

## Parlons du champagne !

Par [JFB](#) le ven 18/05/2007 - 10:39

**Je pense que parmi vous, chers lecteurs, il y en a beaucoup qui aiment ce bon breuvage ! Mais connaissez-vous sa naissance et ses secrets ? Je vais vous en dévoiler quelques-uns...**

Les vignes de Champagne figurent parmi les plus anciennes d'Europe. À l'origine, le vin de Champagne n'était pas mousseux. Ce vin était servi à la cour des Rois de France et concurrençait les vins de Bourgogne. Lorsque Fagon interdit à Louis XIV de boire du vin de Champagne en lui prescrivant du Bourgogne, une menace sérieuse pesa sur le vignoble champenois... Mais avec le moine bénédictin Dom Pérignon, le vignoble de Champagne fut sauvé ! Ses découvertes bouleversèrent les méthodes de vinification. Il n'était pas le seul à avoir remarqué que certains vins fermentent de nouveau au printemps et que si leur gaz ne peut pas s'échapper, ils deviennent mousseux. C'est à lui qu'on attribue l'idée d'utiliser le bouchon de liège en remplaçant les chevilles de bois et les tissus imbibés d'huile.

Il avait un don d'observation hors du commun. Dom Pérignon semble avoir, sinon inventé, du moins développé et perfectionné l'idée de faire des mélanges de crus différents, idée vraiment géniale que ce savant assemblage de crus constituant une symphonie très supérieure à ce que donne, isolément, chacun des vins, pourtant séduisants qui la composent.



Le champagne est élaboré à la base des cépages suivants : chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Trois bouteilles de champagne sur quatre sont élaborées à partir des raisins rouges, vinifiés en blanc. La Champagne est la seule région où un vin rosé peut être obtenu par assemblage de vin blanc et de vin rouge.

Lorsqu'on achète une bouteille de Bourgogne ou de Bordeaux, on demande une appellation ou un cru, mais quand on achète du champagne on cherche toujours une marque : Bollinger, Laurent Perrier, Perrier Jouet, Pommery, Mumm, etc. Et quand on cherche une marque, on cherche toujours un style précis : c'est le rôle du

responsable de la cuvée de mettre au point un champagne représentatif du style de la maison, en assemblant des vins de différentes provenances, différents cépages et de différentes années. Les champagnes millésimés sont élaborés à la base des différents cépages et des vins de différentes provenances, mais d'une seule année, ces champagnes ne sont pas élaborés que dans les meilleurs millésimes. Les personnes qui élaborent le champagne apprennent ce métier pendant des années et ont beaucoup de responsabilités car elles doivent reproduire chaque année le même goût pour satisfaire les consommateurs.



La coupe de champagne largement évasée, inadaptée à la dégustation du champagne a pourtant connu un véritable succès. Pourquoi ? Peut-être à cause de la légende qui nous dit que la première aurait été moulée sur le sein de la Pompadour...

Le magnum de champagne est un seigneur : les amateurs lui reconnaissent des qualités qu'ils ne trouvent pas en demi-bouteilles. Et ils ont bien raison ! Voyons pourquoi. Le bouchon et la bouteille sont les clefs du champagne, car ils retiennent le gaz. Le bouchon de liège n'est pas hermétique, car les bouteilles de champagne perdent de leur pression au cours du vieillissement. Leur perméabilité n'est pas régulière, ce qui explique les variations d'une bouteille à l'autre. Au cours du vieillissement, il y a des échanges gazeux avec l'atmosphère. La quantité d'oxygène rentrant en bouteille par le bouchon est presque identique pour une bouteille de magnum que pour une demi-bouteille, mais le volume de liquide qui réagit avec cet oxygène est inférieur pour les petites bouteilles. Voilà la raison pour laquelle un même champagne en demi-bouteille devient plus rapidement fatigué qu'en magnum !

Et maintenant passons à cette fameuse petite cuillère ! On dit qu'une petite cuillère dans le goulot d'une bouteille de champagne entamée permet de conserver les bulles quelque temps. Les chercheurs ont démontré qu'il ne faut pas croire de tels dictons apocryphes. En faisant des expériences avec des bouteilles de champagne vidées en parties puis conservées ouvertes ou munies de la fameuse petite cuillère, d'un bouchon stoppeur ou d'une capsule couronne, ils ont remarqué que la chute de la pression était du même ordre pour toutes les bouteilles ouvertes, mais que cette chute était moindre pour les bouteilles capsulées.

Autrement dit, ne faisons pas mentir le proverbe : ne remettons pas au lendemain ce que nous pouvons faire le jour même, finissons les bouteilles !

## **Katalin Ujbányai**

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel