

► PRESSURAGE

- Aussitôt après la cueillette
- Grappes entières
- Lent et fractionné

| Unité de pressurage (marc) = 4 000 kg de raisins | |
|--|-----------------|
| Cuvée 2 050 L | Taille 500 L |

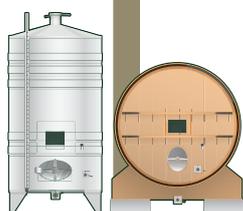
↓
MARCS ("AIGNES")
Distillerie



► DÉBOURBAGE

- Clarification des jus par sédimentation
- Soutirage

↓
BOURBES
Distillerie



► FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

- FA = Sucre → Alcool et CO₂
- FML (*facultative*) = Acide malique → acide lactique

► ASSEMBLAGE

- Vins clairs : vins de base
 - Crus
 - Cépages
 - Années

| Vins de l'année | Vins de réserve |
|---------------------|---------------------------------|
| Fraîcheur, vivacité | Complexité, permanence du style |



► TIRAGE

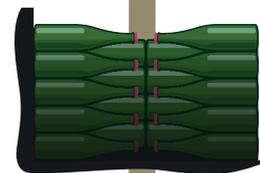
- Mise en bouteille de l'assemblage
- A partir du 1^{er} janvier suivant la vendange
- Ajout de la liqueur de tirage (sucre, levures, adjuvant de remuage)



PRISE DE MOUSSE ET MATURATION

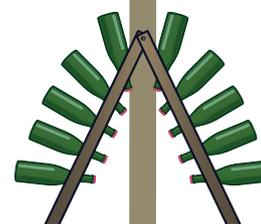
- Prise de mousse = 2^{ème} FA en bouteille
- Pression : 6 bars à 20°C
- Autolyse des levures : apport d'arômes
- Maturation en caves

| Non-millésimés | Millésimés |
|-----------------|-----------------|
| 15 mois minimum | 36 mois minimum |



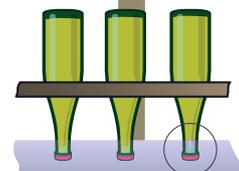
REMUAGE

- Manuel ou mécanique
- Concentration des lies dans le goulot de la bouteille



DÉGORGEMENT

- Manuel ou mécanique
- Expulsion du dépôt concentré dans le goulot



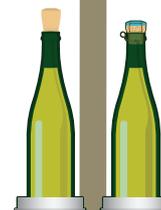
DOSAGE

- Ajout de la liqueur d'expédition pour finaliser le profil du Champagne



BOUCHAGE ET MUSELAGE

- Ajout :
 - Bouchon en liège
 - Plaque de muselet
 - Muselet



HABILLAGE

- Ajout :
 - Coiffe
 - Etiquette
 - Contre-étiquette



► 1,2 kg de raisin = 1 bouteille de Champagne

En savoir plus : champagne-mooc.com