon de liège** retenu par un muselet.

Bien qu'assurant un maximum d'étanchéité, il n'empêche pas complè-



tement les échanges gazeux. Comme pour le bouchage de tirage, un peu d'oxygène pénètre au fil du temps et le vin poursuit ainsi son **vieillissement**. De la qualité de ce bouchon dépendra donc en partie l'évolution du vin.





*apogée*

*œnothèques*

*vieillissement*

*fraîcheur*

*complexité*

## 34 L'âge d'or

### *sommaire*

① Le vieillissement

② Les œnothèques

**L**es Champagnes à fort potentiel ont une aptitude à vieillir longtemps, voire pour certains à devenir centenaires. Certains Champenois réalisent ce vieillissement en conservant les vins sur leurs lies, sans les dégorger. D'autres préfèrent les dégorger, doser, boucher, puis les laisser vieillir avec leur bouchage liège, dans leurs caves ou celles de leurs consommateurs. Le moment du dégorgement représente donc un choix majeur. Et, pour conserver ces vins exceptionnels, de plus en plus de Maisons ou de Vignerons constituent de véritables œnothèques.





## ① Le vieillissement

Certains vins ont un potentiel leur permettant de vieillir très longtemps : 10, 20, 50, voire 100 ans !

Ils atteignent alors leur véritable apogée, exprimé par une profonde complexité d'arômes tertiaires (fruits mûrs, sous-bois, torréfaction, etc).

Pour ces très grands vins, **deux types de vieillissement** sont pratiqués en Champagne :

- Le vieillissement de vins non dégorgés que l'on laisse vieillir sur leurs lies, avec leur bouchage capsule ou liège, dans les caves champenoises.
- Le vieillissement de vins dégorgés et dosés, avec leur bouchage liège définitif, soit dans les caves champenoises, soit dans celles des amateurs.

Un vin dégorgé tôt, puis vieilli, ne procurera pas les mêmes sensations aromatiques et gustatives



## 36 L'âge d'or

que le même vin venant tout juste d'être dégorgé.

Son **évolution aromatique** aura été modifiée, notamment par l'impact du dégorgement sur un vin plus ou moins jeune, la légère touche de sucre et l'apport de vieux vins lors du dosage, ainsi que par les différences de bouchage.

**Le moment du dégorgement** s'avère donc déterminant et certains élaborateurs font apparaître sa date sur leurs contre-étiquettes, permettant au consommateur averti de choisir en fonction de ses préférences.

Les amateurs se partagent eux aussi entre les deux approches, certains trouvant un caractère de plus grande fraîcheur aux vins récemment dégorgés, et d'autres davantage de fondu aux vins anciennement dégorgés. Une différence qui dépendra néanmoins de chaque cuvée.

Enfin, le vieillissement a un impact sur **l'effervescence**. Du fait de la perte de pression, inévitable compte tenu de la micro-perméabilité





du bouchage, l'effervescence est plus fine, la mousse plus discrète, voire parfois quasi inexistante pour les vins les plus anciens.

## ② Les œnothèques

Aujourd'hui, de nombreux Champenois créent ou recréent une œnothèque. C'est la conséquence d'un intérêt grandissant des amateurs pour les vieux vins, magnifiquement évolués. La mission première d'une œnothèque reste néanmoins de constituer la **mémoire** de la Maison ou du Vigneron. On y trouve des vins très anciens qui peuvent remonter jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. En général, seuls les vins **millésimés** sont destinés à vieillir aussi longtemps, car ils sont conçus lors des grandes années, lorsque les raisins sont jugés exceptionnels et que les vins ont un potentiel de garde important. Dans les œnothèques, les vins sont la plupart du temps **non dégorgés**, donc encore sur lies.





*craie*

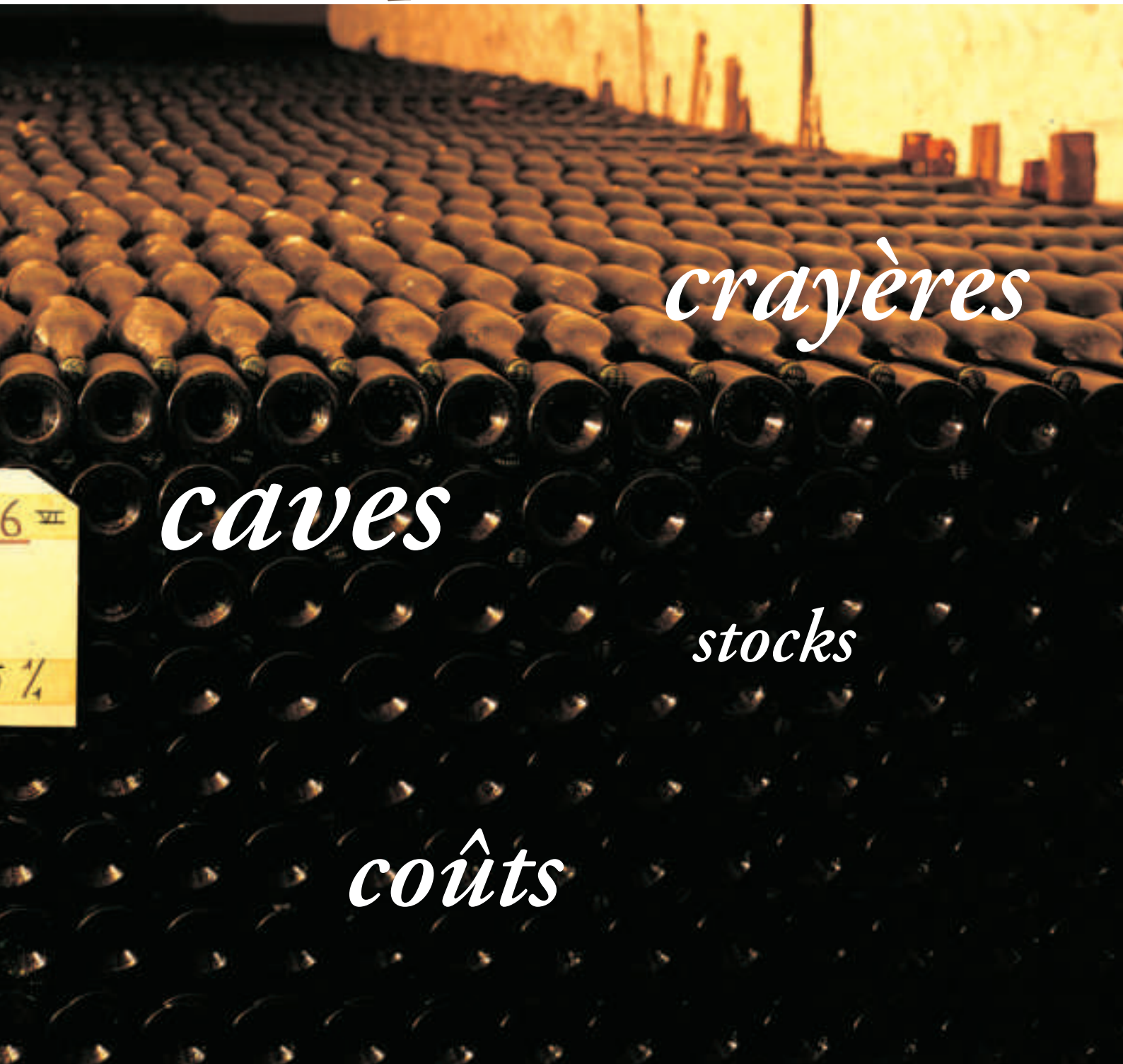
*température*

*crayères*

*caves*

*stocks*

*coûts*



## 40 Le mode de vie

### *sommaire*

- ① Les caves champenoises
- ② Le prix du temps
- ③ Le mystère de l'évolution

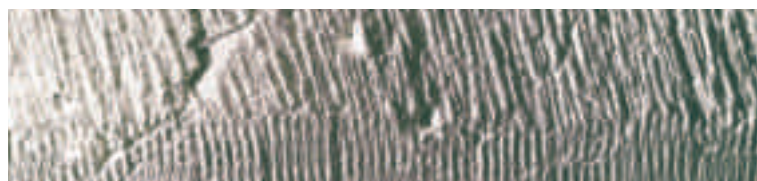
**S**i la maturation des vins de Champagne est exclusive, les lieux où elle se déroule le sont tout autant : les caves champenoises sont uniques. La craie joue un rôle majeur pour la maturation et le vieillissement du vin : une température relativement constante et une hygrométrie élevée. C'est au prix d'investissements, de coûts et de risques considérables que les Champenois font des « temps du vin » un atout incomparable.

### ① Les caves champenoises

#### **Les crayères.**

Les plus exclusives et spectaculaires de toutes ces caves sont bien sûr les fameuses crayères **gallo-romaines** de Reims. Elles furent creusées par les Romains qui eurent recours à la craie du sous-sol champenois pour bâtir la ville de **Reims**, alors appelée Durocortorum.

**H**istoriquement, les Champenois découvrirent à la fois à Reims et à Épernay d'importantes **veines calcaires** de plusieurs centaines de mètres d'épaisseur, permettant de creuser différents niveaux de souterrains. Et, dès la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle, les grands travaux commencèrent dans les





Au commencement les carrières étaient à ciel ouvert, puis pour se protéger de la pluie, du gel et du froid, on décida d'extraire la craie **en sous-sol** en creusant des puits d'environ 2 à 5 mètres de côté et 2 à 3 mètres de hauteur, s'élargissant au fur et à mesure de la descente en forme d'entonnoir inversé. Véritables **cathédrales souterraines**, les crayères sont au nombre d'environ 250. Leur profondeur va de 10 à 35 mètres. Les crayères furent longtemps inexploitées. Vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les Maisons de Reims les investirent et les agrandirent en perçant de nouvelles galeries.

