

*Une histoire
pétillante*

Écrit par

Nicole Kibelka,

Liebigschule

Frankfurt am Main



Sommaire

1. Le champagne et moi- mes premières expériences	3
2. Quelques chiffres étonnants	4
3. Les paysages de la Champagne	4
4. Le champagne et l' histoire de son succès	6
5. Les bouteilles du bonheur pétillant	7
6. Les types différents	8
7. Le secret de la dégustation	9
8. Sources	11

Le champagne, le boisson national de la France – tout le monde le connaît, tout le monde en parle, mais tout le monde n’a pas eu déjà le plaisir d’y goûter. Le champagne, cela indique la joie, l’élégance, le sentiment pétillant – tout court, le savoir vivre des Français ! On le boit pour fêter, pour compléter un événement spécial ou tout simplement pour célébrer la vie !

Le champagne et moi – mes premières expériences

En 2010, quand j’étais pour la première fois dans la région qui s’appelle Champagne, cela a été la première fois pour moi que j’ai goûté au champagne. Lors d’un échange scolaire entre la Liebigschule et le lycée Jean-Jaurès à Reims j’ai habité chez ma première corres renoise qui habite près de la maison de champagne « Taittinger ». Mais déjà venant de l’autoroute, on passe d’abord par la maison très connue de « Pommery » et il faut seulement avancer quelques mètres pour voir la maison prestigieuse de « Veuve Clicquot Ponsardin ». Et moi – j’étais captivée ! Au premier dîner il y avait- bien évidemment - du champagne : un « Beaumont des Crayères », car le père de ma corres y travaillait. Pendant ma première semaine à la « capitale » du champagne, on a aussi visité les caves de « Taittinger » (voir la photo à droite).

Et tombé amoureux de cette petite, aimable ville du champagne , l’année suivante j’ai participé encore une fois à cet échange avec l’établissement scolaire à Reims. Cette fois on a visité les caves de la fameuse maison « Pommery » ! Je ne connais personne qui n’ait pas été impressionné du nombre énorme de bouteilles ! Il y’en avait des milliers et milliers, une bouteille mis sur l’autre, et encore une et encore une...Tout ça, dans les caves d’une longueur de quelques kilomètres ! On a eu peur de se perdre. En plus, je me suis liée d’amitié avec la fille du petit viticulteur de « Forget-Chemin » qui s’est installé à Ludes le Coquet, un village entouré des vignes. À propos, Ludes est le siège de l’une des grandes maisons, Canard-Duchêne. C’était magnifique de se réveiller, et de voir toutes les

collines des vignobles de ma fenêtre ! À côté de la maison des Forget, j'ai pu apercevoir le dépôt de « Canard- Duchêne » et même les pierres qui marquent le vignoble de « Moët et Chandon » ! Comme il y avait des touristes à Ludes, qui voulaient visiter les caves de Monsieur Forget, sa fille et moi, on a traduit le tour guidé pour les touristes allemands. A partir de ce moment-là, j'étais encore plus fascinée par le champagne et j'étais très fière de participer à la vie quotidienne d'une famille qui cultive la vigne depuis quatre générations.

Cette histoire courte sur le champagne et moi est la raison pour laquelle je l'ai choisie comme sujet pour cet exposé.

Quelques chiffres étonnants

Pour commencer : Chaque seconde on ouvre 10 bouteilles de champagne quelque part dans le monde. Cela fait 600 bouteilles par minute, 36.000 bouteilles par heure et 864.000 bouteilles par jour ! Et tout cela vient d'une seule région de France ! En 2010, on a vendu 320 million de bouteilles ce qui a une valeur de 4,3 milliard d'euros. Le consommateur le plus important, ce sont les Français, eux-mêmes. Environ 60% du champagne reste en France. Le reste est exporté dans presque 200 pays, surtout en Grande-Bretagne, en Allemagne et aux États-Unis. Et même la Chine commence à en importer ce qui montre une augmentation de 89% des importations.

