



LE VIN DE CHAMPAGNE

Voilà bientôt plus de quinze ans que je préparais cette présentation sur le thème “**Vin de Champagne**”. Elle a pour objet celui de démontrer qu’à l’aide du timbre, des documents postaux et d’autres pièces de collections diverses, on peut très simplement exprimer une idée, un sujet.

A toutes celles et ceux qui trouveront plaisir à parcourir ces pages, soyez indulgents, il peut s’être glissé dans le texte des fautes dites d’orthographe !

Par contre dans le développement technique du sujet, nous sommes à l’écoute de vos réflexions, idées et suggestions.

Cette présentation contient des documents non philatéliques qui sont là pour illustrer la meilleure progression possible du sujet.

Étiquettes, vignettes, cartes postales peuvent être d’un parfait secours pour illustrer cette “thématique”

L’amour de la collection et des richesses “viti - vinicoles” peuvent amener à la philatélie, moyen d’expression abordable si l’on reste la tête sur les épaules



Partie de collection; j’ai exclu non montrable pour le moment : le Champagne et les arts, le sport etc.....



Cachet 1er jour du dos





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 - HISTORIQUE

2 - LE VIGNOBLE

2 - 1 Petite et Grande Montagne de Reims

2 - 2 Vallée de la Marne

2 - 3 de l'Aisne

2 - 4 de la Côte des Blancs

2 - 5 de l'Aube

3 - LES CEPAGES

4 - LES VENDANGES

4 - 1 Préparation

4 - 2 Cueillette

4 - 3 Pressurage

5 - LA VINIFICATION

5 - 1 Soins aux moûts

5 - 2 Chaptalisation

5 - 3 Ensemencement

5 - 4 Fermentation alcoolique

5 - 5 Vins nouveaux

5 - 6 Fermentation malo-lactique

5 - 7 Les vins clairs

6 - LA CHAMPANISATION

6 - 1 Définition

6 - 2 Le tirage

6 - 3 Pointage et remuage

6 - 4 Mise en masse

6 - 5 Dégorgement

6 - 6 Dosage

7 - LE CONDITIONNEMENT

7 - 1 Le bouchage

7 - 2 Le museletage

7 - 3 L'habillage

8 - LES IMITATIONS et DEFENSE

9 - LES PROFESSIONNELS

10 - LES GRANDES MAISONS

Le Négocier

Les Coopératives vinicoles

11 - APOLOGIE





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 HISTORIQUE



56 ÉPERNAY, — Coteau de Mareuil-sur-Ay. — La Coupe — LL. *Édition des Nouvelles Galeries, Epernay*



Les vignes de nos coteaux champenois datent de l'antiquité. Il en est fait mention en l'an 530, dans le testament de **Saint Rémy**, le célèbre Archevêque de Reims
Vers le **XIV^{ème}**, la plantation de la vigne se fait à une grande échelle. Dès lors, les vins rouges et gris sont offerts aux Rois de France lorsqu'ils viennent se faire sacrer en la **Cathédrale de Reims**



Collection Historique CHAMPAGNE *Leclerc Briant* Etiquette n° 6 BRUT

VISITE PONTIFICALE DE JEAN PAUL II 51 REIMS 12/11/2000

TOURNAI Soissons 1886-1888 DE LA GAULE À LA FRANCE PREMIER JOUR 3.00

REIMS 496-1996 **Baptême de Clovis par St Remi** CUVÉE du XV^{ème} CENTENAIRE

12% vol. 750 ml

Elaboré par LECLERC-BRIANT, Epernay, France - NM-142-001 - PRODUCT OF FRANCE





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 HISTORIQUE

Au XVIème , **Charles QUINT** , **HENRI VIII** , **FRANCOIS 1er**, le Pape **LEON X** ,de la maison des Médicis, le Cardinal **Thomas Wosley** , lord chancelier d'Angleterre et le plus connu **Henri IV** possèdent déjà des vignes à **AY**.



Jusque là , les vins n'étaient pas mousseux et ce n'est que vers la fin du XVIIème qu'apparaît la mousse qui devait transformer les vins de Champagne



Empreinte Daguin

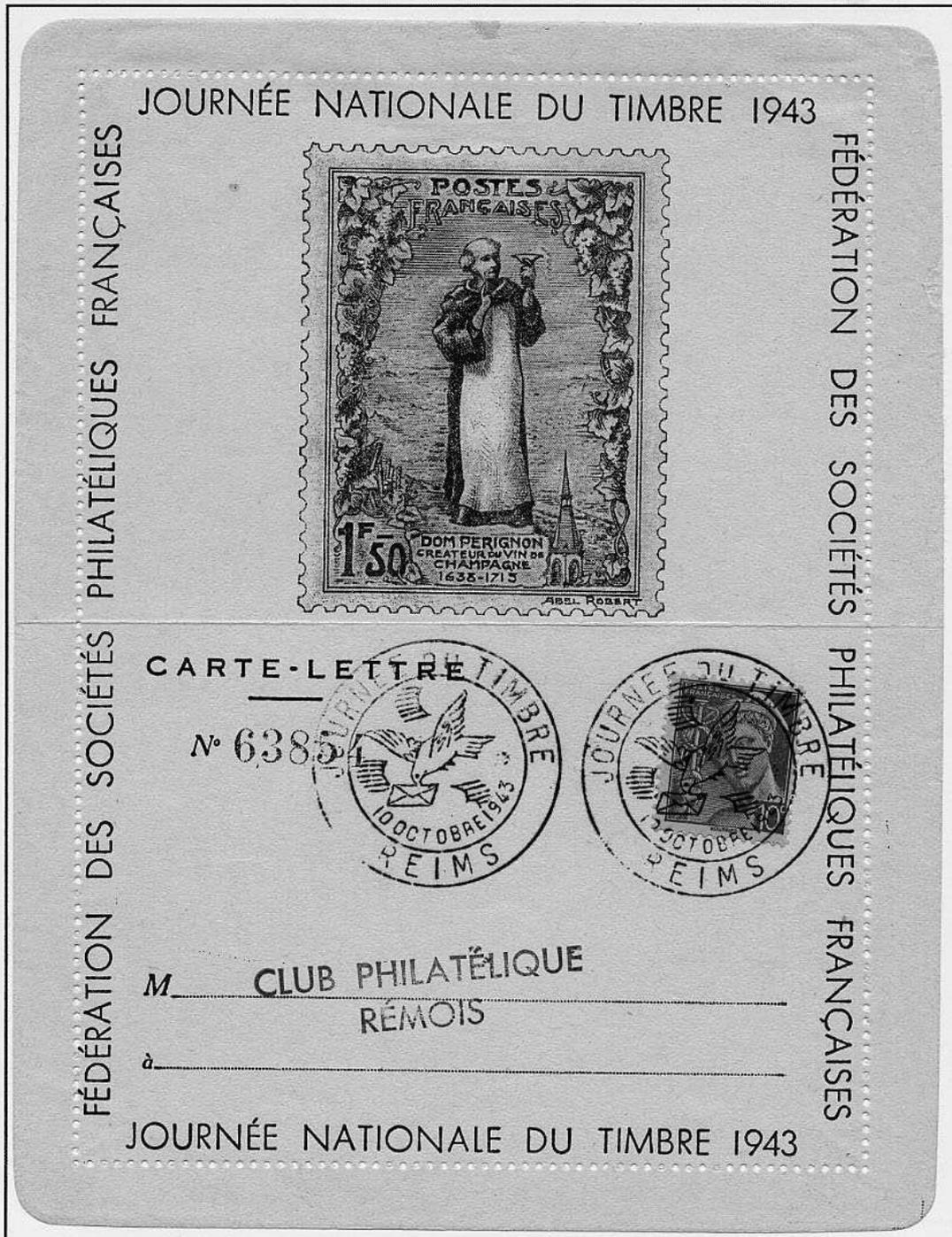
La légende attribue à **DOM PERIGNON** la découverte de la mousse. Né la même année que Louis XIV, il devait mourir la même année aussi (1638 - 1715). élevé dans une famille bourgeoise originaire de Sainte-Ménéhould, il entre dans les ordres à l'Abbaye royale de Saint Vanne à Verdun. En 1688 il devient Cellérier de l'Abbaye Bénédictine d'Hautvillers dans le Diocèse de Reims





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 HISTORIQUE



Carte lettre repiquée avec illustration Dom Pérignon





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 - HISTORIQUE



Lettre des CCP avec Publicité privée au dos

Le vin de champagne apparaît d'une façon positive sous le règne de **Louis XIV** et acquiert à Paris et à la Cour de Versailles une grande vogue.



