

Apprenez à faire la différence entre un Champagne brut, un millésimé, un rosé, un blanc de blancs, une cuvée spéciale et trouvez ainsi **votre Champagne idéal**, celui qui correspondra le mieux à vos goûts et à votre art de vivre.

les carnets des Champagnes

Et si vous désirez poursuivre votre initiation, **commandez gratuitement** au service information du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, les carnets des Champagnes déjà parus.

Carnets des Champagnes n°1

Initiation à la diversité des Champagnes. Théorie, pratique, anecdotes et jeux se succèdent pour illustrer toutes les facettes des Champagnes.

Carnets des Champagnes n°2

Initiation aux 4 grandes familles: les Champagnes de corps, les Champagnes de cœur, les Champagnes d'esprit et les Champagnes d'âme.

Carnets des Champagnes n°3

Initiation à la dégustation des Champagnes. L'amateur non averti découvre et identifie les sensations qu'il éprouve en dégustant son Champagne.



Détail des couvertures des carnets 1, 2, & 3.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

5, RUE HENRI-MARTIN. 51200 ÉPERNAY. FRANCE. TÉLÉCOPIE : 03 26 55 19 79

20 frs.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

classique



pinot



mature



brut



blanc



millésimé

numéro 4

les carnets des Champagnes



2

corps Êtes-vous plutôt : week-ends à la campagne, grandes tablées de copains, côte de bœuf et fromage? Il existe des Champagnes vineux, puissants, charpentés qu'on appelle Champagnes de corps et qui sont faits pour vous.



esprit Avez-vous envie d'un tête-à-tête brillant, de vivacité, de crustacés ou de cuisine japonaise? Ce sont les Champagnes d'esprit qui vous vont et leurs notes délicates d'agrumes.



cœur Vous préférez les réunions de famille, les fêtes improvisées, les desserts, les mets sucrés-salés? Choisissez plutôt les Champagnes de cœur.



âme Vous recherchez l'exceptionnel de certaines rencontres ou de lieux magiques, votre curiosité gastronomique est rarement prise en défaut, vous serez sensible à la complexité, la maturité et la richesse des Champagnes d'âme.



3

Quel Champagne vous chante?

Maintenant que vous savez à quelle grande famille - corps, esprit, cœur, âme - appartient le Champagne dont vous avez envie, comment le reconnaître? Tout simplement en jouant avec nous et en apprenant, au fil des pages de ces Carnets, ce qui le caractérise en termes d'élaboration.

Quel **cépage** domine?

Est-il ou non **millésimé**?

Quelle est sa **couleur**?

Quel **âge** a-t-il?

Est-il **brut** ou **demi-sec**?

Est-ce un Champagne **classique** ou un Champagne **original**?

Quand vous aurez les réponses à toutes ces questions, vous aurez défini votre Champagne idéal.

Rendez-vous alors pages 20 et 21.

Une **carte** positionne les principaux types de Champagnes par rapport aux quatre grandes familles.

Le vôtre est parmi eux.

Vous êtes prêt?

Dès la page suivante, découvrez les règles du jeu de l'assemblage.

Le Champagne que vous cherchez

est toujours le fruit du mariage de l'homme et de la nature, et son goût le résultat d'une étape déterminante de son élaboration: l'**assemblage**.

