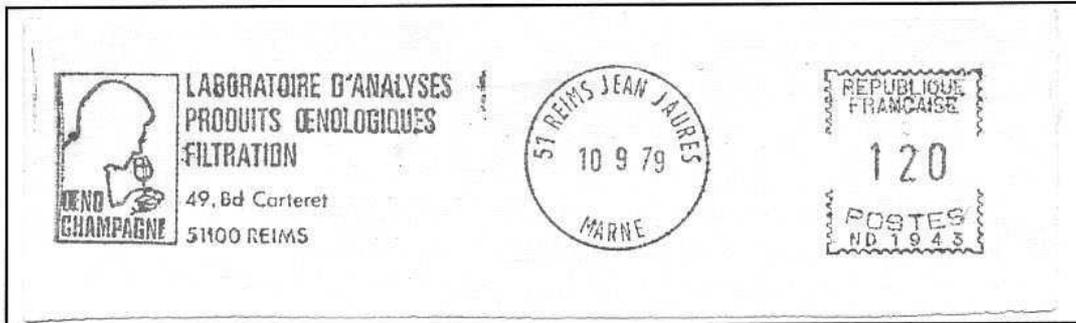




LE VIN DE CHAMPAGNE

5 - La VINIFICATION 5 - 5 Les vins nouveaux

Le gros travail des Oenologues arrive : essai de la tenue à l'air , dégustation , appréciation de la teinte.

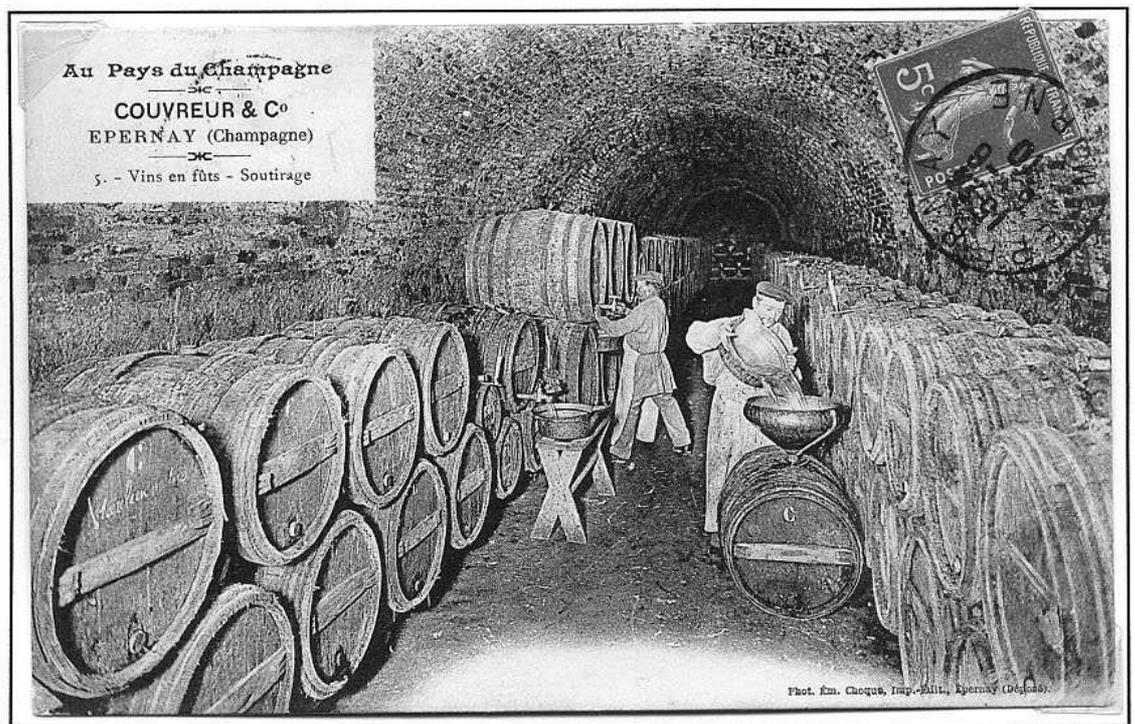


E.M.A Sécap type "ND"

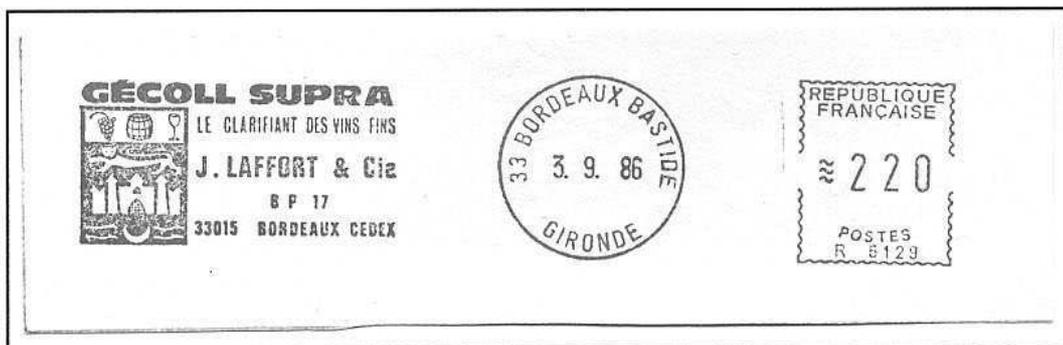
Les cuvées sont remplies entre elles et entre cépages identiques .Les crus ne sont pas mélangés.
Les tailles sont affranchies et ne sont jamais mélangées aux cuvées



Centrifugeuse pour la Séparation des lies



On procède ensuite aux premiers soutirages afin de séparer le vin nouveau de la lie.





LE VIN DE CHAMPAGNE

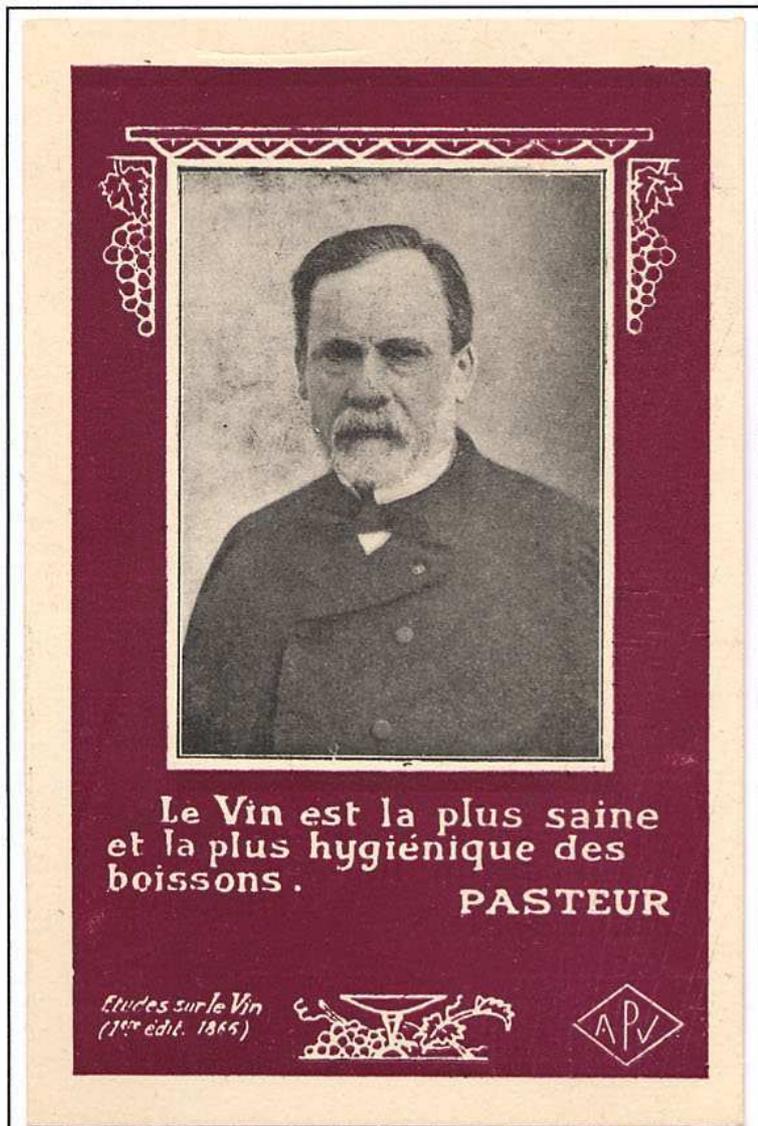
5 - La VINIFICATION

5 - 6 La Fermentation malolactique

PASTEUR en 1886 , découvrit la relation qui existait entre certaines maladies du vin et l'intervention d'un agent microbien.



entier postal avec cachet "bureau recette" type "AS"



Les études de **MULLHER - TOURGEAU** et **OSTERWALTER** (1913) ont données des définitions de ces maladies et classés les bactéries suivant les constituants du vin , qu'elles décomposent.

MOSLINGUER en 1901 donne l'équation de la fermentation malolactique et **KOCH** ainsi que **SEIFFERT** isolèrent les bactéries capables de décomposer l'acide malique.

La **FERMENTATION MALOLACTIQUE** , est la transformation des bactéries lactiques de l'acide malique en acide lactique. Le vin devient moins acide , et plus souple





LE VIN DE CHAMPAGNE

5 - La VINIFICATION

5 - 6 La fermentation malolactique (suite)



Machine à Affranchir type Krag



Empreinte de Machine à affranchir Sécap manuelle type NC

Pour obtenir cette fermentation il faut chauffer les celliers à 20°. Une fois cette dernière terminée, il faut réacidifier les vins à l'aide d'acide tartrique naturel. La première observation de cette diminution de l'acidité totale d'un vin par rapport au moût initial a été faite par **BERTHELOT** et **DE FLEURIEU** en 1864.



