

Le Champagne

Auteur: Galea Tatiana

Cons. ling.: M. Isac

Cet article porte sur la catégorie des vins mousseux, sur l'histoire, sur la fabrication et sur le service du champagne.

Les vins mousseux peuvent être très différents en qualité, en caractère et en style.

Les vins élaborés partout ailleurs dans le monde selon la méthode champenoise traditionnelle n'ont plus droit à la désignation « méthode classique », « méthode traditionnelle » ou « fermentation en bouteilles ».

Il existe un grand nombre de vins mousseux (ou pétillants) d'excellente qualité.

La première catégorie — celle des vins « légers, fruités » possède toujours une identité et une individualité régionale. La plupart des vins mousseux français et espagnols sont issus de cépages au goût plus neutre que ceux du champagne. Ils sont donc plus légers et peut-être plus fruités.

Dans le deuxième groupe « fins, intenses », la longueur en bouche, la finesse des arômes, la pureté du style et la rémanence du bon vin de champagne placent ce dernier bien au-dessus de la concurrence [1].

Le champagne est un *vin effervescent* protégé par une *appellation d'origine* contrôlée, connue et reconnue dans le monde entier, associé au luxe et aux fêtes de toute nature. Il tire son nom de la Champagne, une région du nord-est de la France [2].

Longtemps le vin de champagne fut un grand vin rouge sans particularité spéciale, sauf une légère tendance à pétiller. S'il ne « l'inventa » pas tout à fait, dom Pérignon, moine de l'abbaye de Haut-villers, dégustateur de génie, chimiste et physicien, le perfectionna dans trois directions très différentes aux environs de 1688.

Pour plus de clarté, on peut diviser en deux temps la fabrication du champagne.

Premier temps, les vins issus de différents crus locaux, après un séjour plus ou moins prolongé en fûts ou en cuves sont mélangés de façon à obtenir le produit de synthèse idéal, puis mis en bouteilles. Si l'année est particulièrement bonne, on s'en tiendra à cette seule récolte et l'on obtiendra un Champagne millésimé, ce qui est exceptionnel.

Deuxième temps, au vin de cuvée, on ajoute du sucre de canne (vingt-trois grammes par litre), du tanin, de la colle et des levures sélectionnées qui provoquent dans la bouteille une seconde fermentation nommée « prise de mousse » qui dure plusieurs mois et fait monter la pression à six atmosphères et exploser trois pour cent des bouteilles [3].

Comment déboucher une bouteille de champagne ?

Déboucher une bouteille de champagne est plus facile qu'on ne le pense parfois. Il suffit de tenir le bouchon d'une main ferme, et, de l'autre main, non moins ferme, de tourner la bouteille inclinée à peu s'échapper le gaz. Une pince spéciale peut venir à bout d'un bouchon rebelle. La distinction commande la discrétion : point trop de bruit. Mieux vaut boire abondamment sans toutefois vider son verre d'un trait. Sa température idéale: entre 6 et 9°. Mêlant l'eau et la glace, le seau à champagne est préférable au réfrigérateur [4].

En conclusion on peut citer Napoléon *Bonaparte* qui disait « *Je ne peux pas vivre sans champagne, en cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin* ». Selon Madame Pompadour « *Le champagne: c'est le seul vin qui laisse la femme belle après boire* ».

Bibliographie:

1. Les français de la vinification, Editura "TEHNICA INFO" Chisinau, 2003 , p. 132.
2. [www. google. fr](http://www.google.fr).
3. *Guide du vin*, Raymond Dumay, 1994, p. 218-223.
4. Source: *Atlas Hachette des vins de France*, p. 130.