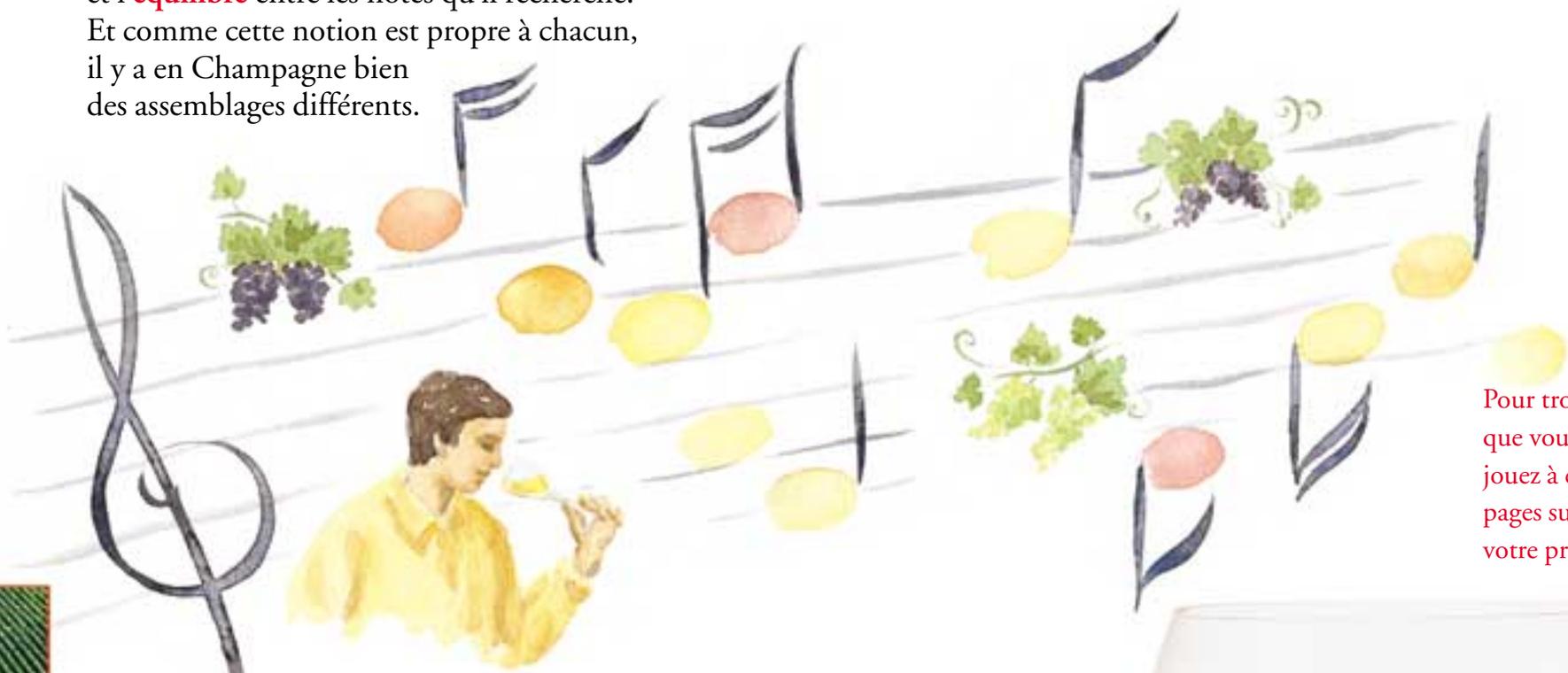
L'élaborateur champenois se sert du terroir comme un peintre de sa palette: en assemblant des vins, il compose, il harmonise. Car c'est bien l'**harmonie** et l'**équilibre** entre les notes qu'il recherche.

Et comme cette notion est propre à chacun, il y a en Champagne bien des assemblages différents.

Choisissez votre harmonie

4

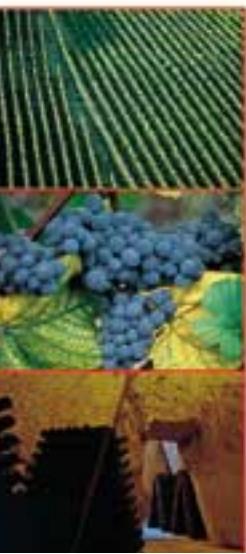
5



Pour trouver le goût que vous cherchez, jouez à composer pages suivantes votre propre assemblage.

L'assemblage

Face à une nature changeante et difficile, une variété de sols et de sous-sols, de climats et de cépages, l'élaborateur champenois a toujours disposé d'une grande variété de raisins, donc potentiellement de vins à typicités différentes. Découvert au XVII^e siècle, l'assemblage a pour but d'obtenir un vin différent ou supérieur à la somme de ceux qui le composent.



Choisissez votre dominante

pinot noir
puissance



pinot meunier
fruité

**Blanc de blancs
ou blanc de noirs**

Finesse, fruité ou puissance, le caractère d'un vin est toujours accentué dans le cas d'un assemblage où on ne trouve que des vins d'un seul cépage (mono-cépage).

