

Zeitschrift: Générations : aînés
Band: 28 (1998)
Heft: 12

Artikel: Du champagne pour faire la fête!
Autor: J.-R. P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826834>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Du champagne pour faire la fête!



Photo Yves Debraine

Cyril et Monique Nicod: le champagne engendre la bonne humeur

Bulles en tête, bulles en fête, le champagne est l'invité privilégié des grands événements. En décembre, la consommation de ce roi des vins augmente dans des proportions fabuleuses. Dans le monde entier, mais plus particulièrement en Suisse, où l'on boit chaque année un litre de champagne par habitant. Parce qu'il est bon, parce qu'il est sain, parce qu'il met de la joie au cœur.

L'histoire du champagne mérite d'être contée, car elle fait partie de la tradition de la table qui, si elle est capitale chez nos voisins français, demeure essentielle dans nos régions. Ainsi donc, en 1668, le cellérier de l'Abbaye de Hautvilliers en Champagne, décida d'étendre au pays – et parfois au-delà – la renommée des vins élaborés à partir d'une méthode particulière. Ce brave moine se nommait dom Pérignon et il a laissé une trace indélébile puisque, aujourd'hui encore, son nom est lié aux plus prestigieuses bouteilles de champagne.

Contemporain du roi Louis XIV, dom Pérignon aurait notamment utilisé les bouchons de liège pour

sceller les bouteilles de verre épais, provenant de Grande-Bretagne, qui permettaient de supporter la pression du champagne. Devenu aveugle à la fin de sa vie, dom Pérignon s'éteignit en 1715, la même année que le Roi-Soleil, non sans avoir laissé à la Champagne un héritage précieux qui assure, aujourd'hui encore, la renommée des vigneron de la région.

Un an après la mort du désormais célèbre moine, Claude Moët s'établissait comme négociant en vins à Eperney, au cœur de la Champagne. Le père de la plus célèbre entreprise actuelle compte rapidement de fortes personnalités parmi ses clients. Le duc de Noailles, le maréchal de Saxe

et M^{me} de Pompadour, la favorite du roi Louis XV, passèrent commande de ce vin pétillant, assurant du même coup sa réputation. Les cours d'Europe, de l'Angleterre à la Russie, en passant par l'Espagne et la Pologne, ne tardèrent pas à adopter ce breuvage des rois.

Le secret des bulles

Si divers vins mousseux ont aujourd'hui envahi la planète, le champagne demeure le favori des fins palais. Ce n'est pas un hasard. Le vignoble champenois bénéficie d'une géographie exceptionnelle. La région est soumise à un climat particulier, à la frontière des influences océaniques du Bassin parisien et du continent. Mais c'est son sous-sol crayeux qui confère à ce vin sa spécificité: il draine l'excès d'eau et fait office de réservoir en été.

Sur les coteaux de la Montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la Côte des Blancs, trois cépages ont été plantés sur 35 000 hectares. Le chardonnay représente 27% du vignoble et donne des raisins blancs; le pinot noir couvre 35% du territoire et son raisin est rouge, tout comme le pinot meunier (38% du vignoble). C'est l'assemblage des vins issus de ces trois cépages qui entre dans l'élaboration des champagnes.

Car il existe différentes sortes et différentes qualités de champagnes. Lorsque le vin est issu de chardonnay uniquement, on l'appelle «blanc de blanc». Un assemblage harmonieux des trois cépages donne un breuvage aux reflets dorés. Pour obtenir le champagne rosé, il s'agit de vinifier le pinot noir en vin rouge, c'est-à-dire laisser le temps à sa peau de colorer subtilement le breuvage.

Les grands crus

En sélectionnant les meilleurs raisins provenant de vignobles classés, on obtient, chez Moët et Chandon, le «Brut 1^{er} Cru», qui se situe dans l'échelle qualitative entre le «Brut

Impérial» et les champagnes millésimés. Si l'élaboration des vins de Champagne traditionnels demande deux à trois ans de vieillissement, les millésimés vieillissent pendant quatre à cinq ans avant d'être mis sur le marché. Comme le champagne se bonifie au fil du temps, les cuvées de prestige sont conservées pendant six à dix ans avant d'être proposées à la consommation.

Naturellement, les champagnes millésimés sont élaborés à partir des meilleurs raisins, tous cueillis avec soin et sélectionnés. Le mélange des cépages a une importance énorme et, pour le Dom Pérignon 1990 par exemple, n'entrent dans la composition que le chardonnay (58%) et le pinot noir (48%) issus des parcelles les plus prestigieuses.

Outre les marques célèbres, il existe de nombreux producteurs indépendants, qui élaborent des vins de très grande qualité. Difficile de les nommer tous, d'autant que la

plupart ne sont pas représentés dans notre pays. Signalons tout de même la volonté de cette poignée de vignerons qui, en 1962, se sont réunis pour créer la marque Jacquart. Ils exploitent aujourd'hui mille hectares et figurent au cinquième rang des maisons champenoises.

Goûtez la différence!

Passionné et grand connaisseur du champagne, Cyril Nicod a notamment enseigné à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Nous lui avons demandé comment différencier un excellent champagne d'un moins bon. «Aujourd'hui, grâce aux progrès de l'œnologie, il n'y a plus de mauvais produits, mais des coups de cœur, qui correspondent aux goûts de chacun, répond-il. Cela dit, en fonction des vignobles et des mélanges, on constate des différences de produits et de qualités. A mon sens, ce sont les champagnes non millésimés qui

L'élaboration du champagne

Le pressurage. – Les raisins de chaque cru sont pressés délicatement et vinifiés séparément.