Empreinte de Machine à affranchir Havas type C



LE VIN DE CHAMPAGNE



5 - La VINIFICATION

5 - 7 Les vins clairs

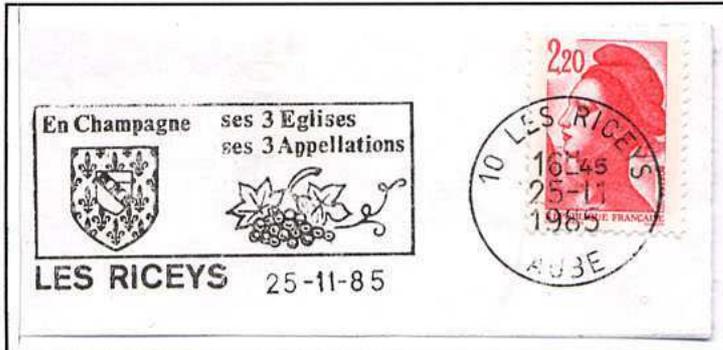
5 - 7 - 1 Décantation naturelle

5 - 7 - 2 Les assemblages

C'est un moment déterminant dans la vinification car de lui dépendra l'âme dominante des vins d'une Maison.

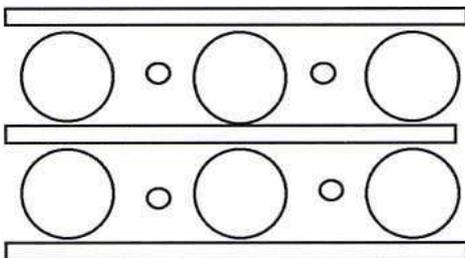
L'aide d'un Oenologue sera de plus en plus recherché .

En février , Mars les vins dépouillés par le froid de l'hiver , permettent les dégustations en de bonnes conditions avant de procéder aux assemblages.

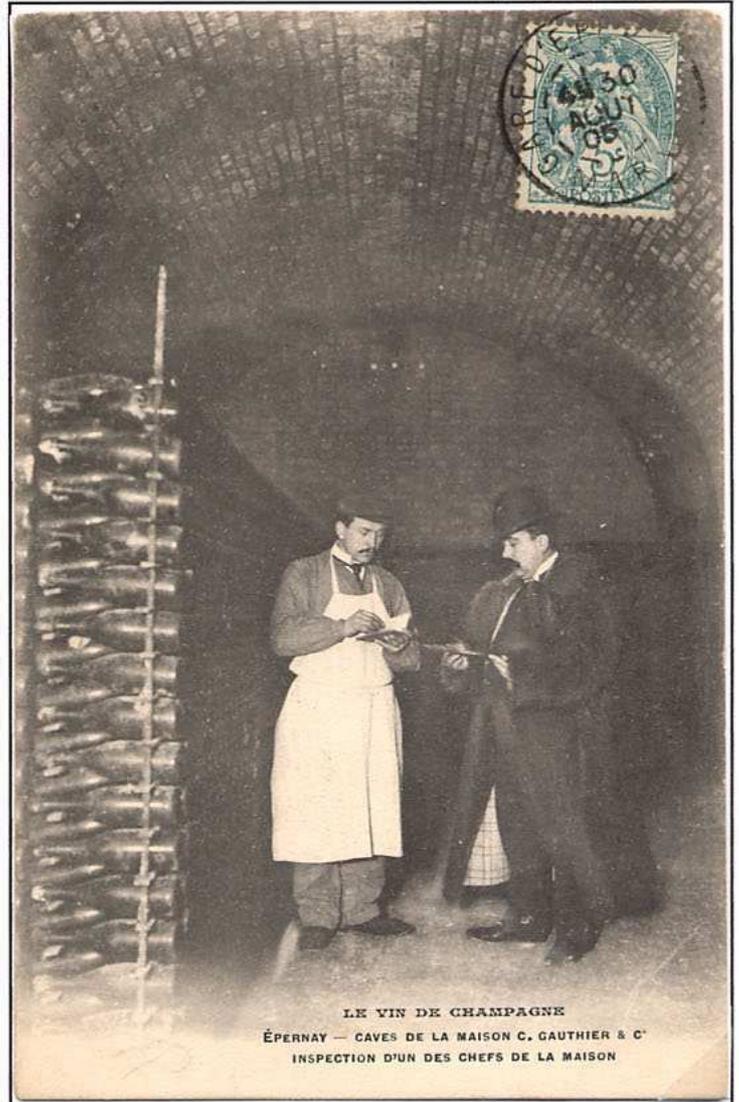


Heureuse alliance de jeunesse et de maturité ,
c'est "LE CHAMPAGNE"

Le vin conservé en cuves ou en fûts vieillit plus vite et différemment du vin en bouteilles sur lattes.

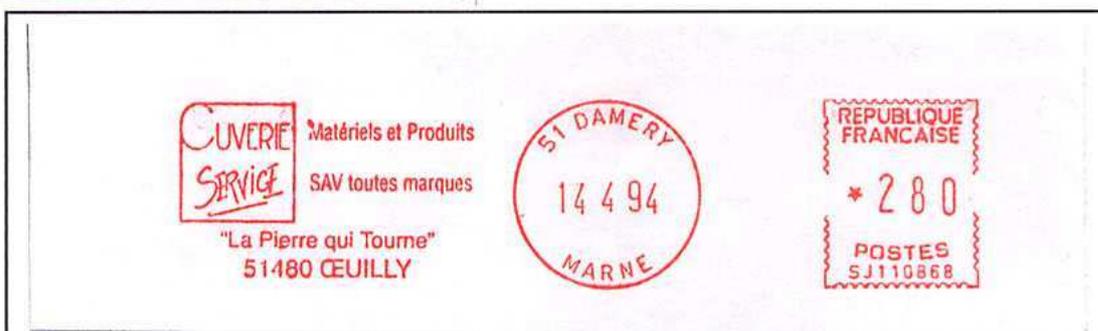


C'est la forme spéciale de la bouteille « champenoise » qui ne permet pas de les ranger comme ci-dessous.



LE VIN DE CHAMPAGNE
ÉPERNAY — CAVES DE LA MAISON C. GAUTHIER & C'
INSPECTION D'UN DES CHEFS DE LA MAISON

Marque de la gare d'Épernay avec oblitération T 84





LE VIN DE CHAMPAGNE

5 La VINIFICATION

5 - 7 Les vins clairs

5 - 7 - 3 La précipitation tartrique

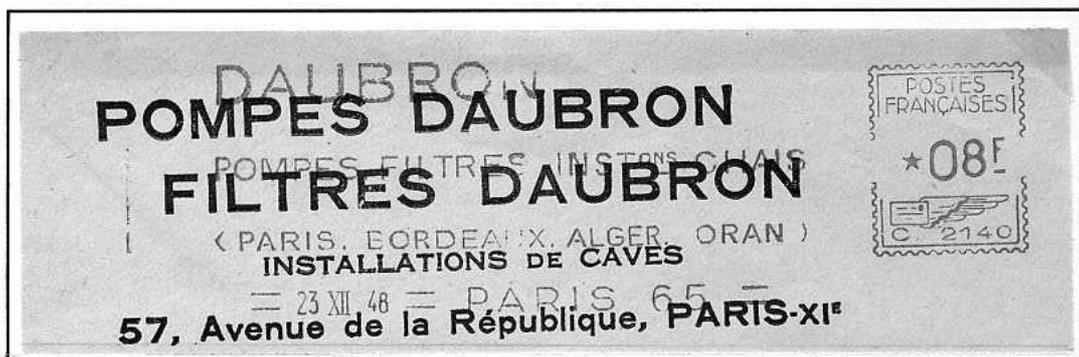
Elle donne un double avantage : stabilité des vins vis à vis des cristallisations tartriques (paillettes dans les bouteilles). Elle s'obtient en faisant subir un choc thermique au vin en cuve afin de descendre sa température aux alentours de -4°

Le bitartrate ou encore appelé "vin-pierre" est un produit à la fois salé et amer et les vins en sont normalement sursaturés. Leur désaturation les allège et démasque la finesse.



5 - 7 Les vins clairs

5 - 7 - 4 La filtration



empreinte Havas type "C"

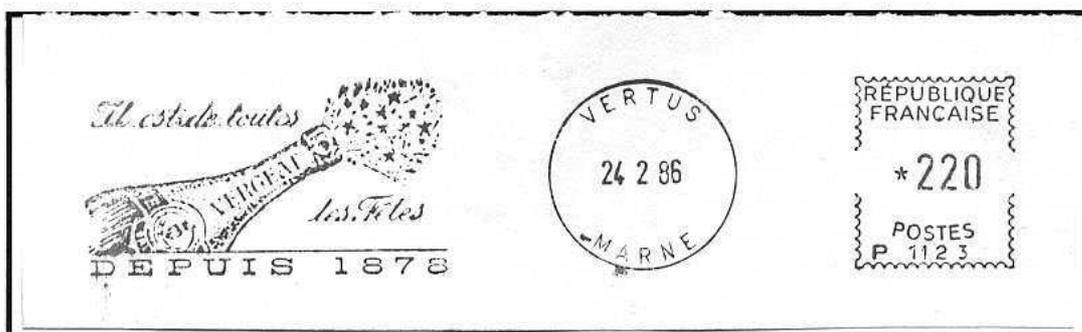
En sortie de froid, les vins sont filtrés à l'aide de différents filtres : à plaques, à kieselgur et en finition parfois avec une filtration sur cartouches..

