

LA CHAMPAGNE

APPELLATION CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

CHAMPAGNE

CÉPAGES

PINOT NOIR
CHARDONNAY
PINOT MEUNIER

Divisée en trois grands
Secteurs

La Montagne du Reims
Domine le Pinot Noir

La Vallée de la Marne
où est cultivé surtout le Pinot Meunier

La Côte des Blancs
où on cultive le Chardonnay
Une 4ieme région , plus petite et moins
cotée est située dans la vallée de
l'Aube.

CHAMPAGNE

ORIGINES

Jusqu' à la fin du 17^{ième} siècle, le vin de la province de Champagne était plutôt rouge, n' était pas mousseux . L' arrivée de Dom Pierre Pérignon, en 1688, comme cellérier de l' abbaye bénédictine d' Hautvilliers dans le diocèse de Reims, allait changer leur destinée et révolutionner toute la fabrication des mousseux jusqu' à nos jours.

Dom Pérignon laissera en héritage trois éléments primordiaux:

- mélanges des vins de provenances différentes
- La compréhension de la prise de mousse
- Le bouchon de liège

L 'Élaboration du Champagne

- **La création du Champagne demande des manipulations supplémentaires qu 'on ne retrouve pas dans l 'élaboration classique des vins tranquilles.**

- **Chaque phase de l 'élaboration vise à transformer le produit et est indispensable pour la création du champagne.**

- **L 'élaboration est divisée en six Grandes phases qui, elles-mêmes, comptent une douzaine de manipulations:**

- 1ère Phase: Le traitement du raisin
 - les vendanges
 - le pressurage
- 2ième Phase: L 'élaboration du vin tranquille
 - la première fermentation (dure 3 semaines)
 - assemblage de la cuvée
- 3ième Phase La prise de mousse ou deuxième fermentation
 - addition de la liqueur de tirage (veut dire sucre et levures, 25 g / litre de vin
 - Mise sur lattes
 - fermentation terminée
 - mûrissent sur leur dépôts (lies)
 - 1 an pour les non millésimé
 - 3 ans pour les millésimé
- 4ième Phase La clarification
 - Le remuage (les lies vers le goulot)
 - Le dégorgement (évacuer le dépôt)
- 5ième Phase La création du type
 - L 'égalisage - dosage fait par la liqueur d 'expédition (sucre et vin). Ceci crée le type de Champagne : Brut, Extra-sec, Sec, Demi-sec et doux. Si cette liqueur n 'est pas additionnée il aura la mention Brut de Brut.

L'Élaboration du Champagne

■ 6ième Phase

La préparation du produit fini

– Le bouchage

– L'habillage

– La conservation:

- Le champagne est prêt à être bu dès sa sortie des caves des producteurs où il a séjourné.

DÉGUSTATION

- Veuve Clicquot Brut \$ 62,75
Vintage Réserve 1995
- Pommery \$114,00
– Louise 1990
- Mystère..... \$?? . ??
- Pommery \$ 51,50
– Brut Rosé