C'est en **1746** que les premiers essais industriels de tirage eurent lieu, en 1787 un négociant d'Épernay fit un tirage de 50 000 bouteilles. Opération prodigieuse pour l'époque car la casse se fit sentir dans de larges proportions. En 1836, un chimiste de Châlons sur Marne, Monsieur **FRANCOIS**, parvint à déterminer la quantité de sucre exacte lors de la mise en bouteille afin de produire une belle mousse.





LE VIN DE CHAMPAGNE

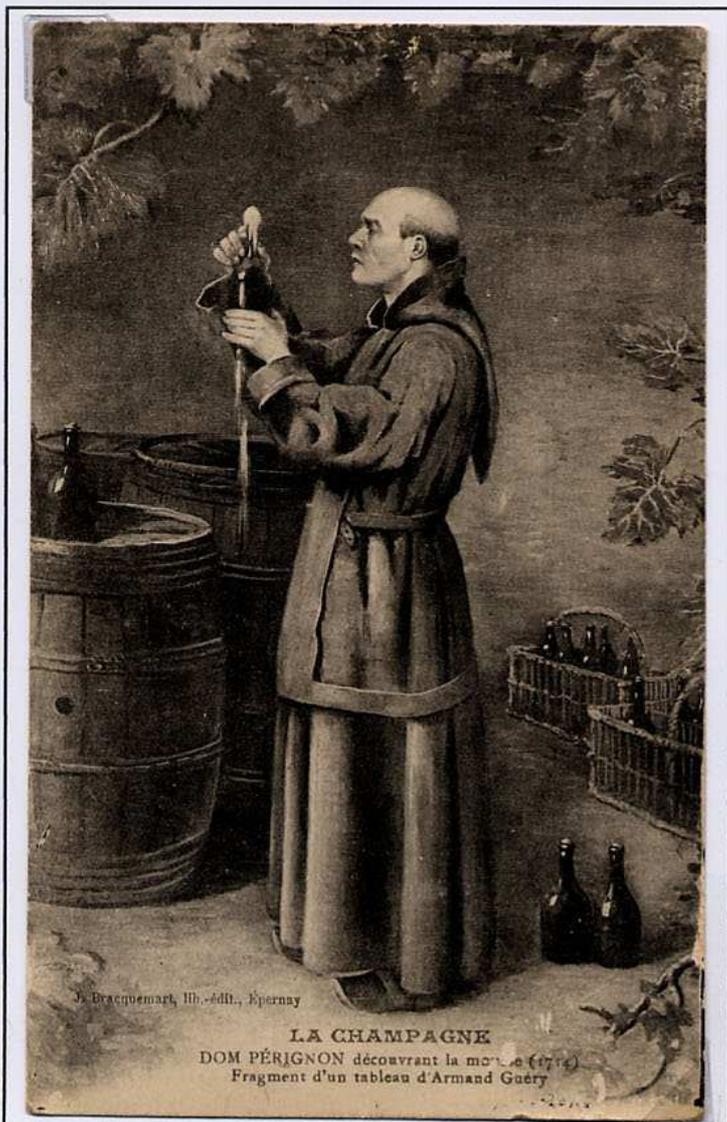
1 HISTORIQUE



Son idée dominante fut la notion d'assemblage des vins fait de telle façon que la qualité des uns s'ajoute au mérite des autres.

La finesse de son palais lui permettait en goutant les raisins d'en connaître la provenance et de composer ensuite par avance ses cuvées.

Il fit aussi adopter le bouchon de liège remplaçant l'antique cheville de bois entourée de chanvre huilé.



Flamme sur Prêt à poster

Pour vinifier ce nouveau "vin gris", Dom Pérignon imposera le prix des raisins et surveillera l'alimentation des pressoirs de l'Abbaye en améliorant la vinification de ses "blancs de noirs"

Hasard ? cette découverte repose sur la propriété fondamentale des vins de Champagne de conserver une grande partie de leurs sucres naturels jusqu'au printemps qui suit la vendange, puis d'acquérir la mousse par une nouvelle fermentation.





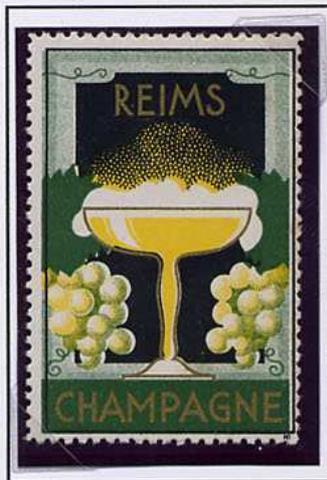
LE VIN DE CHAMPAGNE

1 HISTORIQUE

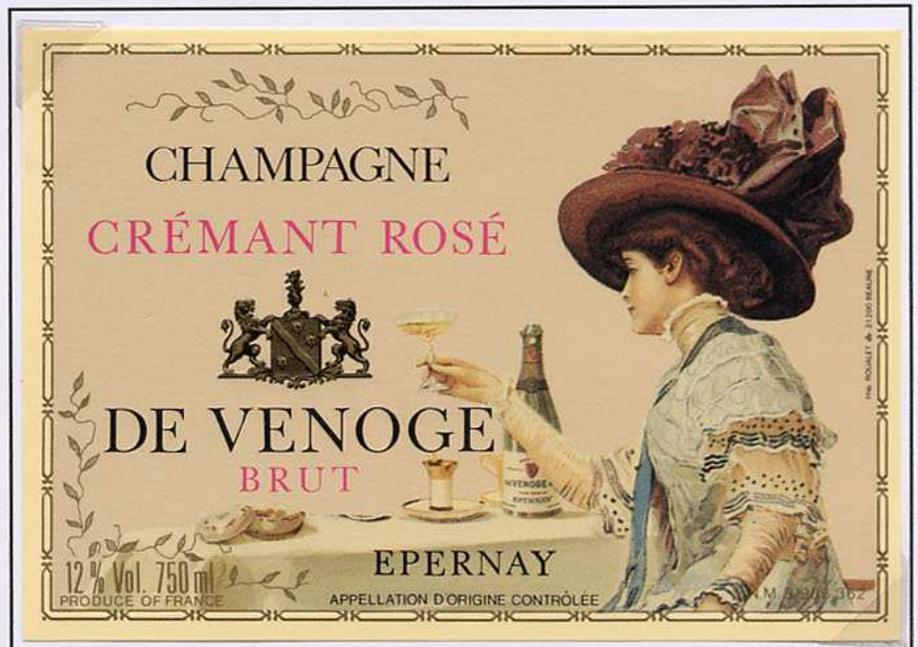
Dès le **XIX^e** siècle le Champagne est reconnu, les expéditions se chiffraient à environ **300000** bouteilles au lendemain de la Révolution, à **2,8 millions** vers **1889** soit 100 fois plus qu'au début du siècle!

En **1844** les chiffres qui sont donnés par la Chambre de Commerce de Reims atteignent 6 millions et la répartition entre les trois arrondissements vinicoles était la suivant

- Reims 50%
- Châlons sur Marne 27%
- Epernay 23%



Toutefois ces chiffres englobent les vins mousseux autres que le champagne mais qui sont officiellement produits dans le département avec des vins de l'extérieur



Vers **1900** les expéditions sont de **28.000.000** de bouteilles, le champagne s'accorde à merveille avec l'euphorie de la belle époque et il règne sur le **monde entier**.





LE VIN DE CHAMPAGNE

1 HISTORIQUE (Révolte de 1911)

16 Octobre 1910 La Fédération des Syndicats viticoles de la Champagne organise un meeting de protestation à Épernay au cours duquel de nombreuses pancartes portant des noms de villages sont agitées tandis que **10000 Vignerons** hurlent : à bas la fraude, à bas la bibine, gare aux fraudeurs! A cette époque **6500 hectares** dans la Marne sont atteints de **Phylloxéra!**

Novembre—Décembre 1910: Plusieurs communes du vignoble marnais décident la grève de l'impôt



