

Style

finesse

L'assemblage

sens

vins

talent

harmonie

diversité

création

mémoire

Le génie de l'assemblage

choix

irréversible

création

peintre

talent

harmonieux

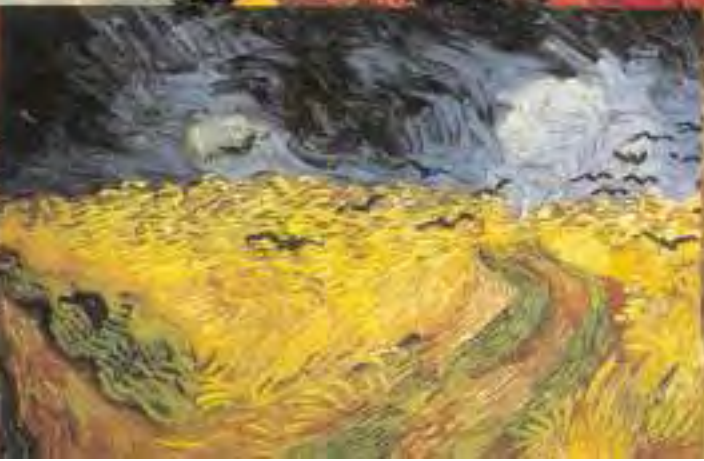
vi[•]*ns*

nez

passion

compositeur





Le génie de l'assemblage

Pour mieux le comprendre, il faut d'abord mesurer la **multiplicité des facteurs naturels** qui entrent en jeu tout au long de la vie de la vigne.

Puis le **talent particulier** de celui qui saura maîtriser ces éléments au moment de l'assemblage et y imprimer son style et sa personnalité.

Analogies

Comme **un peintre** choisit ses pigments.
Comme **un compositeur** écrit une symphonie où se fondent différents instruments.
Comme **un fleuriste** imagine un bouquet en associant formes et couleurs.
Comme **un « nez »** crée un parfum nouveau à partir d'essences venues des quatre coins du monde.

L'homme de la Champagne assemble des vins différents pour en créer à chaque fois un autre, **bien supérieur à la somme des qualités de ceux qui le composent.**

L'élaboration des vins de Champagne est avant tout **une histoire de passion...** Celle qui s'est nouée depuis plusieurs siècles entre **une Nature rude, délicate, changeante et surtout diverse, et l'homme qui a joué de cette complexité** pour en obtenir toujours plus de diversité et de richesse. De cette histoire est née la création du vin le plus recherché du monde pour son particularisme, sa finesse et par là, son prestige.

Parmi les étapes nécessaires à l'élaboration des Champagnes, il en est une très importante car elle est à la fois la synthèse de toutes celles qui précèdent et **l'expression d'un choix irréversible** : c'est l'assemblage.

Cet acte d'assembler dont le résultat harmonieux se prête idéalement à la prise de mousse, est donc véritablement fondateur de ces vins si particuliers que sont les Champagnes.



craie

typicités

océanique

parcelle

finesse

crus

exposition

coteaux



La diversité de la nature

sommaire

- 1 **Le terroir**
les régions viticoles
les crus
les lieux-dits
les parcelles
- 2 **Les climats**
- 3 **Les cépages**

1 Le terroir

Sa diversité est d'emblée évidente ; en Champagne, le sous-sol est crayeux, ou mélangé de sable ou d'argile ; le sol, la terre elle-même peut être légère, franche, fine, superficielle, lourde, riche ou pauvre, selon les endroits, et la vigne installée à différentes hauteurs, sur des coteaux plus ou moins escarpés. Elle reçoit, selon son exposition aux quatre points cardinaux, un ensoleillement bien différent. Les raisins, et bien sûr les vins qui en seront issus, présenteront donc des **typicités différentes**.

Pour bien utiliser cette diversité au moment de l'assemblage, les Champenois ont eu besoin de **l'organiser et de la nommer**.

Les régions viticoles

Nombreuses, elles peuvent être regroupées en **quatre grandes unités**, délimitées du nord au sud par leurs caractéristiques géographiques :

la Montagne de Reims
la Vallée de la Marne
la Côte des Blancs et le Sézannais
la Côte des Bar et Montgueux.