Dégustation

Veuve Clicquot Vintage Réserve



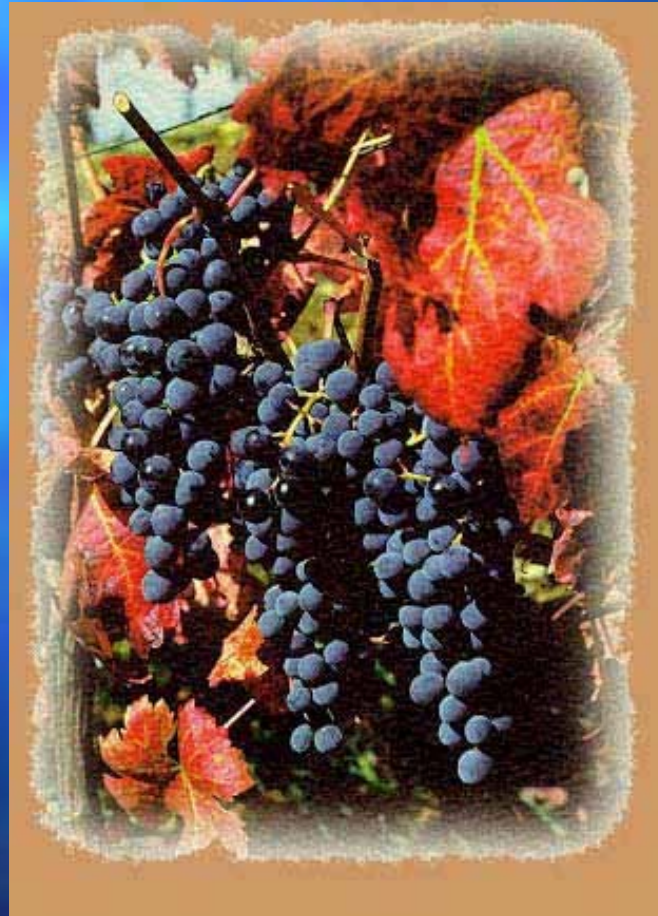
Le terrain des grands millésimes



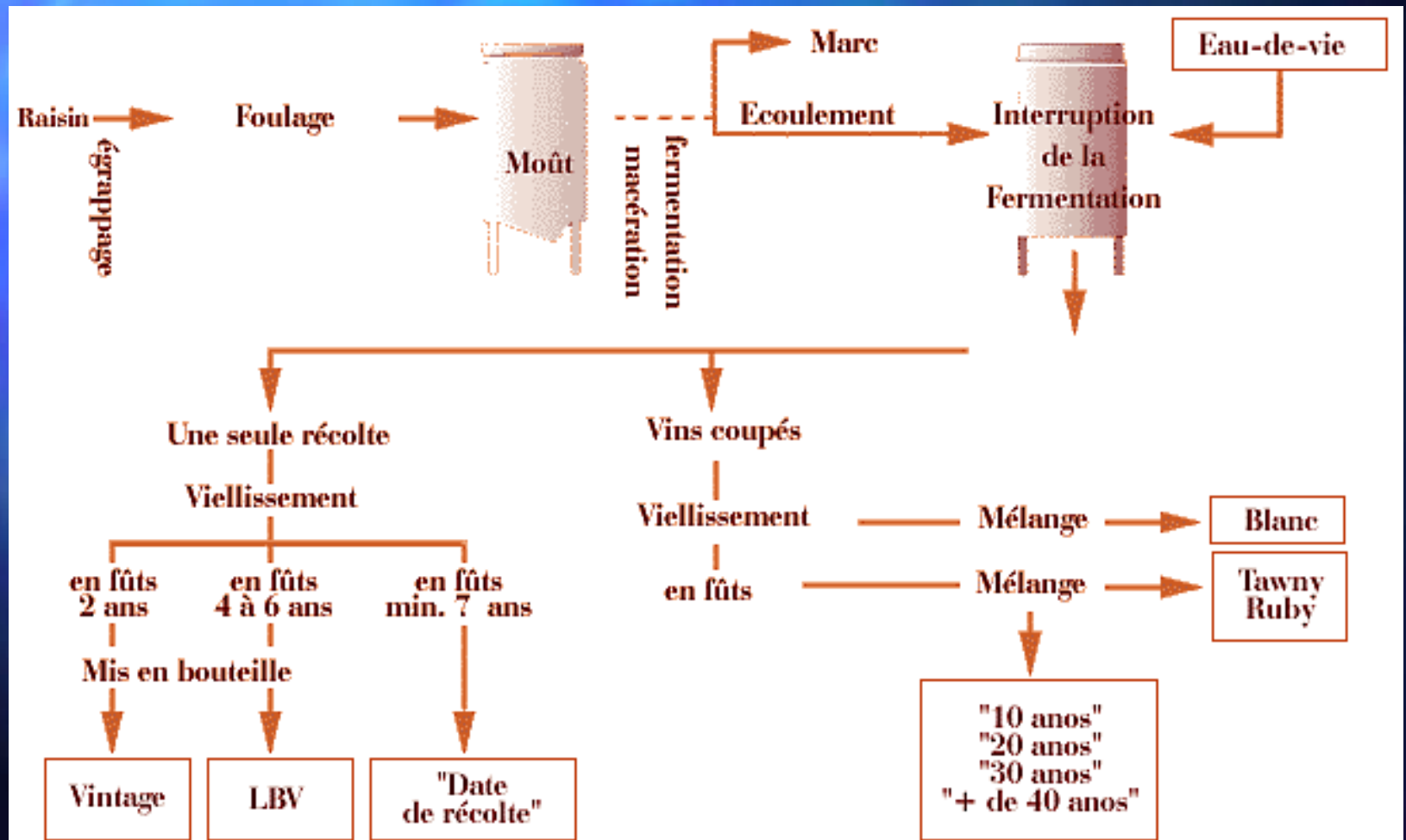
POMMERY



Porto Vintage



Procédé de vinification et de vieillissement du Vin de Porto



Vieillessement

Dans le cas des *Vintage* et *Late Bottled Vintage* (LBV), le vieillissement se fait au départ dans les fûts, pendant 2-3 ans pour les premiers et 4-6 ans pour les seconds. Après la mise en bouteille, les propriétés du vin se développent considérablement grâce à l'évolution du bouquet dans des conditions d'oxydo-réduction en espace réduit. La longévité de ces vins est très élevée en raison de leur richesse en polyphénols (atteint leur maximum au bout de 20 ans pour les *Vintage* et de 5 ans pour les *LBV*, bien qu'il arrive souvent que cette bonification se prolonge encore quelques années).

Tous les autres types de porto vieillissent dans des conditions d'oxydation variées, moins marquées dans le cas des *Ruby* (qui conservent ainsi leurs couleurs plus ou moins intenses et la vigueur caractéristique des jeunes vins) et plus accentuées dans le cas des *Tawny*, des portos avec date de récolte et de ceux avec indication d'âge. Au fur et à mesure du vieillissement par oxydation, le vin perd de cette âpreté caractéristique, provoquée par les tanins et développe un merveilleux bouquet riche et complexe. La gamme de couleurs varie également beaucoup lors du vieillissement par oxydation. La couleur intense des jeunes vins revêt des tonalités rouge-doré au début et tend finalement vers les nuances dorées, propres aux vieux *Tawny*.

Graham 's
Malvedos 1988
Vintage porto

\$ 44,50