sous-sols de ces villes. Aujourd'hui, on estime à plusieurs **centaines de kilomètres** le réseau des caves champenoises. Ce sont parfois de véritables cités souterraines, dont les principales galeries sont larges comme des avenues et les galeries transversales ont la taille de rues. La profondeur de ces caves varie de 10 à 40 mètres. Le creusement fut relativement aisé, car la craie est un matériau tendre. Plus elles sont profondes, moins la **température**, voisine de 12°C, fluctue entre l'été et l'hiver. **L'hygrométrie** est élevée : 90 à 100%, sans condensation, le calcaire absorbant l'humidité. Il arrive cependant qu'après de fortes pluies y règne momentanément un léger brouillard, ajoutant au mystère des lieux. Les nouvelles caves qui se créent en Champagne ne sont plus toutes creusées en sous-sol. Grâce aux **progrès** des techniques d'isolation, de climatisation et de contrôle de l'hygrométrie, elles recréent en surface les conditions idéales de conservation.



## ② Le prix du temps

Les caves concrétisent l'important **investissement** des Champenois sur le temps pour bonifier leurs vins. On y prend conscience de l'énorme charge financière que représente **l'immobilisation des stocks** pendant des années, voire de très nombreuses années pour les plus grands vins. D'autre part, les caves elles-mêmes représentent un **coût immobilier**, les millions de bouteilles stockées occupant une place gigantesque. Les multiples opérations réclamées par l'élaboration champenoise impliquent aussi une **quantité de travail** considérable : en cuverie lors de la vinification, « manipulations » répétées lors du tirage et de la prise de mousse, travail d'entreillage et de remuage, de dégorgement, d'habillage... d'où un important **personnel** dans les cuveries et les caves. Enfin, il faut prendre en compte le **risque** qu'encourt chaque Champenois dès qu'il fait un choix d'élaboration pouvant influencer sur la longévité du vin. Car, comme on l'a