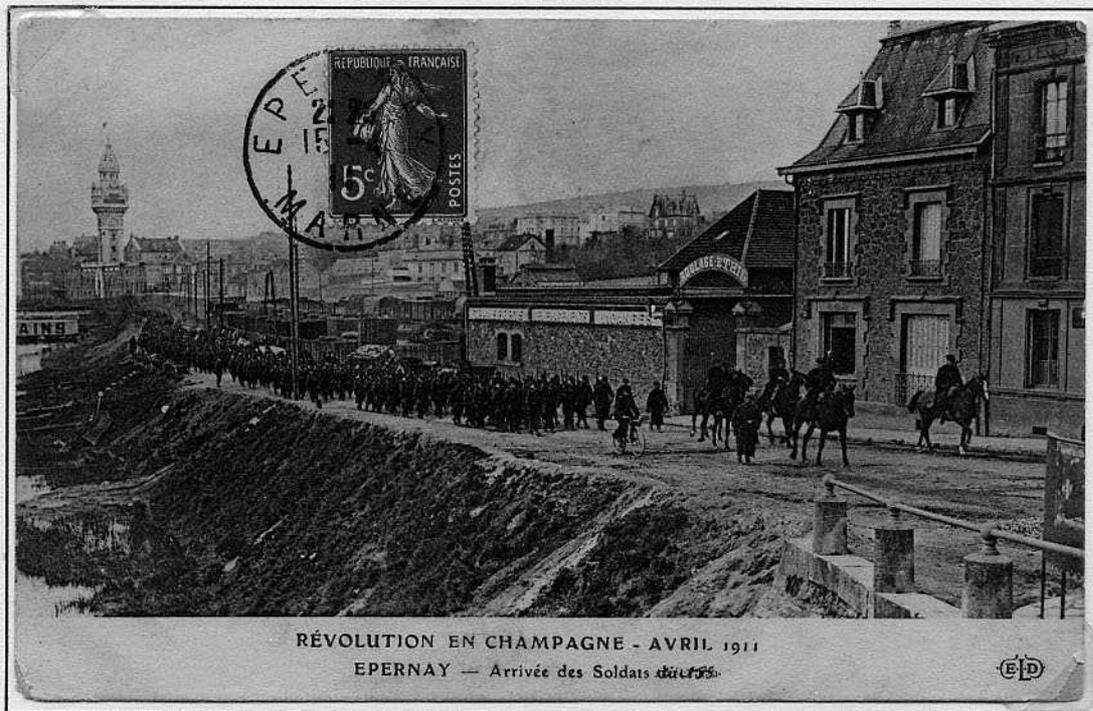
10 Février 1911 : le gouvernement sous **Aristide Briand** fait voter la **loi du 10 Février 1911** qui impose l'obligation d'apposer le mot champagne sur les étiquettes bouchons et emballages ainsi que la mention « **vin déclaré d'origine de la Champagne** »



Étiquette antérieure à 1911 sans la mention vin de champagne

1911 Première fixation de l'échelle des crus de la Marne qui sont cotés entre 46 et 100%

16-17-18 Janvier 1911: A **Damery** destruction totale du chargement d'un camion plein de **vins étrangers**. Même chose le lendemain à Hautvillers. Le lendemain le Vignoble de la Vallée de la marne est en état de siège
Le **31è Dragons d'Épernay** aidé d'autres régiments de Reims et de Chalons interdisent l'accès d'Épernay



LE VIN DE CHAMPAGNE



1 HISTORIQUE (Révolte de 1911)



L'Aube réagit alors, 125 Conseils municipaux démissionnent, le 9 avril une manifestation réunit autour de **Gaston Cheq** réunit **20000 vigneron**s. Le sénat, impressionné remet en question la délimitation, les Vignerons de la Marne, furieux, déclenchent alors l'émeute du **11 Avril à Damery et Dizy**, le **12 à Epernay** et surtout **Ay** ou 3000 manifestants pillent et incendient des Maisons de négociants.....les Dragons chargent et les dégâts sont estimés à plus de **trente millions -or**

Plus de 150 arrestations et les tribunaux eurent la main lourde. 46 inculpés furent déférés aux assises de Douai. Le pays fût occupé jusqu'aux vendanges par 40000 soldats..

Le décret du **7 juin 1911** attribuait à l'Aube une appellation « champagne 2è zone ». L'agitation persista dans l'Aube jusqu'au 15 juin, mais ce n'est qu'à partir de 1927 que les vignerons de ce département auront satisfaction, à condition de replanter des cépages nobles

CHAMPAGNES

	la B ^{11e}	la 1/2 B ^{11e}
Mercier carte verte	35	» »
» carte d'or	40	» »
» splendide 1915	45	» »
Montebello carte noire	40	22 »
» carte blanche	45	24 »
» Maximme sec	55	» »
» Brut. 1919	60	» »
Delbeck Demi-sec	55	29 »
» sec Américain.	60	» »
» Brut 1914	85	» »
» Magnum.	120	» »
Cliclot carte blanche	85	44 »
Cliclot carte jaune	95	50 »
Mumm carte blanche	65	34 »
» carte verte.	»	35 »
» Double Cordon	80	» »
» Cordon Rouge	90	48 »
Moët et Chandon carte bleue.....	42	23 »
» carte blanche	46	25 »
» Wit Star	75	» »
» Brut Impérial	80	» »
» Brut Impérial . . . 1911	120	» »
St-Marceau extra Dry	60	» »
Pomery et Greno carte blanche.....	70	38 »
» carte rubis	65	35 »
» nature	110	60 »
» nature	121	60 »
» nature	115	» »
» Drapeau américain ..	80	44 »
Heidsieck Monopole carte blanche.....	40	22 »
» Demi-sec	75	» »
» Red Top	80	23 »
» Dry monopole..... 1919	90	» »
» Dry monopole..... 1915	100	» »
» Dry monopole..... 1920	85	» »
Charles Heidsieck américain	40	» »
Guy Précy	1914	25 »
Guy Précy 2° zone	15	» »
Avala cuvé spécial	30	17 »

Carte des vins Restaurant La Fayette à Toulouse vers 1925

L'effet des émeutes viticoles de 1911 fut considérable. Il s'agissait d'une « Jacquerie » non d'une révolution. Celle ci a obtenu des résultats: depuis la législation de 1911, **le champagne ne peut se faire qu'avec des raisins champenois.**

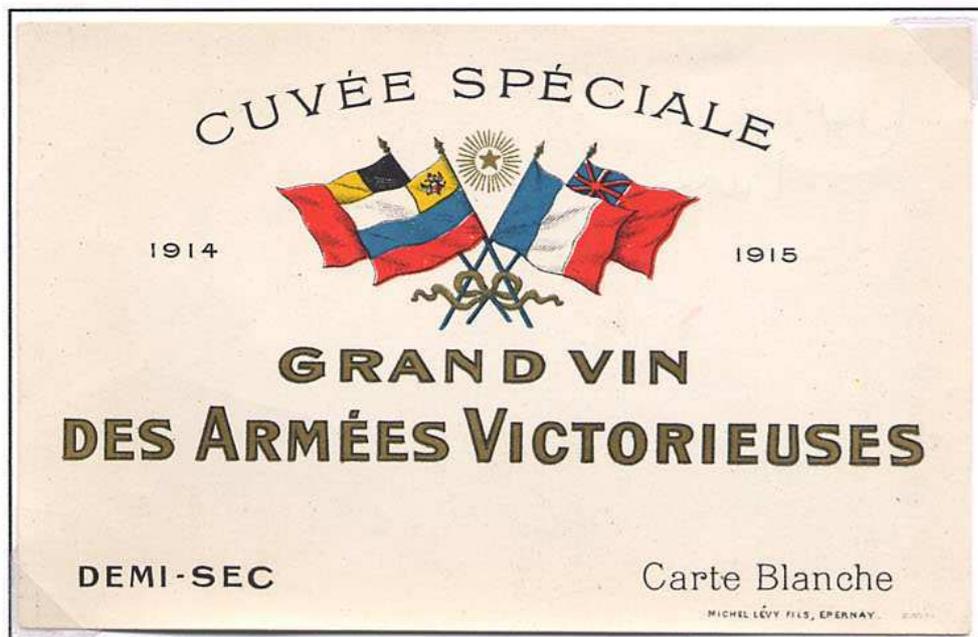




LE VIN DE CHAMPAGNE

HISTORIQUE—Les Années de la Grande Guerre

Dans l'armée britannique selon le Vigneron Champenois de l'époque (octobre 1914), dans les pharmacies de campagne lest prévu pour 1000 hommes 150 boîtes de lait et 10 bouteilles de champagne ! Les surfaces en production sont de 6000 ha! Les femmes travaillent, les hommes sont au front. En 1915 le 3 Décembre le Maréchal Joffre est nommé chef des armées françaises!



1er Janvier 1918 : par décision gouvernementale chaque mobilisé reçoit une bouteille de champagne à l'occasion de l'année nouvelle. L'adoption du soufflage mécanique des bouteilles est rendu obligatoire en raison des souffleurs gazés durant le conflit!



