

FLÛTES ALORS...

Des vins de Champagne qui font mousser la France dans le monde entier

De cette boisson pétillante, la pétulante George Sand écrivait qu'il « aide à l'émerveillement ». Jean Tronchon de l'Association philatélique sparnacienne nous propose de le découvrir en classe ouverte via sa collection de niveau national réalisée au fil de plus de quinze ans de recherches.

Définition du champagne

Appellation d'origine. Obtenu dans l'aire « appellation champagne ». Réglementation sur les cépages, la taille, le rendement. Fermentation primaire jusqu'à épuisement des sucres. Prise de mousse avec addition de sucre. Remuage. Dégorgage. Dosage. Expédition dans la même bouteille avec un an minimum de vieillissement depuis le tirage. Marquage « champagne » sur le bouchon. Dégustation obligatoire par les services de l'I.N.A.O (Institut national de l'Origine et de la Qualité).

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Les vignes des coteaux champenois remontent à l'Antiquité. Dès l'an 530, il en est fait mention dans le testament de saint Rémy, l'archevêque de Reims. Ce n'est pourtant que vers la fin du XVII^e siècle qu'apparaît la mousse qui transforme les vins de Champagne. La légende attribue à Dom Pérignon (1638-1715) cette découverte par le hasard d'une deuxième fermentation du vin en bouteille hermétique. Élevé dans une famille bourgeoise de Sainte-Ménéhould (Marne), Dom Pérignon entre dans les ordres à l'abbaye royale Saint-Vanne de Verdun. En 1688, il est nommé cellier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers dans le diocèse de Reims. Là, il développe la notion d'assemblage des vins et il fait adopter le bouchon de liège en remplacement de l'ancienne cheville de bois entourée de chanvre huilé. C'est d'ailleurs en recherchant un moyen plus hygiénique et moderne de refermer les bouteilles qu'il aurait, par hasard, mis au point la technique de prise de mousse en coulant de la cire d'abeille dans le goulot des bouteilles. Celles-ci auraient explosé au bout de quelques semaines.



FIG. 2. Flamme sur prêt-à-poster : d'Hautvillers, berceau du champagne.

FIG. 1. Timbre à date illustré de l'effigie de Dom Pérignon pour le 22^e Congrès philatélique de Champagne-Ardenne à Sainte-Ménéhould.



FIG. 3. Carte-lettre repiquée de 1943 avec illustration de Dom Pérignon à la façon d'un timbre-poste.

Du XVIII^e siècle à nos jours, un succès jamais démenti

Louis XIV introduit le vin de Champagne à la cour de Versailles. En 1746, un négociant d'Épernay fait un tirage de 50 000 bouteilles, le plus important de l'époque. En 1836, un pharmacien de Châlons-sur-Marne (aujourd'hui Châlons-en-Champagne), Jean-Baptiste François, détermine la quantité de sucre exacte lors de la mise en bouteille pour obtenir une jolie mousse. En 1900, 28 000 000 de bouteilles de champagne sont expédiées dans la France et dans le monde entier. De 1907 à 1910, de mauvaises récoltes se succèdent en Champagne en raison d'une épidémie de phylloxera. Les négociants en vin commencent alors à s'approvisionner dans le département de l'Aube, hors de la zone d'appellation champagne définie par un décret du 17 décembre 1908. Le 16 octobre 1910, 10 000 adhérents de la Fédération des Syndicats viticoles de la Champagne se retrouvent à Épernay pour un meeting aux cris de « À bas la fraude ! À bas la bibine ! Gare aux fraudeurs ! ». En novembre et décembre 1910, plusieurs communes du vignoble marnais décident la grève de l'impôt. Le 10 février 1911, le gouvernement d'Aristide Briand vote une loi rendant obligatoire l'apposition du mot « champagne » sur les étiquettes, les bouchons et les emballages ainsi que la mention « vin déclaré d'origine de la Champagne ». Finalement, le décret du 7 juin 1911 attribue à l'Aube une appellation « champagne de 2^e zone ».

FIG. 4. Étiquette antérieure à la loi de 1911, sans mention « vin de Champagne ».



