

pulpe

maturité

Le raisin

vendanges

grappes

entières

pressurage

douceur

cuvée

Le raisin champenois, fruit de tous les soins

Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur





Le raisin champenois, fruit de tous les soins

Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur

Trait d'union entre un terroir unique au monde et une méthode d'élaboration ancestrale, le raisin de Champagne est souvent méconnu.

La belle histoire du raisin champenois commence par une longue gestation, qui produira quinze mois plus tard un **fruit** complexe.

Pendant toute cette période, le raisin est l'objet de tous les **soins** :

- Détermination très précise – cru par cru – de la **maturité idéale**, ce moment très éphémère où la fraîcheur est encore présente et la rondeur déjà installée.
- Sélection et cueillette – exclusivement à la main – des **grappes** saines et entières qui doivent arriver intactes au pressoir.
- Pressurage subtil – lent et progressif – pour n'extraire que de la **pulpe** le jus qui servira à l'élaboration des vins de Champagne.

Ainsi, la nature et l'homme se relaient au sein d'une **organisation exemplaire** lors d'un extraordinaire ballet des vendanges, pour que le raisin de Champagne, véritable **concentré de terroir**, puisse transmettre toutes ses qualités et spécificités au plus mythique des vins, le Champagne.

Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur

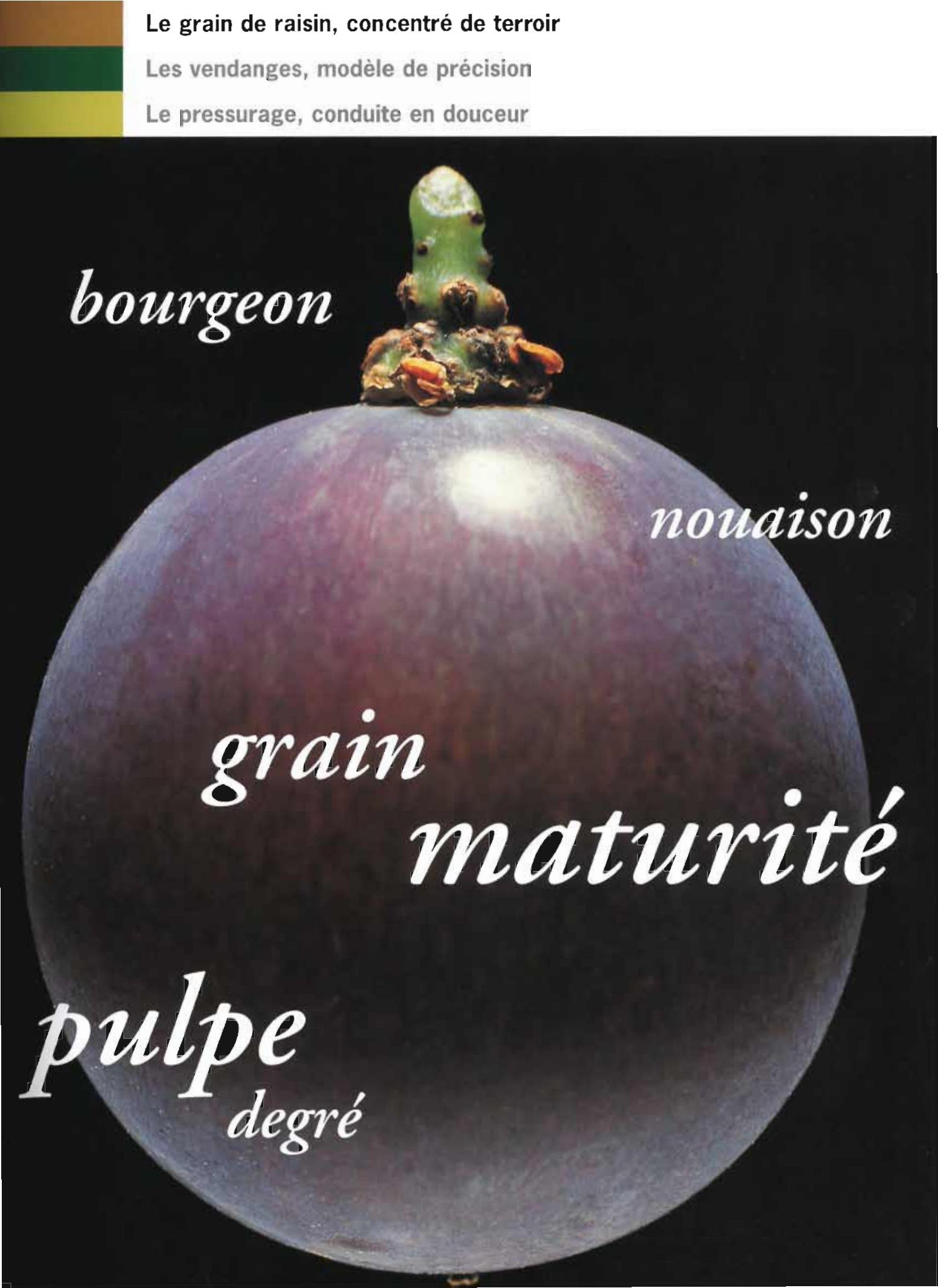
bourgeon

nouaison

grain

maturité

pulpe
degré





Sommaire

- ① Quinze mois de gestation
- ② La complexité du grain de raisin