Au 11 Novembre 1918, dans la Marne et les Ardennes 35000 maisons détruites et 27000 fermes!, les surfaces de production ont diminuées de 40%! - 30 à 35000 tués pour la Marne





LE VIN DE CHAMPAGNE

HISTORIQUE - L'après Guerre

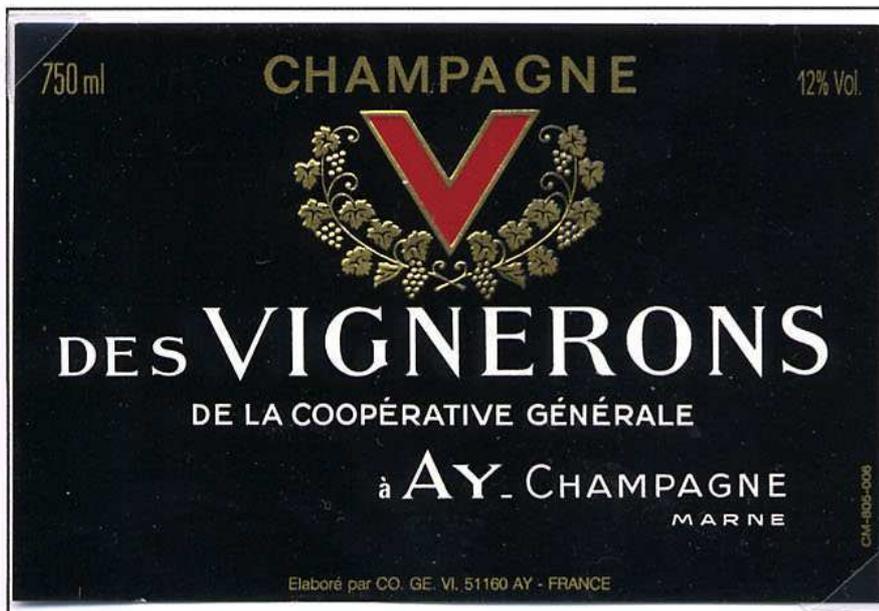
De 1920 à 1930, tout en gardant sa vocation de vin de célébration, le champagne retrouve naturellement sa place dans une vie de plaisir



« Grand vin de Cabinet » destiné à certaines maisons qui possédaient des cabinets particuliers



HISTORIQUE - 1921 naissance de la Coopération et des Coopératives



pour **supprimer** les fraudes, **faciliter** l'écoulement des récoltes, **établir** des Caisses de crédit et **une entente** avec le négoce, un **Syndicat des Vignerons** se constitue et des **Coopératives de vinification** se créent : la **COGEVI** prend naissance la première en 1921



LE VIN DE CHAMPAGNE

2 LE VIGNOBLE

Le champagne est l'illustration de la formule d'OLIVIER de SERRES " l'air , le sol , et le comptant" sont les fondements du vignoble.



Empreinte Daguin



Coin et numéro de feuille



C'est de ces trois éléments réunis ici, en un tout solidaire, que le vin de champagne tire sa perfection.





LE VIN DE CHAMPAGNE

2 LE VIGNOBLE

L'aire de production est rigoureusement délimitée en éliminant tous les vignobles voisins qui ont fourni des raisins, pendant longtemps aux vignerons Champenois. Cette délimitation découle de la **loi du 22 Juillet 1927**. Elle représente **2%** des superficies consacrées en France à la viticulture et **0.32%** du vignoble mondial.

Elle s'étend sur cinq départements : **l'Aisne, l'Aube, la Haute Marne, la Marne et la Seine et Marne**. Situé entre le 48 et le 49^e parallèle, sa partie la plus septentrionale se trouve à la limite nord de la culture de la vigne.

Elle représente environ **31.000ha** et se répartit de la façon suivante:

- * 69% dans la Marne
- * 21% dans l'Aube
- * 9% dans l'Aisne, la Seine et Marne
- * et la Haute Marne

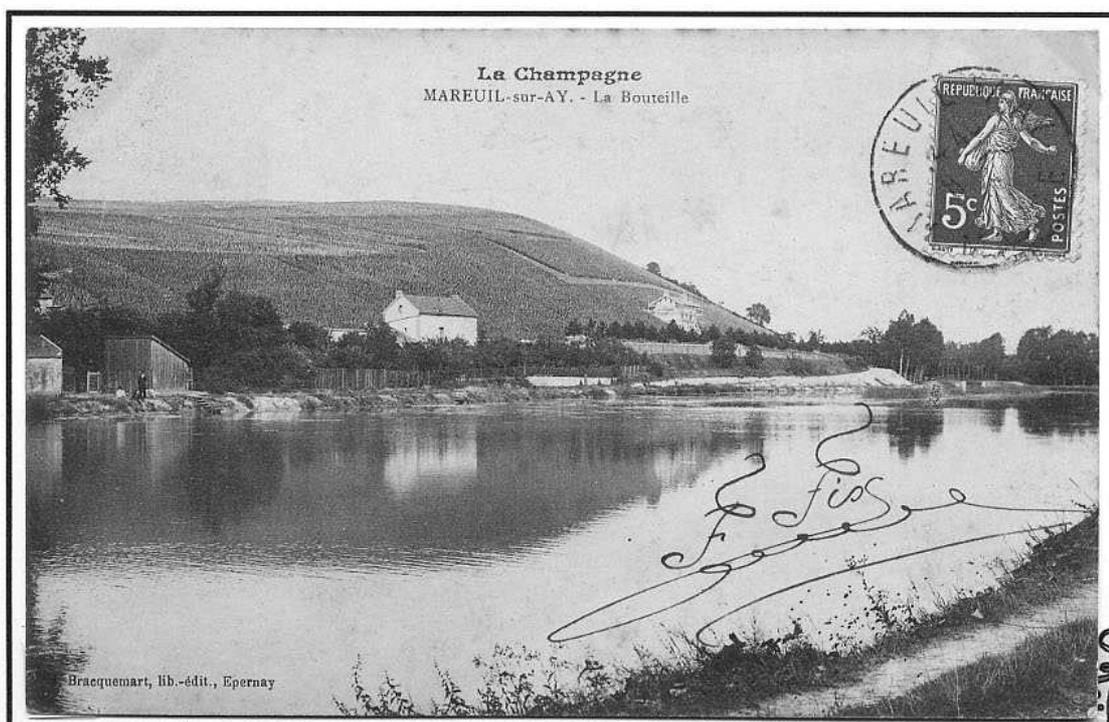
La MARNE

C'est avec **19.000 ha** en production qu'il est le plus important département viticole champenois

Le vignoble s'étend sur les deux rives de la Marne entre **Epernay** et **Dormans**.

Les vins produits sur ses rives sont appelés « Les vins de la rivière » Ils sont connus pour être légers. Dans cette région se trouve le berceau du Champagne à Hautvillers dont nous avons parlé précédemment dans cet exposé!

Se trouve des crus célèbres, entre autres : Ay, Mareuil sur Ay, Avenay, Cumières, Damery.

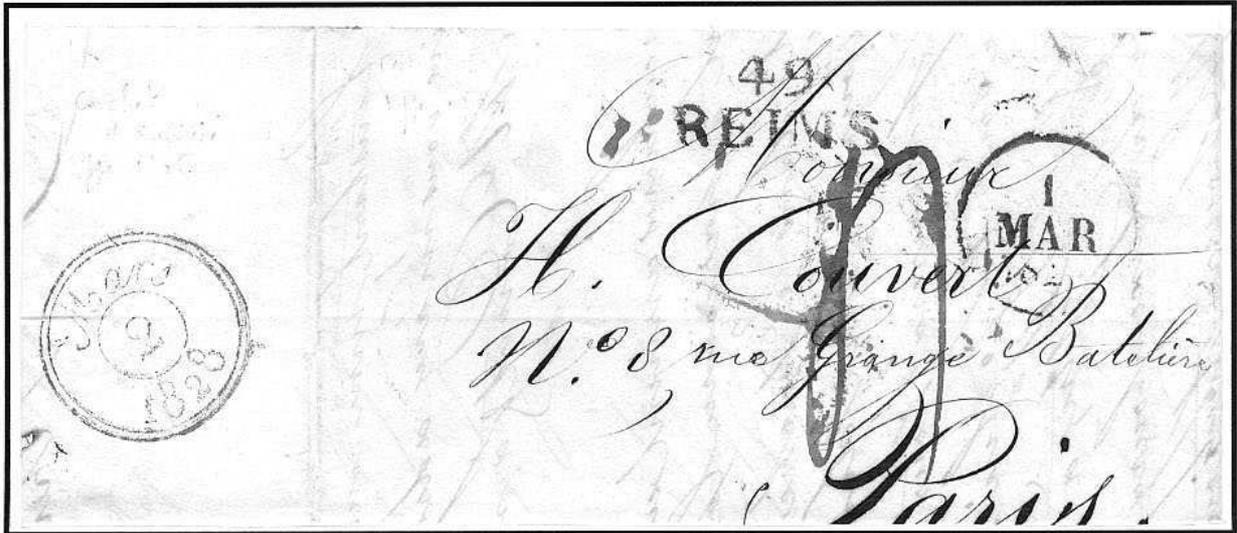




LE VIN DE CHAMPAGNE

2—Le VIGNOBLE

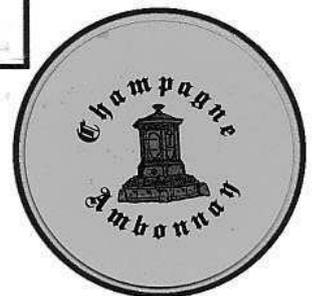
A la périphérie de Reims , la **Montagne de Reims** , est un large plateau qui s'incline à l'approche des Vallées de la Vesle et de l'Ardre au nord et de la Marne au Sud. Parmi les meilleurs crus de cette région l'on peut citer : Ambonnay , Bouzy , Louvois , Mailly , Sillery , Verzenay et Verzy.