FIG. 5. Carte postale « Mars 1911 - Manifestations des vignerons à Bar-sur-Aube. On brûle les feuilles d'impôts en présence de M. Chautemps, sous-préfet. »



FIG. 6. Carte postale montrant la « Révolution en Champagne - avril 1911 - Épernay - Arrivée des soldats. »

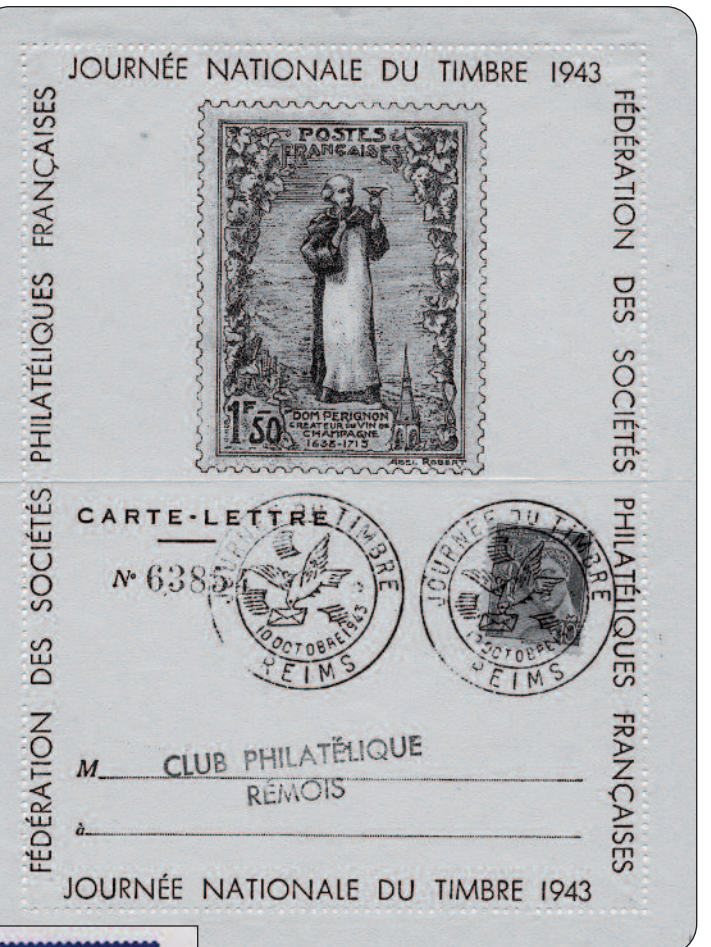


FIG. 3. Carte-lettre repiquée de 1943 avec illustration de Dom Pérignon à la façon d'un timbre-poste.

Le vignoble

La délimitation actuelle de la zone champagne découle de la loi du 22 juillet 1927. Elle correspond à cinq départements : l'Aube, la Marne, l'Aisne, la Haute-Marne et la Seine-et-Marne. Elle représente 2% des superficies consacrées à la viticulture en France.



FIG. 9. Entier repiqué dessiné par Roland Irolla pour l'Association philatélique sparnacienne.

Les cépages

Ce sont principalement le pinot noir et le chardonnay. Ici, le pinot noir est vinifié en blanc (blanc de noir, NDLR : technique de pressage des raisins noirs où le jus est peu en contact avec la peau pour éviter une coloration marquée). Le chardonnay donne des vins appréciés pour leur fraîcheur, leur blancheur, leur finesse et leur facilité à prendre la mousse. Le pinot meunier donne un vin moins fin et moins nerveux. La plupart des vins de champagne sont réalisés à partir d'un assemblage de cépages dans des proportions qui caractérisent chaque maison.

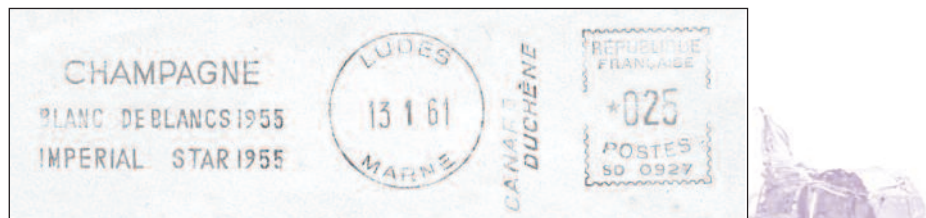


FIG. 10. Flamme postale publicitaire.