- ③ La maturité selon les Champenois

Au bout de quinze mois d'une gestation délicate, le grain de raisin est devenu un fruit appétissant, mais aussi une structure complexe.

Seul le jus issu de la pulpe sera recherché par les Champenois, qui y trouveront la couleur et la finesse nécessaires à l'élaboration des vins blancs et effervescents de Champagne.

Et chaque année, la maturité optimale de chaque cépage et de chaque cru sera déterminée avant de commencer les vendanges.

① **Quinze mois de gestation**

De la naissance du bourgeon à la maturité d'une grappe de raisin, deux vies se succèdent: une vie d'abord secrète, puis une vie au grand jour.



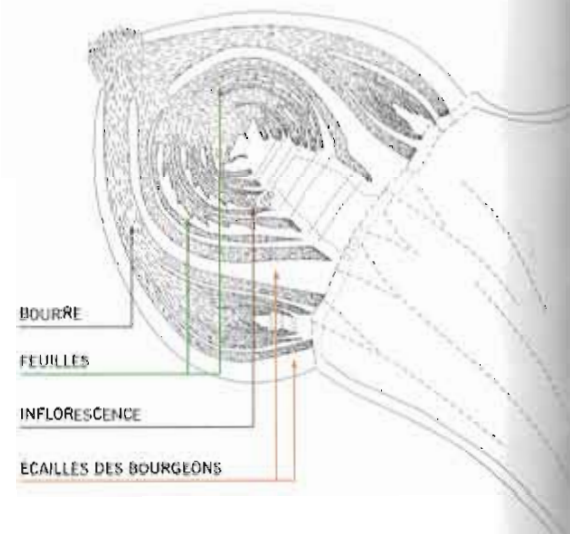
La vie secrète des bourgeons

La formation du bourgeon commence au mois de juin... de l'année qui précède la vendange! Des « yeux » apparaissent à l'aisselle des feuilles.

Ces bourgeons, dits **latents**, restent au repos, puis entrent en « dormance » jusqu'au froid automnal ou hivernal.

Mais ce repos cache une vie secrète. À l'intérieur du bourgeon latent s'organisent déjà toutes les étapes du **cycle de reproduction**.

Coupe longitudinale d'un bourgeon latent (d'après Sartorius, 1937)



La vie secrète du bourgeon



La vie du bourgeon au grand jour



Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur



D'abord « l'initiation florale », lors de laquelle des ébauches d'inflorescences, puis de fleurs, se forment.

Il est alors possible de prédire la **fertilité** des bourgeons en pratiquant une coupe de bourgeon latent pour y observer les futurs nœuds, feuilles et inflorescences.