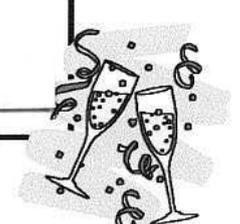
Cachet à date de bureau recette départ type « a » et cachet de distribution selon date du calendrier Grégorien et taxe manuelle apposée à l'arrivée . A remarquer qu'à cette époque là , il ne fallait qu'une journée pour le courrier pour aller de Reims à Paris!!



Flamme illustrée de propagande touristique



Empreinte Mécanique d'affranchissement du type P (postalia)



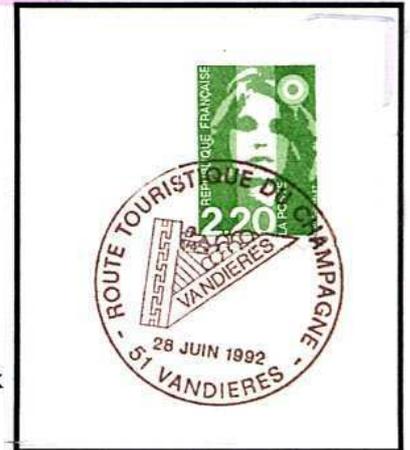


LE VIN DE CHAMPAGNE

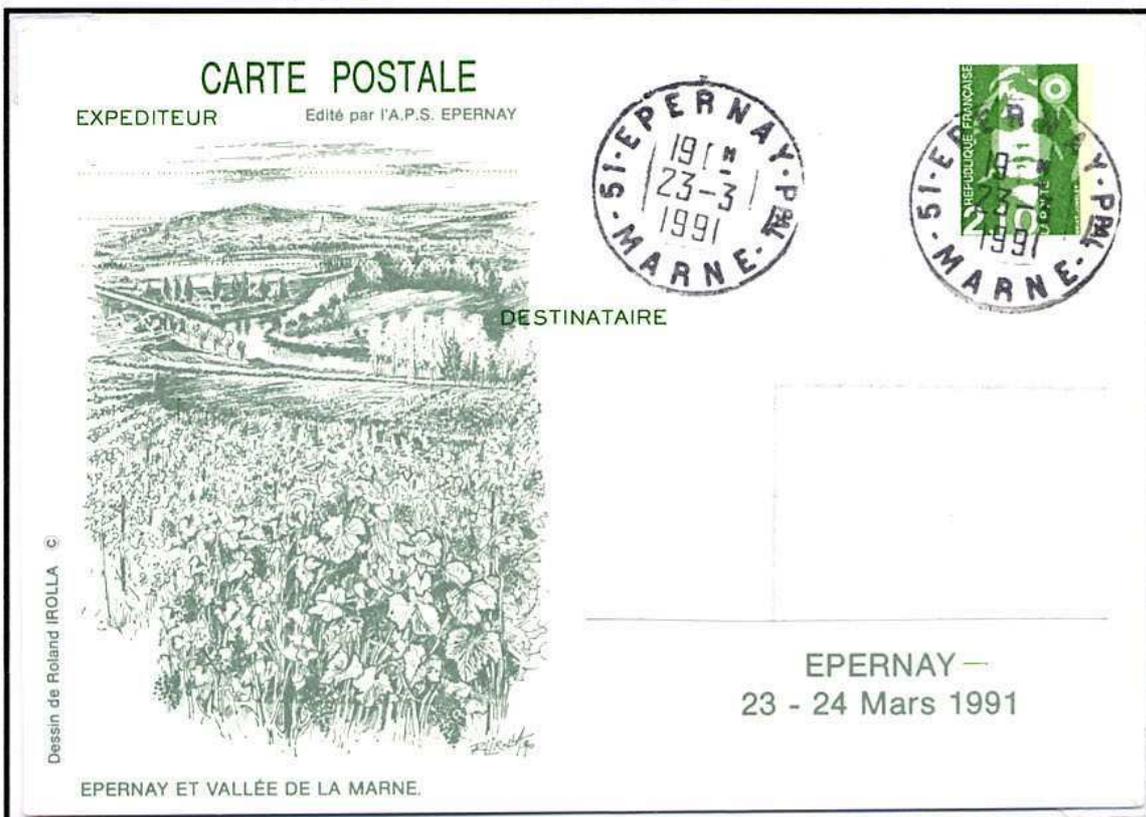
2 LE VIGNOBLE de la Marne

Il s'étend sur une centaine de kilomètres depuis Sacy sur Marne dans le 77, jusqu'à Tours sur Marne au delà d'Épernay.

Très clairsemée dans l'Aisne, la vigne s'installe à partir de Château-Thierry et remplit ensuite tout l'horizon jusqu'à Dormans. Elle s'étale sur les coteaux qui descendent en pentes plus ou moins douces jusqu'au bord de la Marne., ainsi que dans les vallons la bordant. Les crus les plus réputés sont ceux de **Cumières**, d'**Ay** et de **Mareuil sur Ay**.



Lettre non affranchie d'Épernay du 2 janvier 1867 pour Cumières taxée à 15 c selon tarif du 1er janvier 1863 pour les lettres du 1er échelon (moins de 10 g) circulant à l'intérieur de l'arrondissement postal d'un même bureau
Chiffre taxe carré de 15c non typographié oblitéré au type 15 d'Épernay



Entier repiqué dessiné par Roland Irolla pour l'A.P.S

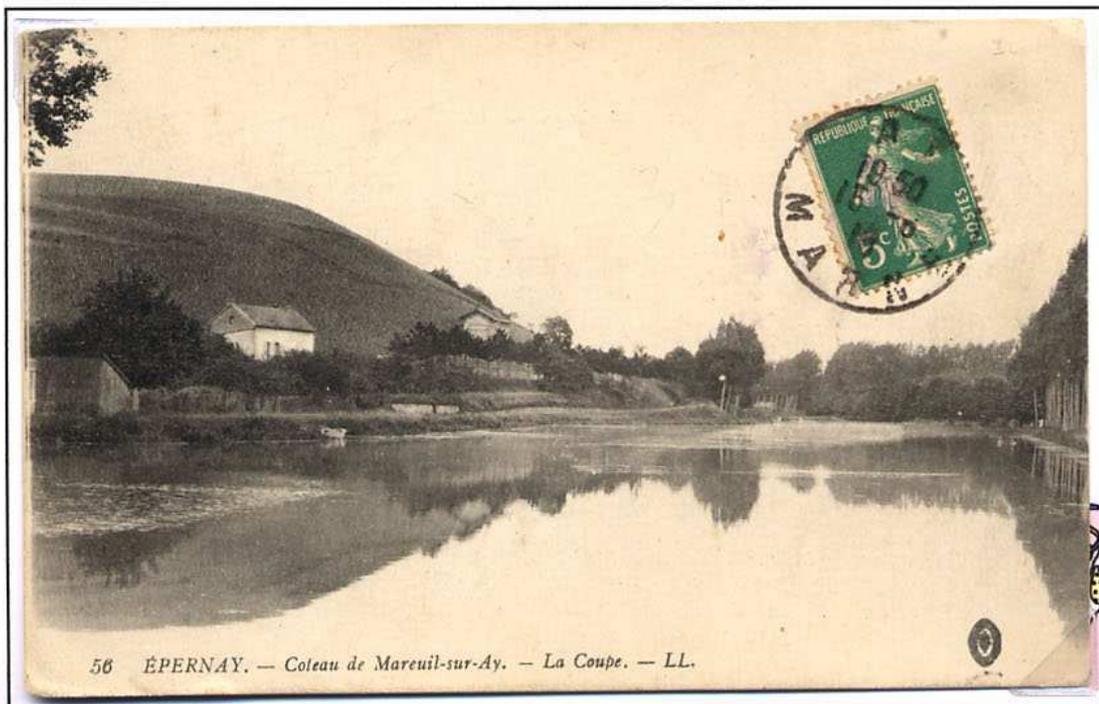
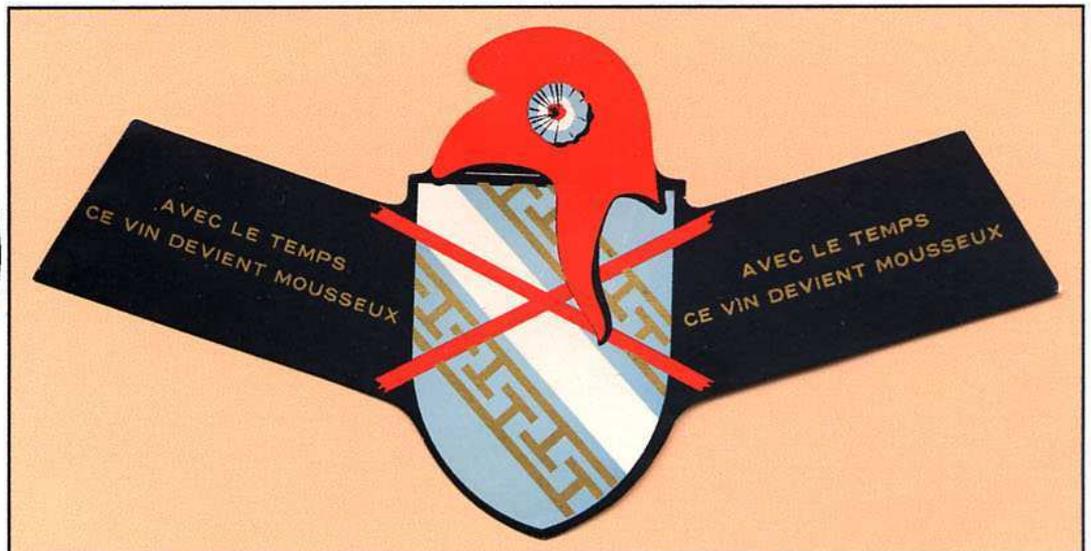