Durant la Grande Guerre, les femmes travaillent sur les exploitations viticoles pendant que les hommes sont au front. Le 1^{er} janvier 1918, par décision gouvernementale, chaque mobilisé reçoit une bouteille de champagne à l'occasion du Nouvel An. Au 11 novembre 1918, dans la Marne et les Ardennes, 35 000 maisons de champagne ont été détruites. Les surfaces de production ont diminué de 40 %.

FIG. 7. Carte postale patriotique : « Graine de Poilu. Le Boche est passé par ici... ».



FIG. 8. Étiquette de bouteille : champagne des Vignerons de la Coopérative Générale.

En 1921 est fondée la Coopération des Coopératives. Elle a pour objectif de supprimer les fraudes, de faciliter l'écoulement des récoltes, d'établir des Caisses de crédit et une entente avec le négoce. Parallèlement, se crée un Syndicat des Vignerons.

La culture de la vigne

Il existe quelques rares maisons qui possèdent les derniers hectares de vignes dites « franches de pied », c'est-à-dire non-greffées et exemptes de phylloxéra. Pendant les deux mois qui précèdent la vendange, deux fois par semaine, des grappes sont prélevées, pesées, pressurées et analysées.



FIG. 11. Bulletin de vote de 1893 pour le syndicat de défense contre le phylloxera.

Syndicat de Défense contre le Phylloxera

ÉLECTIONS DU 26 MARS 1893

MM. CHIEF, à Glannes.
 COMOT-VAUTRIN, à Hautvillers.
 CORBET, René, à Avenay.
 DEBAY, Jules, à Villers-Marmery.
 DUVAL fils, à Faverolles.
 GROFFROY père, à Cumières.
 GILLOT-COLLIN, à Binsou-Orquigny.
 GOCTORBE, 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-LATEVE, à Verzy.
 PERSEVAL-PÉTRÉ, à Chamery.
 PHILIPPONNAT, Georges, à Ay.
 RENAULT-FRUSSON, au Mesnil-sur-Oger.
 SHRET-MARTIN, à Cumières.
 VESSELLE, Albert, à Ambonnay.

La cueillette

En Champagne, contrairement à beaucoup d'autres vignobles, on effectue la vendange à la main et en une seule fois. Le tri des grappes n'a plus cours, sauf dans les années de forte pourriture.



FIG. 12. Plaque de muselet sur le thème de la cueillette.



FIG. 13. Flamme postale : Les Riceys, grand terroir de champagne.

Le pressurage

Les grappes sont déposées entières dans le pressoir sans être foulées ; l'éclatement des baies provoque la dissolution et l'oxydation de la matière colorante. Les capacités minimales des pressoirs étaient jusqu'à ces dernières années de 2 000 à 12 000 kg. Actuellement, les pressoirs de 2 000 kg ne sont que tolérés.



FIG. 14. Plaque de muselet montrant un pressoir.



FIG. 15. Flamme publicitaire « Lycée viticole de la Champagne » illustrée d'un pressoir et portant une étoile, signe distinctif des envois en nombre à un tarif préférentiel.

Le fractionnement

Comme son nom l'indique, c'est une opération qui consiste à respecter les paliers de pressurage pour obtenir diverses qualités de jus. Par pressions progressives et discontinues, le jus se fait un passage dans l'enchevêtrement des pellicules et des rafles. La première pièce est le premier jus qui s'écoule et qui entraîne poussières, boues et résidus phytosanitaires. Ensuite, la cuvée produit un jus peu fruité, moins acide et plus sucré, non-taché et non-oxdé. Puis, la première taille est plus fruitée que la cuvée, un peu moins acide et légèrement tachée. Enfin, la deuxième taille est fortement tachée, peu acide, très fruitée, moins sucrée et souvent herbacée et chargée de tanins.

La vinification

C'est l'ensemble des méthodes qui transforment le moût en vin. Les moûts sont transvasés dans des belons ou cuves de dépotage ou de débouillage. Après filtration par un tamis, la coagulation est provoquée par addition d'anhydrides sulfureux et d'enzymes pectolytiques pour obtenir la clarification. Le SO₂ évite l'oxydation qui détruit les phénols, précurseurs des arômes.

