

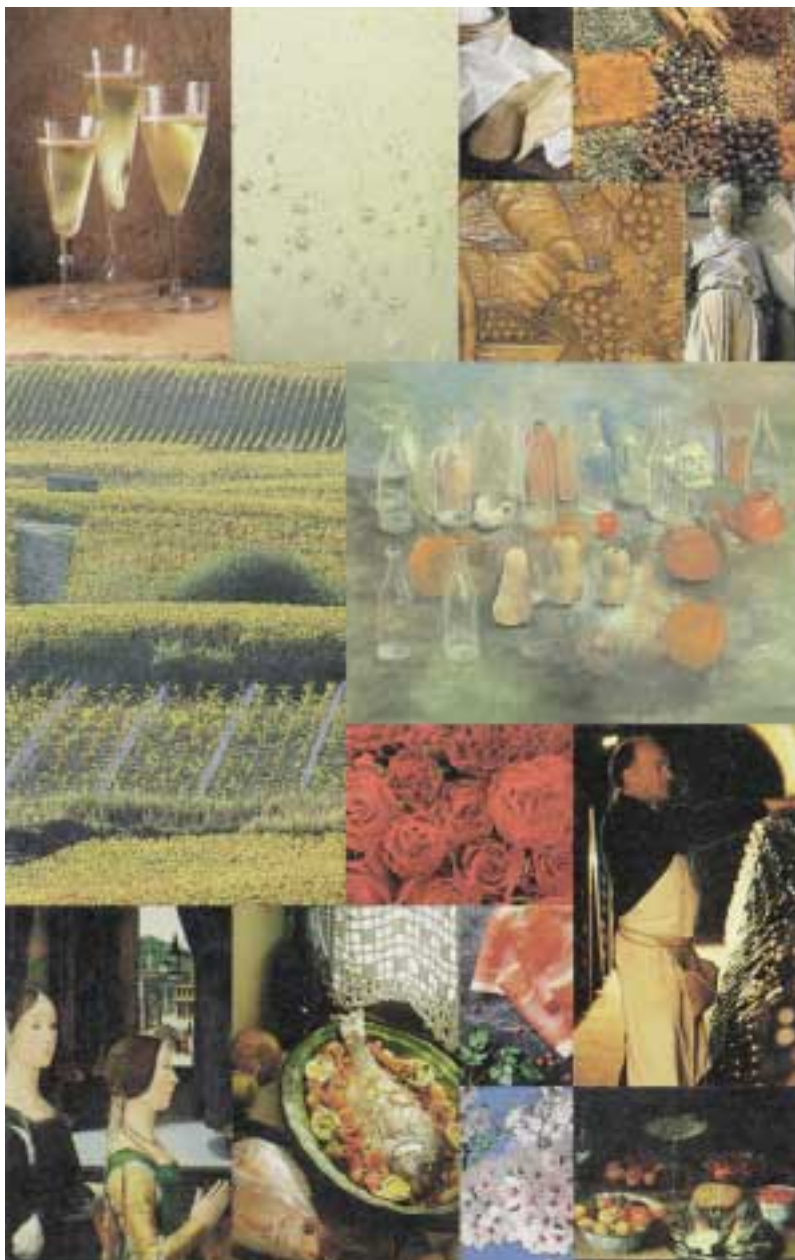
Ces carnets sont les premiers

d'une collection qui doit guider les lecteurs dans le monde des vins de Champagne. Monde de sensations, d'émotions, de goûts, monde d'images et de mots. Ce qui nous intéresse ici n'est pas la fabuleuse histoire de ces vins adulés, ni leur terroir, ni leurs noms de famille. Mais plutôt les us et coutumes qui leur sont attachés, leurs caractéristiques œnologiques propres, leurs liens avec la gastronomie, la nature et l'art. Les Champagnes ont des amateurs et des connaisseurs, des créateurs, une poésie bien à eux : ils sont autant un art du bien vivre qu'une culture. Nés à l'initiative de ceux qui veulent faire partager leur passion, ces carnets s'adressent à tous ceux qui ont envie d'en savoir plus sur ces vins de Champagne tout en nuances qui ne ressemblent à aucun autre.