LE VIN DE CHAMPAGNE

2 LE VIGNOBLE

Vallée de la Marne (suite)
Une rare exception dans l'histoire de la Champagne: le **Vin sans nom** issu d'une **parcelle non reconnue** et qui pourtant était entourée sur les coteaux de Mareuil sur Ay par des parcelles d'appellation Champagne. C'est une vieille histoire qui remonte au temps où l'on classait encore les parcelles suivant la méthode dite « **de mémoire d'homme** ».



56 ÉPERNAY. — Coteau de Mareuil-sur-Ay. — La Coupe. — LL.

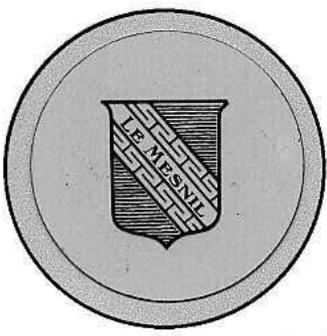




LE VIN DE CHAMPAGNE

2—LE VIGNOBLE (suite)

La Côte des Blancs: Au sud de la Marne ,la Falaise de l'Ile de France se poursuit sur une vingtaine de kilomètres par La Côte des Blancs , une peu moins élevée, plus régulière que la Montagne de Reims Elle est ainsi appelée parce que les vignes de cette région produisent presque exclusivement des raisins blancs. Les crus les plus réputés sont ceux d'Avize , Cramant , Oger , Le Mesnil sur Oger , Vertus et Bergères les Vertus



Empreinte Daguin





LE VIN DE CHAMPAGNE

2 - LE VIGNOBLE (suite)

Le VIGNOBLE de l'AUBE

Il prolonge au sud le secteur viticole ; En dehors de Villenenaux la Grande , continuation méridionale du Vignoble Marnais et de Montgueux aux pentes fortes, qui ne possède que quelques hectares bien exposés , les vignes sont groupées autour de deux pôles économiques au-bois:

- Bar sur Aube
- Bar sur Seine



Exposition d'Art Philatélique

Bloc-Souvenir



Vitrol de la Chambre de Réunion de la Corporation des Vignerons de Ricey-Haut

Les Riceys, 17-18 Avril 1943

Tirage : 500

N° 00249



Ne pas oublier un vignoble qui refait parler de lui : le Vignoble de **Haute Marne** avec ses vins rouges tranquilles et ses vins de Champagne





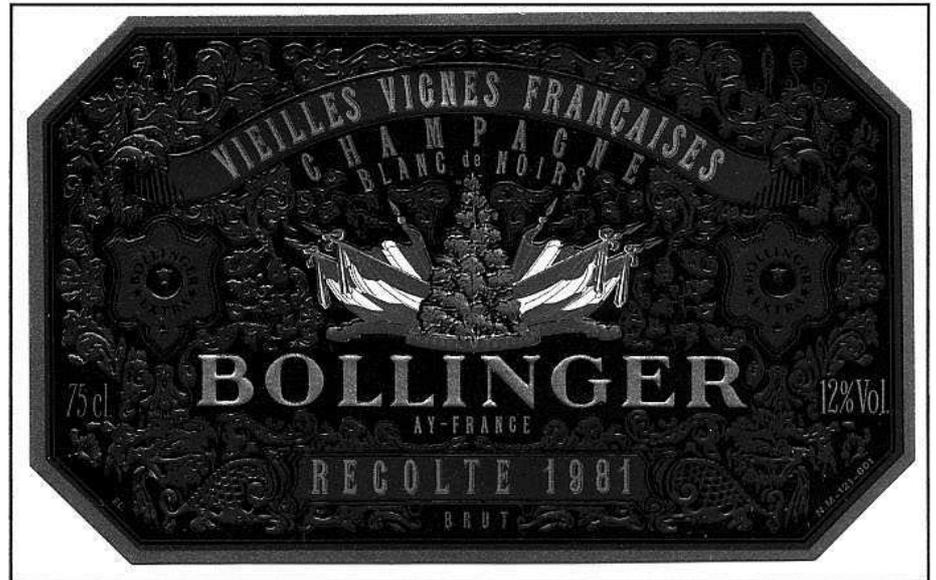
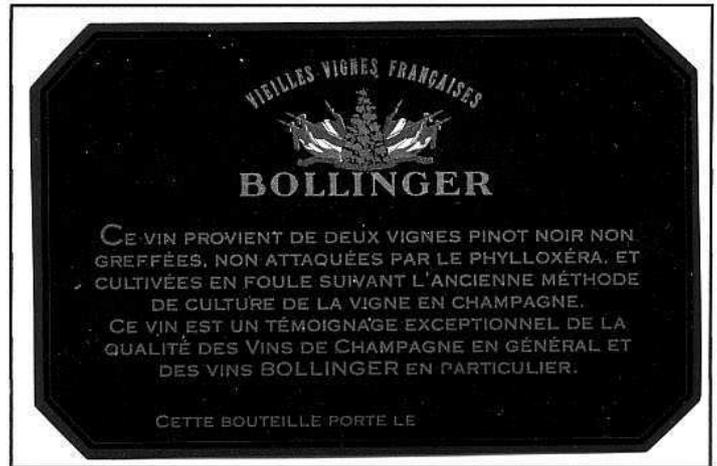
Le VIN DE CHAMPAGNE

3 LES CEPAGES

Principalement le pinot noir et le chardonnay . Le pinot noir produit en Bourgogne les grands vins rouges ; ici, il est vinifié en blanc(blanc de noir) . Le chardonnay donne des vins appréciés pour leur fraîcheur , leur blancheur , leur finesse et leur facilité à prendre mousse.

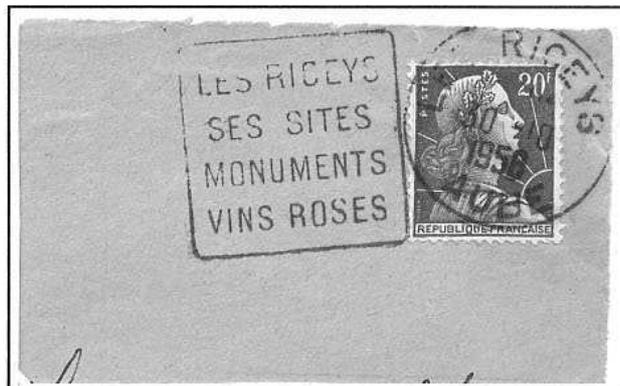


Le pinot meunier donne un vin moins fin et moins nerveux. La plupart des vins de champagne sont faits d'un assemblage de vins provenant de différents crus dans des proportions qui caractérisent chaque «Maison»



Flamme

La notion de **crus** et son **échelle** sont établis par le **C.I.V.C.** Elle s'étend de **77 à 100%**.et sa classification est régie par la loi du **22 Juillet 1927** .L'aire d'appellation englobe **303 communes situées dans le 02; 10 ; 51 ;52 : 77** . Le terroir de Champagne donne aussi des vins tranquilles , les coteaux champenois et le rosé des **Riceys**.