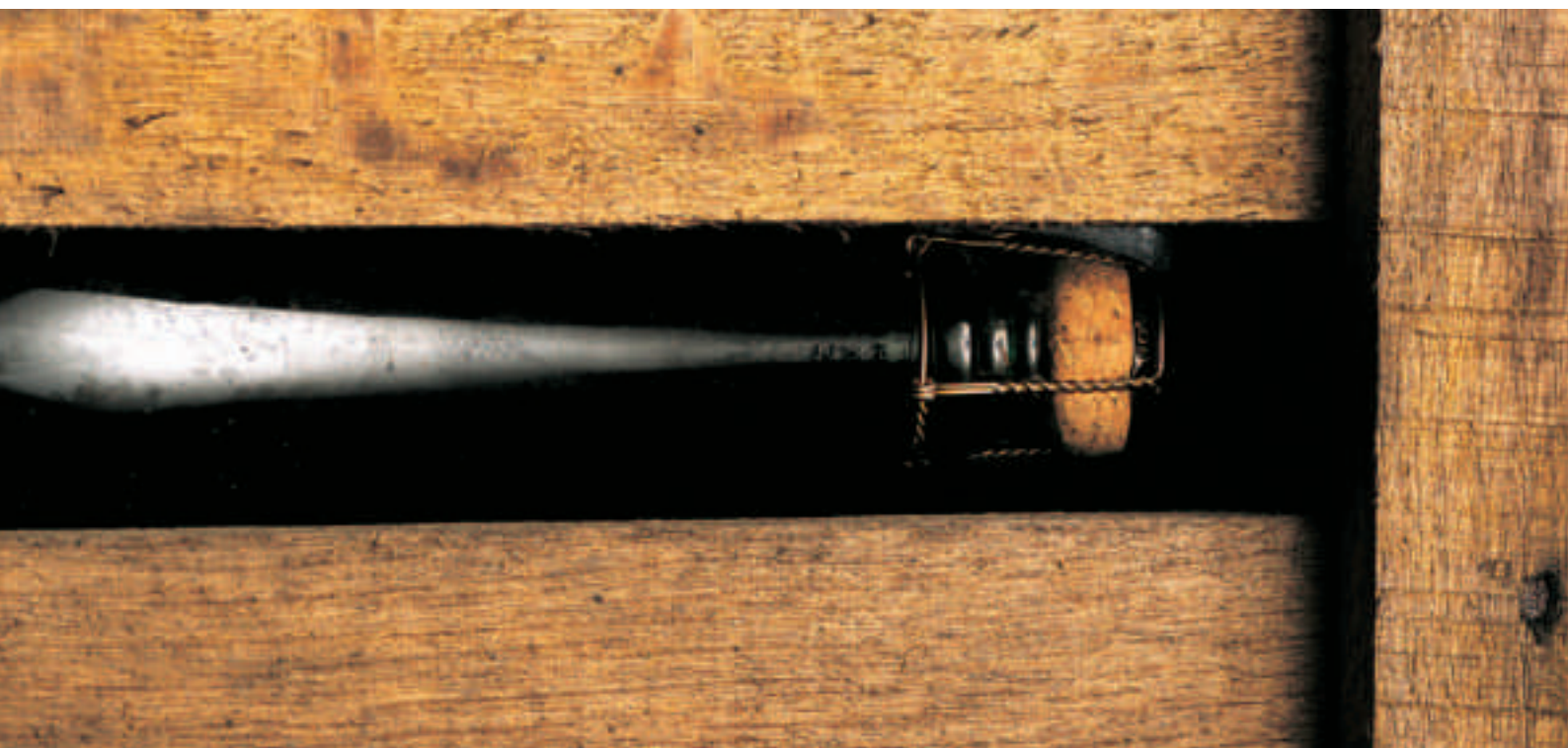
vu, le vieillissement n'est pas une science exacte, mais le résultat de recherches, d'expériences, de convictions, qui évoluent tous les jours. C'est donc le **prix de la qualité** qui entre dans chaque bouteille de Champagne et en fait son incomparable valeur.