André Enders, Directeur du CIVC.



les carnets des Champagnes



La Champagne est unique. Les Champagnes sont multiples. Ils forment un monde d'une richesse infinie – et souvent mal connue – où couleurs, arômes et goûts existent à part entière et ne demandent qu'à être identifiés et nommés par chacun de nos sens. 3

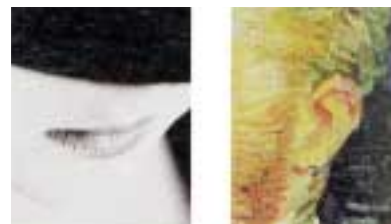
Fruits d'une nature douée, toujours imprévisible et du génie créateur de l'homme, ils sont à la fois si différents entre eux et si proches de nos différences qu'ils savent correspondre à des moments, des mets, des lieux et des humeurs. Il n'y a pas un mais des Champagnes. Comment reconnaître un Champagne de corps ou de cœur, qu'est-ce qui fait dire qu'un autre a de l'esprit et certains même une âme? Il y a des signes. Il y a aussi des mots, des images, des correspondances. Une culture en somme. Celle d'un monde de sensations et d'émotions où tout est bien plus multiple qu'on ne le croit.

Comme les vins, à la grande famille desquels ils appartiennent, les Champagnes interpellent nos sens, tous nos sens. Ce sont eux qui vont nous initier à leurs différences et nous apprendre à cerner leur univers. Nuances de blanc, jaune ou rose, parfums de fruits, d'épices ou de fleurs, goûts subtils, délicats, puissants... jusqu'à leur pétillance, les Champagnes s'expriment. Ils se présentent. Ils nous invitent à reconnaître, à associer, à nommer. C'est la délicieuse épreuve de la dégustation.



L'œil et la vue. C'est le premier de nos sens sollicités: il observe la transparence, la légèreté, la fluidité et la couleur du vin dans le verre. Il évalue la densité du jaune qui peut aller jusqu'à un blond doré, un jaune paille ou un or gris. L'œil saura apprécier la nuance et distinguera ainsi celle qu'il préfère. Un manque de transparence par exemple, peut surprendre, alors que la vue sera flattée du brillant, de l'éclat et de l'aspect cristallin d'un Champagne. C'est même sa qualité la plus recherchée. L'œil aime aussi le mouvement des bulles. Il suit leur incessante ascension et évalue la finesse et la beauté du cordon, également appelé «collier de perles», qui se forme à la surface du liquide et joue contre la paroi du verre. L'effervescence a plusieurs degrés de manifestation qui sont autant de marques de la personnalité et de l'âge d'un vin. Les bulles sont synonymes de Champagne et sont naturellement bien acceptées tant qu'elles n'agressent pas simplement le nez par une trop forte présence.

Le toucher. Le verre, idéalement de la forme d'une tulipe et de la plus grande finesse possible, légèrement rafraîchi par la température du Champagne lui-même, nous permet d'exercer le toucher du vin... Le toucher est celui de nos sens qui va être le plus sensible à la température du Champagne; les mains autour du verre le souhaitent frais comme le suggère la légère buée qui s'y forme et le palais le trouvera au meilleur de ses qualités organoleptiques entre 8° et 10°, obtenus en laissant refroidir la bouteille pendant une demi-heure dans un seau à glace. Ajoutons aussi qu'on peut parler du toucher d'un vin lorsqu'il envahit notre bouche et notre palais.



L'oreille et l'ouïe. Les Champagnes fournissent à l'ouïe un stimulus sensoriel dont on oublie parfois de tenir compte et pourtant, si l'on s'emploie à déboucher la bouteille d'un léger «pop» maîtrisé, le bruit que fait le retrait du bouchon introduit une cérémonie que nos sens apprennent vite à repérer. À l'acte suivant, une oreille attentive pourra suivre l'effervescence des bulles, leur ralenti, leur installation dans le verre et leur degré de finesse qui, déjà, peut définir un Champagne.

Le nez et l'odorat. Les vins de Champagne sont finement aromatiques et il n'est pas rare que l'effervescence des bulles soit un véritable écran pour le nez. Les scientifiques s'accordent à penser qu'avec le temps et la civilisation, notre sens olfactif s'est beaucoup affiné. Les arômes nuancés des Champagnes nous apparaissent plus facilement aujourd'hui. Chaque Champagne a ses propres notes fruitées, fleuries, boisées ou épicées. L'approche d'un Champagne est comme l'ouverture d'un opéra: on y trouve un thème majeur puis des notes persistantes qui reviendront à chaque instant de la dégustation. Il n'est pas rare qu'après une effluve de fleurs blanches, apparaissent



l'écorce d'orange ou les baies sauvages. Il s'agira plutôt d'un Brut jeune... Les arômes sont par nature volatiles et évolutifs. On peut à tout moment les nommer et également les qualifier: fruité, floral, évolué, fin, racé... Mais, pour profiter de toute cette richesse, il faut impérativement attendre que le vin s'ouvre, en le regardant, par exemple. Une fois ouvert, le Champagne livrera au «premier nez» les impressions olfactives immédiates, puis de longs instants plus tard, c'est le «deuxième nez» qui appréciera les arômes plus profonds, plus complexes, plus précis qui se seront révélés. Les arômes sont aussi les signes de reconnaissance d'un cépage ou d'une maturité.



