



Les arômes

Le Champagne



La Champagne en quelques chiffres

Vignoble français situé sur le territoire de l'ancienne province de Champagne, en France

5

Départements : Marne (51), Aisne (02), Aube (10), Seine-et-Marne (77), Haute-Marne (52)

635

Communes dont

319

productrices de raisins

34 000 Ha

De vignes

17

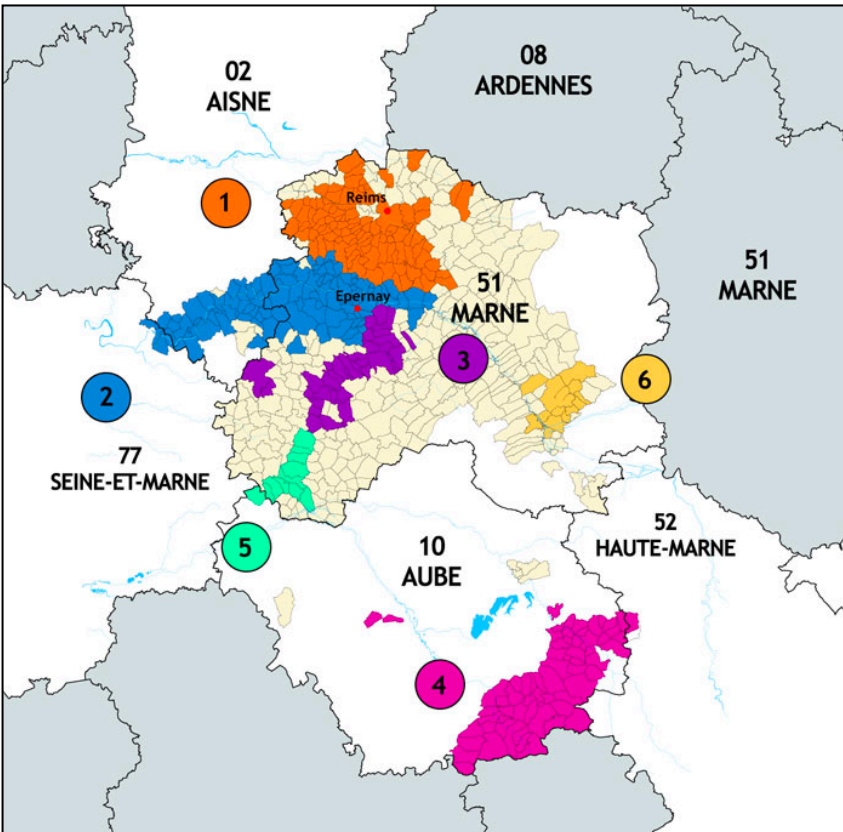
Terroirs classés grand cru

44

Terroirs classés premier cru

Permet de déterminer le prix à payer au propriétaire de vignes pour son raisin. 100 % correspond au « grand cru » et l'acheteur paye 100 % du prix de référence. De 90 à 99 % il s'agit de premier cru et le prix payé est en conséquence et va de 90 à 99 % du prix de référence du raisin. De 80 à 89 %, les terroirs sont non-classés.

Géographie - Appellation



4 grandes régions pour des arômes différents :

