

DOSSIER de M.

Pour la soirée A.G.C. de ce soir à La Terrasse du Gray, Philippe Servas et moi, nous allons vous proposer de découvrir ou de redécouvrir quelques Champagnes.

Même si cette **dégustation à l'aveugle** promet d'être un peu festive, puisque nous approchons à grands pas des traditionnelles Fêtes de Fin d'Année... l'objectif principal c'est de tenter de faire ressortir un ou des Champagnes qui a, ou qui ont, si possible, **un rapport qualité/prix très intéressant**.

Nous espérons donc qu'au moins un Champagne obtiendra d'une manière quasi générale une belle reconnaissance pour sa haute qualité, et qu'il nous permettra de passer sans trop tarder **une commande groupée Club**, (du moins pour celles et ceux qui veulent en acheter) afin de recevoir nos bouteilles à temps, **pour pouvoir en boire pendant les Fêtes de Noël mais aussi celle du Réveillon**, éventuellement pour faire de bien sympathiques cadeaux, mais aussi pour notre consommation personnelle pendant une bonne partie de l'année 20-20. Une année forcément axée sur les 20 (pardon sur les vins) !

Mais pour les Amateurs éclairés que nous sommes, même si la période actuelle est difficile, et que nous ne pouvons plus comme par le passé jeter l'argent par les fenêtres, nous pensons que ce serait vraiment dommage de commander un Champagne moyen parce qu'il coûte 1 ou 2 euros de moins, plutôt que d'**acheter le meilleur**, celui qui comble d'aise 80% ou 90% d'entre nous.

Mais comme toujours, au Club A.G.C. **il n'y a jamais eu, et il n'y aura jamais d'obligation d'achat**, et donc : chacun fait-fait-fait c'qui lui plaît-plaît-plaît !

+++++++

Un très bref résumé de la bulle champenoise

la région productrice (anciennement nommée la Champagne) s'étend sur une zone faisant 300 km sur 170 km, et elle est dispersée sur 5 départements du Nord-Est de la France : Aube, Marne, Haute-Marne, Aisne, Seine-et-Marne.

La superficie plantée est de presque 35.000 hectares.

On dénombre 66 caves coopératives, 293 négociants et presque 5.000 récoltants expéditeurs.

Tout ceci pour environ 280.000 parcelles viticoles !

En moyenne, une propriété champenoise est composée de 12 à 25 parcelles.

Seuls 324 villages ont le droit de nommer leur Champagne Cru.

L'appellation 1° Cru signifie que le Champagne est fait uniquement avec des raisins de communes classées entre 90% et 99%.

L'appellation Grand Cru signifie que le Champagne est fait uniquement avec des raisins de communes aux meilleurs terroirs, des communes classées à 100%.

Le rendement moyen en Champagne est de 76 hectolitres à l'hectare.

Et, la production annuelle c'est à la louche de 300 à 350.000.000 bouteilles par an.

+++++++

Idées reçues / Le vrai du faux

Non, il ne faut jamais placer le Champagne au congélateur, même pas 5 minutes !

Oui, le Champagne se boit frais : entre 7° et 9° pour un Champagne à l'apéritif,
et entre 12° et 14° pour un grand Millésimé.

Oui, le type de Champagne est déterminé par sa teneur en sucre :

- Le brut nature doit avoir moins de 3 grammes de sucre par litre.
- l'extra-brut doit avoir moins de 6 grammes de sucre par litre.
- Le brut doit avoir moins de 12 grammes de sucre par litre.
- L'extra-dry doit avoir de 12 à 17 grammes de sucre par litre.
- Le sec (ou dry) doit avoir entre 17 et 32 grammes de sucre par litre.
- Le demi-sec doit avoir entre 32 et 50 grammes de sucre par litre. (P/o Foie gras & desserts)
- Le doux lui, il doit avoir plus de 50 grammes de sucre par litre.

Oui-Oui, un Champagne blanc de blancs est élaboré exclusivement avec du Chardonnay.

Oui, un Champagne blanc de noirs est élaboré avec du Pinot Meunier et du Pinot Noir, ou l'un des deux.