La chaptalisation

C'est l'apport du sucre de betterave ou de canne qui permet de remonter le degré alcoolique du moût jusqu'à 10,5 ou 11,5°. La législation ne permet pas de dépasser 13° alcooliques.

L'ensemencement

La fermentation naturelle est souvent spontanée mais elle fait de plus en plus souvent appel à des levures sélectionnées par certains laboratoires spécialisés dans l'élevage des souches de levures.



FIG. 16. Flamme publicitaire des établissements Boll à Arpajon, l'un de ces laboratoires.

La fermentation alcoolique

Avant Pasteur, le chimiste Lavoisier a montré que le sucre était transformé lors de la fermentation alcoolique.



FIG. 17. Timbre émis en 1943 (France, YT 581).



Les vins nouveaux

C'est ensuite aux œnologues de procéder aux essais de la tenue à l'air, à la dégustation et à l'appréciation de la teinte.

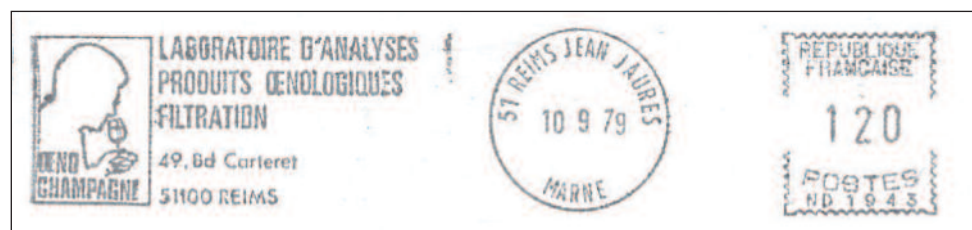


FIG. 18. EMA Sécap type ND portant une publicité pour un « Laboratoire d'analyses » en « Produits œnologiques » et « Filtration ».

Le vin nouveau est séparé de la lie par le procédé du soutirage.



FIG. 19. Carte postale montrant des vins en fûts à Épernay et leur soutirage.

La fermentation malolactique

En 1886, Pasteur découvre la relation entre certaines maladies du vin et l'intervention d'un agent microbien. Ainsi, la fermentation malolactique transforme les bactéries lactiques de l'acide malique en acide lactique. Pour obtenir cette fermentation, il faut chauffer les celliers à 20°. Une fois cette opération terminée, les vins sont réacidifiés à l'aide d'acide tartrique naturel.

La décantation

Le vin conservé en cuves ou en fûts vieillit plus vite que celui conservé en bouteilles sur lattes.



FIG. 20. Carte postale « Épernay - Caves de la Maison C. Gauthier & Cie. Inspection d'un des chefs de la maison. » Marque de la gare d'Épernay portant l'oblitération T 84.

La précipitation tartrique

Elle s'obtient en faisant subir un choc thermique au vin en cuve : la température doit descendre à - 4°. Les vins sont ensuite filtrés.

La champanisation

Le vin tranquille est rendu mousseux. La mousse et l'effervescence sont les résultats d'une fermentation en bouteilles appelée « prise de mousse ». Lors de la prise de mousse, on ajoute au vin une petite quantité de sucre et de levures. Ainsi, le sucre devient de l'alcool et le gaz carbonique se comprime. La pression monte lentement jusqu'à épuisement des sucres. Les levures constituent le trouble qui sera ramassé lors du remuage et expulsé au moment du dégorgement. Le tirage est l'ensemble des opérations de la mise en bouteille en vue d'obtenir la seconde fermentation dite « prise de mousse ». Dans le vin, on ajoute du sucre, des levures de la famille des saccharomyces bayanus sous forme de ferments de tirage.



FIG. 21. Plaque de muselet sur le thème du tirage.



FIG. 22. Flamme postale publicitaire en faveur de l'Institut national des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie.

Les bouteilles sont rangées dans des celliers ou dans des caves. C'est l'entreillage, qui se fait en tas ou en palettes. La fermentation des 24 g de sucre demande suivant la température ambiante des celliers (10 à 20°), de trois semaines à deux mois. Dès que le sucre est épuisé, les levures qui ont absorbé les éléments nutritifs laissent ressortir des produits secondaires de la fermentation. Cette phase dure douze mois. Ensuite a lieu l'autolyse : les cellules mortes éclatent et laissent échapper leurs constituants.