La bouche et le goût. Avec les Champagnes, notre langue et notre palais sont spécifiquement sollicités. La mise en bouche est le moment fort de la dégustation. L'attention et l'expérience permettront encore mieux d'apprécier ce qui se définira comme intense, épanoui, vif, riche, sublime ou impertinent... Selon que nos papilles reconnaîtront un goût ou un mariage de goûts particulier, selon qu'elles feront la différence entre cette pointe d'agrumes ou cet accent de poire mûre, cette rondeur ou cette longueur en bouche, cette vivacité ou cette souplesse, cette sensation de fruits rouges ou de sous-bois, de pain grillé ou de brioche cette délicatesse ou cette extrême finesse, le palais saura trouver toutes les réponses à ses questions et apprécier toutes ces harmonies.

«Le palais doit avoir la surprise agréable du pétillant et un goût flatteur et velouté au premier abord et encore cet arrière-goût fruité duquel la bouche reste embaumée et qui vous tient un grand moment dans une méditation silencieuse sur l'aromatique de ce vin, même après avoir replacé votre verre».
— Louis Bohre, «voyageur» de Champagne au début du siècle.

6



Définition : Depuis le début du XX^e siècle, on désigne en France par Bruts les Champagnes à l'état naturel, faiblement dosés en sucre.

Histoire : Les vins de Champagne, originellement consommés au moment du dessert, étaient édulcorés jusqu'à la moitié du XIX^e siècle, ce qui leur valait de porter des noms charmants, imagés et folkloriques (... Vin des Lions, Tisane de Champagne, Vin Royal, Crème de Marne, Fleur de ...). Vers 1850, la demande étrangère et surtout anglo-saxonne pour des vins pouvant être bus tout au long du repas, donc moins dosés en sucre, fait apparaître les désignations de «sec, demi-sec, dry, extra-dry». C'est d'ailleurs pour le marché anglais qu'apparaissent en 1876 les Champagnes dits «Brut».

Il n'y a pas un mais des Bruts. Ils sont, au départ, au nombre de trois.

1. Les Bruts classiques ou traditionnels, les plus nombreux, sont élaborés à partir d'un assemblage de vins des 3 cépages (Chardonnay, Pinot noir, Meunier) issus du terroir champenois, de différentes parcelles et de plusieurs années. Les assemblages varient selon l'inspiration, l'imagination et l'inclination des producteurs.



brut classique



de plénitude

brut mature



Le regard moderne sait voir la gamme infinie des nuances. Maupassant.

7

2. Les Bruts Blanc de Blancs sont faits uniquement à partir des raisins blancs du Chardonnay.

3. Les Bruts Blanc de Noirs sont élaborés à partir de raisins noirs, Pinot noir et Meunier.

Ces trois grands types de Bruts vont connaître différents états dont au moins trois marqueront les grandes étapes gustatives de leur vie. Selon leur temps de vieillissement dans les caves champenoises, ils seront des **Bruts jeunes** (plus d'un an), puis des **Bruts matures** (plus de trois ans) et enfin des **Bruts de plénitude** (au-delà de 5 ans).

Cela fait non plus 3 types de Bruts mais au moins 9... Chacun évoluera à sa façon, selon la nature de son assemblage. on peut apprécier l'évolution aromatique et gustative d'un Brut et constater la chose suivante...

Un **Brut classique jeune**, à la belle effervescence, d'une couleur jaune pâle, à peine rosée, aux arômes de fruits blancs

(pomme, amande fraîche) ou de fruits rouges (raisin, framboise), au goût de mie de pain blanc, deviendra un **Brut classique mature** à l'effervescence plus lente, à la couleur plus orangée, aux arômes de pomme mûre, de fruit séché, de cerise noire ou de cassis, d'épices même.