Le débouillage. – Le moût doit reposer une douzaine d'heures afin d'être clarifié.

Les fermentations. – La fermentation alcoolique dure 1 à 2 semaines. Puis l'acide malique est converti en acide lactique.

Le vin tranquille. – Après clarification, le vin est conservé en cuves à une température de 10 degrés.

L'assemblage. – Il s'agit de marier les différents crus, cépages ou années (pour les millésimés).

Le tirage. – La cuvée est refroidie pendant 15 jours à -3 degrés. Filtrée, enrichie de levures et de liqueur, elle est mise en bouteilles.

La descente en cave. – La fer-

mentation (3 à 9 mois) transforme le vin tranquille en champagne.

Le vieillissement. – La longue conservation favorise les échanges entre les levures et le vin. La durée varie entre 2 et 10 ans.

Le remuage. – Les bouteilles sont remuées manuellement, chaque jour, durant quelques semaines, pour faire glisser le dépôt vers le goulot.

Le dégorgement. – Le col de la bouteille est plongé dans un bain à -28 degrés. Le glaçon qui emprisonne le dépôt est expulsé.

Le mirage. – Cet ultime contrôle permet de s'assurer de la limpidité du vin. La bouteille repose encore pendant trois mois.

L'habillage. – Chaque bouteille, bouchée et muselée, reçoit sa colle-rette, puis ses étiquettes.



Reproduction Yves Debraine

Dom Pérignon, l'inventeur du champagne, peint par Frappa

font la réputation d'une marque. C'est ce produit en particulier qu'il faut faire apprécier afin de fidéliser une clientèle.»

Ainsi, tout est question de goût personnel. Les messieurs choisiront un champagne brut corsé, leurs compagnes préféreront peut-être un blanc de blanc plus flatteur. Le prix n'entre pas forcément en compte. «La cuvée de prestige de Canard-Duchêne Charles VII n'est pas un champagne millésimé, explique M. Nicod. Pourtant, c'est l'un de mes préférés...»

Le succès des vins de Champagne a fait des envieux. Partout, à travers le vaste monde, on peut déguster des «Spumante», des «Sekt» ou des

«Champansky». Quelle différence le spécialiste fera-t-il? «Il existe d'excellents produits, élaborés avec de très bons raisins selon la même méthode. Mais ce qui fait la qualité du vrai champagne, c'est la situation de son vignoble et son sous-sol crayeux, même si les raisins présentent une certaine acidité supérieure. Les Champenois s'appuient sur une longue tradition et leurs vins, même s'ils sont deux ou trois fois plus chers que les autres mousseux, gardent un statut exceptionnel.»

Depuis plus de 250 ans, le champagne accompagne les grands événements de la vie: naissances, anniversaires, mariages, etc. Il est de

Cinq bons conseils

1. Le champagne peut se conserver quelques années dans une cave fraîche (10-12 degrés), en position horizontale, à l'abri de la lumière.
2. Il doit se boire frappé, entre 6 et 8 degrés. Refroidir la bouteille dans un seau à glace durant 20 à 25 minutes. Éviter le congélateur.
3. Pour déboucher la bouteille, l'incliner légèrement. Dégager la boucle du muselet. Tordre le bou-

chon et le libérer doucement et sans bruit.

4. Verser le champagne dans des verres tulipe ou des flûtes. La coupe, trop large, laisse échapper les bulles et le bouquet. A écarter...

5. Remplir les verres au maximum jusqu'aux deux tiers (afin d'éviter le réchauffement), en une ou plusieurs fois, selon le volume de la mousse.

Nos coups de cœur

* Moët et Chandon

Brut Impérial, Fr. 36.-;
Brut Impérial millésimé 1992,
Fr. 59.- (Globus).

* **Dom Pérignon** millésimé
1990, Fr. 109.- (Globus).

* Jacquart

Brut Tradition,
Fr. 28.-; Brut rosé, Fr. 34.-;
Brut millésimé 1990, Fr. 36.-
(chez le distributeur,
1815 Clarens).

* Veuve Clicquot

Brut, Fr. 35.90 (La Placette).

* Canard-Duchêne

Grande cuvée Charles VII
(commerces spécialisés).

* Laurent Perrier

Brut rosé, Fr. 55.20
(Cave du Chardon, Lausanne).

* Taittinger

Brut, Fr. 41.40
(Cave du Chardon, Lausanne).

**(Attention, les prix grimpent
à l'approche des fêtes!)**

tous les records, de tous les exploits, de toutes les fêtes. Et ne croyez pas que la période de récession que nous connaissons y change quoi que ce soit: «Au niveau mondial, ces cinq dernières années ont connu la plus forte croissance du produit national brut depuis la guerre, affirme Jean-Marie Laborde, PDG de Moët et Chandon. Le champagne va être, à l'évidence, le premier partenaire des fêtes du changement de millénaire. Aujourd'hui, le champagne vit une période un peu euphorique...»

On prévoit une explosion de la consommation de champagne lors du passage au troisième millénaire. Et cela sur toute la surface de la planète, depuis que les Chinois y ont pris goût.

J.-R. P.