Les crus

La Champagne compte **313 villages viticoles** qui sont autant de crus délimités, identifiés sous le nom de ces villages, par exemple : Ay, Verzy, Le Mesnil sur Oger, les Riceys, Chamery, Chatillon, Château-Thierry, Sézanne... Une liste de ces communes et de leurs références viticoles fut établie dès 1927.

Les lieux-dits

Ils sont **des milliers**, ils portent des noms évocateurs comme... les Mazeaux, les Briquettes, les Bertines, les Côtes-à-Bras, les Fortes Terres, les Gouttes d'or, les Vide-Bourses et ce sont eux qui permettent à l'intérieur de chaque cru d'établir encore des nuances.

Les parcelles

En Champagne, le vignoble est extrêmement morcelé ; on dénombre **plus de 240 000 parcelles** délimitant les propriétés, allant de quelques centiares à plusieurs hectares et réparties entre environ 19000 propriétaires.

8 La diversité de la nature

2 Les climats

C'est l'**influence océanique** qui perturbe le climat continental de la Champagne. Du fait de sa position septentrionale, la température annuelle moyenne ne dépasse pas 10° et les heures d'ensoleillement y sont moins nombreuses que dans le reste du vignoble français. C'est d'ailleurs cette particularité qui est à l'origine d'une des qualités spécifiques des Champagnes : **leur finesse liée à une maturation lente** des raisins.

D'une année sur l'autre, les conditions climatiques varient beaucoup. La qualité du raisin, donc des moûts et des vins qui en seront issus, dépendra des risques de gelée hivernale ou printanière au moment de la pousse et de la floraison de la vigne, entre avril, mai et juin, de l'intensité et de la durée de l'ensoleillement en période de végétation, de la chaleur en été ou de l'arrivée des pluies au moment des vendanges.

Influence des variations climatiques

Les froids sévères de l'hiver détruisent parfois des bourgeons, comme en 1985 où 10% des vignes furent atteintes.

Au printemps, le gel est toujours le fléau le plus redouté car il provoque

des dégâts de très grande ampleur. Récemment et pendant trois années consécutives -1989, 1990 et 1991 - les gelées ont anéanti respectivement 15%, 29% et 34% du vignoble champenois.

En juin, sous l'effet de mauvaises conditions climatiques comme le froid, la pluie ou le

vent, la floraison de la vigne peut s'opérer difficilement, entraînant des phénomènes de coulures qui peuvent faire varier la récolte dans une proportion de 1 à 5 (par exemple 3700 kg/ha en 1978 contre 15000 kg/ha en 1983).

L'été, les pluies d'orage font descendre les terres

et ravinent les sentes. Quant aux grêlons, ils peuvent fortement endommager la vigne et le raisin.

Enfin, lors des vendanges, le principal danger est constitué par les attaques de botrytis, qui peuvent se propager très rapidement lorsque la pluie se conjugue avec un temps chaud.

La conformation géologique et géographique des différentes régions de Champagne favorise en outre l'existence de véritables **microclimats**, qui sont autant de paramètres intervenant dans la différenciation des crus.

Confrontés à des vendanges par là-même variables, en qualité comme en quantité, les Champenois ont imaginé s'en protéger en conservant chaque année une partie de la récolte jugée à bon potentiel d'évolution. Ces **vins de réserve** seront utilisés en complémentarité avec les vins de l'année au moment de l'assemblage. Ils seront les garants de la **permanence** d'un goût et d'un caractère.

10 La diversité de la nature

3 Les cépages

Autre facteur de diversité dans la formation des typicités des vins de Champagne : les cépages. Depuis 1935, ils ne sont plus que trois à être autorisés en Champagne : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay, ayant au fil du temps démontré leur **adéquation** aux terroirs.

Aujourd'hui encore, les Champenois ne cessent d'affiner cette dernière en **sélectionnant** lors des replantations, les porte-greffes, greffons ou clones les plus appropriés aux parcelles.

La répartition des trois cépages sur la surface du vignoble est de 74% pour les raisins noirs (**37%** pinot noir, **37%** pinot meunier) et de **26%** pour les raisins blancs (chardonnay).

Si chaque cépage présente des caractéristiques globales, **on retrouve à l'intérieur de chacun une nouvelle diversité** : dans les pinots noirs, on trouve des crus plus ou moins charpentés, plus ou moins délicats ; tous les chardonnays n'ont pas les mêmes qualités ; et les pinots meuniers offrent également un grand choix d'arômes et de sensations gustatives.