Ainsi le bourgeon, 10 mois avant le premier rameau, 12 mois avant la floraison, 15 mois avant la vendange, annonce déjà le nombre de grappes qu'il va mettre au monde, sauf accident climatique.

La vie des bourgeons au grand jour

Au printemps de l'année suivante, lorsque la température remonte, le bourgeon se

Le « débourrement »

Lorsqu'au printemps les bourgeons commencent à gonfler, les écailles protectrices qui les recouvrent s'écartent et laissent apparaître un duvet cotonneux, « la bourre ».

réveille et gonfle : c'est le « débourrement ». Puis il dévoile progressivement son contenu : apparition des premières feuilles, découverte des inflorescences – « la montre » – et des boutons floraux.



Puis, c'est le moment tant attendu et redouté de la **floraison** où chaque bouton floral se transforme en fleur, tandis que les pépins naissent de la fécondation des ovules par le pollen.

L'ovaire se transforme en fruit, qu'on appellera grain ou baie : c'est la **nouaison**

La nouaison et le risque de « coulure »

Une grappe produit un nombre de grains beaucoup plus faible (environ la moitié) que le nombre de ses fleurs. En effet, de jeunes grains apparem-

ment fécondés tombent. Ce phénomène naturel peut augmenter dangereusement si les conditions climatiques sont médiocres pendant la floraison. C'est l'accident tant redouté du vigneron à la fin juin : la coulure. Ces quelques jours cruciaux

pendant la floraison feront que la récolte sera plus ou moins généreuse. C'est l'une des principales causes de la forte variabilité des rendements d'une année sur l'autre, caractéristique du vignoble champenois, dont l'amplitude peut varier de 1 à 6.

Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur



Le grain grossit jour après jour autour des pépins.

Environ 5 semaines avant la vendange, le grain entre dans la dernière phase de son évolution: de la **véraison** jusqu'à la maturité. Lors de la véraison, le grain vert se colore: vert-doré pour le cépage chardonnay, noir-bleuté pour les cépages pinot noir et meunier.



Puis le grain s'assouplit et grossit de manière importante. Il devient juteux. L'acidité diminue et la teneur en sucres augmente. La **maturité** est atteinte.

La plante serait alors en mesure de **se reproduire** en dispersant ses pépins, grâce aux animaux attirés par ses baies si appétissantes.

Pour les Champenois, c'est le moment d'infléchir le destin de ces fruits, en les récoltant pour les transformer en un vin tout aussi merveilleux.

② La complexité du grain de raisin

Un grain de raisin est compartimenté en trois zones principales, de composition différente.



1. La zone externe appelée **pellicule** est constituée de la pruine, la cuticule, l'épiderme et l'hypoderme. La pellicule est riche en matières colorantes (qui donnent leurs couleurs aux cépages), sels minéraux, tanins, polyphénols, précurseurs d'arômes...

Son **épaisseur** est très variable selon le cépage et la maturité. Très dure et résistante sur les raisins verts, elle s'assouplit au fur et à mesure de la progression vers la maturité.



La pruine est une surprotection hydrophobe de la baie. Appelée également cire cuticulaire, elle présente

un aspect velouté plus visible sur les raisins noirs (pinot noir et meunier) que sur les blancs (chardonnay).

Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur

2. La zone intermédiaire correspond à la partie charnue ou **pulpe**. Constituée de cellules gorgées de liquide, elle

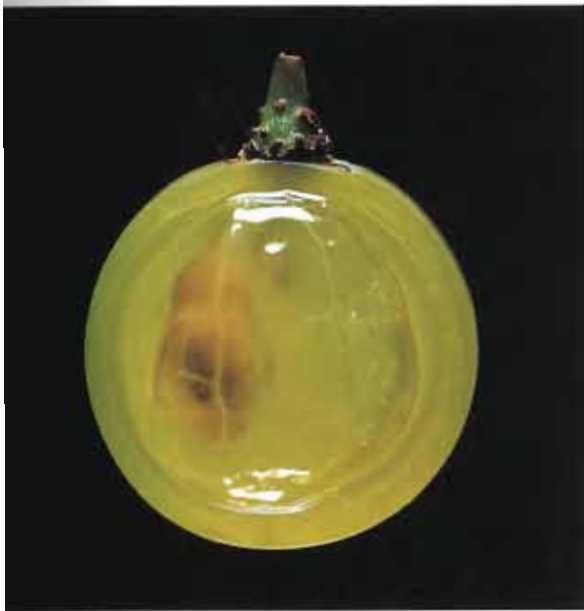
est plus riche en eau, sucres et acides que la pellicule mais plus pauvre en sels minéraux, tanins, polyphénols et matières colorantes. Ces fragiles cellules éclateront à la moindre pression et laisseront facilement écouler leur jus au début du pressurage.

3. La zone centrale contient les **pépins** riches en glucides, lipides et tanins.

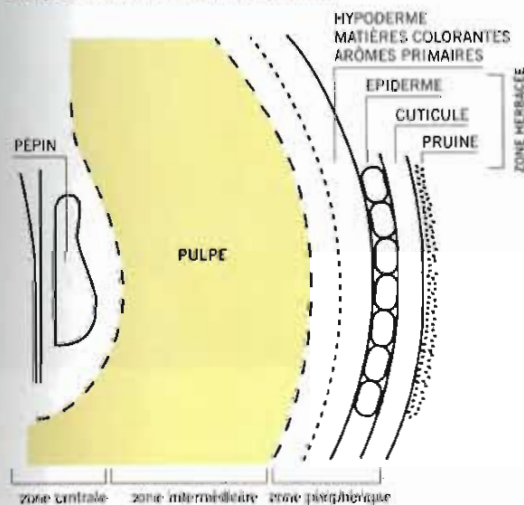
De ces trois zones, les Champenois n'en retiendront qu'une ou presque lors du pressurage, **la pulpe**, dont le jus clair contient les acides nécessaires à la fraîcheur, le sucre pour la rondeur et les arômes subtils qui font la finesse des vins de Champagne.

Cette sélectivité permettra :

- d'élaborer un **vin blanc** à partir de raisins majoritairement noirs (les 3/4 du vignoble) en évitant les matières colorantes de la pellicule ;



Coupe détaillée d'une baie de raisin

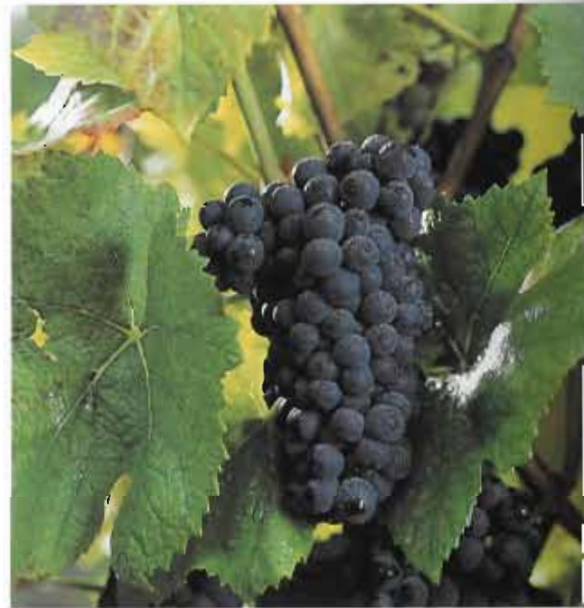


- de préserver la **subtilité des arômes** qui s'accorderont mieux avec l'**effervescence**, en n'extrayant pas les tanins contenus dans la pellicule et les pépins, sources de goûts herbacés, astringents –voire amers– et d'arômes moins fins.

③ La maturité selon les Champenois

Une bonne maturité est essentielle à la qualité du vin. Pour le Champagne, la maturité optimale ne correspond pas toujours à la maturité physiologique de la vigne mais à une maturité « technologique », correspondant à l'**équilibre sucre/acidité** idéal.