Il sera plus vineux, plus rond, au goût plus souple de cire, de brioche... et deviendra un **Brut classique de plénitude** à l'effervescence discrète, à la couleur jaune soutenu, aux arômes de fruits secs grillés, avec des notes de café ou de moka, parfois des notes animales. Sa vinosité devenue complexe ne cachera ni sa fraîcheur ni sa longueur en bouche.



brut blanc de blancs

brut blanc de noirs

8

Un **Brut Blanc de Blancs jeune** à la couleur jaune-verte brillante, aux arômes d'agrumes, de menthol, de fleurs blanches de printemps, aux bulles légères et fines, au goût vif, impertinent, voire percutant, va, quelques années plus tard, devenir un **Brut Blanc de Blancs mature** dont la couleur, légèrement plus dorée, initiera des arômes harmonieux de fleurs coupées, de fruits plus mûrs, de tilleul même et un goût plus ample, charnu, dont la vinosité sera très nette même s'il conserve des échos de fraîcheur. Arrivé à sa **plénitude**, ce vin serein, d'un or brillant, à l'éclat fondu, sentira les fruits exotiques, les fleurs séchées, parfois le poivre et l'encens. Son goût apparaîtra velouté, crémeux. On dira de lui qu'il est à son apogée.



En matière de Bruts, tout est affaire de goûts et de moments.

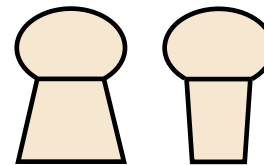
Avec des **Bruts jeunes**, on servira des huîtres, des coquillages, des grignotages d'apéritif. C'est un Brut jeune qu'on préférera à midi ou pour les plus audacieux, lors d'un petit-déjeuner. On réservera les **Bruts matures** aux viandes blanches, aux poissons grillés, aux pâtes cuisinées et autres recettes régionales et étrangères, aux repas d'anniversaire et aux soirées. Devant des **Bruts de plénitude**, on composera des repas aux mets riches et raffinés, on préparera des gibiers à plume et des plats en sauce; on les gardera pour les grands dîners ou les conversations tardives.

9



Le bouchon.

Son état et sa forme, comme le bruit qu'il chuchote ou qu'il proclame, parlent clairement de sa durée de vie dans sa bouteille, donc de l'âge du Champagne après sa mise sur le marché. Si le bouchon «juponne» (a), c'est qu'il est jeune et qu'il ne demande qu'à reprendre sa forme initiale. Si le bouchon «cheville» (b), c'est qu'il est vieux, comme la bouteille, et on l'entend à peine s'extraire. L'effervescence du vin est aussi un critère d'appréciation du vieillissement de la bouteille. Elle s'atténue naturellement avec les années et l'on s'en aperçoit au moment où l'on débouche la bouteille. Un connaisseur ne s'inquiétera pas de la quasi-absence de bulles d'un champagne de plénitude, ce qui, à l'inverse, risquera de choquer un novice qui craindra un vin éventé.



(a)

(b)



Les Champagnes aux champs



IO

Pique-nique

Mettez dans votre panier
un **Brut non millésimé**,
un jambon cru,
du bœuf en gelée,
des salades mélangées,
des fromages de chèvre.
Un **Brut rosé à dominante
Pinot noir** flattera
la compote de poires.



Les Champagnes sont nés aux champs et s'y sentent bien. D'ailleurs, au cours du siècle dernier, les vins de Champagne, accompagnaient toujours les parties de campagne, les réceptions dans les jardins et les fêtes champêtres. Leur personnalité, surtout si ces Champagnes sont jeunes et non millésimés, à dominante Meunier ou Pinot noir, semble être en harmonie évidente avec la nature proche. Ces Champagnes physiques, dont la couleur peut être profonde et

dense au point qu'on les croirait concentrés, ont des arômes énergiques qui évoquent la truffe, la violette, la sciure de bois ou la pâte à biscuit. De ce parfum franc se dégagent souvent les bulles nées d'une légère mousse, vivace et éphémère, et le goût s'installe en bouche, fruité, évident, charnu, voire vineux. De ces vins-là d'ailleurs, on dit qu'ils «terroient» (ils rappellent le terroir qui les a vus naître). C'est leur jeunesse qui les invite comme autrefois à toutes les tables champêtres, celles des déjeuners sur l'herbe, comme celles des grandes tablées autour d'une cheminée ou d'un tableau de chasse.



Déjeuner à la campagne

Pour accompagner
un **Brut millésimé mature**,
du foie gras pain grillé,
suivi d'un poulet au
Champagne, petits légumes
de printemps.
Servir ensuite
un **demi-sec millésimé
mature** avec une tarte
d'abricots aux amandes.



II

Les Champagnes et la Volaille

On ne servira pas le même Champagne selon que l'on voudra accompagner :

- un poulet froid (**Brut jeune classique**),
- des caillies sur canapé (**Brut millésimé mature**),
- un chapon aux marrons (**Brut millésimé de plénitude**)
- ou un cou d'oie farci (**Brut mature**).