### ③ Le mystère de l'évolution

L'objectif de cette étude est de rappeler l'importance du facteur **temps** dans la construction de la personnalité d'un Champagne. Un Champagne évolue **de façon continue** au cours de sa première fermentation, de son assemblage, de sa maturation sur lies, de son dégorgement, de son bouchage et encore au-delà, dans les caves de son élaborateur ou de son consommateur. L'évolution d'un vin de Champagne est donc un phénomène extrêmement **complexe** auquel l'élaborateur est confronté tout au long des « temps du vin », et qui garde encore aujourd'hui une grande part de **mystère**.

#### Les bouteilles du « Jönköping »

Des milliers de bouteilles de Champagne de 1907 ont été retrouvées dans un excellent état de conservation après avoir passé **82 ans à 63 mètres de profondeur**. Au fond de l'océan, la température est voisine de 0°C, l'obscurité totale, l'oxygène rare. Ces conditions sont idéales pour **ralentir** les processus d'évolution du vin. Il a fallu cependant que les bouchons et les muselets aient été capables de résister aux agressions de l'eau salée.





Nous remercions pour leur contribution à ce dossier les nombreux Champenois sollicités et les Services Techniques du CIVC.

La majorité des photographies sont issues d'un reportage réalisé en juin 2002 par © Alain Cornu/CIVC.

Autres photographies : © Michel Hetier/CIVC, © Promo-Champagne/CIVC.

Photographies de la carte des arômes : © Cedus/Alain Muriot, © Brand-X-pictures, © Aprifel,

© Francis Jalain/Stock-Image, © La photothèque culinaire : Vasseur, Rosenfeld, © Author's image.

Direction artistique atelier Fabrizi.

Imprimé en France, en septembre 2002 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

Tous droits réservés. © CIVC.



Nous remercions pour leur contribution à ce dossier les nombreux Champenois sollicités et les Services Techniques du CIVC.

La majorité des photographies sont issues d'un reportage réalisé en juin 2002 par © Alain Cornu/CIVC.

Autres photographies : © Michel Hetier/CIVC, © Promo-Champagne/CIVC.

Photographies de la carte des arômes : © Cedus/Alain Muriot, © Brand-X-pictures, © Aprifel,

© Francis Jalain/Stock-Image, © La photothèque culinaire : Vasseur, Rosenfeld, © Author's image.

Direction artistique atelier Fabrizi.

Imprimé en France, en septembre 2002 pour le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne.

Tous droits réservés. © CIVC.

# Les temps du vin chez

votre étiquette



# 1 Les arômes

## L'évolution sensorielle de nos Champagnes

- Champagnes jeunes (jusqu'à 2/3 ans)

---

---

---

- Champagnes matures (de 3/4 ans à 6/8 ans)

---

---

---

- Champagnes de plénitude (au-delà de 6/8 ans)

---

---

---

# 2 Le potentiel

**Nos choix, nos pratiques pour obtenir des raisins, puis des moûts et des vins clairs, à fort potentiel**

- Crus

---

- Conduite de la vigne

---

- Date de vendanges

---

- Pressurage

---

- Fermentations

---

# 3 La préparation

## Nos choix en vue de l'assemblage

La préparation des vins (cuves, fûts)

---

---

Les vins de réserve (contenants, nombre et type de vins, durée de conservation)

---

---

La composition de nos assemblages

---

---

# 4 La maturation et le vieillissement

## Notre politique de maturation et de vieillissement pour nos différents vins

- Les durées de maturation sur lies
  - Les bouchages de tirage
  - Les politiques de dégorgement (tôt ou tard)
  - Les liqueurs de dosage
  - Les durées de vieillissement post-dégorgement
- 
-



## Notre œnothèque

- Type et âge des vins

- Date de création

- Importance

# 5 Les conditions

## Nos caves et nos investissements pour la maturation et le vieillissement de nos vins

L'histoire de nos caves (traditionnelles, en surface)

Leurs caractéristiques (longueur, profondeur, température...)

Les investissements que représente notre politique de vieillissement