Les sucres donneront un potentiel d'alcool qui amènera charpente et rondeur, tandis que l'acidité apportera la fraîcheur en bouche.



Le grain de raisin, concentré de terroir

Les vendanges, modèle de précision

Le pressurage, conduite en douceur



La difficulté ne réside pas dans l'obtention de l'acidité, garantie par la position septentrionale du vignoble, mais dans celle de la richesse en sucre, qui sera transformé en alcool lors de la fermentation.

En Champagne, le **degré** optimal est proche de 10% vol. d'alcool potentiel, soit 170 grammes de sucre par litre.

Or la maturité est une donnée qui **varie** chaque année, en fonction de chaque cru et de chaque cépage.

- Le **climat** joue un rôle majeur, en particulier durant le dernier mois qui précède la vendange: la chaleur et un bel ensoleillement favorisent la maturation, au contraire du froid, ou pire de la pluie qui, indépendamment du fait qu'elle peut affecter l'état sanitaire des raisins en provoquant la pourriture grise, freine l'accumulation des sucres.

- Les **climats locaux** et les types de sols jouent également un rôle important. Chaque cru aura donc une date de maturité spécifique.

- Les **3 cépages** – chardonnay, pinot noir et meunier – ont des cycles différents et n'arrivent pas à maturité en même temps. Il peut y avoir jusqu'à une semaine d'écart entre deux cépages.

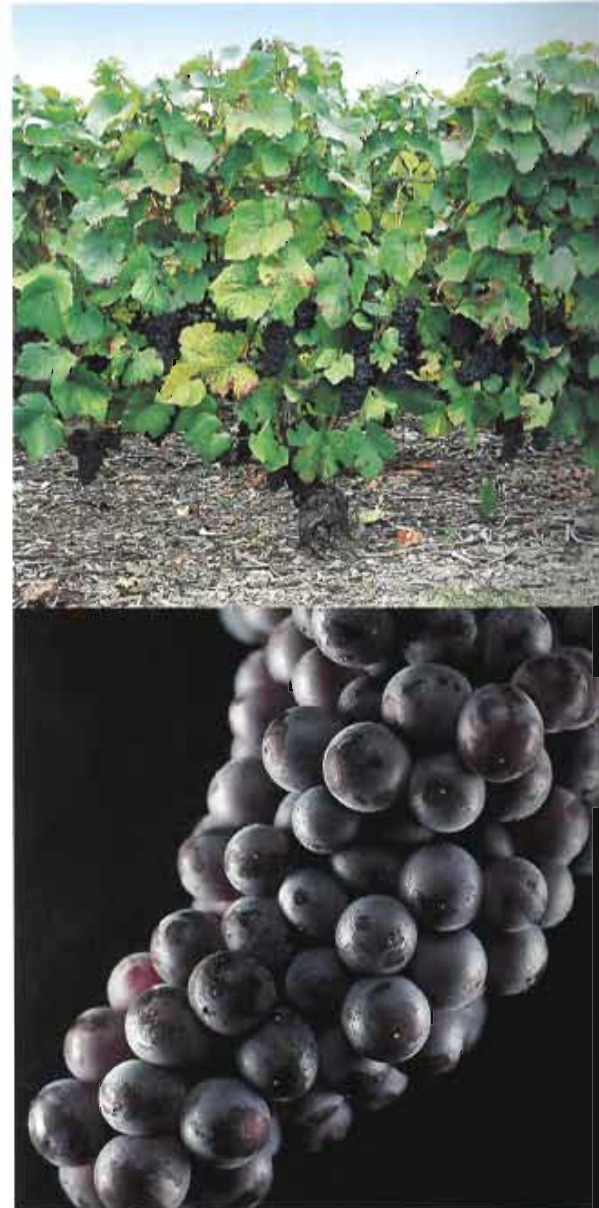
- Et, bien entendu, le travail du **vigneron** est un facteur non négligeable.