Dîner méditerranéen

**Brut millésimé Blanc
de Blancs**,
petits farcis de légumes,
daurade au fenouil,
purée de céleri.
Demi-sec non millésimé,
tarte à l'orange et
aux pignons.



De quelle famille de Champagnes êtes-vous?

I2

A



A



A



A



B



B



B



B



C



C



C



C



D



D



D



D



I3

Jouons au « portrait chinois » :
si le Champagne que vous aimez
était un bijou, un coquillage,
un arbre ou une statue, ce serait...
Choisissez l'image que vous préférez
et notez la lettre qui la définit.
Faites le compte et regardez
à quelle famille de Champagne
vous appartenez.

Vous avez une dominante de A :
vous êtes proche des Champagnes
de Corps: (*Bruts classiques,*
à dominante Pinot, jeunes ou matures)
ils sont dits physiques ou sensuels,
joyeux, épicuriens. Ils peuvent avoir
l'esprit gaillard et gourmand,
ils aiment les vrais grandes fêtes.
Et toutes les occasions joyeuses.

Vous avez une dominante de B : vos
Champagnes sont les Champagnes
de Cœur: (*Bruts rosés ou demi-secs,*
millésimés ou non, matures) ce sont
les Champagnes de la tendresse,
de l'enthousiasme, charmeurs,
séduisants, modernes. Ils « marchent »
aux sentiments, ils sont doués
pour les flirts et les câlins.

Vous avez une dominante de C :
Vous vous rapprochez des
Champagnes d'Esprit: (*Bruts
Blanc de Blancs ou à dominante
Chardonnay*), brillants, intelligents,
romantiques, ils aiment les repas
bavards. Pour vous l'impertinence,
la vivacité d'esprit, la délicatesse
sont des qualités séduisantes.

Vous avez une dominante de D : vos
Champagnes de prédilection sont
les Champagnes de l'Âme: (*Bruts
millésimés de plénitude, cuvées
spéciales*) épanouis, ineffables, rares,
immortels, les Champagnes
qui consacrent, célèbrent, font
un triomphe ; quand les sensations
s'appellent extase ou divine alliance.

Notes de voyage à Londres



I4



Les Anglais aiment les Champagnes depuis longtemps et sont, en fait, de véritables connaisseurs... il y a des liens particuliers entre la Champagne et l'Angleterre: peut-être est-ce parce que toutes deux ont des falaises de craie ou est-ce simplement pour des raisons historiques? En effet, au XVII^e siècle, Reims était un grand centre textile et son vin était offert en cadeau aux clients venus de partout et surtout d'Outre-Manche. La demande en provenance de Grande-Bretagne était telle qu'elle modifia jusqu'au type des vins de Champagne. Contrairement aux Français qui, à l'époque, aimaient des Champagnes assez doux, les Anglais étaient demandeurs de vins plus secs à consommer tout au long du repas. C'est à leur intention que les Champagnes s'intitulèrent «Brut» vers 1876. Depuis, leur passion pour les Champagnes ne s'est jamais démentie, même si leurs goûts diffèrent des nôtres. Les Anglais aiment les Champagnes mûres, vieillis en cave, au goût plus vineux, mûri, ample. Ils ont conservé l'habitude de les consommer comme des vins en accompagnement d'un repas tout entier et en sont très friands...



La Grande-Bretagne, rejointe aujourd'hui par l'Allemagne, est un tout premier marché à l'exportation des Champagnes, même si l'on sait que seulement 4 millions d'Anglais en consomment et que parmi eux 15% font 65% du marché! Ce sont eux qui perpétuent une tradition de gastronomie et de culture œnologique très vivante en Angleterre.

La demande du moment, encouragée par les sommeliers des grands établissements britanniques, va aux cuvées de prestige. On en sert à des prix... très prestigieuses, et à la coupe plusieurs fois par semaine au «Pont de la Tour», le restaurant très en vogue de Terence Conran.

Les Anglais choisissent aussi volontiers des Champagnes pour accompagner des cuisines venues d'ailleurs: ils en raffolent avec la cuisine italienne (notamment celle servie au restaurant de l'Hôtel Halkin) et japonaise (le Blanc de Blancs s'accorde bien avec les sushis et sashimis). Les Londoniens de la City, ceux qu'on a appelés les Yuppies, aiment à déguster les Champagnes dans les bars à vin (et à Champagne) et à la coupe, comme introduction à leur soirée. Cet engouement est devenu manifeste



pendant les prospères années 80 que l'on évoque aujourd'hui comme les années «Champagnes Charlies and Yuppies». Depuis, tous les brokers se retrouvent au Champagne bar de Corney and Barrow, face à la patinoire, lors du Broomball annuel. Enfin, pour de très nombreux Londoniens, offrir une bouteille de Champagne est un cadeau qui vaut bien des bouquets ou des paires de chaussettes en cachemire...