Les paysages de la Champagne

La Champagne viticole couvre actuellement près de 34 000 hectares soit 3,4 % de la superficie du vignoble français. La culture de la vigne est située aux alentours de Reims et d'Épernay, donc dans le département de la Marne, mais aussi en Haute-Marne, dans l'Aube, dans l'Aisne et en Seine-et-Marne.

Les sous-régions principales, ce sont la Montagne de Reims (photo de droite) où le cépage dominant est le pinot noir , la Vallée de la Marne avec

le cépage du pinot meunier , la Côte des Blancs possédant une majorité du chardonnay et la Côte des Bars pour le pinot noir. Pour pouvoir appeler un vin mousseux « champagne », les raisins doivent être cultivés et transformés directement dans cette région champenoise. Sinon, il est interdit par une loi de 1927 d'utiliser ce nom protégé.

Dans cette région fameuse, qui semble être trop petite pour autant de champagne, il y a plus de 300 maisons de champagne, 150 coopératives et même plus que 15.000 exploitants viticoles qui se trouvent côte à côte. La culture du vignoble champenois est coûteuse : Dans la région de la Côte de Blancs, un hectare a un prix en moyenne de 1,5 million, donc 150 euros par mètre carré. Un autre argument pour le prix élevé est qu'il faut faire les vendanges à la main et non avec des machines. De plus, la culture dépend du climat septentrional qui rend un bon champagne âpre et léger. En outre, il est nécessaire de cultiver le raisin sur un sol de calcaire et marne, ce qui donne une acidité permettant aux arômes de se développer longuement. Il est important d'ajouter que le changement du climat a un effet négatif pour la production du champagne. Les étés plus chauds que d'habitude sont la raison pour laquelle il y a une trop grande concentration de sucre dans le raisin ce qui a comme conséquence que le champagne n'a pas une bonne acidité et n'arrive pas à bien vieillir. Cela nous montre encore une fois qu'il faut faire attention au climat, sinon on pourrait perdre ce patrimoine culturel. Malheureusement, les paysages du Champagne ne comptent pas encore comme Patrimoine Mondial de l'Unesco mais leur candidature est posée.

Le champagne et l'histoire de son succès

Les premières ceps ont déjà été plantés par les Romains à l'époque de l'antiquité mais ce vin était tranquille. Il n'était pas populaire mais quand même il fut conservé grâce aux clergés de Reims et Châlons-en-Champagne. L'expression « vin de champagne » existe dès Henri IV bien que ce vin n'ait pas été bien aimé à cause de son origine. Malgré cette réputation, il est devenu plus connu aux cours français et britannique. En 1670 on a commencé à établir le champagne comme vin mousseux et il a

été décidé de le transporter dans des bouteilles et non plus en barrique. Les viticulteurs n'étaient pas du tout contents des bouteilles parce qu'ils n'avaient pas encore une bonne technique pour la fermentation. Puis, le moine Dom Pérignon et le chimiste Louis Pasteur ont développé une meilleure méthode pour la faciliter. La première maison de champagne a été fondée en 1729 par Nicolas Ruinart. Les maisons prestigieuses comme par exemple Heidsieck, Moët, Perrier ou Bollinger ont été responsables de l'export du champagne et il est important d'ajouter que, contrairement aux autres domaines pendant ce temps-là, les femmes y avaient beaucoup de succès. Madame Clicquot et Madame Pommery (voir la photo à droite, qui montre les plus vieilles bouteilles de Pommery), en sont des exemples connus pour, parce qu'elles ont vraiment amélioré la réputation du champagne tel qu'on le connaît aujourd'hui. En 1806, Nicole-Barbe Clicquot, « Veuve Clicquot-Ponsardin » et son caviste allemand ont inventé la méthode de dégorger et de bouger les bouteilles. Et plus tard, au 19e siècle, le champagne s'est développé comme produit de luxe. Il faut se demander ce qu'on ferait aujourd'hui sans ce produit extraordinaire qui nous rend souvent heureux.

