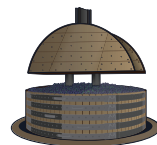


CHAMPAGNE : DU VIN TRANQUILLE AU VIN EFFERVESCENT

LES PRÉMICES

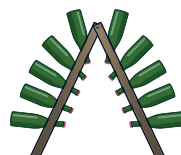
- **Début du XVII^e siècle** : la Champagne invente un mode de pressurage qui permet d'obtenir du vin blanc à partir de raisins noirs. Le « vin gris » ainsi produit est reconnu de grande qualité.
- **1668 : Dom Pierre PÉRIGNON** est à l'origine de pratiques promettant l'excellence des vins de Champagne :
 - ▶ Attention portée à la qualité des raisins
 - ▶ Assemblage raisonné
 - ▶ Vinification soignée
- **Fin du XVII^e siècle** : les bouchons en liège commencent à être utilisés en Champagne.



Les champenois, soucieux de mieux conserver et transporter leurs vins, les mettent en bouteilles plutôt qu'en tonneaux. L'effervescence issue de la fermentation du vin est piégée dans la bouteille et se révèle seulement dans les verres. L'aristocratie s'entiche alors de ce vin pétillant. Cette effervescence des premiers temps est encore très aléatoire, mais les champenois vont chercher à la maîtriser...

LA MAÎTRISE DE L'EFFERVESCENCE

- **Début du XVIII^e siècle** : les verreries françaises adoptent un mode de fabrication venu d'Angleterre. Les bouteilles obtenues sont plus résistantes et permettent donc de mieux contenir la pression.
- **1816** : des « tables de remuage » (devenues par la suite pupitres) sont inventées pour amener le dépôt de lies dans le goulot de la bouteille. Le « dégorgement » permet ensuite de l'éliminer.
- **1837 : Jean-Baptiste FRANCOIS**, pharmacien châlonnais, utilise le densimètre pour mesurer la quantité de sucre à ajouter au vin pour obtenir une effervescence optimale.
- **1844** : la plaque de muselet (capsule), maintenue par un muselet en fil de fer, est inventée.
- **1850 : Edme-Jules MAUMENÉ**, chimiste rémois, crée l'aphromètre, un appareil permettant de mesurer la pression dans les bouteilles.
- **1857 : Louis PASTEUR** débute ses travaux sur les fermentations. Il découvre par la suite l'existence, le rôle et le fonctionnement des levures permettant, enfin, la maîtrise des fermentations du vin.



Emile MANCEAU, œnologue champenois, démontre plus tard que les levures ont un appétit et des comportements différents selon la composition du vin et le terroir dont elles sont issues.

LES RECHERCHES CONTEMPORAINES

- **Aujourd'hui** : dans sa quête de l'excellence, la filière Champagne affine sa compréhension et sa maîtrise, notamment sur le pressurage, la sélection des levures, le rôle de l'oxygène, les échanges gazeux, les goûts de lumière, etc.



Depuis le XIX^e siècle, les étapes de l'élaboration du Champagne sont maîtrisées et inchangées. Mais la filière Champagne continue d'innover tant sur le perfectionnement des outils d'élaboration que sur des solutions permettant de réduire son impact sur l'environnement.



En savoir plus : champagne.education