I5



Où déguster?

- Corney and Barrow**
dans la City,
12 Helmet Row, Londres.
- Balls Brothers**
5 bars dans la City.
- Champagne Charlie's**
17 the Archies Villiers ST,
WC2N, dont le nom est
lui-même tout un symbole!
- Les bars des hôtels**
Meridien et Ritz à Piccadilly.
- Bubbles Bar and Bistro**,
41 North Audley, W1Y
dont le nom est
également magique.

Et dans les restaurants
à la mode:

- Les saveurs**
37a Curzon St Mayfair W1Y
- Le pont de la Tour**
Butlers Wharf Building
36 Shad Thames SE1
- Le Bibendum**
Michelin House 81 Fulham
Road SW3

Ils ont tous dégusté le même Champagne, à des heures et en des lieux différents, il est vrai, et ils en parlent chacun à leur façon... Il s'agit du même Brut classique non millésimé.

Voici ce que peuvent en dire ceux qui «savent» et aussi ceux qui savent moins! Petite leçon de vocabulaire... écoutez plutôt:

UN VIGNERON: «Il a une belle teinte dorée qui annonce une vinosité généreuse, un premier nez encore discret, mais ce Champagne s'ouvre vite et bien; il a du caractère, de l'équilibre et pourrait-être consommé à n'importe qu'elle moment de la journée et surtout entre amis: ce n'est pas un Champagne de cérémonie!»

UN CHEF DE CAVE: «Une merveilleuse brillance locale, une mousse persistante, un nez floral d'été suivi d'arômes de fruits à noyaux; une grande harmonie agrémentée d'une sensation de frais et de charnu; belle longueur en bouche; vin jeune et plein d'avenir pour accompagner un saumon cru, un homard grillé, des fromages de chèvre, gardons-le pour un dîner entre amis, c'est un vin de complicité...»

UN COURTIER EN CHAMPAGNE: «Ce Champagne est un "gentleman farmer" qui allie caractère élégance et puissance: il est vineux et équilibré; à boire avec des confrères, à l'apéritif ou le matin avant la chasse, avec des belons...»

UN ŒNOLOGUE: «Belle couleur jaune, nez intense et complexe de fruits mûrs et fruits secs, rondeur en bouche... à consommer au début d'un repas avec des feuilletés ou des poissons au beurre blanc.»



UN AUTRE ŒNOLOGUE: «Vins frais, généreux, aux arômes de fruits secs qu'on associerait volontiers au foie gras, ou à une soirée qui n'a pas envie de finir; il pourrait-être de 1985... à dominante de raisins noirs.»

UN CAVISTE: «En bouche, l'attaque est agréable, c'est un vin brut, net, classique, à consommer comme apéritif. Grâce à son équilibre sucre-acidité, il plaira au plus grand nombre.»

UN SOMMELIER: «C'est un vin envoûtant, qui donne un sentiment de douceur de velouté; grâce à son fin cordon de bulles, les arômes nous parviennent très délicatement. C'est un vin encore jeune et prometteur... qu'on devrait garder pour un tête à tête.»

UN AUTRE SOMMELIER: «Sa couleur jaune paille et ses petites bulles fines peu persistantes amènent un «premier nez» d'intensité moyenne, de pomme, de fleurs d'acacia et de mie de pain. Son arôme acidulé donne envie d'aller plus loin; il est rond en bouche, fruité, net; c'est un Champagne pour l'apéritif et les occasions impromptues.»

UN CUISINIER: «Ces belles bulles promettent l'éveil du palais; j'aimerais le servir avec des poissons blancs aux herbes, un tartare de saumon, des petits légumes nouveaux au beurre frais rehaussé de sel de Guérande ou de petits farcis.»

UN RESTAURATEUR: «C'est un Brut presque mature qu'on pourrait encore laisser vieillir, que j'aimerais servir le matin ou en début de repas, avec du pâté en croûte ou du poisson. C'est un Champagne pour des amis.»

UN JOURNALISTE GASTRONOMIQUE: «Ce brut classique, plutôt suave, est un prélude à un bon repas où il s'associerait à des langoustines, des poissons, des asperges...»