1. Montagne de Reims : l'empire du pinot noir

Coteaux exposés sud, sol dont la craie est profondément enfouie

Le pinot noir offre puissance et générosité

2. Vallée de la Marne (Aisne, Marne, Seine-et-Marne) : les pinots

Sol argilo-calcaire, à tendance marneuse

le pinot meunier apporte son fruité aux champagnes rosés

3. Côte des Blancs (sud d'Epernay) : royaume du Chardonnay

Sol dominé par la craie affleurante

Le chardonnay apporte vivacité, délicatesse et élégance

4. Côte des Bar (Aube, Haute-Marne) : le pinot

Sous-sol à tendance marneuse

Climat continental révèle un pinot noir en toute légèreté

5. Cotes de Sézanne et 6. Vitry le François

Craie affleurante et sols très peu épais

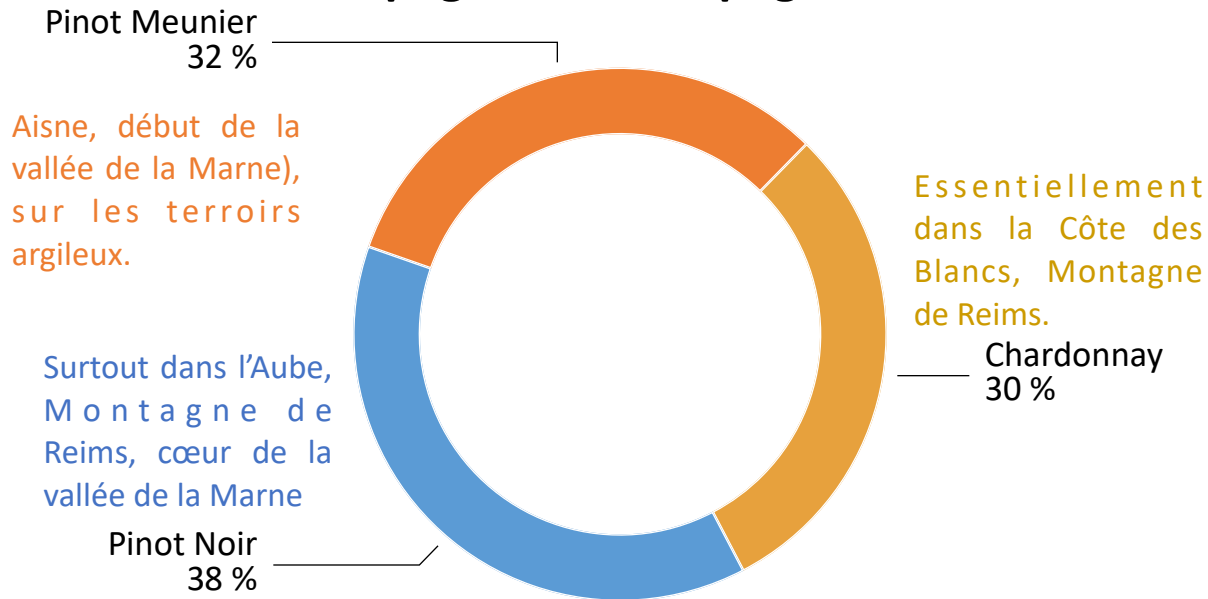


Faits et histoire

- Traces d'existence de vignobles depuis l'An 500 (Clovis, Roi des Francs) ; Saint Rémi (futur nom de la ville de Reims) y cultivait de la vigne. Vin principalement rouge.
- Champagne, région fraîche où les températures descendaient régulièrement en-dessous de 15° après les vendanges, stoppant la fermentation.
 - **Le sucre non transformé en alcool restait alors dans le vin.**
- Transporté en tonneaux par voie fluviale, le vin arrivait chez le marchand de vins en Angleterre qui le tirait en bouteilles, en y apposant un bouchon.
- Au printemps suivant, avec le réchauffement de l'air, la fermentation alcoolique reprenait, entraînant un nouveau dégagement de CO², cette fois prisonnier de la bouteille jusqu'au moment où elle était ouverte.
 - **ils pensaient que c'était un accident malheureux, appelé « la tumulte »,**
- 17^{ème} siècle : Dom Pérignon (moine bénédictin) parvient à maîtriser le processus de fermentation.
 - **Naissance du vin effervescent**
- Devenue AOC officielle depuis la **loi du 22 Juillet 1927** qui délimite l'aire de production. On ne peut appeler Champagne que les vins produits, récoltés et élaborés dans l'aire délimitée Champagne en France.
- Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015.



Cépages en Champagne



Pinot Noir

Arômes au fil du temps : fruits rouges, rose, violette, *puis* cannelle, tabac, cacao, café...

Vins plus corsés, peu acides, apportent de la puissance et du corps.

Pinot Meunier

Arômes : fruits blancs ou jaunes, *puis* miel, noix, réglisse, sous-bois, cacao...

Vins fruités et peu acides, apportent souplesse et lient les 2 autres cépages ensemble.

Chardonnay

Arômes : agrumes, fleurs blanches, fruits blancs, amandes, viennoiserie, *puis* pain d'épices, pâte de coings...

