



## ▶ PRESSURAGE

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

**Unité de pressurage (marc) =  
4 000 kg de raisins**

Cuvée	Taille
2 050 L	500 L

MARCS (« AIGNES »)  
Distillerie



## ▶ DÉBOURBAGE

- Clarification des jus par sédimentation
- Soutirage

BOURBES  
Distillerie



## ▶ FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

- **FA** = Sucre → Alcool et CO<sub>2</sub>
- **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



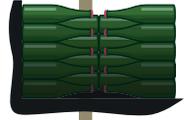
## ▶ TIRAGE

- Mise en bouteille de l'assemblage
- A partir du 1<sup>er</sup> janvier suivant la vendange
- Ajout de la liqueur de tirage (sucre, levures, adjuvant de remuage)



## PRISE DE MOUSSE ET MATURATION

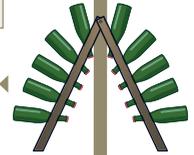
- Prise de mousse = 2<sup>e</sup> FA en bouteille
- Pression : 6 bars à 20 °C
- Autolyse des levures : apport d'arômes
- Maturation en caves



Non-millésimés	Millésimés
15 mois minimum	36 mois minimum

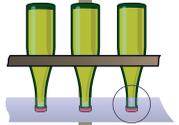
## REMUAGE

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



## DÉGORGEMENT

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



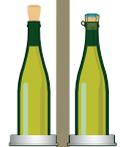
## DOSAGE

- 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