Cette filtration est faite à basse température ce qui

permet d'éliminer les colloïdes et agrémenter le remuage des vins à

6- La CHAMPANISATION

Elle est la forme la plus élevée de l'art de faire du vin. La mousse a le pouvoir d'exalter, de faire ressortir non seulement les qualités du vin, mais aussi ses défauts. Au cours de cette opération, le vin tranquille est rendu mousseux. La méthode de procéder est dite "méthode champenoise". La mousse et l'effervescence sont les résultats d'une fermentation en bouteilles appelée encore "prise de mousse".





LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION 6 - 1 Prise de mousse (suite)

Lors de la prise de mousse, à ce stade on ajoute au vin une petite quantité de sucre et de levures qui vont permettre de transformer le sucre en alcool et en gaz carbonique qui se comprime. La pression monte lentement jusqu'à épuisement des sucres. Les levures déposent et constituent le trouble qui sera ramassé lors du remuage et expulsé au dégorgement.



Un émule de **DOM PERIGNON**, le **Frère OUDART** serait un des artisans de la mise au point de

6 - La CHAMPANISATION 6 - 2 Le tirage

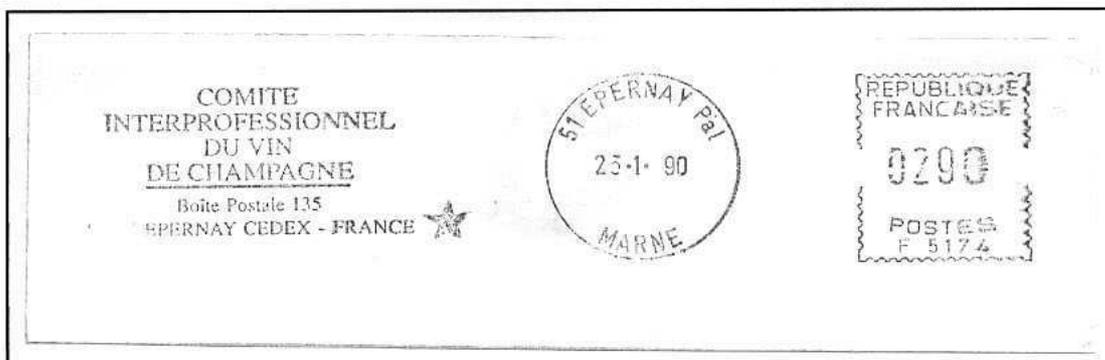
C'est l'ensemble des opérations de la mise en bouteilles en vue d'obtenir la seconde fermentation dite "prise de mousse"

Pour les maisons d'une certaine importance cette prestation se fait à l'aide de matériel à demeure ; pour les entreprises plus petites des "Prestataires de Services" se rendent à demeure avec un matériel de location.



6 - La CHAMPANISATION 6 - 2 -le Tirage 6 - 2 -1 les ferments

Dans le vin , on ajoute du sucre , des levures de la famille des saccharomyces bayanus sous forme de ferments de tirage. Différentes souches sont employées dont celles du **C.I.V.C** et de **P.I.O.C.**



LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION

6 - 1 Le CHAMPAGNE : définition.

- 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
- Dégorgeage
- 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



Coin daté

INSTITUT NATIONAL
DES
APPELLATIONS D'ORIGINE
DES
VINS ET EAUX-DE-VIE

138, Av. des Champs Elysées
75003 PARIS





LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPAGNISATION

6 - 2 Le Tirage

6 - 2 - 3 Les adjuvants - de remuage

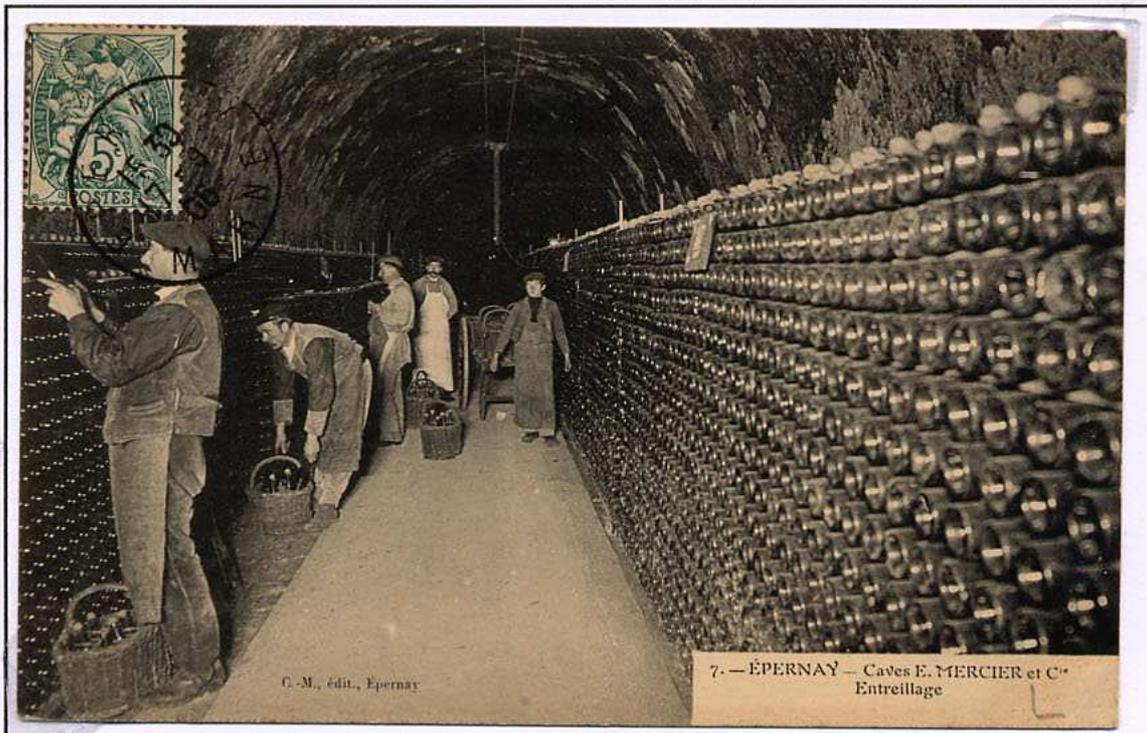
C'est une "colle" chargée de rassembler les levures et les empêcher d'adhérer au verre de la bouteille. On ajoute ensuite une quantité de bentonite liée à celle des ferments soit 3g/l pour 1.000.000 de cellules / ml de vin à tirer.

La quantité de sucre ajoutée est proportionnelle à la pression désirée dans la bouteille. (liqueur de tirage)



6 - 2 - 4 La prise de mousse et conservation sur lattes

Les bouteilles sont rangées dans les celliers ou les caves . C'est "l'entreillage" qui se fait en "tas" ou palettes.



Après l'entreillage , la fermentation des 24g de sucre demande suivant la température ambiante des celliers (10 - 20°), de trois semaines à deux mois. On contrôle la pression avec un aphromètre.

Il faut douze mois minimum. dès que le sucre est épuisé , les levures qui ont absorbé les éléments nutritifs laissent ressortir des produits secondaires de la fermentation : c'est la phase d'exorption.

Après huit à dix mois commence la phase d'autolyse : les cellules de levures mortes éclatent et laissent échapper leurs constituants; Cette période est perceptible à l'oeil et à l'aspect du dépôt.





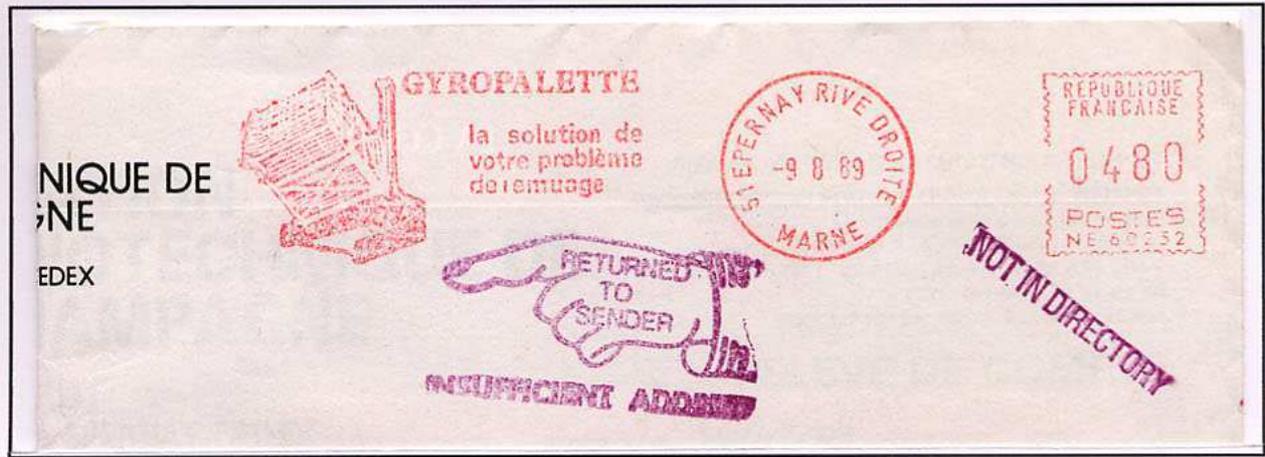
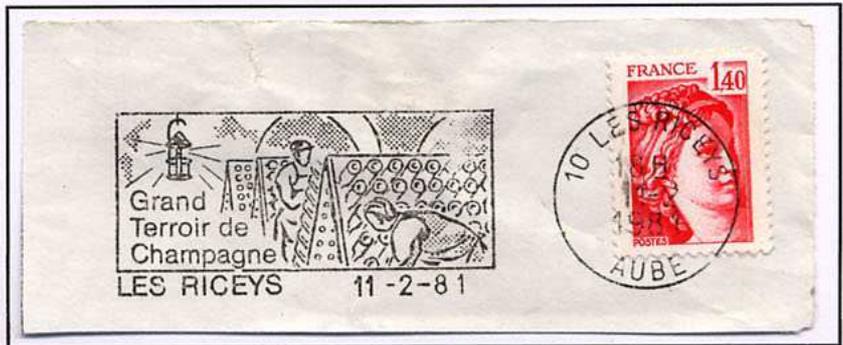
LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION 6 - 3 Le Pointage et le Remuage

Le pointage consiste à placer les bouteilles, la pointe en avant et en bas. Cela se fit d'abord dans du sable.