Un blanc de blancs n'assemble que les raisins blancs du chardonnay, un blanc de noirs les raisins noirs du pinot noir et/ou du pinot meunier.

6

En Champagne, on assemble des vins issus le plus souvent de crus différents.

Le cru, qui correspond à une commune viticole, est la combinaison particulière d'un cépage, d'un terroir et d'un climat.

Les 3 **cépages** champenois ont des caractères propres qui évoluent et s'expriment différemment selon les

terroirs, mais ils ont une dominante: la puissance pour le pinot noir, le fruité pour le pinot meunier, et la finesse pour le chardonnay.



*Le pinot noir,
la puissance*

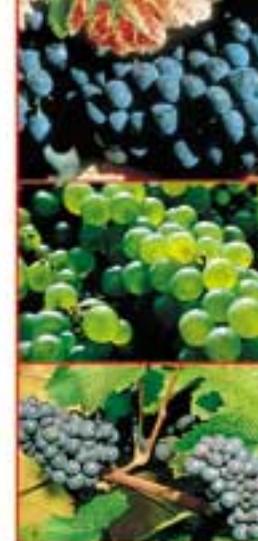
chardonnay
finesse



*Le chardonnay,
la finesse*



*Le pinot meunier,
le fruité*



321 crus

C'est-à-dire autant d'expressions possibles des cépages. Ajoutez-y 260 000 parcelles, avec leur identité spécifique, et les nuances subtiles entre les raisins du haut et du bas du coteau, vous aurez une idée de la richesse de la palette de l'élaborateur.

Cépages et terroirs

C'est dans la Montagne de Reims et sur la Côte des Bar que les pinots noirs s'expriment le mieux, les pinots meuniers préfèrent la Vallée de la Marne, les chardonnays la Côte des Blancs.

Maintenant, vous pouvez choisir l'assemblage qui vous convient le mieux:

- une dominante de pinot noir
- une dominante de chardonnay
- une dominante de pinot meunier
- les 3 cépages équilibrés

Choisissez l'année

Non-millésimé ou millésimé?

8

Les vins de réserve

Chaque année, une partie de la vendange est mise de côté pour entrer dans les futurs assemblages. Avec ces vins de réserve, l'élaborateur parvient à pérenniser le goût et le style de son Champagne, représentatif non seulement de son terroir mais encore de sa personnalité.

En Champagne, la tradition veut qu'on assemble des vins de plusieurs années.

À la diversité des crus et des cépages s'ajoute celle des années. C'est par ses choix que l'élaborateur crée l'harmonie qui correspond à sa vision du Champagne. C'est pourquoi l'assemblage dit «non-millésimé» est celui où s'exprime véritablement le style de sa marque.



Millésimé

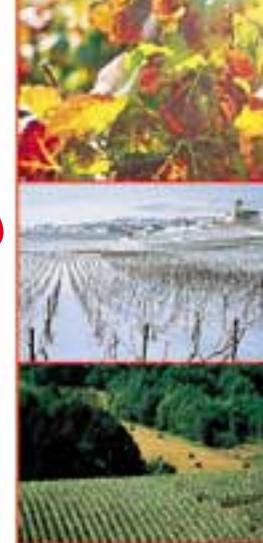
En Champagne, on assemble plus exceptionnellement des vins d'une même année, qu'on appelle «millésimés». Le choix de millésimer son vin appartient au seul élaborateur. Si la typicité de la vendange mérite d'être magnifiée, il décide de réaliser un vin millésimé.

Un Champagne millésimé sera donc toujours un vin de caractère marqué par son année.



Vous préférez:

- un assemblage non-millésimé
- un assemblage millésimé



Choisissez la couleur

Blanc ou rosé?



IO

Regardez bien : les Champagnes ne sont pas tous de la même couleur. De l'or pâle à l'or vert, du vieil or à l'or gris, du jaune paille au jaune intense, toutes les **nuances** s'offrent aux yeux, elles aussi déterminées par l'assemblage et par le caractère du vin. Un vin léger est clair, un vin puissant plus foncé.

Les rosés aussi vont du rose tendre au rose profond et leurs goûts, du plus léger au plus charpenté.