UN CONNAISSEUR: «Ces myriades de bulles si fines, cet équilibre entre douceur et acidité, ce goût long en bouche

en font un apéritif parfait, une véritable entrée en matière avant quelques oursins, ou des langoustines...»

UN CONSOMMATEUR MOINS AVERTI: «Il est léger et je le garde pour l'apéritif sur un bord de piscine, par une belle journée d'été... et si vous me serviez des coquilles St Jacques? C'est un vin qui sent l'été...»

UN NÉOPHYTE: «Sa couleur est joliment transparente. Ses bulles sont très présentes et je l'aimerais avec du salé. Il ne me semble pas si jeune que ça!»

UN AMATEUR: «Le plaisir de ce Champagne est sa bonne odeur de raisin, de fruit, il est franc, plutôt doux, ses bulles sont discrètes: c'est un vin d'apéritif.»

ET VOUS QU'EN DIRIEZ-VOUS?



Ample. Se dit d'un vin qui donne une sensation de plénitude en bouche, se réfère à un Champagne qui a du corps.

Assemblage. L'assemblage est un mariage délicat entre des vins issus de différents cépages, provenant de plusieurs parcelles, souvent agrémenté de vins de réserve, c'est à dire de vins d'années précédentes, pour assurer une qualité constante et propre à chaque producteur. Il est donc souvent tenu secret.

Chef de cave. Ce titre désigne en Champagne, celui qui est responsable du choix des raisins, de l'élaboration et de la qualité du vin. Comme le « nez » des parfumeurs, c'est un créateur.

Dégorgement. Opération qui consiste à éliminer le dépôt après le remuage; le goulot de la bouteille est plongé dans un bain glacé qui permettra de solidifier le dépôt; la bouteille est alors ouverte et sous l'effet de la pression, le dépôt est expulsé.

Diapré(e). On peut définir ainsi la couleur variée et surtout changeante (comme celle de la lumière) d'un vin de Champagne.

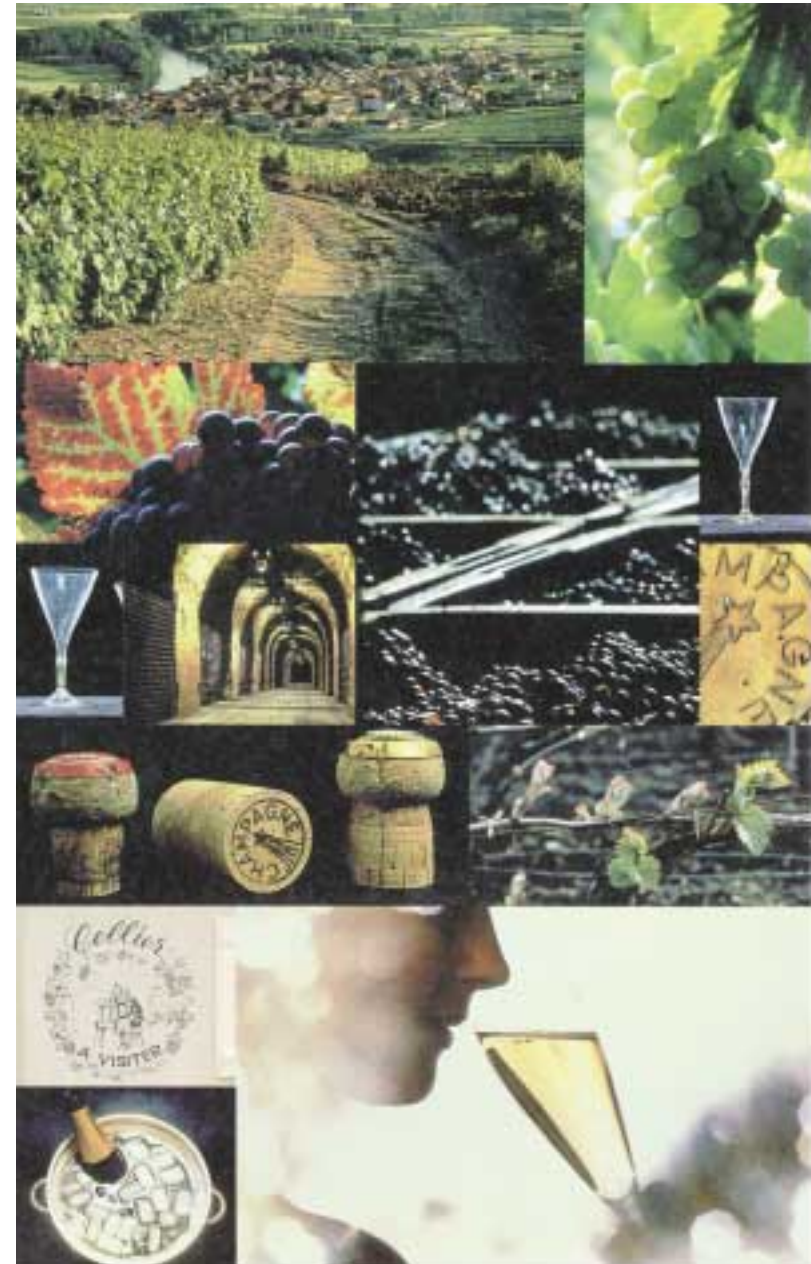
Millésimé. Qualifie un Champagne dont l'assemblage est constitué exclusivement de raisins de la même année. On ne choisit de millésimer les Champagnes que lorsque les vendanges d'une année sont exceptionnelles. La bouteille portera sur l'étiquette et sur le bouchon l'année du millésime.

