

Champagne : les chefs de cave alchimistes de l'assemblage

Publié le 06/03/15 par Le Figaro Vin



Photo : DR

"L'assemblage n'est pas une simple addition, il faut que le résultat soit bien supérieur à la somme des éléments"

Éprouvettes et pipettes en main, les chefs de cave champenois sélectionnent les cuvées de la vendange 2014 cor des années précédentes et procèdent à **une savante alchimie afin d'élaborer des champagnes qui soient d saveur constante et signent l'identité de chaque maison.**

"L'assemblage n'est pas une simple addition, il faut que le résultat soit bien supérieur à la somme des éléments", explique tout sourire Caroline Latrive, la chef de cave de la **maison Ayala** à Ay (Marne), rare femme à occuper c fonction en **Champagne**. Près de quatre mois après la vendange, elle s'attèle à l'élaboration du "brut sans année (BSA) de la marque avant de s'attaquer aux cuvées de prestige.

Contrairement aux autres vins d'appellation contrôlée, **les champagnes ne sont que très rarement millésimés**. Près de **85% de la production sont constitués par un assemblage des crus de l'année et de vins de réserve** issus quelquefois de vendanges très anciennes. Après **pressurage**, les moûts sont vinifiés séparément dans de petites cuves en fonction de leurs origines et de leurs cépages (**chardonnay, pinot noir ou pinot meunier**) pou constituer la "palette aromatique" du chef de cave au moment des assemblages. **Chaque année, une partie de vins clairs (non effervescents) sont également stockés pour constituer la réserve qui permettra de lis les variations de typicité, de maturité et de quantité des vendanges.**

Dans son laboratoire au-dessus de la cuverie, à l'aide d'une dizaine d'éprouvettes de diverses contenances, Carol Latrive opère son savant mélange dont elle consigne la formule dans un carnet avant d'en apprécier la valeur olfa

puis gustative. "**Le BSA, c'est l'identité de la maison**, il faut jouer avec toutes nos cuves pour créer le même champagne d'année en année. Idéalement, seul un œnologue génial pourrait différencier les millésimes", poursuit une jeune femme qui a rejoint Ayala en 2007.

"1% peut faire la différence"

Pour son "**Brut Majeur**" qui représente quelque 70% des ventes, elle pourra assembler jusqu'à 50 vins clairs différents pour reproduire la bonne formule selon des proportions qui font la part belle au chardonnay, son cépage de prédilection. "**C'est la touche féminine, le chardonnay apporte la fraîcheur et l'élégance au champagne alors que les pinots en assurent la vinosité et le fruité, mais tout l'art est dans l'équilibre**", estime Carc Latrive.

Plusieurs variantes seront ainsi proposées à un comité de dégustation avant de procéder à l'assemblage final des dans de grandes cuves de plusieurs centaines d'hectolitres ou plus rarement dans des foudres en bois selon le style propre à chaque maison de champagne. "**Quand on assemble les cuvées, on doit se projeter de plusieurs années pour imaginer l'évolution du vin**. Parfois, dans notre dosage, 1% d'un certain cru ou d'une certaine a peut faire la différence pour trouver le bon équilibre", remarque François Domi, depuis 30 ans chef de cave du champagne Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Aÿ.

"La dernière vendange a été un peu courte en saveur, notamment pour les pinots meuniers qui manquent d'ampleur, mais mes éprouvettes et mes vins de réserve sont là pour réajuster l'ensemble", sourit-il. Dans son chai, les meilleurs crus sont élevés un temps dans quelque 400 fûts de chêne de 200 litres, notamment **pinots noirs** qui sont vinifiés en rouge pour l'élaboration de son très réputé **Brut Rosé**. Car autre exception de l'AOC champagne, **les vigneron sont autorisés à assembler aux vins clairs blanc: une proportion de vin rouge de l'appellation pour composer un champagne rosé très en vogue depuis décennie**.

Pour François Domi, "l'apport du vin rouge doit être subtil pour apporter un léger fruité aux notes d'agrumes mais sans aucun tanin qui pourrait resserrer le champagne et le rendre dur en bouche".