Les caractéristiques des cépages champenois

Le pinot noir

Il donne au vin des arômes de fruits rouges ; c'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

Le pinot meunier

Ce cépage est souple et fruité. Son bouquet est intense ; il évolue plus rapidement dans le temps et donne au vin de la rondeur.

Le chardonnay

Le cépage de la finesse. Il donne des notes florales et parfois minérales, quand il est jeune, et son évolution lente en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins.

Le talent des hommes



émotions
expérience

vision
SENS

équilibre

créativité

style

mémoire
palette

pérennité



Le talent des hommes

sommaire

Les qualités indispensables pour pratiquer cet art de l'assemblage sont au nombre de trois:

- 1 **L'expérience de la vigne**
- 2 **La mémoire sensorielle**
- 3 **La créativité**

C'est en mariant des vins aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes que les Champenois procèdent à l'assemblage, qui est l'art de créer un vin supérieur à la somme des premiers. Ce qui sous-tend cette démarche est, depuis toujours, la recherche d'une harmonie particulière entre les notes, afin que nulle ne domine et que l'on ressente une impression d'équilibre. **Un équilibre que la nature ne peut offrir d'elle-même et qui n'existerait pas sans l'intervention de l'homme.**

Des assemblages

On peut assembler parfois plusieurs dizaines de vins. Les combinaisons sont multiples. **Dès lors, il n'y a pas un mais des assemblages et chaque assemblage est unique.**

Le vigneron ou le chef de cave qui réalise l'assemblage est donc bien un créateur. Son objectif est de réa-

liser un Champagne qui reflète sa vision (ou celle de ses prédécesseurs) et qu'il marque de son style dont il cherchera à perpétuer les caractéristiques d'année en année, afin que l'on puisse parler de "style-maison".

Un style, une gamme

Dans le cadre de son style, il pourra développer **une gamme de vins différents, en créant pour chacun un assemblage propre, à partir du modèle initial.**

Le Champagne non millésimé ne sera pas conçu comme le rosé, la cuvée spéciale ou de prestige ou le Champagne millésimé.

1 L'expérience de la vigne

La conception de l'assemblage commence **très en amont** quand l'homme participe à l'évolution de la vigne. Sur chaque parcelle, les résultats seront différents selon l'âge de la vigne, le porte-greffe, les techniques culturales et surtout les conditions climatiques de l'année en cours.

La connaissance de tous ces éléments amènera les vignerons à rechercher comment améliorer la qualité des raisins, choisissant des dates de vendanges adéquates qui seront suivies de pressurages spécifiques. Chaque cru, chaque marc de raisin, chaque vin aura **une typicité propre** et respectée jusqu'au moment d'assembler.

Diversités au pressurage

Le pressurage permettra à son tour d'aller plus loin dans la recherche de finesse, en différenciant la cuvée de la taille.

La cuvée a un caractère aromatique fin, subtil et complexe et une bonne aptitude au vieillissement.

La taille, jus de fin de pressurage, se distingue par un caractère aromatique simple et souple et une évolution rapide.

Le choix des proportions de cuvée ou de taille sera donc fonction des objectifs de l'assemblage en matière de structure et de vieillissement des vins.

Au moment de l'assemblage, vigneron ou chefs de cave auront à leur disposition une véritable **palette** et ce sera leur tour d'imaginer la meilleure **complémentarité** entre les éléments dont ils disposent.

2 La mémoire sensorielle

Même si l'assemblage est rarement le fait d'un homme seul, et plus souvent le fruit du travail d'une équipe familiale ou professionnelle, il fait appel chez chacun à une expérience particulière et indispensable : la mémoire sensorielle.

La mémoire sensorielle entre en jeu dès la première dégustation, celle des vins clairs, qui sont encore des vins tranquilles, lorsqu'il s'agit de les **identifier**.

Dégustation

Les vins sont **dégustés plusieurs fois** entre novembre et mars par chacun des participants à l'assemblage afin de **suivre leur évolution**, évidente au cours de ces cinq mois, et pour **se familiariser** également avec eux. De dégustation en dégustation, ils sont

ainsi mémorisés comme le sont les vins de réserve auxquels on pense pour le futur assemblage.