Oui, un Champagne rosé peut être élaboré de 2 manières très différentes :

- en ajoutant du vin rouge champenois (Bouzy) à un Champagne.
- en laissant macérer la peau de baies de Pinot noir lesquelles vont colorer le jus de l'assemblage.

Oui, la technique qui consiste à sabrer le Champagne avec une épée remonte aux officiers de Napoléon durant le second empire.

Oui, Napoléon avait l'habitude de dire : « Le Champagne est indispensable en cas de victoire, et il est nécessaire en cas de défaite » !

Non, la Cuvée Spéciale ne correspond à rien : Brut premier, Brut réserve, Brut Grande réserve, etc...

Oui, le Champagne est le seul vin AOC qui n'a pas obligation d'indiquer qu'il l'est sur la bouteille.

Oui, un collectionneur de capsules métalliques de Champagnes c'est : un placomusophile !

+++++++

Les Cépages

Pour élaborer le Champagne on cultive principalement 3 cépages :

- Le Chardonnay (30% des surfaces).
- Le Pinot Noir (38% des surfaces).
- Le Pinot Meunier (32% des surfaces).

Mais, les 3 cépages sus-mentionnés ne sont pas les seuls autorisés pour élaborer un Champagne. De fait un producteur peut légalement utiliser aussi 4 autres cépages qui doucement font leur retour, et ceci concerne environ une centaine d'hectares :

- L'Arbane,
- Le Pinot Blanc, c'est le plus utilisé des 4 (produit pour pas loin de 90% à lui seul)
- Le Petit Meslier,
- Le Pinot Gris

Un Champagne blanc de blanc est élaboré avec seulement du Chardonnay. Il est traditionnellement dégusté à l'apéritif, et son côté acide et fruité s'accorde bien avec toutes les recettes à base de fruits rouges.

Un Champagne blanc de noir est élaboré avec du Pinot Noir et plus rarement avec du Pinot meunier. Il s'apprécie avec des jambons de pays, des rillettes, des pâtés, bref avec la charcuterie en général, mais surtout avec le gibier et les champignons. Il est souvent dégusté pendant le repas.

Bien remarquer que le Pinot Meunier est interdit dans les Grands Crus.

++++++

Sans vouloir parler de religion ici... c'est bien BIO tout ça, et l'AB alors ?

Depuis 2003 le **changement de climat** a amené l'interprofession champenoise à s'engager dans la **réduction des émissions de carbone** de la filière, en visant - 25 % d'ici 2020. Ainsi il a été décidé un allègement du poids des bouteilles, et une incitation à une moindre utilisation des pesticides dans les vignes... c'est louable.

Mais n'oublions pas ceux, qui, de manière volontaire, depuis bien plus longtemps travaillent en **Bio**, en **bio-dynamie** ou encore selon la charte d'élaboration des **vins nature**, dans le souci de respecter l'environnement – emploi de produits naturels dans les vignes - retour à l'utilisation du cheval au lieu des engins mécaniques pour mieux respecter les sols – et les consommateurs – avec un vin ayant le moins d'additifs possibles, notamment de **sulfites**.

☞ **La grande différence entre le Bio et la bio-dynamie** se trouve dans la **présence de sulfites**. Les vignerons ajoutent des composés chimiques pour mieux maîtriser la fermentation. Dans l'agriculture biologique, cette pratique est limitée, alors qu'en **bio-dynamie, elle est pratiquement interdite**.

Le vin bio, c'est une tendance qui n'a pas échappé aux consommateurs. Ces dernières années, bon nombre d'oenophiles n'ont cessé de rechercher des vins bio. Mais faut-il plutôt dire des vins issus de l'agriculture biologique ? Car ce n'est pas le vin qui est bio, c'est le raisin. Les pratiques des vignerons doivent respecter un cahier des charges très strict imposé par l'Europe. Le leitmotiv : cultiver la vigne tout en respectant le vivant et les cycles naturels.

Le vigneron ne peut donc pas utiliser de pesticides de synthèse, d'engrais chimiques ou d'OGM. Les racines vont alors plus profondément dans le sol pour puiser davantage les caractéristiques du terroir, qui seront retrouvées dans le verre. Les consommateurs repèreront les vins bio grâce au **logo AB**.