FIG. 23. Carte postale montrant l'entreillage dans les caves d'E. Mercier à Épernay.

Le pointage et le remuage

Le pointage consiste à placer les bouteilles la pointe en bas et en avant. Cela se faisait à l'origine dans du sable. En 1840, le pupitre en bois a été inventé. Avant le remuage, il faut donner un coup de poignet pour bien décoller le « dépôt » qui glisse ainsi vers le bas.

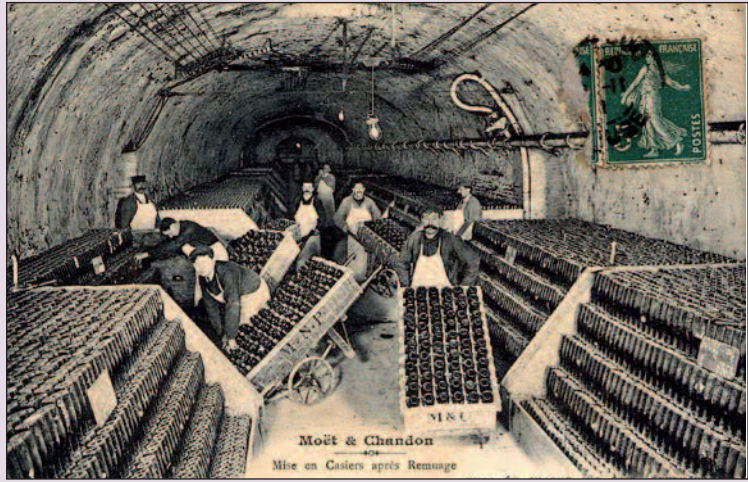


FIG. 24. Plaque de muselet figurant le remuage.



FIG. 25. Carte postale sur l'étape du remuage dans les caves de la maison C. Gauthier d'Épernay.

FIG. 26. Le remuage terminé, le vin parfaitement limpide, le dépôt bien ramassé et tassé sur la capsule, il est dit « terminé » en position sur « pointe ». Cette carte montre sa mise en caisiers dans la maison Moët & Chandon.



Le conditionnement

Comme dans toutes les sociétés de production de vins, le bouchon de production est la première carte de visite de la maison productrice, puis vient l'habillage avec une étiquette en papier.



FIG. 29. Plaque de muselet sur le bouchage.

L'idée du muselet date de 1844. Son brevet a été déposé par Adolphe Jacquesson.

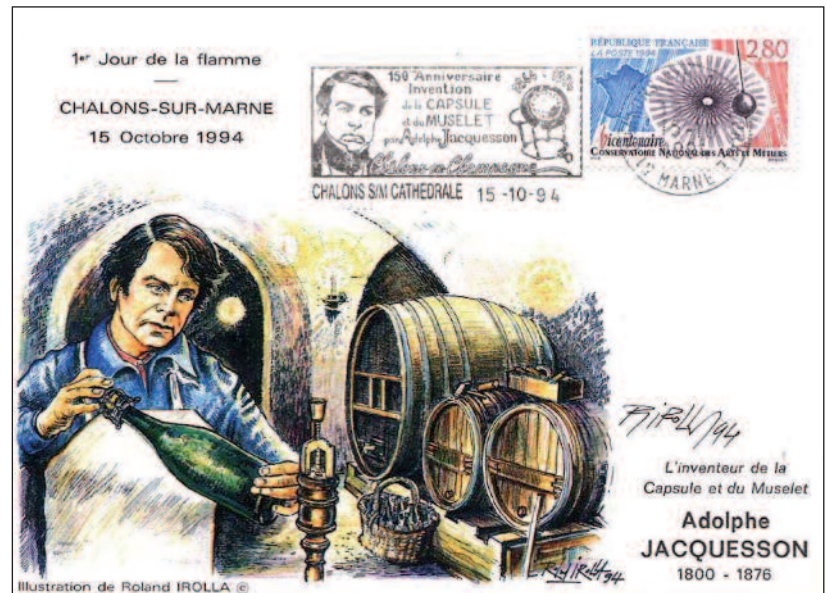


FIG. 30. Enveloppe Premier Jour de la flamme sur l'inventeur de la capsule et du muselet : Adolphe Jacquesson. Illustration Roland Irolla.