Les bouteilles du bonheur pétillant

Chaque taille de bouteille a son propre nom, mais elles ont en commun d'être plus résistantes que les bouteilles d'autres vins parce qu'elles doivent supporter la pression du gaz. Cette pression forte est la raison pour laquelle le bouchon de liège doit avoir sa forme spéciale. A propos, un bouchon incontrôlé peut d'atteindre une vitesse de 50 kilomètres à l'heure ! La plus petite bouteille est le huitième, mais elle n'est pas souvent utilisée. La bouteille, la plus vendue, c'est l'impérial ou également appelée bouteille, avec un contenu de 0,75 litres. Et finalement, il y a la bouteille la plus grande qui contient 40 litres. Sans contenu elle coûte déjà plus de 700€ et elle a le poids énorme de 54 kilogrammes. Cette bouteille gigantesque s'appelle « Méléchisédec », un nom religieux comme la plupart des



bouteilles du vin de champagne. Pour simplifier le problème de rétenir au minimum les tailles principales, on a trouvé une phrase mnémotechnique : « **Car de bon matin je remarquais mal sa banalité naturelle** ». Cette phrase aide à mémoriser les dix bouteilles suivantes : Quart, Demi, Bouteille, Magnum, Jéroboam, Réhoboam, Mathusalem, Salmanazar, Balthazar et Nabuchodonosor.

L'étiquette des bouteilles nous livre beaucoup d'informations comme bien évidemment, le statut professionnel du producteur. Il y a plusieurs appellations pour les producteurs, comme par exemple « RM », c'est-à-dire Récoltant Manipulant. Ce sont des vignerons qui élaborent et commercialisent leurs propres cuvées avec seulement les raisins de leurs propres parcelles de vigne. Sous ces conditions ils ont le droit d'appeler leur produit « Champagne de vigneron ». En deuxième lieu, il y a les Coopératives de Manipulation « CM ». Dans ce cas-là, le champagne est élaboré et vendu par une union de producteurs. Enfin il y a l'abréviation « NM » ce qui indique les négociants manipulateurs qui sont plutôt les grandes maisons de champagne. Elles ont besoin d'acheter des raisins en plus pour satisfaire la grande demande de leur champagne. Ces trois exemples ne sont pas les seuls et il y en a beaucoup d'autres.

Les types différents

D'abord il faut savoir qu'il y a trois cépages avec lesquels le champagne est produit. Ce sont les raisins blancs du Chardonnay (que Paul Forget a dans sa main sur la photo), les raisins noirs du pinot noir et troisièmement, le pinot meunier qui semble être couvert de poussière. Quand on a visité le Phare de Verzenay, un musée de la vigne qui se trouve à la Montagne de Reims, il y avait une histoire courte pour les petits enfants qui expliquait drôlement pourquoi les raisins du pinot meunier s'appellent ainsi. Elle était si bien racontée que je m'en souviens encore : Un meunier habitait dans ce vignoble et une fois il y eut une tempête avec tant de vent de façon que le moulin fut détruit. Par conséquence, le vent fit tourbillonner ces masses de farine dans l'air et tout à coup tous les raisins dans l'environnement furent couverts de farine.

On distingue un bon vin selon les critères suivants : ce sont le pressurage, la fermentation, l'assemblage, le dosage, la maturation et aussi le terroir d'où viennent les raisins parce que quelques-uns d'entre eux sont connus pour leur qualité spécifique. L'âge du vin est aussi important pour les différencier parce que les vins avec une maturation plus longue que les autres ont plus de temps pour développer leur arôme. La levure, c'est-à-dire la fermentation, est la raison pour laquelle le champagne reçoit son perlage et son arôme. Ajouté à cela, le pressurage joue un rôle important pour la qualité du vin, car il faut se dépêcher pour éviter que la peau rouge des sortes pinot noir et pinot meunier colore le vin clair. Mais il y a aussi le vin rosé qui est coloré artificiellement. On mélange jusqu'au 20 % du vin coloré par la peau rouge avec le vin clair pour recevoir le rosé. Pour 100 litres de moût, il faut presser environ 160 kilogrammes de fruits, mais seulement les premières 82 litres ont le droit d'être appelés « cuvée » parce qu'ils ont une meilleure qualité. Après ce pressurage il en suivent encore deux de moindre qualité à cause des substances amères. De ce fait, on les appelle première et deuxième taille. Il est intéressant de savoir que 80% des vins sont élaborés à partir de différents vins et de différentes années qui ne figure pas sur l'étiquette. Le vin de base vient de l'année actuelle et fait 70% du vin, mais les autres 30%, ce sont quelques vins plus âgés qui garantissent toutes les années le même goût du vin standard de la maison. Ce processus de mélange s'appelle « l'assemblage ». Finalement, il y a le dosage du sucre qui détermine le goût. Le brut nature est un vin sans sucre ajouté et le vin qui suit c'est l'extra brut contenant un peu de sucre. Le brut a été créé pour les Britanniques et n'était pas du goût des Français. On continue à augmenter le dosage du sucre pour les vins extra sec, sec, demi-sec jusqu'au doux qui contient plus que 50 gramme par litre. Ces qualités sont importantes pour la façon de servir le champagne.