Concernant les **vignes**, seulement **0,6 % des surfaces cultivées en Champagne sont certifiées AB** (en Agriculture Biologique). Ce sont **230 hectares** qui sont menés sans pesticides sur les **33 077 hectares de l'appellation** qui rassemble 4 776 expéditeurs, 66 coopératives, 293 négociants, et une **soixantaine de maisons en bio** selon l'association interprofessionnelle des vins de l'agriculture biologique de Champagne (AIVABC) . Le climat moins clément que dans le Sud, la peur de perdre des rendements au prix fort des terres champenoises (entre 800.000 et **1.400.000 euros l'hectare** !) en fourniraient les premières raisons.

Cette niche des Champagnes bio certifiés avec la mention « **Vins issus de raisins de l'agriculture biologique** », et/ ou la mention **Nature et Progrès** et/ ou **Biodivin** et/ou **Demeter** et/ou « **Nature** » mérite donc une attention spéciale. Leurs prix démarrent pour certains comme les autres Champagnes à moins de 20 €, mais comme les autres aussi, **leurs prix peuvent grimper très haut**.

Certaines bouteilles bio sont diffusées dans les magasins Biocoop d'autres chez des cavistes engagés.

☞ Aujourd'hui il y a 5.000 viticulteurs qui produisent du Champagne... **mais pas plus d'une vingtaine produit du Champagne Bio... et il n'y en aurait seulement 3 qui produisent du Champagne en Bio-dynamie !**

Le vin bio-dynamique, la bio-dynamie dans les vignes existe depuis des décennies. Et pourtant, son concept reste encore très flou pour les consommateurs. L'état d'esprit de la culture Bio, quant à la préservation de l'environnement s'applique dans ce cas, mais d'autres règles s'ajoutent. La bio-dynamie peut paraître même mystique pour certains, puisqu'elle fait appel aux forces terrestres et célestes...

Les vigneronnes n'hésitent pas à s'en remettre au calendrier lunaire pour cultiver la vigne.

Ce sont les rythmes lunaires et planétaires qui vont dicter ici le travail du vigneron.

Les tâches ne doivent d'ailleurs pas être mécanisées. C'est pourquoi, **le cheval de trait fait sa réapparition** dans les vignobles français concernés. L'autre principe fort de la bio-dynamie consiste à renforcer le système immunitaire de la vigne et à panser les plaies avec des préparations à base de camomille, d'ortie ou de silice.

C'est de l'homéopathie pour la vigne en quelque sorte.

Le Graal, c'est : aucun engrais chimique, aucun herbicide, aucun pesticide, et remuage des bouteilles à la main (à l'ancienne) sur pupitres ! **Mais bien entendu tout ceci a un joli coût !**

D'autant qu'il faut 6 ans d'attente au viticulteur, avant qu'il puisse certifier ses bouteilles du **label Bio...** ce que font **moins de 1% des viticulteurs champenois**, et qui se retrouvent à une quinzaine seulement chaque année, au **Salon Bulles Bio** en Champagne, pour une production marginale de 50.000 bouteilles produites par année.

Ces fous des bulles et de la qualité, ne dépassent que très rarement les 10 hectares par exploitation. Mais comme expliqué plus avant, les prix de leurs flacons peuvent parfois flamber en dépassant tranquillement les 100 € la bouteille ! Oui, d'accord, mais bon...

+++++++

La Dégustation du Champagne

Le verre a toute son importance :

Bien entendu, l'analyse sera facilitée avec une flute, de préférence de forme tulipe dont le haut se resserre, et elle sera nettement défavorisée avec une coupe à Champagne, car dans ce dernier cas on ne pourra pratiquement pas observer l'effervescence, et de plus les arômes se disperseront à la surface, au lieu de se concentrer.

La température :

On sait tous que glacé (sorti du congélateur il ne reste presque rien à déguster) ou pas assez frais, la dégustation de tout Champagne sera bien évidemment désagréable...