FIG. 31. Carte postale sur un « Chantier d'expédition : dégorgement, dosage, bouchage, ficelage, mise en fil de fer, choix des vins ».

Le dégorgement

Cette opération consiste en l'expulsion du dépôt. Autrefois, durant la manipulation des bouteilles nécessaires à l'opération, le bouchon cassait. Pour retirer aisément celui-ci et le remplacer, une machine tire-bouchon mécanique a été mise au point en 1850, puis perfectionnée en 1876. Le dégorgement se pratique « à la glace » : le col de la bouteille est placé dans un « bac à glace » en position « sur pointe » trempant dans un liquide réfrigérant entre - 26 et - 30° C. Un glaçon se forme alors à l'intérieur du col de la bouteille et emprisonne le dépôt. Après quelques minutes, la bouteille peut être redressée et décapsulée, la pression expulsant le glaçon dans lequel est renfermé le dépôt.



FIG. 27. Plaque de muselet « Le dégorgement ».

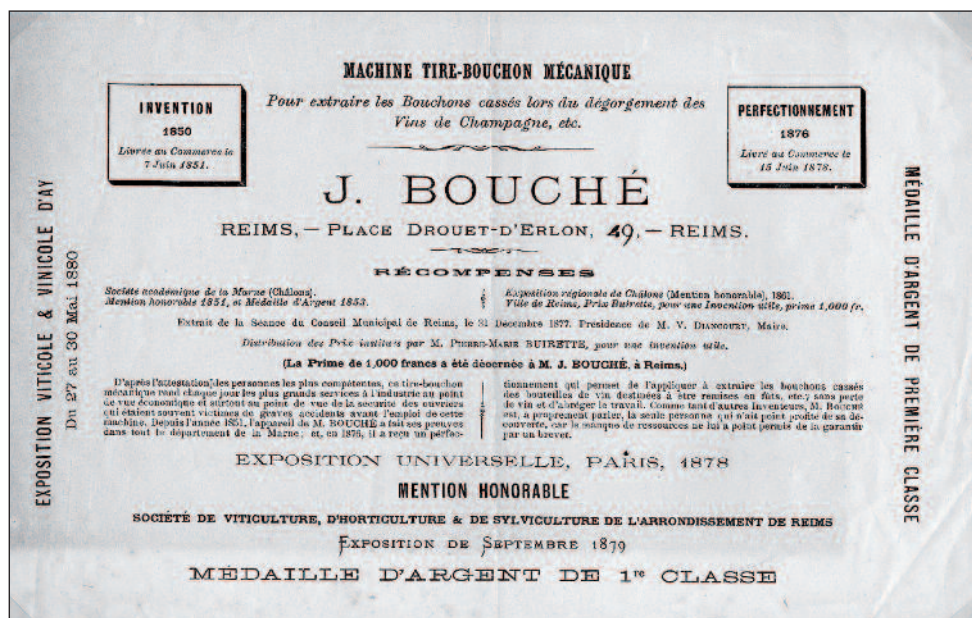


FIG. 28. Brevet d'invention pour la machine tire-bouchon mécanique déposé en 1850 par J. Bouché.

La défense du champagne

Le Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) a vu le jour pendant la Seconde Guerre mondiale, en 1941. Il siège toujours à Épernay, au cœur du vignoble champenois. Les professionnels sont libres d'adhérer ou non au Syndicat des Vignerons de la Champagne qui les représente au comité. En revanche, le seul fait d'établir une déclaration de récolte ou de posséder des locaux d'exploitation reconnus par la régie rend automatiquement l'intéressé ressortissant du CIVC.



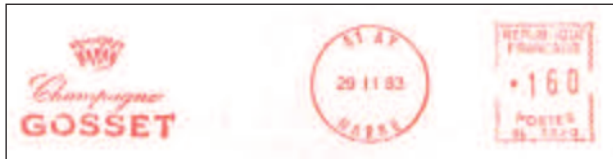
FIG. 32. Flamme postale du Syndicat général des Vignerons de la Champagne.



FIG. 33. Le rôle primordial du CIVC est de défendre la provenance et l'appellation du produit car comme l'indique cette flamme « Il n'est champagne que de la Champagne ».