En 1840, le pupitre en bois fut inventé.

Avant le remuage, on donne le coup de poignet afin de bien décoller le "dépôt" facilitant ainsi son glissement vers le bas.



cachet "retour à l'envoyeur" des U.S.A suite à fausse adresse.





LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION

6 - 3 Le pointage et le remuage (suite)

Le remuage quant à lui consiste à faire tourner la bouteille de 1/8^e de tour chaque jour, tout en inclinant lentement. Il peut être manuel ou automatique, le but recherché étant d'amener le dépôt jusque dans la capsule. On doit à Madame Clicquot une évolution dans cette méthode car elle remarqua que les dépôts s'opéraient lentement et imparfaitement; elle imagina de mettre les bouteilles le col en bas sur des tables percées de trous disposées « ad hoc ». Elle suivait chaque jour l'évolution des dépôts pour se rendre compte des résultats. Le bon fruit de son expérience, les résultats obtenus furent vite connus et bénéficièrent vite aux Négociants en vin qui se livrèrent à leur tour au remuage des vins sur pointe.

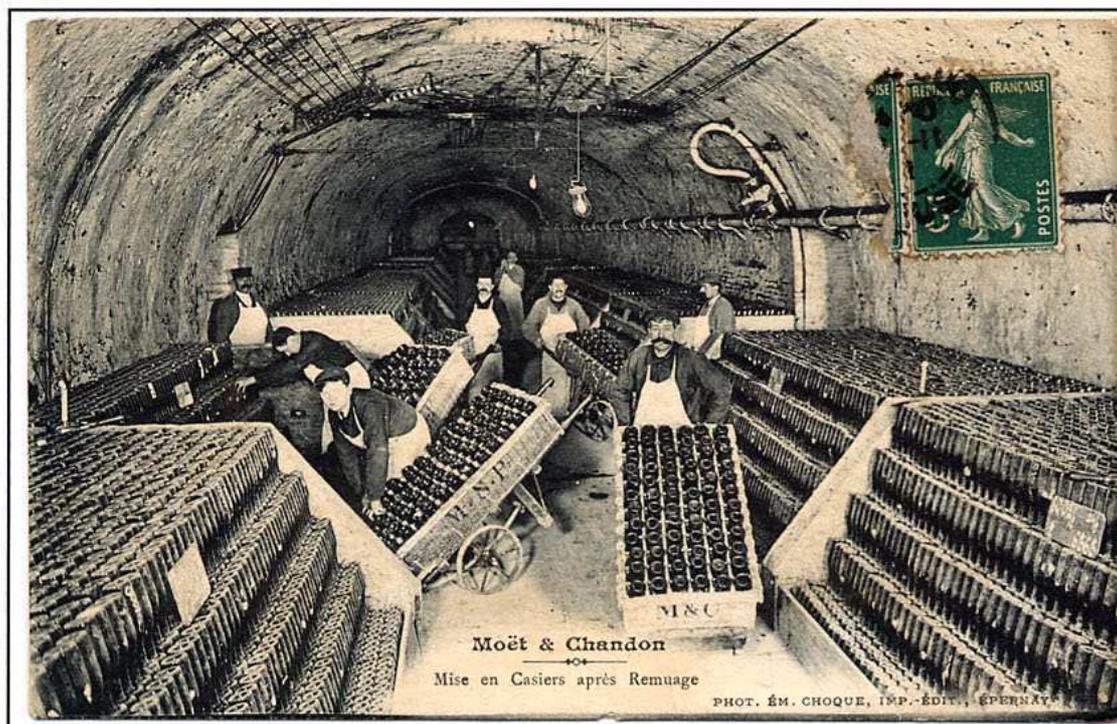


La Maison De Castellane accueille un musée du remuage

6 - La CHAMPANISATION

6 - 4 La Mise en masse

Le remuage terminé, le vin parfaitement limpide, le dépôt bien ramassé et tassé sur la capsule, il est dit terminé en position sur "pointe".





LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - 4 Le Dégorgement

C'est l'expulsion du dépôt. On se sert de la pression contenue dans la bouteille (aux environs de 5 à 6 kg) pour effectuer cette opération qui peut être :

6 - 4 - 1 Dégorgement manuel

Cette opération se faisait souvent en cave pour bénéficier d'une température constante et tempérée: 11° Elle demandait une attention et une observation soutenues.



Dans la cuvée « mémoire du 20ème siècle rentrent plusieurs liqueurs dont les années sont indiquées sur l'étiquette



Cachet  convoyeur de ligne



LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION

6 - 5 Le Dégorgement

Il arrivait parfois lors du dégorgement que lors de la manipulation des bouteilles le bouchon casse, il fallait donc retirer aisément ce dernier cassé pour le remplacer par un autre; un inventeur **Monsieur Bouché** le mit au point: invention de **1850** et perfectionnée en **1876**

MÉDAILLE D'ARGENT DE PREMIÈRE CLASSE

MACHINE TIRE-BOUCHON MÉCANIQUE

Pour extraire les Bouchons cassés lors du dégorgement des Vins de Champagne, etc.

J. BOUCHÉ

REIMS, — PLACE DROUET-D'ERLON, 49, — REIMS.

RÉCOMPENSES

PERFECTIONNEMENT

1876

Livré au Commerce le 15 Juin 1878.

INVENTION

1850

Livré au Commerce le 7 Juin 1851.

*Société académique de la Marne (Châlons).
Mention honorable 1851, et Médaille d'Argent 1853.*

Extrait de la Séance du Conseil Municipal de Reims, le 31 Décembre 1877. Présidence de M. V. DIANCOURT, Maire.

Distribution des Prix institués par M. PIERRE-MARIE BUIRETTE, pour une invention utile.

(La Prime de 1.000 francs a été décernée à M. J. BOUCHÉ, à Reims.)

D'après l'attestation des personnes les plus compétentes, ce tire-bouchon mécanique rend chaque jour les plus grands services à l'industrie au point de vue économique et surtout au point de vue de la sécurité des ouvriers qui étaient souvent victimes de graves accidents avant l'emploi de cette machine. Depuis l'année 1851, l'appareil de M. BOUCHÉ a fait ses preuves dans tout le département de la Marne; et, en 1876, il a reçu un perfec-

tionnement qui permet de l'appliquer à extraire les bouchons cassés des bouteilles de vin destinées à être remises en fûts, etc. sans perte de vin et d'abréger le travail. Comme tant d'autres inventeurs, M. BOUCHÉ est, à proprement parler, la seule personne qui n'ait point profité de sa découverte, car le manque de ressources ne lui a point permis de la garantir par un brevet.