Remuage. Le Champagne doit rester un certain temps dans la cave de son producteur pour atteindre sa pleine maturité. À l'issue de cette période, il reste dans la bouteille un résidu composé de levures, le dépôt. Le remuage consiste à incliner et à faire tourner la bouteille afin de rassembler ce dépôt dans le goulot.

Terroiter. Se dit d'un vin de Champagne qui évoque le terroir, et dont les qualités organoleptiques tiennent aux caractéris-

tiques géo-climatiques (sol, sous-sol, climat) d'un terroir donné.

Vineux, vinosité. Vineux se dit d'un vin qui a du gras, du moelleux, de la richesse, de la corpulence. Généralement plus un Champagne vieillit, plus sa vinosité est perceptible; il est devenu plus complexe dans ses arômes.



Crédits photographiques:
Page 1: Top-Ryman.
Page 2: Top-Ryman, Hélène Martiat, Top-Fleurent, Diaphor-Eka, Scope-Sudres, Dagli Orti, The Image Bank-Sund, Scope-Guillard, Top-Hussenot, Diaphor-Larmuseau, The Image-Newman.
Page 4: The Image Bank-Willett, © Michiel Ibelings, Dagli Orti.
Page 5: Metzler, Dagli-Orti, D.R., University Of Texas-Cameron.
Page 6: The Image Bank-Glenn, The Image Bank-Spielman, The Image Bank-Gay, The Image Bank-Newman, A. Martin, The Image Bank - © Cuisine Productions.
Page 7: A. Martin, Top-Seelow, Jerrican-

Aurel, Jerrican-Gaillard, The Image Bank-Yoshida.
Page 8: The Image Bank-Mascardi, The Image Bank-Cralé, Jerrican-Marlaud, A. Martin.
Page 9: The Image Bank-Castaneda, Jacana-Viard, Diaphor-Eka, Diaphor-Larmuseau, The Image Bank-Gordon, The Image Bank-Sund.
Page 10: Dagli Orti, Keystone, Diaphor-Larmuseau, Marie Claire-Pataut, The Image Bank-Brackrock.
Page 11: Top Seelow, Top-Rivière, Dagli Orti, Keystone.
Page 12: Atelier d'images, Bernard et Bonnard, The Image Bank-Devenney,

The Image Bank-Carmichael, The Image Bank-Dole, The Image Bank-Alcosser, Diaphor-Bravot, The Image Bank-Maeda.
Page 13: Dagli Orti, The Image Bank-Carmichael, The Image Bank-Sund, The Image Bank-Szkodzinski, The Image Bank-Lomeo.
Page 14: Sygma-Preau, Fotogram-Stone-Calder, Sipa Press-Hulton Deutsch, Gamma- Guichard, Sygma-Annebicque, Gamma-Fincher, Fotogram-Stone-Stone, Sygma Annebicque.
Page 16: Cive/ Huygens-Danrigal, Cive/Hadengue, Scope-Sudres, Scope-Guillard.
Page 17: The Image Bank-Hamdan.

Page 19: Cive/ Huygens-Danrigal, Cive/ Hadengue.
Page 20: Dagli Orti, Metzler, Image Bank, Diaphor, Sygma, Cive.
ADAGP: Lichtenstein © 1994
Magritte © 1994
SPADEM: Claudel © 1994
Maillol © 1994.
ISSN en cours
Imprimé en France, par Fot, imprimeurs à Vaulx-en-Velin.
Directeur de la publication: André Enders.