Les grandes maisons qui ont fait la renommée du champagne

Vous trouverez ci-dessous leur date de création. Certaines de ces maisons ont depuis fermé leurs portes ou été rachetées mais toutes ont participé à la renommée du champagne à travers le monde.



1584 : Gosset. FIG. 34. Flamme postale.



1729 : Ruinart. FIG. 35. Flamme postale.



1734 : Taittinger. FIG. 36. Flamme postale.

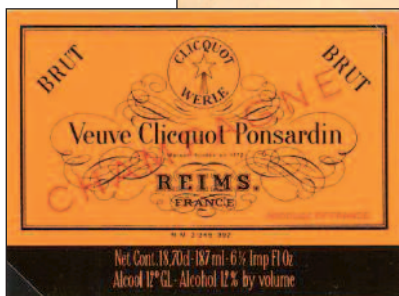


1743 : Moët et Chandon. FIG. 37. Flamme postale.

1757 : Abelé.



FIG. 38. Menu du 15 février 1943 !



1752 : Veuve Clicquot Ponsardin.

FIG. 39. Étiquette de petite bouteille pour les compagnies aériennes.



1875 : Heidsieck. FIG. 40. Flamme postale.



1879 : Jacquesson. FIG. 41. Flamme postale.

1812 : Laurent Perrier. FIG. 42. Plaque de muselet.

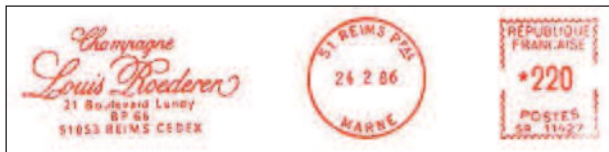


1818 : Billecart-Salmon. FIG. 43. Flamme postale.



1827 : Mumm. FIG. 44. Flamme postale.

1828 : Bollinger. FIG. 45. Plaque de muselet.



1833 : Roederer. FIG. 46. Flamme postale.

1834 : Montebello.



1834 : Boizel. FIG. 47. « Avec Boizel, la vie est belle ». EMA type Havas, modèle Grandjean.



1836 : Pommery.

FIG. 48. Étiquette de bouteille 1/8°.



1837 : De Venoge. FIG. 49. Étiquette de bouteille.

1838 : Piper Heidsieck.



1843 : Château de Boursault. FIG. 50. Durant la Seconde Guerre mondiale, le château a servi d'hôpital militaire dans le cadre de l'opération Overlord comme l'indique cette étiquette commémorative du cinquantenaire de l'événement.

Les coopératives

Les premières ont été créées entre 1920 et 1939. En 1948, il existe quarante et une coopératives et en 1950, cinquante-huit !

FIG. 58. Étiquette commémorative du cinquantenaire de la fondation de la Société coopérative vinicole des Vignerons d'Hautvillers.



1843 : Krug. FIG. 51. Flamme postale.

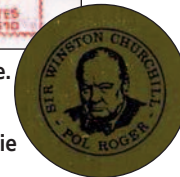


1848 : Chauvet. FIG. 52. Couverture de vingt carnets de timbres Semeuse « 10 c vert fond plein » provenant des champagnes Chauvet de Reims. (Carnet 159-C1, série 26B).



1849 : Pol Roger. FIG. 53 a et b. Flamme postale.

Le client le plus illustre de cette maison est Sir Winston Churchill dont le champagne préféré était le cru de 1947. À ce titre, son effigie figure sur une plaque de muselet.



1850 : Ayala. FIG. 54. Carte postale relative aux émeutes en Champagne d'avril 1911. Maison Ayala, l'intérieur d'un cellier après le pillage.



1858 : Mercier. FIG. 55. Flamme postale. Son fondateur, Eugène Mercier, ne concevait pas de ventes sans publicité. Sa maison de champagne est la première à participer aux expositions universelles. Il est l'inventeur de la cuvée spéciale. Carte postale montrant le bas-relief de 10 m de haut sculpté dans ses caves représentant l'allégorie suivante : « La Champagne offrant un raisin à l'Angleterre ».



1895 : De Castellane. FIG. 56. Flamme postale.

1924 : Abel Lepître. FIG. 57. Plaque de muselet.