EXPOSITION UNIVERSELLE, PARIS, 1878

MENTION HONORABLE

SOCIÉTÉ DE VITICULTURE, D'HORTICULTURE & DE SYLVICULTURE DE L'ARRONDISSEMENT DE REIMS

EXPOSITION DE SEPTEMBRE 1879

MÉDAILLE D'ARGENT DE 1^{re} CLASSE

EXPOSITION VITICOLE & VINICOLE D'AY

Du 27 au 30 Mai 1880





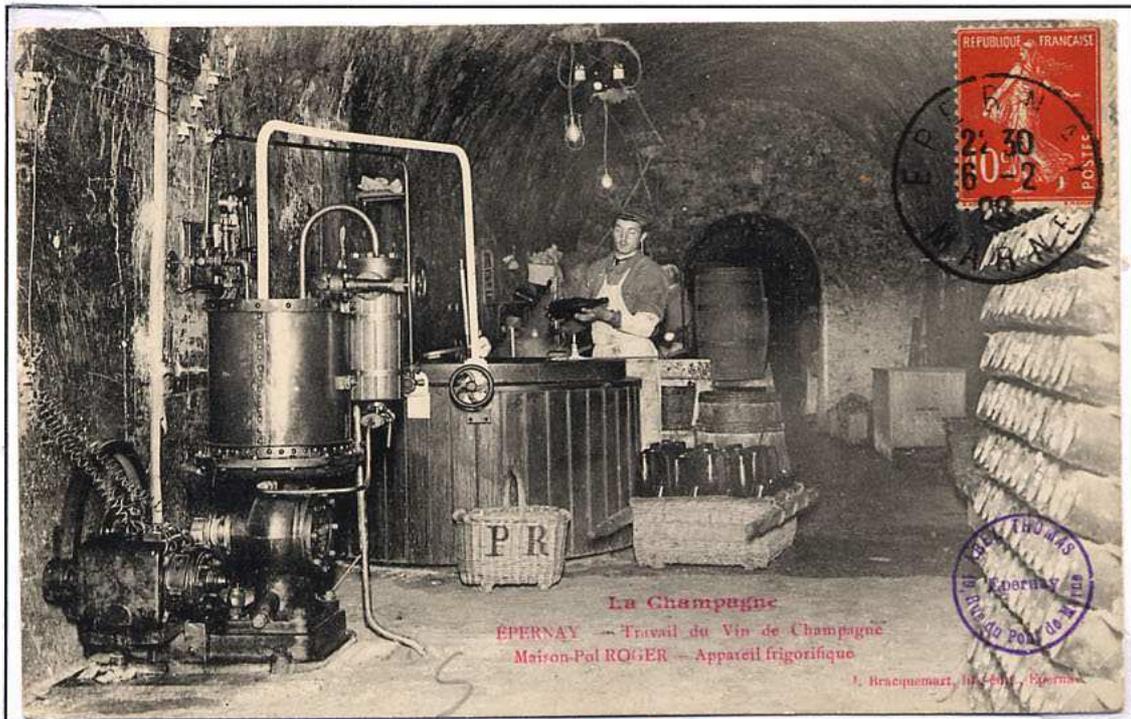
LE VIN DE CHAMPAGNE

6 - La CHAMPANISATION

6 - 5 Le Dégorgement

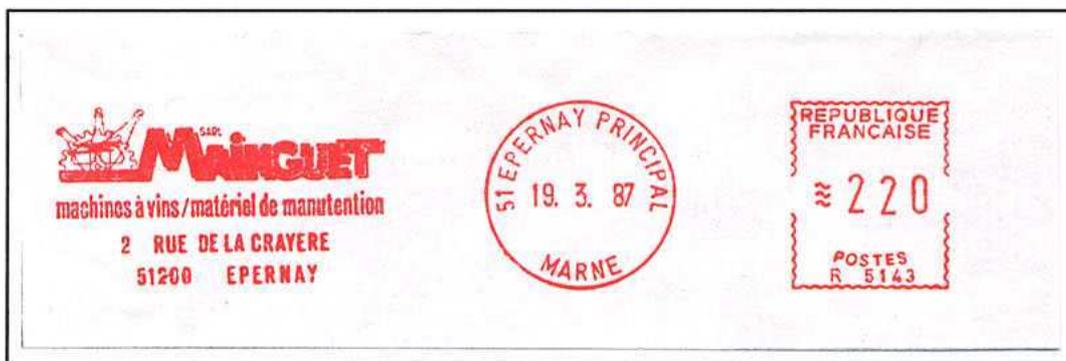
6 - 5 - 2 Le dégorgement à la glace

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.



Suite à un brevet déposé en 1884 par **Armand Walfard** les principales maisons de champagne s'équipèrent peu à peu de machines frigorifiques afin de pratiquer le dégorgement à la glace (voir ci dessus)

6 - 6 Le Dosage



C'est l'opération qui consiste à ajouter une “liqueur d'expédition” après le dégorgement à l'aide d'une doseuse. L'équilibre “acide-sucre” est important en dégustation. On peut modifier un vin grâce à une liqueur d'expédition dosée différemment. Suivant le dosage de sucre l'on obtient :

0 à 15g/l BRUT	12 à 20g/l EXTRA - DRY
21 à 35g/l SEC	36 à 50g/l DEMI - SEC
+ de 50g/l DOUX	





LE VIN DE CHAMPAGNE

7 - Le Conditionnement 7 - 1 Le Bouchage

Comme dans toutes les Sociétés de production de vins il faut considérer que **le bouchon** est la première **carte de visite de la Maison productrice**, avant même l'habillage de la bouteille.

La qualité de ce dernier doit être le soucis de tous les instants et surtout éviter de passer pour une source de profit supplémentaire ! Les bouchons sont réchauffés, comprimés et réduits de moitié pour être introduits dans le col de la bouteille.

Généralement composés d'une partie appelée "manche" en granulés de liège agglo et de deux rondelles épaisses de 6mm de liège plein et souple destinées au contact du vin.



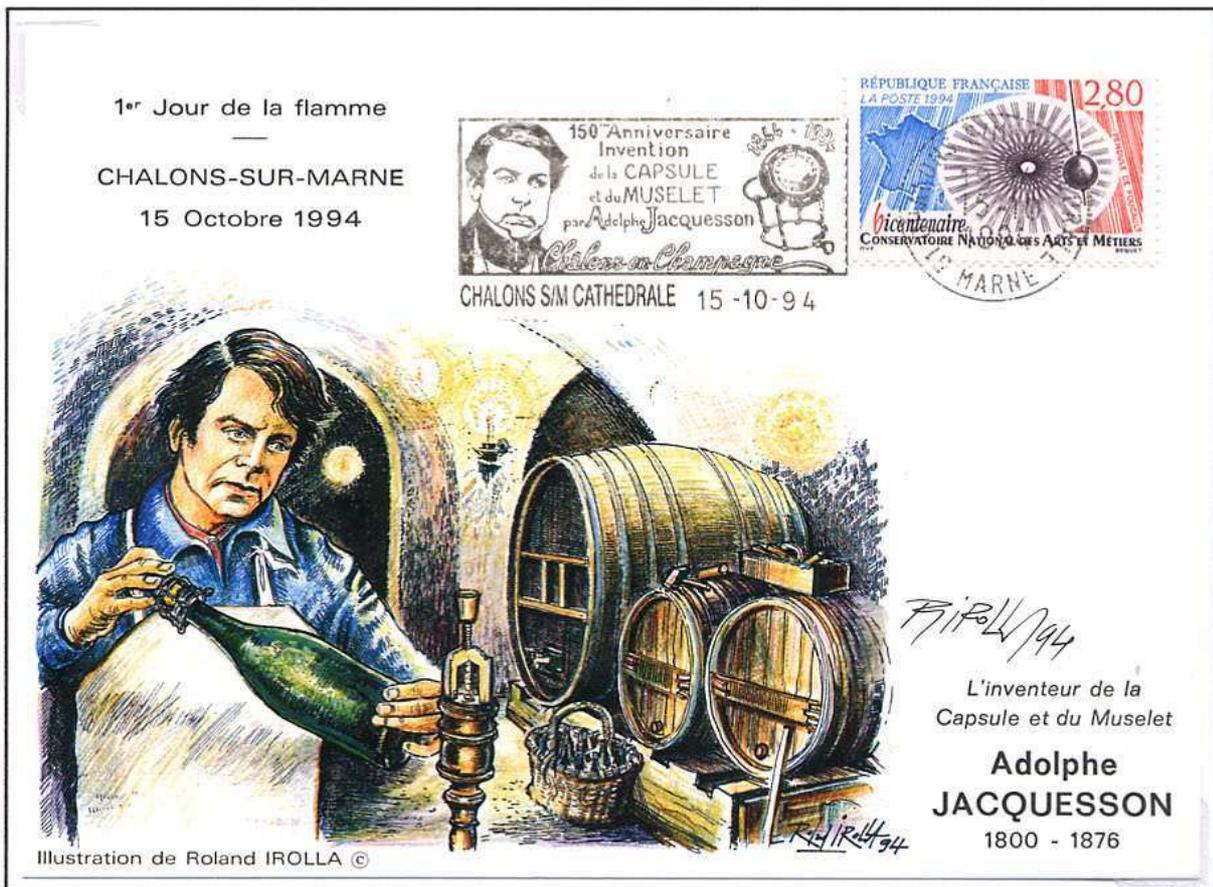


LE VIN DE CHAMPAGNE

7 - 2 Le Museletage

La museleteuse distribue le muselet et le pose sur le bouchon. Avant l'invention du muselet, l'on entourait la bouteille et le muselet d'une certaine manière que certains anciens cavistes savent encore avec des ficelles de chanvre.

Flan de muselet: phase muselet avant son emboutissage
Sans son fil.



L'idée du muselet date de 1844 et le brevet déposé par **Adolphe Jacquesson**. Dans la majorité des cas, les bouteilles sont redescendues en cave durant 2 à 4 mois ce qui permet un mariage intime entre la liqueur et le vin et ne la rend plus décelable à la dégustation.

