



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**

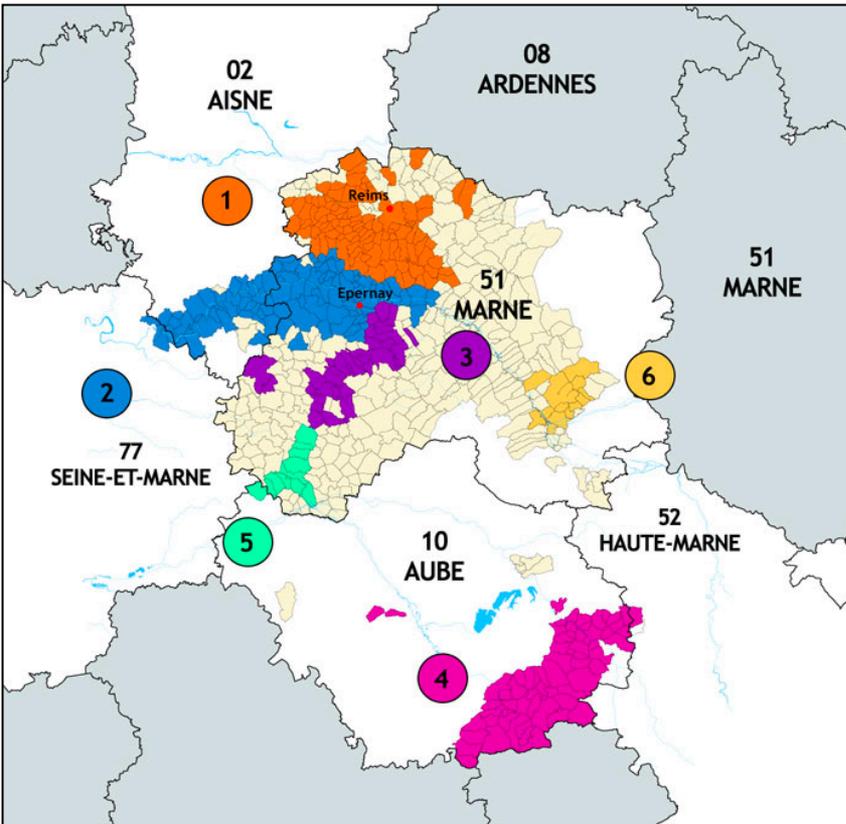
44

**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*

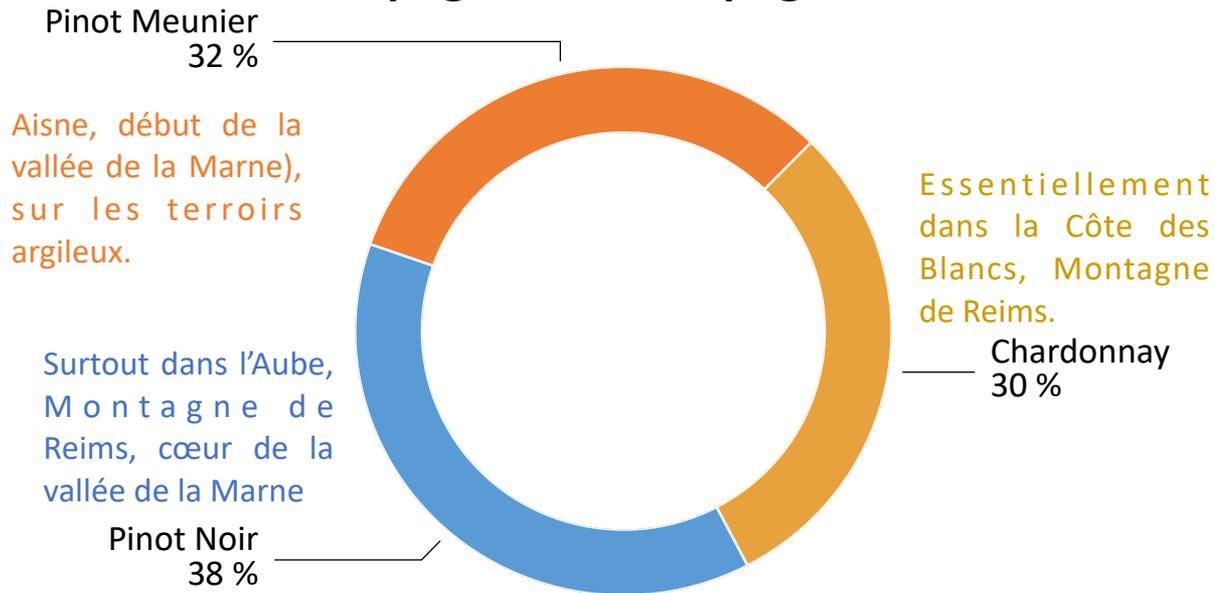


## Faits et histoire

- 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 CO<sup>2</sup>, 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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'Épernay)
- 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€