Mais sa mise à température pour la dégustation est une étape à ne pas négliger : idéalement on mettra la bouteille immergée dans de l'eau froide avec des glaçons pendant 30 minutes. Car refroidi trop brutalement, le Champagne va perdre ses qualités (jamais le passer au congélateur). Plus le Champagne est de grande qualité, moins froid il doit être pour l'apprécier. Mais d'une manière générale, un Champagne ne devrait jamais être bu sous 10° ni au dessus de 13°. Surtout ne jamais remplir la coupe à plus du 1/3, mais compléter dès que besoin pour rafraîchir !

L'examen visuel :

En premier lieu, on va examiner la couleur de la robe et son intensité. On notera bien entendu les possibles reflets. De plus, on va plus particulièrement examiner la finesse des bulles (gage de qualité), leur abondance et leur persistance, ainsi que leur montée régulière, lente et rectiligne qui sont de bons repères de qualité.

Mais on va aussi s'intéresser au **cordon de mousse** adhérant aux parois du verre au niveau de la surface du vin. Un cordon persistant c'est bien, mais une mousse qui remplit toute la surface du vin ce n'est pas un gage de qualité. De même si les bulles se collent sur les parois internes du verre, alors qu'elles ne le devraient pas !

L'examen olfactif :

On analysera les arômes, le côté fruité, fleuri, boisé, minéral... etc. Comme pour tout vin, on s'arrêtera sur le premier nez, puis après une mise en rotation du vin, le remuage va aérer et oxyder légèrement le Champagne, et on analysera alors le deuxième nez.

L'examen gustatif :

Comme pour le vin, on ne manquera pas de mâcher une petite quantité de Champagne, pour l'aérer davantage en le roulant dans la bouche. On notera les sensations sur les muqueuses et sur la langue. On analysera l'attaque, le milieu de bouche, et la fin de bouche. On relèvera l'acidité qui peut être faible, équilibrée ou excessive, la sucrosité, la rondeur du Champagne qui doit avoir du corps. Concernant les arômes, ceux-ci peuvent varier : fruits rouges ou jaunes, agrumes, pain grillé et brioche beurrée, sous-bois, notes florales, minéralité, notes oxydatives, etc... Enfin la longueur en bouche, sa persistance sera un élément important à ne pas négliger, avec pour repère qu'un Champagne exceptionnel peut atteindre et même parfois dépasser 10 secondes de persistance aromatique (10 caudalies).

Bonne dégustation...

Pour le Club A.G.C.

- DOSSIER par : Richard BAER & Philippe SERVAS -

+++++++

Ce soir il y a 7 Champagnes BRUT DOSÉS pour cette dégustation à l'aveugle

Pour les Champagnes, une dégustation à l'aveugle n'a de sens que si l'on taste des bouteilles de même catégorie, ce qui ne veut aucunement dire de même niveau. Donc pour notre dégustation de ce soir, ce ne sont **que des Champagnes basiques, et tous sont des vins Brut dosés.** Donc, évidemment aucune grande cuvée ni de Champagne millésimé, ni rosés, ni vieux flacons. Sauf pour notre souper car Cédric et Maud ont peaufiné les accords avec les plats !

Attention : ici ce n'est pas l'ordre de la dégustation !

- * **Champ. CANARD-DUCHÊNE (Ludes) cuvée : Léonie Brut /** € /
Achat (promotion -25%) chez Nicolas
- * **Champ. GOBILLARD Pierre (Hautvillers) cuvée : Authentique Brut /** € /
Offert par Baer
- * **Champ. PHILIPPONNAT (Mareuil-sur-Ay) cuvée : Royale Réserve Brut /** € /
Offert par Cédric et Maud Leger
- * **Champ. BESSERAT de Bellefon (Épernay) cuvée des Moines Brut /** € /
Offert par Queuneutte
- * **Champ. CRISTIAN SENEZ (Fontette) cuvée : Carte Verte Brut /** € /
Offert par Senez
- * **Champ. MUMM (Reims) cuvée : Cordon Rouge /** € /
Achat à Carrefour
- * **Champ. NICOLAS FEUILLATTE (Chouilly) cuvée : Gde Tradition Brut /** € /
Achat à Carrefour