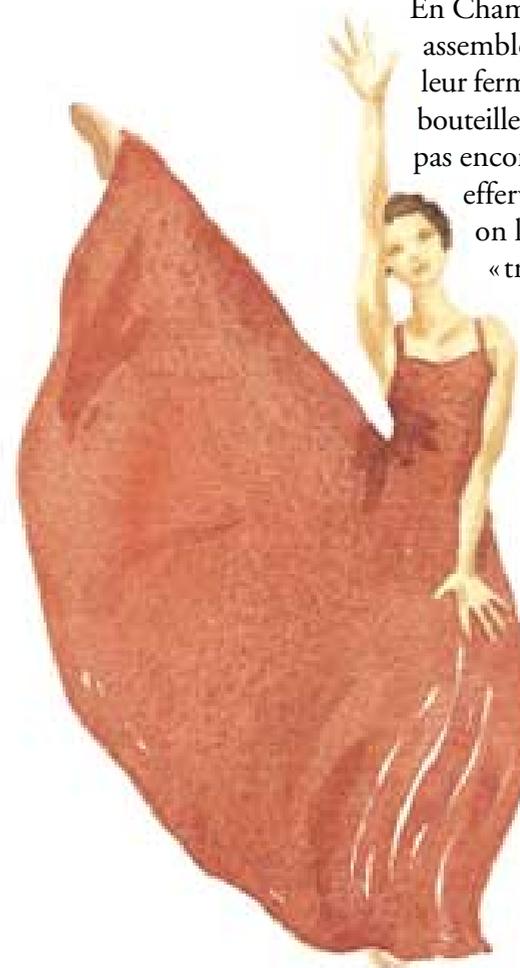
Rosés

Les Champagnes rosés sont le plus souvent obtenus en assemblant des vins blancs et un vin rouge d'appellation Champagne.

En Champagne, on assemble les vins avant leur fermentation en bouteille. Ils ne sont pas encore effervescents, on les dit « tranquilles ».



II



Préférez-vous :

- un assemblage blanc?
- un assemblage rosé?



Choisissez l'âge

Jeune, mature ou de plénitude?

I2

Tous les Champagnes s'épanouissent dans les

caves de leurs élaborateurs, au moins 15 mois, 3 ans minimum pour les millésimés, beaucoup plus pour les cuvées spéciales. Le temps permet

d'enrichir les arômes du vin. **Jeunes (15 mois à 3 ans)**, les

Champagnes sentent les fleurs blanches, les agrumes, les fruits frais.

Matures (3 à 5 ans), ce sont les fleurs capiteuses, les arômes de fruits secs et confits qui dominent.

Les Champagnes de **plénitude (5 ans et plus)** expriment les fleurs séchées et les arômes grillés.



L'âge d'un Champagne

La maturation du Champagne est décidée par son élaborateur et a lieu chez lui, en bouteilles et en caves. Puis le Champagne peut être stocké plus ou



moins longtemps chez le distributeur ou chez soi. Seul l'achat en direct auprès de la Maison, du Vigneron ou d'un bon caviste permet de bénéficier des informations sur l'âge du Champagne.



I3

Vous pouvez maintenant choisir l'âge de votre Champagne :

- un Champagne jeune
- un Champagne mature
- un Champagne de plénitude



Brut ou demi-sec?

I4



Surprenant mais vrai, le terme de « brut » qui nomme plus de 90 % des Champagnes consommés n'est que bien peu explicatif de sa personnalité. Il s'agit simplement de la particularité qu'il acquiert à la fin de sa vinification, lorsque l'on procède au **dosage**, c'est-à-dire à l'apport d'une touche sucrée.

Cette dernière attention est nécessaire à la parfaite expression des **arômes**, particulièrement délicats en Champagne.

Les bruts à peine sucrés s'adaptent à toutes les circonstances et sont présents dans les 4 familles de Champagnes. Les demi-secs sont souvent des Champagnes de cœur et se marient mieux aux mets suaves.



I5

La touche finale

Après les années de vieillissement, le vinificateur procède au dosage. Il élimine le dépôt et ajoute un mélange de sucre et de vin appelé « liqueur d'expédition ». Cette touche sucrée, différente selon les vins, permet d'établir une échelle du moins sucré au plus sucré, c'est-à-dire de l'extra-brut au brut, sec et demi-sec.