7 - 3 - 2 Le lavage et séchage des bouteilles

Une fois le vin mis en bouteilles, remué, dégorgé et bouché, il est prêt à être habillé pour qu'il reçoive son habit d'apparat pour sa meilleure mise en valeur. Les bouteilles sont donc lavées, séchées afin de recevoir des capsules congé et être habillées





LE VIN DE CHAMPAGNE

7 - Le Conditionnement 7 - 3 L'Habillage

L'habillage de la bouteille (délicat) car il faut pouvoir faire tenir une colle-rette et une étiquette de papier, voire plastifiée parfois sur une surface non plane, bien souvent « triturée » et surtout au grand dam des collectionneurs inviolable. Suivant les destinations du produit il faudra toujours que « ces vêtements » soient présents en bien présentés afin que l'image de marque de la maison productrice et du produit reste présente dans toute circonstance: containers, longs voyages à des écarts de température,



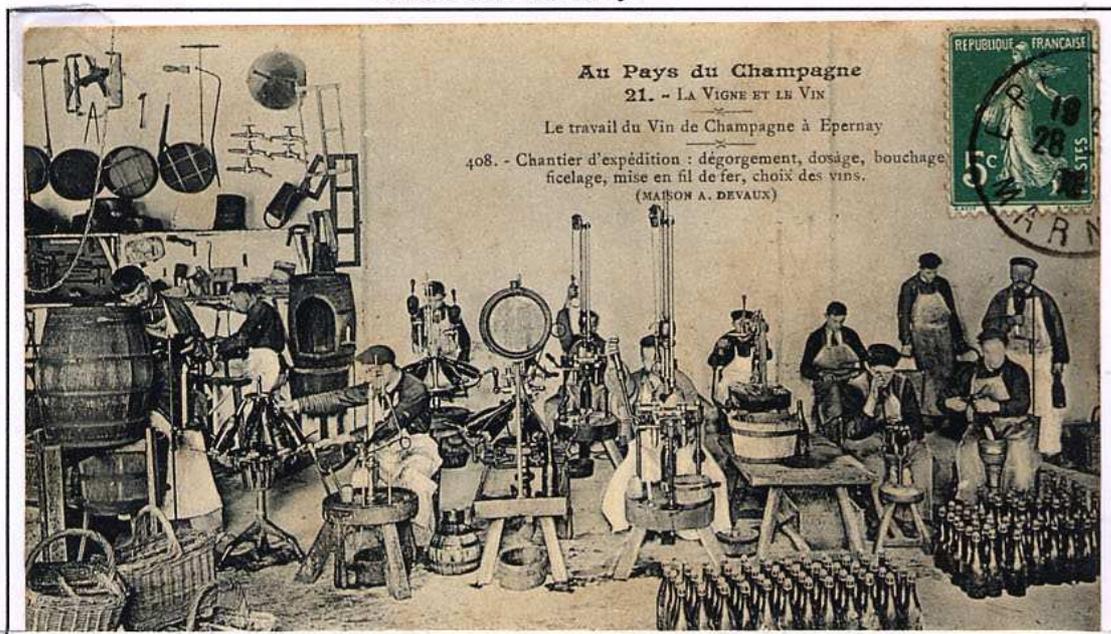
Royal Remy

Colles à froid Remy

pour collage de tous papiers.

LIQUE

Buvard de la Sté Rémy



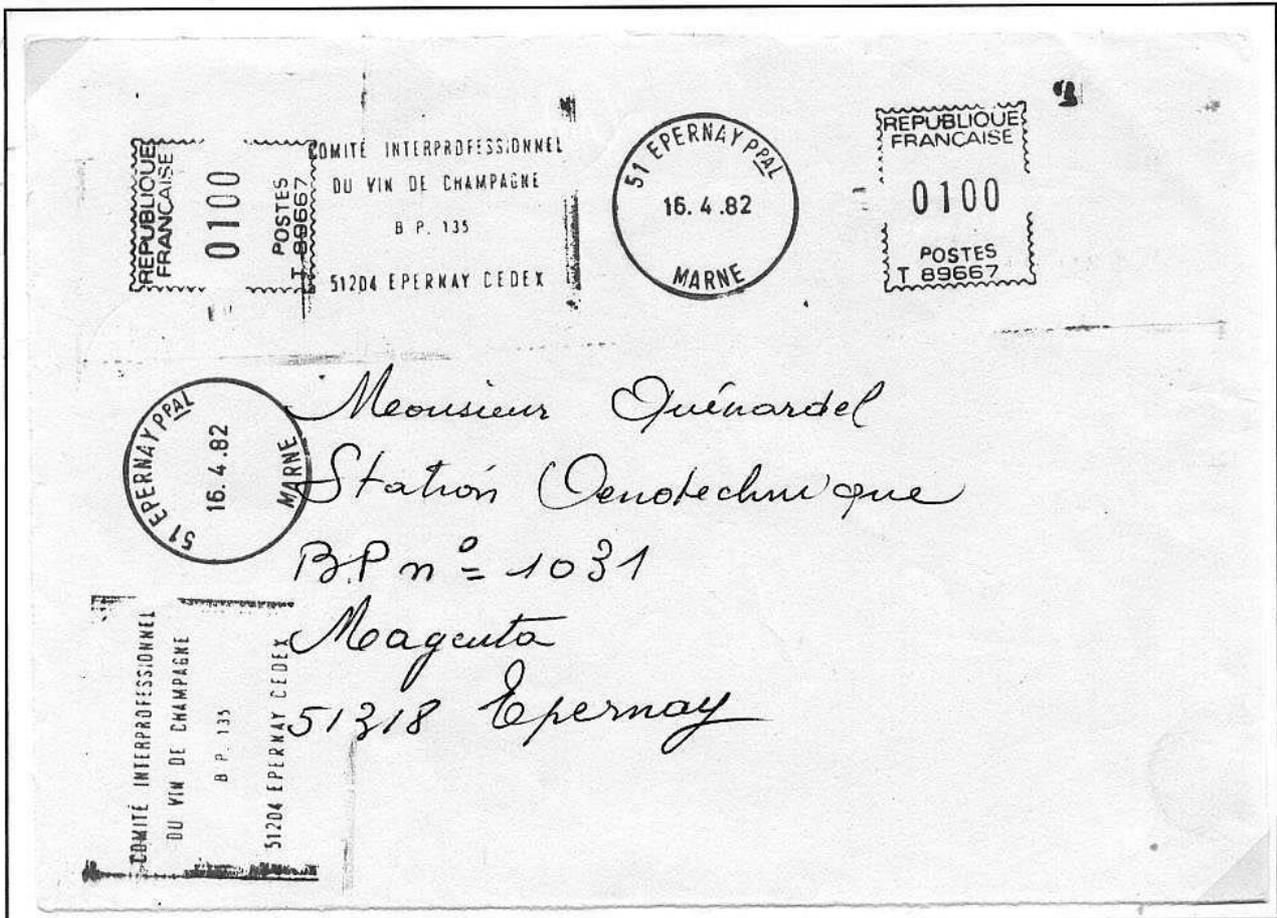


LE VIN DE CHAMPAGNE

8 - Les imitations et la défense du Champagne

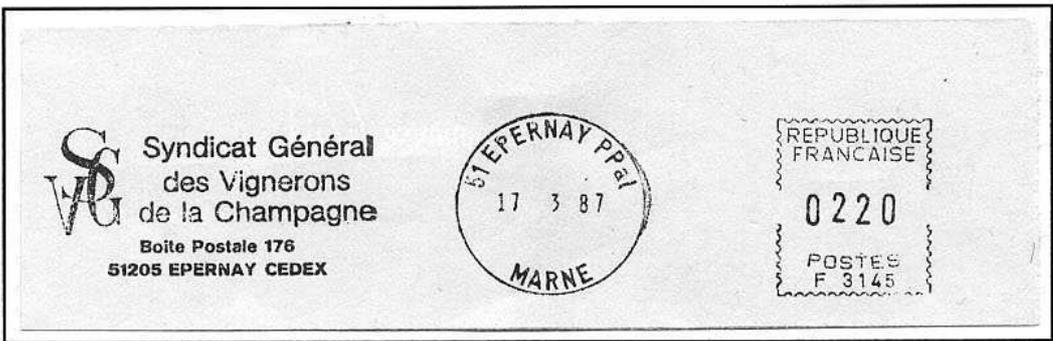
La deuxième guerre mondiale vaudra aux Champenois beaucoup de tracas, mais c'est à cette malheureuse période que l'on doit la mise sur pieds de l'organisation interprofessionnelle. Le C.I.V.C est institué par la Loi du 13 avril 1941 et complétée par le décret du 8 septembre de la même année.

Le **Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne** a son siège à **Épernay**, ville au cœur du vignoble champenois. C'est un organisme semi public, doté de la personnalité civile, où se rencontrent l'Interprofession et les Instances gouvernementales. Il s'y décide aussi bien les grandes options de la politique économique de la Champagne que les prescriptions de détail.



Deux flammes pour une lettre! Non : affranchissement complémentaire.

Les professionnels sont libres d'adhérer ou non au Syndicat des Vignerons de la Champagne qui les représente au comité mais 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 C.I.V.C.