Le VIN DE CHAMPAGNE

4—LA CULTURE de la VIGNE

Il existe quelques rares maisons qui possèdent les derniers hectares de vignes dites « franches de pied »
 Le phylloxéra dès 1860 causa d'énormes dégâts aux différents vignobles français. Les vignes franches de pied sont encore des vignes non greffées, donc exemptes de ce fléau.
 Le phylloxéra (du grec phyl-lon : feuille et xéros : sec) est un minuscule puceron dont l'espèce type vit sur les feuilles du chêne: il se montre sur la vigne sous deux formes: les asexués et les sexués. Les aériens émigrent vers les racines en automne et pondent des œufs.



Flamme type Sécap avec étoile qui remplaçait éventuellement les francs en nouveaux francs!

Les traitements chimiques échouent, on parle alors de plants américains que l'on fait venir comme porte-greffes.

Syndicat de Défense contre le Phylloxera

ÉLECTIONS DU 26 MARS 1893

MM. CHEF, à Glannes.
 COMOT-VAUTRIN, à Hautvillers.
 CORBET, René, à Avenay.
 DEBAY, Jules, à Villers-Marmery.
 DUVAL fils, à Faverolles.
 GEOFFROY père, à Cumières.
 GILLOT-COLLIN, à Binson-Orquigny.
 GOUTORBE, à Venteuil.
 JOLLY, Léon, à Sézanne.
 JOLY-RAULET, à Avize.
 JUGET-PIERQUIN, à Troissy.
 LEGAYE, Edmond, à Vincelles.
 LEMERLE, Auguste, à Hermonville.
 LEROY, Emile, à Ecueil.
 MARCHAND-DENIZET, à Moussy.
 OUDART-LATÈVE, à Verzy.
 PERSEVAL-PÉTRÉ, à Chamery.
 PHILIPPONNAT, Georges, à Ay.
 RENAULT-FRUSSON, au Mesnil-sur-Oger.
 SIRET-MARTIN, à Cumières.
 VESSELLE, Albert, à Ambonnay.



Bulletin de vote





LE VIN DE CHAMPAGNE

2 - LE VIGNOBLE (suite) 4 - 1 La préparation

Pendant les deux mois qui précèdent la vendange, deux fois par semaine des grappes sont prélevées, pesées, pressurées et analysées.



On relève plusieurs paramètres :

- poids de la grappe
- sucres totaux
- alcool en puissance
- acidité totale
- calcul de l'indice de maturité qui ne doit pas être trop avancé afin d'obtenir un degré alcoolique permettant la prise de mousse, une acidité totale élevée et surtout l'absence d'arômes primaires.



La fixation des dates de vendanges revêt une grande importance. Elle détermine la période de mise en oeuvre de la réglementation particulière et doit intervenir suffisamment tôt pour que le C.I.V.C et les Administrations intéressées puissent mettre en place leur dispositif de vendanges.

Les dates d'ouverture et de clôture sont fixées chaque année par arrêté préfectoral sur proposition du service régional de l'I.N.A.O, suivant généralement celles de la Commission consultative du C.I.V.C





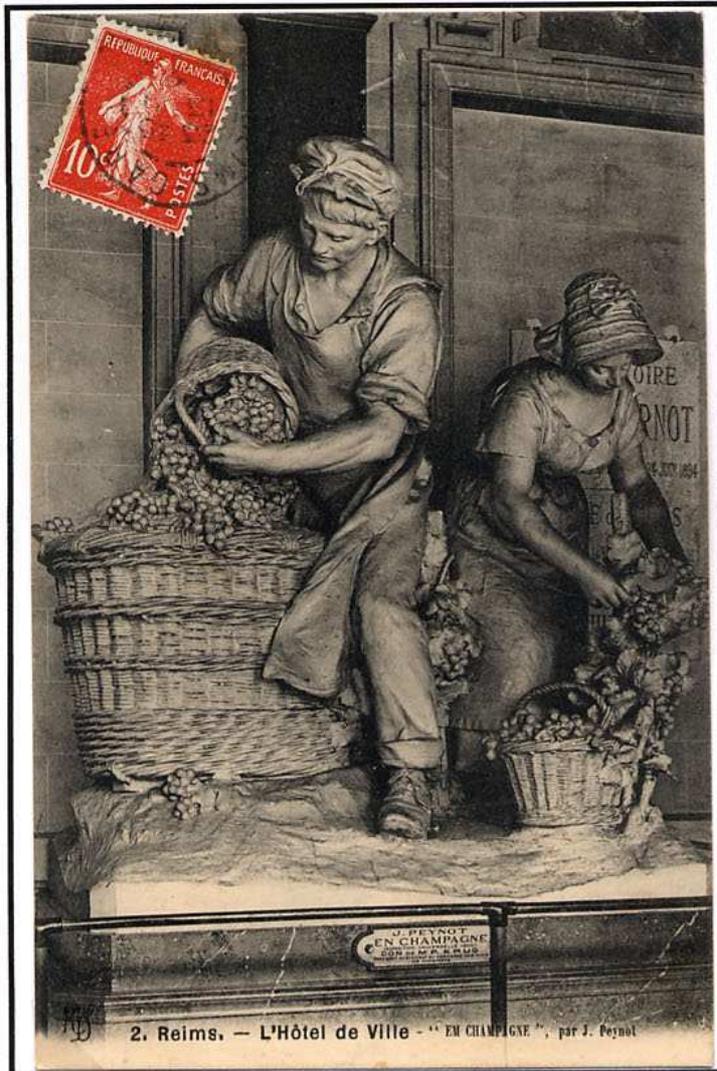
LE VIN DE CHAMPAGNE

4 - LES VENDANGES

4 - 2 La cueillette

La « vendange » c'est la mort du raisin et la naissance du vin

En champagne, contrairement à beaucoup d'autres régions et vignobles on effectue la vendange à la main et en une seule fois. Elle est récupérée dans des paniers propres et versée dans des bacs en plastique, si possible troués en leur fonds. La hotte légendaire n'est plus utilisée depuis longtemps.



Le tri des grappes ne s'opère plus guère maintenant, sauf pour la préparation des vins rouges ou dans les années de forte pourriture.





LE VIN DE CHAMPAGNE

4 - LES VENDANGES 4 - 2 La cueillette (suite)

Théophile Gautier
Comme les flots de la vendange
Écumeront dans les pressoirs
“ Les Vendangeurs ”



Les grappes sont déposées entières dans le pressoir , sans être foulées l'éclatement des baies provoquant la dissolution et l'oxydation de la matière colorante.



Les pressoirs rencontrés en champagne au cours de siècles ont connu des modifications. Ils sont devenus verticaux , à grande surface d'écrasement et à faible épaisseur , avant d'être en majorité horizontaux.





LE VIN DE CHAMPAGNE

4 - LES VENDANGES 4 - 3 Le Pressurage



Les capacités minimales des pressoirs étaient jusqu'à ces dernières années de 2 000 à 12 000 kgs, même si les pressoirs de 2000 ne sont maintenant que tolérés.

Flamme avec une étoile : signe distinctif des envois en nombre et tarif préférentiel

4 - 3 - 1 - Le fractionnement



E.M.A Havas type P

Comme son nom l'indique c'est une opération qui consiste à respecter différents paliers de pressurage pour obtenir différentes qualités de jus. Par pressions progressives et discontinues, on permet au jus de se faire un passage dans l'enchevêtrement des pellicules et des raffles.

Le fractionnement pratiqué :

- première pièce : 2 hl
- cuvée : 20.5 hl
- première taille : 4 hl
- deuxième taille : 2 hl

La première pièce est le premier jus qui s'écoule et qui entraîne poussières, boues et résidus phito-sanitaires.

Depuis peu la deuxième taille a été supprimée et la première réduite à 3hl par soucis de qualité. Pour **rappel** une **pièce champenoise**

est égale à : **2.050 hl**

La cuvée : la moins fruitée, moins acide, la plus sucrée, non tachée et non oxydée.

La première taille : plus fruitée, moins acide, légèrement tachée.