Décidez quel dosage vous attire :

- brut
- demi-sec



Classique ou original?

16

À côté de leurs assemblages «classiques», les Champenois aiment à imaginer des cuvées particulières. Ce sont celles qu'on appelle **cuvées spéciales** ou **de prestige**. C'est la «robe de mariée» de leur collection, l'essence de leur style. L'assemblage est alors un **parti pris** encore plus affirmé.

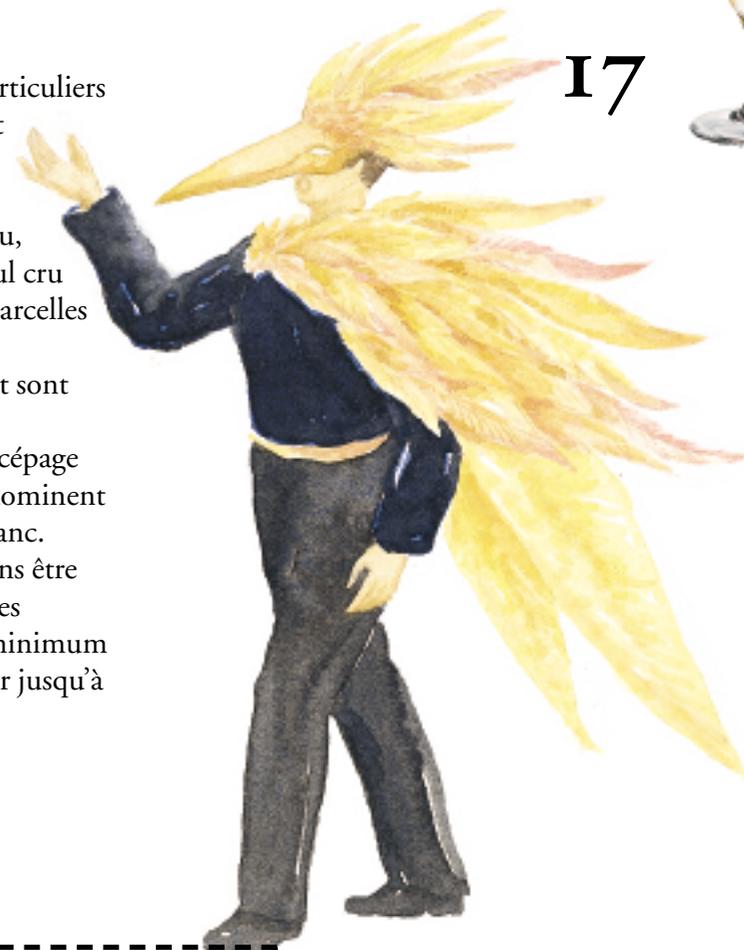


Choisir son thème

Ces assemblages particuliers ou d'exception sont travaillés à partir d'un thème:

- **le cru**: premier cru, grand cru ou un seul cru en provenance de parcelles très spéciales.
- **l'année**: la plupart sont millésimés.
- **le cépage**: mono-cépage ou assemblage où dominent cépages noirs ou blanc.
- **la maturation**: sans être réglementée pour ces cuvées, elle est au minimum de 3 ans et peut aller jusqu'à 10 ans et plus.

17



Choisissez un type d'assemblage:

- classique
- original

Page après page, vous avez pu mettre des noms sur vos goûts et même déjà choisir. Maintenant, assemblez vos choix à l'aide des dessins correspondants.

Quel Champagne avez-vous composé?

Que votre composition soit: «dominante de pinot noir, millésimé, rosé, brut, mature»... ou une autre, elle va correspondre à l'une des possibilités que nous avons répertoriées sur la carte de la page suivante. Vous êtes donc prêt à retrouver **à quelle grande famille de goût** appartient le Champagne que vous avez composé avec vos choix successifs et à conforter vos préférences... à moins qu'au gré des pages vous n'ayez découvert d'autres nuances qui excitent votre curiosité.



dominante pinot noir



dominante chardonnay



dominante pinot meunier



3 cépages équilibrés



non-millésimé



millésimé



blanc

rosé



jeune



mature



de plénitude



brut



demi-sec



classique



original

- Pinot Noir • Millésimé • Rosé • Brut • Mature •



Par exemple: Ce Champagne brut, millésimé, rosé, à dominante de pinot noir et mature, est qualifié (sur la carte page suivante) de Champagne de

passion. Il est caractérisé par ses bulles très vives, sa couleur flamboyante, ses arômes de pain grillé et de fruit sec et son goût intense et long en bouche.