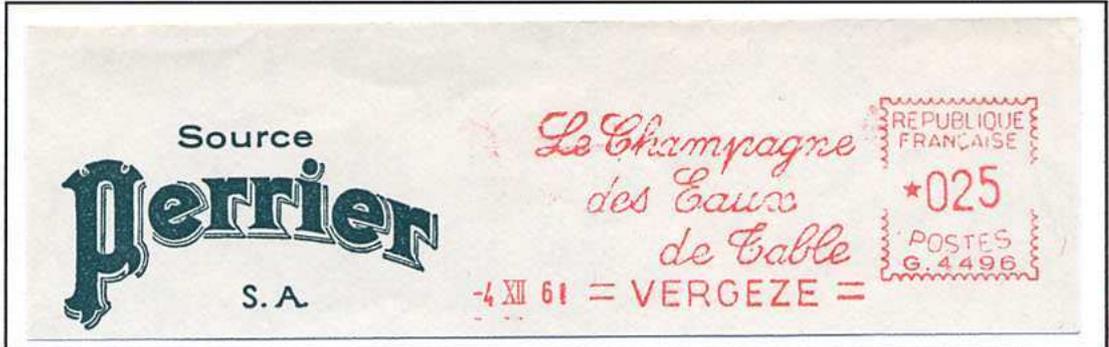
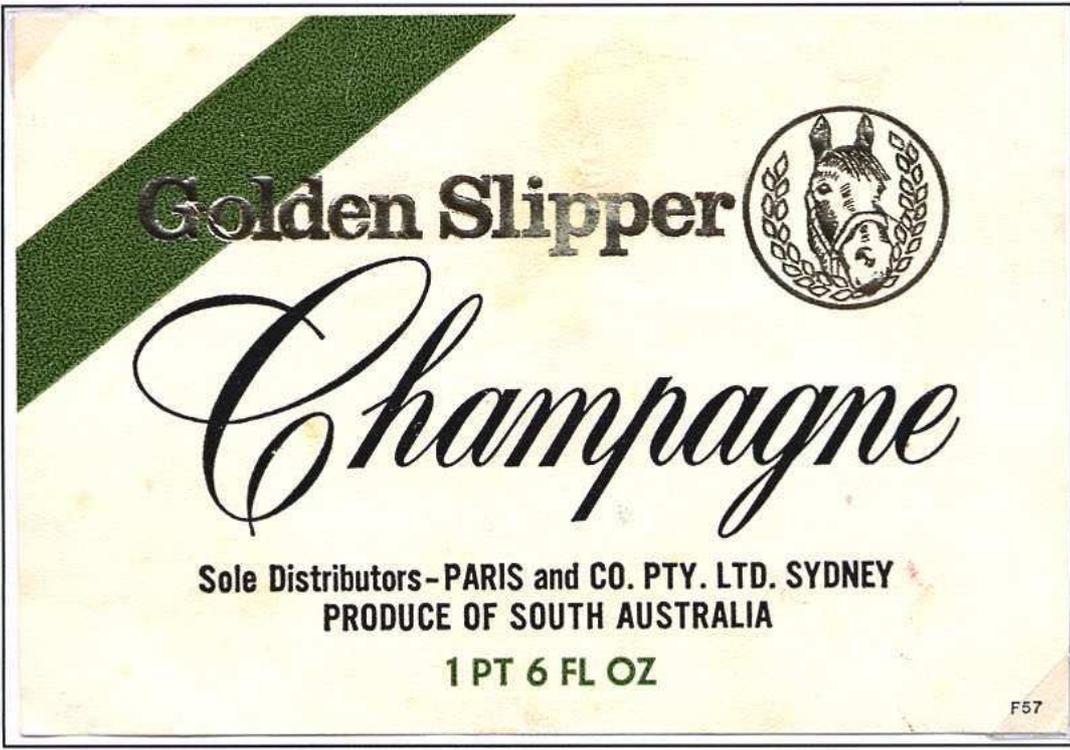
LE VIN DE CHAMPAGNE

8 - Les imitations et la défense du Champagne (suite)

le rôle primordial du C.I.V.C est de défendre la provenance et l'appellation du produit



méfions nous des imitations !!



Et de l'eau même avec modération !!



LE VIN DE CHAMPAGNE

9 Les Professionnels de l'Œnologie 9 - L'Œnologue

Les techniques vinicoles modernes demandent des professionnels qui en connaissent toutes les ressources et qui sont susceptibles d'en tirer le meilleur parti. **Maître tonnelier** au XIXème, il porte au début du XXème le nom de **Chef de Cave** ou **Maître de chais** dans les autres vignobles de France.

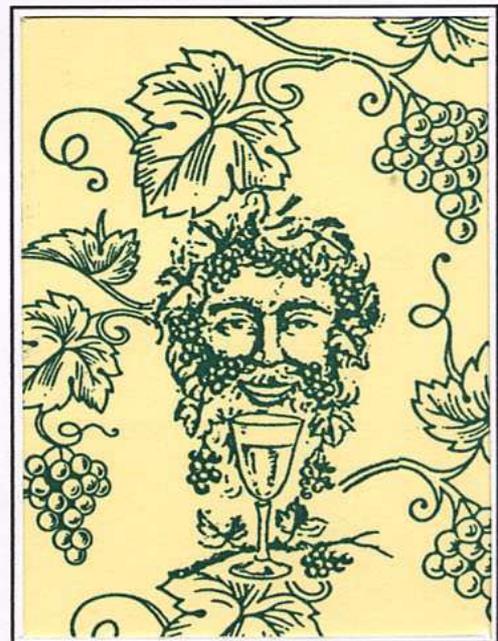
Un baguage technique plus important, mais tirant profit de l'expérience des Anciens, le Chef de cave que l'on



Les Œnologues champenois appartiennent au groupement Champagne de l'**Union Nationale des Œnologues**. Créée en 1974, il compte 360 adhérents; beaucoup ont été formés à l' Université de Reims

Le mot **Œnologue** vient du grec **Oenos**: vin et **Logos**: discours. On donne à cette racine un sens plus scientifique.

Les Romains faisaient appel à des œnophores pour organiser leurs bacchanales « cérémonies » en honneur de **Bacchus**



Les **Sommeliers** en sont maintenant les descendants.

Le Maître moderne de l'Œnologie est **incontestablement Pasteur** dont l'assistant **Ulysse Gayon** fonda la chair d'œnologie de Bordeaux.





LE VIN DE CHAMPAGNE

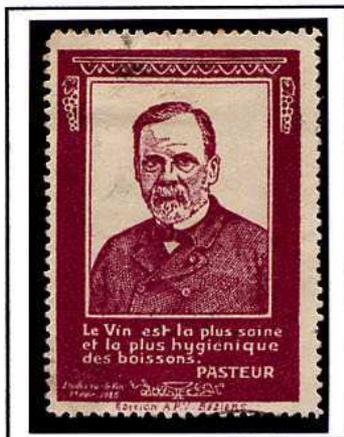
9 - Les Professionnels de l'Oenologie 9 - 1 - L'Oenologue (suite)

En 1976, l'Assemblée générale de l'Office International de la Vigne et du Vin formule la définition internationale du titre d'Oenologue: "L'Oenologue est la personne qui en raison de ses connaissances scientifiques et techniques consacrées par le respect des bonnes et loyales pratiques, exerce les fonctions suivantes":

- Appliquer rationnellement les enseignements reçus.
- Prendre la pleine responsabilité dans l'élaboration des jus de raisin, des vins et des produits dérivés et d'en assurer la conservation.
- Procéder à des analyses et d'en interpréter les résultats.
- Collaborer à la conception du matériel utilisé en technologie et pour l'équipement des caves.
- Collaborer à l'établissement, à la culture des vignobles.
- Contribuer à promouvoir la connaissance du vin auprès des consommateurs.



cachet à date Autrichien



vignette privée





LE VIN DE CHAMPAGNE

9 Les Professionnels de l'Œnologie
9 - 2 Les Techniciens supérieurs

Ils secondent, voire se substituent à l'œnologue dans les grandes et les moyennes maisons. D'une manière générale, ils possèdent une formation pratique pour le travail du vin. Différents établissements de la Champagne forment ces étudiants pour en faire des techniciens confirmés dans les métiers touchant le vin ou sa commercialisation



Cachet de Bureau temporaire



Flamme d'envoi en nombre tarif n°1 (étoile)





Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.

1584 - Ch GOSSET : (suite) les caves de **Pierre Gosset** jouxtaient celles d'**Henri IV** à Ay. Seize générations de Gosset en ligne directe , tous nés à Ay , s'illustrent après **Pierre**.

André Gosset fonde la S.A Champagne Gosset. Il dirigea cette Maison avec son Epouse née **Paillard**. A sa mort en 1955 sa Femme présida aux destinées de la Firme jusqu'en 1965.

De 1952 à 1991 **Albert Gosset** dirigera la Maison avec **Antoine** qui le fera jusqu'en 1993 , date à laquelle après l'acquisition de la **Maison Yvernel** , les Champagnes Gosset seront repris par une autre Maison Familiale : la Firme **Cointreau** qui est dirigée maintenant par **Béatrice Cointreau**.



Yvernel : fondé en 1890 , par Gustave Yvernel dans l'ancien vendangeoir du Roi **François 1er** Cette Maison tombe dans le giron de **Gosset**