Vins souples aux arômes délicats. Apportent fraîcheur, finesse et du nerf dans les assemblages.



Styles de vins

Issu uniquement d'un cépage blanc, le Chardonnay.



Assemblé uniquement à partir de raisins noirs (pinot noir et/ou meunier). Cépages à la pellicule colorée mais à la pulpe blanche.

Peut être vinifié de 2 manières différentes :

- Courte phase de macération de raisins noirs (« saignée ») avec leurs peaux, pour en extraire une partie de leur couleur,
- En assemblant vin rouge et vin blanc tranquilles de l'appellation (seule région française où cela est autorisé à hauteur de 15% maximum).



Millésimé : Dans les grandes années seulement, vin issu d'une seule et même année.

EVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans





Méthode d'élaboration du Champagne

Le champagne est un vin, avant tout.

Méthode champenoise

Terminologie protégée, mise au point entre les 18^{ème} et 19^{ème} siècle, uniquement pour la région Champagne.

Les autres vins effervescents des autres régions, utilisant le même procédé, sont appelés « méthode traditionnelle ».





Dosage et accords mets-vins



- **Champagne demi-sec** : sur un dessert crémeux ou chocolaté ou sur un foie gras,
- **Champagne brut** : sur un parmesan ou un gruyère, sur une entrée froide à base de légumes ou encore sur un poisson en sauce,
- **Champagne extra-brut ou nature** : sur des crustacés, des fruits de mer ou encore des poissons grillés.

Champagne Extra brut NM– Maison Irroy

Domaine :

- Maison fondée en 1820, située à Mareuil-Sur-Ay. Récemment rachetée par la maison Taittinger. Bénéficie des mêmes approvisionnements et techniques que le groupe.

Cuvée :

- 70% chardonnay, 30% pinot noir
- Raisins issus de 30 crus différents, 2 vendanges différentes à maturité.
- De Montagne de Reims à Côte des Bars
- Fermentation en cuves inox
- Dosage 5gr/l
- Vieillessement de 30 mois minimum en cave

Dégustation :

- Robe : jaune pâle
- Nez : expressif, élégant, notes de fleurs blanches (aubépine)
- Bouche : attaque gourmande, nette, précise. Arômes de pêche blanche, poire, minéralité apportée par le chardonnay.

Accord mets-vins :

- Apéritif, poisson gras, viande blanche, risotto aux morilles, dessert peu sucré.



Prix indicatif : 32€

Prix Club - Sicard Wine : 29,5€

Champagne Blanc de Blancs Brut NM - Domaine Brimoncourt

Domaine :

- Maison familiale fondée en 1875, puis rachetée en 2008 par Alexandre Cornot, homme d'affaires. Basée à Aÿ.
- Nombreux investissements effectués dans le domaine pour le moderniser depuis 15 ans.
- Biodynamie, nutrition du sol et de la vigne, etc...

Cuvée :

- 100% chardonnay issus de 8 crus (premiers et grands), Côte des Blancs
- Vinification en cuves inox. Vieillessement 72 mois
- Dosage 7gr/l

Dégustation :

- Robe : jaune pâle aux reflets d'or
- Nez : brioche, fruits blancs, fleurs blanches (aubépine)
- Bouche : charnu, doux, notes d'agrumes (pamplemousse, citron), minéralité en fin de bouche

Accord mets-vins :

- Apéritif, poisson, fruits de mer, sashimi/sushis, ...



Prix indicatif : 39€

Prix Club - Sicard Wine : 35,5€

Champagne Brut Cuvée Prélude NM – Maison Taittinger

Domaine :

- Grande maison de Champagne familiale fondée il y a plus d'un siècle en achetant la maison Forest Fourneaux. L'un des fils a créé et profondément développé la Marque TAITTINGER dans les années 1945. Actuellement dirigée par la fille, Vitalie, depuis 2020 (4^{ème} génération).
- A un vignoble en propre (château de la Marqueterie, 140Ha) et achète beaucoup de raisins aux vignerons aux alentours.