La deuxième taille : fortement tachée, peu acide, très fruitée, moins sucrée, souvent herbacée et chargée de tanins.

Après extraction de la première taille, le reste du gâteau est sorti et placé dans un séchoir permettant encore la production de 2hl. Cette dernière n'a pas l'appellation champagne et elle sert après fermentation à la fourniture d'alcool que l'on appelle encore « prestation vinique »



Bureau temporaire et timbre roulette





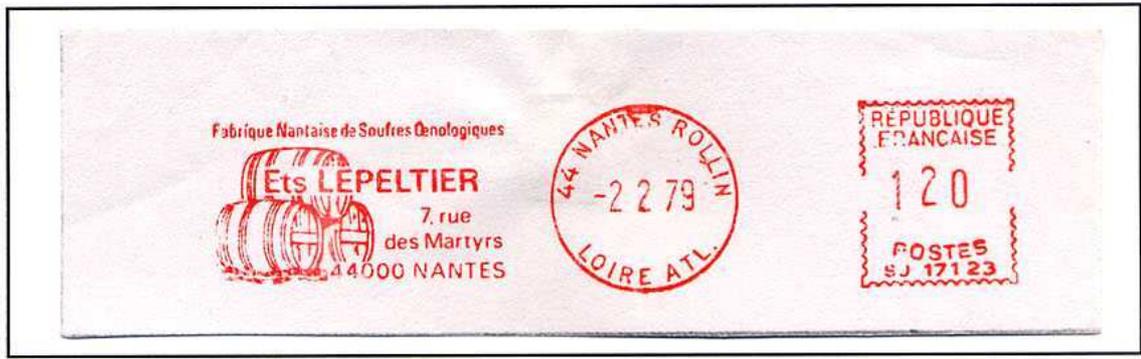
LE VIN DE CHAMPAGNE

5 - La VINIFICATION 5 - 1 Soins aux moûts

La **vinification** est l'ensemble des opérations qui va permettre au **moût** de se transformer en **vin** au travers de méthodes multiples et grâce au savoir faire de l'**Homme** qui va souvent compenser les défauts naturels avec ses méthodes qui sont des plus pointues et aussi **naturelles**.

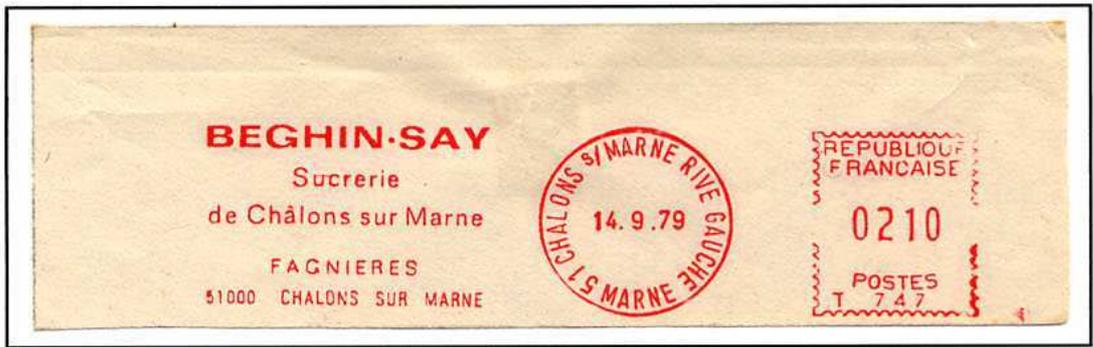
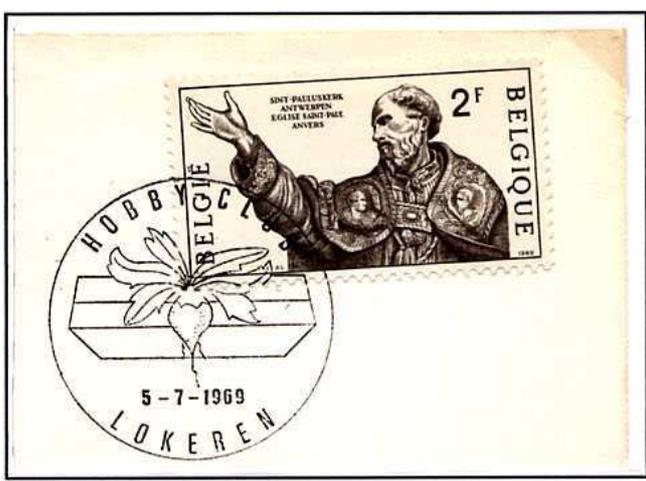
Les **moûts** coulent dans des belons ou cuves de dépotage ou de débouillage. Après filtration sur un tamis, on provoque une coagulation par addition d'anhydride sulfureux et d'enzymes pectolitiques, afin d'obtenir une clarification naturelle

Le SO2 évite l'oxydation qui détruit les phénols qui sont des précurseurs d'arômes.



5 - La VINIFICATION 5 - 2 La Chaptalisation

C'est l'apport de sucre betterave, de canne qui permettent de remonter le degré alcoolique du moût jusqu'à 10.5° - 11.5°. La législation ne permet pas de dépasser 13 degrés alcooliques

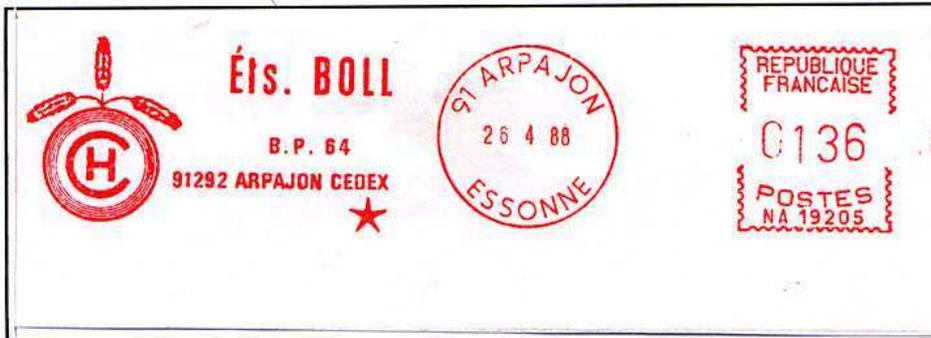




LE VIN DE CHAMPAGNE

5 - La VINIFICATION 5 - 3 L'Ensemencement

La fermentation naturelle, est souvent spontanée, mais elle fait de plus en plus appel à des levures sélectionnées par certains laboratoires spécialisés dans l'élevage des souches de levures dont celui du C.I.V.C et de l'I.O.C ou d'autres encore.....



5 - 4 La Fermentation Alcoolique

Avant Pasteur, le chimiste Lavoisier montra que le sucre était transformé lors de la fermentation alcoolique en alcool et en CO²



Empreinte du type "Flier" 7 BA + cachet Facteur distribution





LE VIN DE CHAMPAGNE

5 - La VINIFICATION

5 - 4 La Fermentation alcoolique

Gay Lussac donne ensuite une présentation mathématique du sujet.



Mais Pasteur après Thénard (qui avait découvert que la décoction de levure transformait le sucre en alcool et en gaz carbonique) découvrit le rôle fondamental des micro-organismes, levures et bactéries responsables des fermentations.

Lors de cette fermentation les températures sont contrôlées et maintenues à 20°C ce qui permet à cette dernière d'être régulière et non tumultueuse.



Le destin exemplaire de

LOUIS PASTEUR

(1822-1895)

ant scrupuleux, attentif et orné au travail, PASTEUR, à DOLE en 1822, passe sa nesse à ARBOIS, où son père tanneur.

18 ans : Maître d'Etudes au Collège de Besançon. 21 ans : Reçu à l'Ecole Normale Supérieure. Agrégé ès-sciences.

PASTEUR poursuit ses recherches. Il découvre la cause des fermentations : un microorganisme. En 1862, il est reçu à l'Académie des Sciences.

étudie la maladie des vers à , puis découvre la cause des adies contagieuses qui sont saussi à des microorganismes.

Il met au point la vaccination charbonneuse, puis découvre le traitement préventif de la rage et en sauve un écolier alsacien.

Bienfaiteur de l'humanité, Louis PASTEUR a fait une véritable révolution dans l'art de guérir.

PASTEUR a toujours su rester libre. Seule la sobriété lui a permis de garder toute la lucidité de son génie mis au service de l'humanité.

DESTINS EXEMPLAIRES. BUVARD N° 6
ÉDITÉ PAR LE HAUT COMITÉ D'ÉTUDE
ET D'INFORMATION SUR L'ALCOOLISME

"SANTÉ SOBRIÉTÉ"

TOI AUSSI, TU SERAS SOBRE !

