

LA METHODE CHAMPENOISE

Pemière étape : la vinification

Vendanges

Epluchage de la vendange avec élimination des grains pourris.
Il faut 3 cépages pour faire du Champagne

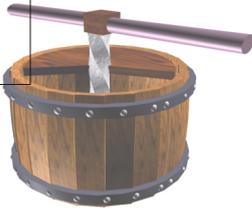
Pinot noir

Pinot Meunier

Chardonnay



Pressurage



1° La cuvée
2050l

2° La 1ère taille
410l

3 La 2ème taille
266l

Total 2666l

Pressurage rapide par cépage. Chaque pressoir contient 4000kg de raisin

Le pressurage des marcs appelé "la rebeche" donnera un moût qui sera vinifié en vin ordinaire

Débourbage

Après un sulfitage léger, on laisse reposer le moût une dizaine d'heures.
Puis on réalise un soutirage et une vinification en blanc. Pour les grands Champagnes, seul le vin de la cuvée est utilisé.

Fermentation ou "Bouillage"

Le Moût doit peser 10 - 11°. On pratique un levurage et une décoloration si nécessaire. La fermentation qui se réalise à 20- 22°C dure environ 3 semaines



Soutirage

Le vin est mis en fût dans lequel il finit sa fermentation malolactique.
Après un collage, on réalise un soutirage en décembre, puis un autre en janvier.
Le vin, limpide, titre 12° environ. Il ne doit pas dépasser 13°.



Assemblage

Le mélange se compose d'environ :

- 70% raisin noirs
- 30% raisin blanc



Mélange de vins provenant de différents vignobles, mais aussi de différentes années, qui sont des vins de réserve (afin de conserver d'une année à l'autre le même caractère et les mêmes qualités du Champagne). Cet assemblage s'appelle la cuvée. Si la cuvée se compose de vins de même année le Champagne sera millésimé.