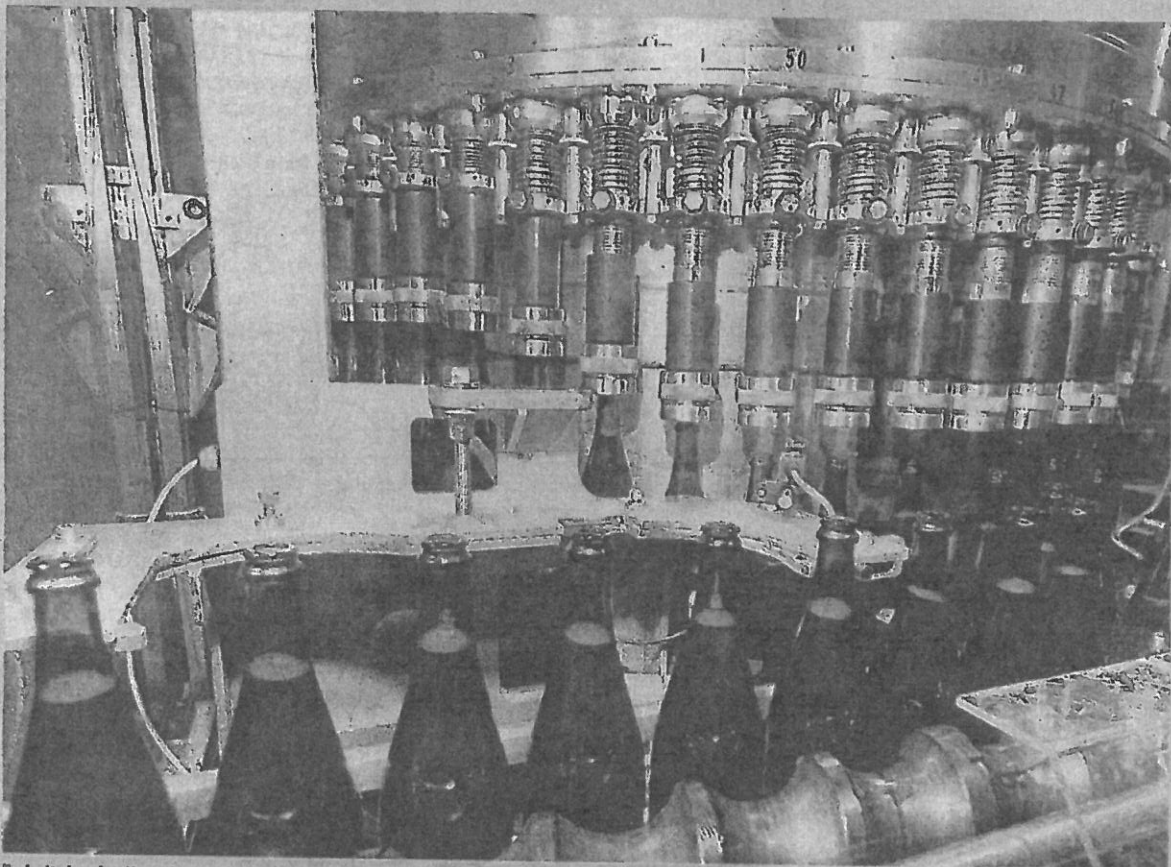


VINIFICATION

Comment le vin tranquille devient effervescent

En ce moment, vigneron et maisons peuvent être en étape de tirage, de remuage ou de dégorgement.



Il s'agit des dernières étapes avant de passer à l'habillage des bouteilles. Christian Lantenois

Depuis le 1^{er} janvier, et pas avant en Champagne, les producteurs de champagne peuvent tirer les vins. En quoi consiste le tirage ? Il s'agit de la mise en bouteille des vins tranquilles obtenus après la vendange, les vins clairs, auxquels on vient ajouter une liqueur de tirage (mélange de vin tranquille, sucre et levures). La prise de mousse s'opère ensuite pour que le vin tranquille devienne effervescent. Les bouteilles sont ensuite disposées sur lattes pour « reposer » et vieillir tranquillement.

LE REMUAGE, UN SAVOIR-FAIRE CHAMPENOIS

Une fois le vieillissement effectué (quinze mois minimum pour le brut sans année, trente-six mois pour un millésime), on passe au remuage. L'opération permet de faire descendre le dépôt dans le goulot de la bouteille. Comment ? En effectuant des quarts de tour à droite et à gauche, régulièrement, pour faire passer la bouteille de la position couchée à la position « tête en bas ».

Cette opération s'effectuait à la

DES FILMS PÉDAGOGIQUES

Le Comité Champagne publie des films pédagogiques sur le champagne, son territoire, ses traditions et son élaboration. Un film pédagogique a été dévoilé en fin d'année 2017, à retrouver sur le site internet de l'interprofession (www.champagne.fr) ou sa chaîne YouTube (Champagne). Il décompose aussi les étapes comme le laisse entrevoir le teasing sur le dégorgement proposé sur les réseaux sociaux par l'agence IMAGESinAIR Productions, qui a tourné des images pour l'organisme. Un clip résolument moderne dans le choix de la musique pour accompagner la tradition et le rythme, esthétiquement ralenti, de l'étape pour une mise en valeur de la bouteille.

main avant que le process ne soit industrialisé. La majorité des opérateurs utilisent désormais des gyro-palettes, inventées par deux Champenois, Jacques Ducoin et Claude Cazals en 1973. La commande de la maison Piper-Heidsieck en 1978 détonnera mais sera déterminante.

De nos jours, il est bien entendu beaucoup moins répandu, mais

le métier de remueur n'a pas disparu, bien au contraire. Il se transmet parfois de génération en génération au sein de maisons de champagne qui valorisent le process lors des visites de caves. Le remuage à la main reste, pour certains opérateurs, le meilleur procédé pour les grands formats.

Autre savoir-faire ancestral, cette fois utilisé plus souvent pour la tradition et la démonstration : le dégorgement à la volée. Il s'agit d'extraire le dépôt de sédiments qui, après le remuage donc, s'est retrouvé piégé dans le goulot de la bouteille. Pour ce faire, le flacon est plongé dans une solution à -27 degrés Celsius environ (chiffre Comité Champagne) afin de former un glaçon, expulsé à l'ouverture.

De l'oxygène pénètre alors dans la bouteille tandis qu'une petite quantité de vins s'en échappe lors de l'opération.

Le vin effervescent vit alors sa dernière manipulation : l'ajout d'une liqueur d'expédition faite de vin et de sucre qui lui donnera sa caractéristique brut, extra-brut ou demi-sec.

CLAIRE HOHWYER@ClaireHOHWYER