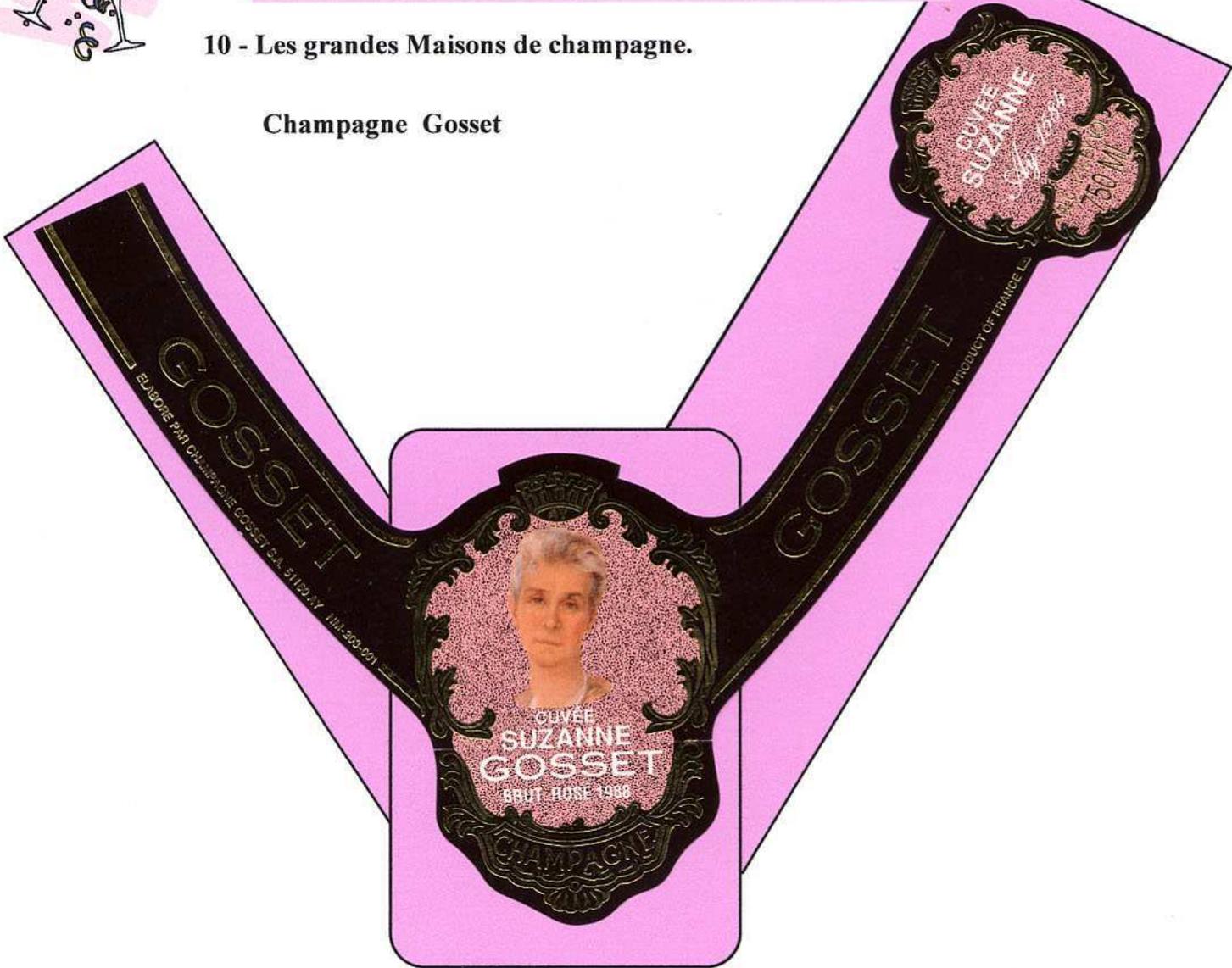




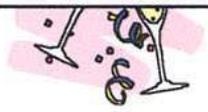
Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons de champagne.

Champagne Gosset



4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>PIERRE GOSSET, ELU MAIRE D'AY EN 1584 - FONDATEUR CLAUDE, ALBERT, ETIENNE GOSSET PAR MC AVOY - 1982</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4	4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>MONTGOLFIERE - MILLESIME FESTIVAL D'AY-CHAMPAGNE - JUIN 1984</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4	4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>AY-CHAMPAGNE - 1^{er} GRAND CRU SES COTEAUX - SES MAISONS DE CHAMPAGNE</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4
4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>CUVÉE • QUATRIEME CENTENAIRE • OSCAR DE L'EMBALLAGE 1983-1984</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4	4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>Ay - 1584</p> <p>AY-CHAMPAGNE - 1584 LITHOGRAPHIE BIBLIOTHEQUE NATIONALE</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4	4 ^e C E N T E N A I R E	<p>CHAMPAGNE GOSSET</p> <p>Ay PRESOIR D'HENRI IV</p> <p>AY-CHAMPAGNE - PRESOIR D'HENRI IV</p>	A Y - 1 5 8 4 - 1 9 8 4





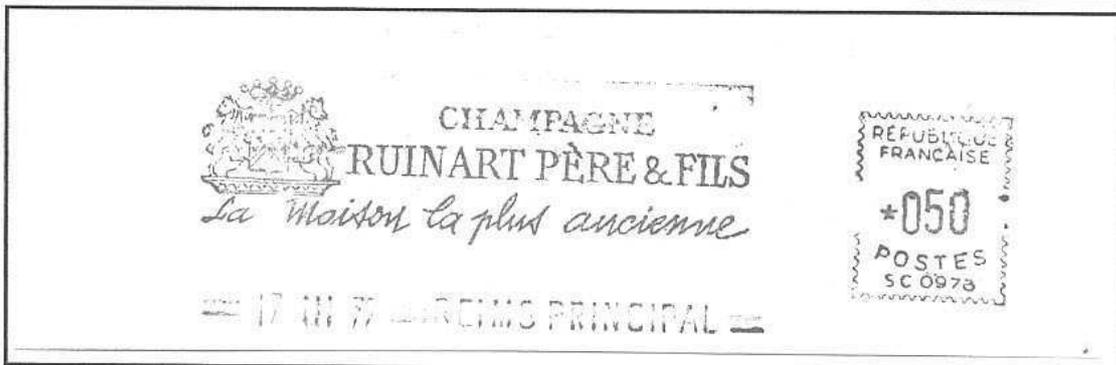
Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.(suite)

1729 - Ch Ruinart : fondé par **Nicolas Ruinart** négociant en draps à Epernay qui joignit à ses activités de drapier celles de négociant en vins. En **1764** la **Maison Ruinart Père et Fils** prend naissance. **Claude son Fils aîné** qui le seconde transfère la maison à Reims en **1769**. Le Roi **Louis XVI** lui confère le titre de **Seigneur De Brimont**.

Irénée, son fils lui succède et **accueille en 1811**, l'**Impératrice Marie-Louise**. En **1814** Napoléon lui rend visite en son château du Grand Sillery. En **1825** il reçoit **Charles X** lors de son sacre à Reims, le dernier de l'histoire de France.

En **1963** cette Maison rejoint le giron de **Mœt et Chandon**





Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.(suite)

1734 - Ch Taittinger: A cette date **Jacques Fourneaux**, négociant en vins fonde la Société qui allait devenir les Champagnes Taittinger. Il limite la plus grande partie de sa production à des vins de Champagne tranquilles. **Nicolas Fourneaux**, Conseiller du Roi, assure à son tour vers 1770 les responsabilités de l'entreprise mais c'est **Jérôme-Alexandre Fourneaux** qui en réalise le développement. Vers 1820 il transfère le siège de sa société dans le magnifique hôtel «Le Vergeur»



«Entier postal envoyé pour convoquer les Philatélistes Rémois à leur Assemblée Générale»
dessin de Roland Irolla





Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.(suite)

1734 - Ch Taittinger: (suite) Au XIX^{ème} siècle l'entreprise prospère mais les Successeurs de Jérôme Alexandre quittent l'Hôtel Le Vergeur pour s'installer après la première guerre mondiale dans la belle demeure historique du XIII^{ème} située rue du Tambour et que les Rémois désignent comme «**La Maison des Comtes de Champagne**» aujourd'hui propriété du Champagne Taittinger.



«Entier postal envoyé pour convoquer les Philatélistes Rémois à leur Assemblée Générale»

C'est à cette période que va être réalisée la greffe entre la Société devenue **Forest - Fourneaux** et la **Famille Taittinger**. **En 1931 Pierre Taittinger** a racheté la Maison Fourneaux et la demeure des Comtes de Champagne. A partir de 1945, François le troisième Fils de Pierre, assisté de ses Frères Jean et Claude. François se tue en voiture en 1960 C'est Claude qui continue à assurer la continuité de l'entreprise à ce jour.





Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.(suite)

1743 - Ch Moët et Chandon : Claude Moët fonde la Maison et poursuit l'oeuvre de Dom Pérignon. Jean Rémy Moët , ami de Napoléon 1er (reçu plusieurs fois dans les caves d'Epernay) donne à la maison son véritable essor. Beaucoup d'hommes illustres devaient rendre visite à cette grande firme dont le Président de la République : Raymond Poincaré.

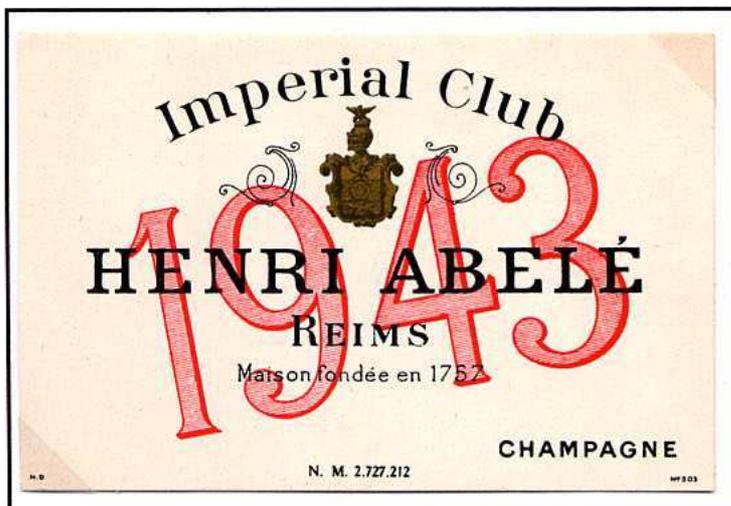




Le VIN DE CHAMPAGNE

10 - Les grandes Maisons qui ont fait la renommée du champagne.(suite)

1757 - **Ch Abelé** : **Théodore Vander Veken** fonde cette maison. Il épouse en 1764 une Demoiselle **Tronsson**. A sa mort en 1799 son Fils **Rémi Marie** lui succède à la tête de l'affaire. Il se retire en 1828 et son Neveu **Auguste Ruinart de Brimont** prend la suite. Quatre ans plus tard il engage **Antoine-Eloys de Muller** qui a la réputation d'être un excellent "assembleur". Il fait construire les premières **tables de remuage** à la même époque que **Madame Clicquot**.



En 1837 il engage **Abelé de Muller** son Neveu et gendre. Ce dernier un an avant de mourir fait construire le **Château de Ludes** d'où il dirige la Firme.

En 1884 **Raymond Abelé** invente la méthode de **dégorgement à la glace**.