Mets, circonstances et dégustation

Pour en savoir plus sur les grandes familles d'arômes et de goûts, sur les harmonies des Champagnes avec les circonstances de consommation et les

mets ou si vous voulez simplement apprendre à déguster votre Champagne, vous pouvez vous reporter aux **cahiers des Champagnes 1, 2 et 3**. Voir en dernière page comment vous les procurer gratuitement.

Attention: Tout au long de ces cahiers, les caractéristiques des Champagnes sont citées dans l'ordre chronologique, celui de leur élaboration: **cépage, année, couleur, dosage, vieillissement**. Dans la carte page suivante, l'ordre est celui du langage courant.

corps

*puissance,
charpente,
intensité.*



sensualité

Bruts, non-millésimés, jeunes ou matures.
Bruts, non-millésimés, à dominante pinot noir ou meunier, jeunes.
Bruts, non-millésimés, rosés, à dominante pinot noir, matures.
Demi-secs, non-millésimés, jeunes.

charme

Bruts, millésimés, blancs de blancs, matures ou de plénitude.

esprit

*vivacité,
délicatesse,
légereté.*



intelligence

Bruts, millésimés, blancs de blancs, jeunes.
Bruts, non-millésimés, à dominante chardonnay, jeunes.

20

Les Champagnes sont des vins complexes et vivants qui évoluent toujours un peu.

Certains se placent très près des pôles de cette carte indicative et d'autres entre deux. Chacun d'eux fait naître des sensations qui sont aussi une façon de qualifier l'attrait qu'ils ont pour vous.

romantisme

Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir et/ou meunier, matures.
Bruts, millésimés, à dominante pinot noir et/ou meunier, de plénitude.

21

Retrouvez le Champagne de vos goûts



Bruts, millésimés, blancs de noirs, de plénitude.

Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir et/ou meunier, matures.
Cuvées spéciales, non-millésimées, parfois à dominante chardonnay, matures.

passion

enthousiasme

Bruts, non-millésimés, blancs de noirs, jeunes.
Bruts, non-millésimés, rosés, à dominante chardonnay, jeunes.

extase

Bruts, millésimés, de plénitude.

alliance

Bruts, non-millésimés, rosés, matures.
Cuvées spéciales, millésimées, matures.



mysticisme

Cuvées spéciales.
Millésimes rares.
Champagnes de collection.

Bruts, millésimés, parfois à dominante pinot noir, matures.
Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir, matures.
Demi-secs, millésimés ou non, matures.

tendresse



âme

*maturité,
complexité,
richesse.*

cœur

*générosité,
chaleur,
fendu.*

Faites votre gamme

Aucune marque de Champagne ne vous propose qu'un seul Champagne.

22

Même si vous êtes toujours assuré de trouver son brut classique, poussez plus loin.



La **diversité** des Champagnes est déjà visible au sein d'une même marque dont vous appréciez le style. C'est l'occasion de connaître toutes les couleurs de sa palette et de chercher la différence entre son brut, son millésimé, sa cuvée spéciale, son rosé, son demi-sec... Derrière ce style, il y a **un terroir et un homme** qui l'interprète, chef de cave ou vigneron, qui vous parlera de ses Champagnes encore mieux que toute étiquette.

Le mot «Champagne»

Sa présence sur l'étiquette vous garantit qu'il s'agit uniquement d'un vin en provenance du vignoble de la région de Champagne et élaboré selon des règles strictes mises en place à partir de 1927. C'est une Appellation d'Origine Contrôlée.

L'étiquette

Elle vous apporte déjà les indications suivantes :

- **l'appellation Champagne.**
- **la marque** ou le nom de l'élaborateur.
- **le dosage** : brut ou demi-sec.

● **les particularités :**

blanc de blancs et parfois blanc de noirs, millésimé, rosé, cuvée spéciale.

- **la maturation**, la description des arômes et des suggestions d'accords avec les mets sont parfois précisés sur la contre-étiquette.