Le secret de la dégustation

Quand on parle du champagne il faut aussi penser à ce que nous mangeons avec, car un bon plat mérite un bon champagne- et vice versa.

D'abord, on sait que le champagne se boit en toutes occasions et il n'y a presque rien qui n'aille pas avec le champagne, sauf, peut-être, les plats asiatiques, car leur goût est trop épicé et spécial. Mais lequel choisir ? Pour répondre à cette question il faut savoir qu'il y a champagne et champagne. Comme apéritif on peut boire un Brut ou un Blanc des Blancs. Si on mange comme entrée par exemple, des fruits de mer, on choisira aussi un des deux. De plus, une bonne combinaison avec un Extra Brut, ca serait des huîtres parce que le goût salé va très bien avec le sucré. En servant de la viande, la volaille ou du gibier, on prend un vin de Champagne Rosé, un Blanc de Noirs ou un champagne millésimé. Aussi le fromage, l'autre spécialité française, peut être servi avec ces sortes de champagne. Comme combinaison avec un dessert , il est conseillé de servir un sec ou demi-sec. D'ailleurs, il est plus digeste de boire différents champagnes au cours d'une soirée que de consommer plusieurs boissons alcoolisées qui ne viennent pas d'une région commune.

De plus, il y a d'autres conseils qu'il faut respecter pour savourer un champagne de bon goût. Le vin doit être servi ayant entre 4 et 7 degrés lorsqu'il est jeune, les vins millésimés à 10 degrés. Par ailleurs on utilisera de préférence des verres qu'ils s'appellent « flûte » ou « tulipe ». Mais on n'utilisera pas souvent les coupes, car le champagne y perdra les bulles et son arôme plus rapidement. De plus, pour mieux garder les bulles, on doit servir le champagne en inclinant le verre à 45 degrés. En somme il faut respecter plusieurs règles pour pouvoir profiter au maximum de la saveur du champagne.

Mais il y a un fait qui est sûr : Le champagne venant uniquement de nos voisins français, nous fait toujours beaucoup de plaisir et nous nous réjouissons déjà en entendant le fameux bruit prometteur quand quelqu'un ouvre une bouteille de champagne ! J'ai hâte de partir encore une fois à Ludes le Coquet pour revoir la famille Forget, parce que je ne connais aucun endroit où j'aimerais mieux boire un verre de champagne que dans le coeur de la Champagne.

À la votre !

Sources:

- <http://www.tourisme-en-champagne.com/>
- <http://www.champagne-forget-chemin.fr/champagne-forget-chemin.html>
- http://www.1001hochzeitstische.de/jsThumbnail/thumbnail?img=/uploads/products/25001071_Champagner500-71.jpg&maxx=216&maxy=216&mode=crop
- http://www.champagne.fr/fr/situation_particuliere.aspx?RubriqueID=244&LangueID=1
- <http://www.champagnerwelt.com/champagnerinfos/geschichtedescchampagner/index.html><http://www.champagne24.de/Information-Herstellung-Lexikon-Ratgeber/Ein-Paar-interessante-Zahlen>
- <http://www.champagnerwelt.com>
- <http://www.champagner.com/faust.html>
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Champagne_%28AOC%29