C'est pourquoi la fixation des **dates de vendange** constitue depuis toujours une préoccupation majeure des Champenois. Historiquement, on se basait sur l'observation visuelle des raisins.

*Extrait de **Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne**, par le chanoine Godinot en 1718 :*

« Quand on a bien cultivé et soigné la vigne pendant l'année à la manière accoutumée et que le temps de la vendange approche, quand on a choisi et préparé la futaille neuve qu'on croit pouvoir employer et quand on

a lavé et nettoyé et graissé son pressoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité des raisins. Lorsqu'ils sont trop mûrs, le vin n'a pas assez de montant, s'ils sont trop verts, il est dur, plus difficile et plus tardif à boire... »



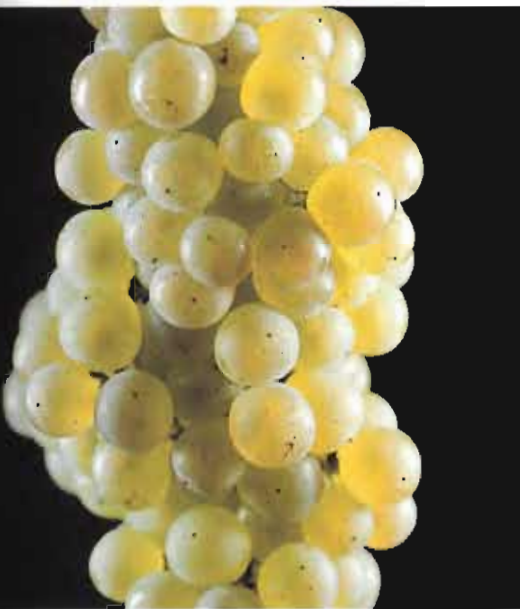
Dès le début du xx^e siècle, on s'appuie sur l'analyse chimique et surtout sur l'organisation du **recueil des données**.

C'est tout d'abord le fait de quelques Vignerons et Maisons, relayés en 1942 par la Station Interprofessionnelle de

Recherches Viticoles et Œnologiques de Champagne.

En 1956, le **Réseau maturation** voit le jour.

Système de surveillance inédit de la maturité, le «réseau matu» permet de fixer chaque année une date de début de vendange par cépage et par cru, charge à chaque vigneron de décider du bon circuit de cueillette au sein de son exploitation.



Le «réseau matu»

Aujourd'hui le «réseau matu» s'appuie sur l'observation de **440 parcelles**, représentatives du vignoble et réparties en 20 petites régions. Le réseau est constitué de vignerons bénévoles qui prélèvent, selon une méthode commune, 15 à 20 grappes dans chacune des parcelles du réseau. Les premiers prélèvements sont déclenchés environ **4 semaines** avant la date

probable de commencement des vendanges, dès le début de la véraison. Ils ont lieu 2 fois par semaine. Le préleveur détermine le pourcentage de véraison de la parcelle, le poids moyen des grappes, indique les conditions de prélèvement. Puis, après avoir extrait le jus sur un petit pressoir, il mesure la **richesse estimée en sucre et l'acidité totale du moût**. Le petit pressoir se rapproche des conditions de pressurage des

vendanges: montée lente en pression, retrousses, extraction d'un volume correspondant à la cuvée. Les résultats sont traités dans la journée par le CIVC et permettent d'établir des scénarios de progression des sucres et du niveau d'acidité en fonction des conditions climatiques probables.

La décision est ensuite prise en deux temps. Lors de la réunion pré-vendanges, les

représentants de chaque commune précisent leurs souhaits pour la date d'ouverture de la cueillette dans leurs terroirs. Ces dates sont examinées par les membres de l'Association Viticole Champenoise et de la Commission Technique du CIVC, puis proposées à l'INAO. Le **ban officiel** des vendanges fait l'objet d'un arrêté préfectoral qui fixe une date de cueillette pour chaque cépage et chaque cru.