La dégustation fait **appel aux sens**. La vue apprécie la couleur du vin, l'odorat perçoit les notes fruitées, fleuries, boisées ou épicées des arômes, le goût ressent le charnu, le gras, la vinosité, la finesse ou la légèreté.

Travail d'équipe

Chacun va apporter des perceptions, des jugements, des avis et c'est **leur synergie** qui permettra de créer le meilleur assemblage possible. Il est fréquent en Champagne que l'on fasse appel à plusieurs générations, assurant ainsi la pérennité d'un savoir-faire ou d'un secret-maison.

La mémoire enregistre les émotions sensorielles

comme elle a pris en compte les conditions de la culture de la vigne. Elle va devoir maintenant faire appel à toutes ces expériences pour projeter l'évolution future du vin.

Anticipation du résultat

Ce saut dans l'avenir est d'autant plus difficile à faire que l'assemblage se déroule seulement quelques mois après les

vendanges, lorsque les vins tranquilles n'ont réalisé qu'une première fermentation alcoolique. Il faut donc anticiper un résultat qui interviendra après la deuxième fermentation et après le temps de

vieillessement en cave, qui jouent tous deux un rôle important dans l'évolution des arômes. Une longue expérience de la dégustation est évidemment nécessaire.

L'assemblage proprement dit peut prendre de quelques jours à quelques semaines. Plusieurs essais ont lieu, plusieurs avis sont réunis, avant de procéder à l'assemblage définitif. **Il est irréversible.**

3 La créativité

L'assemblage met en jeu le rapport de **l'homme** qui crée et de **la nature** qui lui donne matière à création. Pour affirmer ses goûts, ou pour perpétuer une tradition, l'homme adopte un parti pris, **sa vision du Champagne**. L'impulsion qu'il donnera penchera plutôt du côté de la nature ou privilégiera son propre style.

La personnalité de celui ou de ceux qui assemblent joue un rôle important. Passionnée ou réservée, originale ou conformiste, joviale ou austère, elle ne concevra pas le même assemblage.

Les goûts, comme la culture, sont autant de facteurs déterminants. Plus ils seront prégnants, plus le style du Champagne sera marqué et plus ses auteurs s'attacheront à en maintenir **la spécificité et la pérennité**.

Pour d'autres Champenois, l'assemblage traduit la **recherche d'une authenticité**, c'est-à-dire l'expression la plus exacte possible du terroir. **La nature a ses caractères**, exprimons-les, pensent-ils.

Naîtront donc de cette attitude des Champagnes volontairement proches de leurs qualités d'origine.

On y remarquera la prépondérance d'une typicité ou la présence appuyée d'un caractère.

Quelque soit sa spécificité, un assemblage fait presque toujours appel aux **trois paramètres** précédemment cités : les terroirs, les cépages, les années. On peut cependant décider de ne travailler qu'à partir d'une des dimensions.

- On pourra refléter une année par **un millésime** si l'on juge qu'elle est suffisamment exceptionnelle pour ne pas faire appel aux vins de réserve.

- On pourra exprimer **un seul cépage** en créant un Champagne Blanc de blancs ou Blanc de noirs dont le goût est typique.

- On pourra encore révéler un cru, c'est-à-dire le vin d'**un seul terroir**, d'une commune ou d'un lieu-dit, parfois d'un clos, pour ses qualités propres.

Le génie de l'assemblage champenois

siècles

particularisme

difficultés

talent

merveilleux

complexité

harmonie

génie

art majeur

uniques





Parce qu'il a su depuis des siècles surmonter les difficultés inhérentes à son terroir et à son climat, parce qu'il a su jouer de ses particularismes et de ses complexités pour créer des vins merveilleux et uniques, le génie champenois a su, au fil du temps, hisser l'assemblage au rang d'un art majeur. Il prélude aux autres étapes de la méthode champenoise - prise de mousse, vieillissement sur dépôt, remuage, dégorgement et dosage - qui viendront par la suite amplifier encore l'harmonie créée par l'assemblage.

anticipation

génie

perennité

vins

personnalité

choix

complexité



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE

5, RUE HENRI-MARTIN, BOÎTE POSTALE 135, 51204 ÉPERNAY CEDEX FRANCE

www.champagne.fr