Cuvée :

- 50% chardonnay, 50% pinot noir sélectionnés exclusivement dans les vignobles « Grands crus » classés à 100%
- Vin issu de la première presse uniquement
- Vieillessement plus de 5 ans en cave
- Dosage : 8gr/l
- Volonté d'un vin aussi frais qu'aromatique et complexe

Dégustation :

- Robe : brillante, jaune pâle aux reflets argentés, bulles fines
- Nez : fin et frais, arôme minéraux, puis végétaux (acacia) puis fleur de sureau, et fruits (pêche blanche), touche d'épice (cannelle)
- Bouche : attaque vive et franche, notes d'agrumes, puis plus ample, soyeuse, ronde, notes de pêche blanche au sirop

Accord mets-vins :

- Apéritif, grands plats de la mer
- Garde : 2 ans



Prix indicatif : 58€

Prix Club - Sicard Wine : 53€

Champagne Extra Brut Cuvée Grande Sendrée 2010 - Maison Drappier

Domaine :

- Familial depuis 1808 à Urville, dirigé par Michel Drappier (7^{ème} génération)
- 62Ha de vignes en propre + autant en achat de raisins
- Pinot noir : 70% du domaine, pinot meunier 15%, chardonnay 9%
- Production 1 500 000 btl/an
- Culture raisonnée, certifiée biologique depuis 2014, labour à cheval
- Devise : authenticité et naturel

Cuvée :

- Tient son nom de la parcelle qui fut recouverte de cendres après l'incendie qui ravagea le village d'Urville en 1838. Une faute d'orthographe dans le cadastre explique le « S ».
- Parcelle située sur un sol « crayot kimméridgien », très calcaire
- 55% pinot noir, 45% chardonnay
- Terroir : Côte des Bar – Urville, issues des plus vieilles vignes et meilleures parcelles du vignoble.
- Vinification partiellement en foudres (35%), issue de première presse, tête de cuvée, très peu sulfité
- Vieillessement 10 ans en cave, remuage à la main
- Dosage 4,5gr/L (liqueur mûrie 15 ans sous bois)
- *Volonté d'équilibre parfait entre finesse et puissance*

Dégustation :

- Robe : jaune doré
- Nez : notes de cerise provenant du pinot noir, le chardonnay apporte fleurs blanches et vanille
- Bouche : complexe, tendue par le faible dosage, minéralité du kimméridgien, note d'épice

Accord mets-vins :

- Apéritif, Carpaccio de st jacques, Brillat Savarin truffé
- Garde : 5 ans minimum



Prix indicatif : 79€

Prix Club - Sicard Wine : 72€

Champagne Brut Rosé NM – Maison Billecart Salmon

Domaine :

- Familial, depuis 1818, située à Mareuil-sur-Aÿ. Issu du mariage de Nicolas François BILLECART et d'Elisabeth SALMON. Dirigé par Mathieu, le fils (41 ans), 7^{ème} génération
- De la Côte des Blancs à la Montagne de Reims
- Certifié HQVE depuis 2017, en conversion bio depuis 2021, sans intrants chimiques
- Repositionnement haut-de-gamme de la Maison en 1995 et création de la cuvée « Clos Saint-Hilaire » (7500 btl/an, numérotées)
- Chai de plus de 400 fûts, 30 foudres
- Cuvée « Nicolas François -1959 » élue champagne du millénaire en 1999

Cuvée :

- 40% chardonnay (crus de la Marne), 30% pinot noir (Montagne de Reims+ Grande Vallée de la Marne) dont 1 partie vinifiée en rouge, 30% pinot meunier (Vallée de la Marne et coteaux sud d'Epernay)
- Vinification en cuve
- 40% de vins de réserve
- Maturation sur lies / Vieillissement en cave 36 mois
- Dosage 9gr/l

Dégustation :

- Robe : brillante, intense, rose pâle, bulles fines
- Nez : arômes subtils et fins, petits fruits rouges, zestes d'agrumes, floral, frais
- Bouche : suavité fluide et crémeuse, évoluant vers le fruit (fraise des bois puis framboise)

Accord mets-vins :

- Apéritif, cœur de saumon sauvage, langoustines, dessert peu sucré, chocolat
- Garde : 2-4 ans



Prix indicatif : 65€

Prix Club - Sicard Wine : 59,5€