

Fiches pratiques pro



Champagne :

Connaître le langage des étiquettes

Blanc de blancs, rosés, millésimés, demi-sec, ..., difficile de se retrouver dans la multitude des cépages, crus et cuvées de Champagne. Pour y voir plus clair, suivez le guide !

Un peu d'histoire !

La naissance du Champagne remonte à la fin du 17^e siècle, avec la mise au point de la méthode dite « champenoise ». C'est au fameux Dom Pérignon, un moine bénédictin, que l'on doit l'invention du procédé permettant d'obtenir une mousse régulière dans sa fabrication.

Le Champagne mousseux connaît dès lors un grand succès. Cependant, son large développement et la maîtrise de sa fabrication n'ont été rendu possibles que grâce à des progrès techniques comme l'embouteillage en verre épais, résistant à la pression, le bouchage en liège avec ficelle en lin puis en fer, l'ajout de sucre dans les vins déjà en bouteille et l'élimination du dépôt par la technique du dégorgement.

Les principaux cépages

Le cépage Chardonnay, une variété à raisins blancs, confère au vin légèreté et fraîcheur. Le

Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc, apportent l'un du corps et de la longévité, l'autre, du fruité et de la jeunesse. Quatre autres cépages sont également autorisés par la réglementation : l'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot blanc (variétés à raisins blancs) et le Pinot gris. Ces quatre dernières variétés sont peu répandues.

Dans le cas d'une revendication d'un seul cépage sur l'étiquetage, 100 % des raisins doivent provenir du cépage indiqué (ce qui est plus restrictif que la réglementation générale qui prévoit que 85% au moins des raisins doivent provenir du cépage indiqué).

À noter

L'aire de production du Champagne est rigoureusement définie par la loi du 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne et Seine-et-Marne). Elle couvre quelques 34 300 hectares.

Comment naît un Champagne ?

► Les vendanges

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Les vendanges s'effectuent à la main car les grappes de raisins doivent arriver entières et intactes au pressoir.

► La fermentation

Elle dure plusieurs semaines. Au cours de l'hiver, le vin est « soutiré » à plusieurs reprises pour devenir ainsi parfaitement clair. La « deuxième fermentation » (ou prise de mousse) consiste à transformer ce vin naturellement tranquille en vin mousseux. Pour cela, on procède, à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit la vendange au « tirage », c'est-à-dire que l'on met le vin clair en bouteille en y ajoutant une liqueur de tirage (mélange de vin, sucre et de levures.) Les levures vont transformer le sucre en alcool et produire du gaz carbonique, responsable de l'effervescence et de la pression.

Au cours de cette seconde fermentation en bouteille qui dure de six à huit semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin de l'alcool et du gaz carbonique. Les bouteilles sont ensuite conservées à l'horizontal durant 15 mois au minimum.

Elles sont ensuite remuées et mises sur pointe pour faire glisser le dépôt résiduel dans le goulot.

Qu'est-ce qu'un cru ?

Appliqué au vignoble champenois, le terme de « cru » désigne le terroir de la commune où croit la vigne. Certains crus sont mis en avant et correspondent aux meilleurs terroirs en termes de qualité du raisin. Les mentions « grand cru » et « premier cru » sont définies dans le cahier des charges de l'AOC Champagne. Ainsi, 17 communes sont classées « grand cru » et 42 « premier cru ». La situation de la Champagne a également de particulier que beaucoup de vins sont produits par des négociants, qui achètent des raisins provenant de différents crus de la Champagne et les assemblent pour en faire des « cuvées ».

Après prise de glace, celui-ci est expulsé par ouverture de la bouteille.

Une fois ce dépôt éliminé, on ajoute la liqueur de dosage (appelée aussi liqueur d'expédition) composée d'un mélange de sucre et de vin.

Selon sa concentration en sucre, le Champagne sera extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec ou doux. Si aucun sucre n'est ajouté lors de l'étape du dégorgement, on parle alors de « brut nature ».

Les bouteilles seront ensuite rebouchées, muselées puis habillées.

► La cuvée

Tout l'art consiste à réaliser un mélange harmonieux et équilibré en mariant des vins issus d'années, de cépages et de crus différents. Si le vin d'une année est remarquable, on peut faire une cuvée avec une seule année : ce Champagne est alors « millésimé ». 100 % des raisins doivent provenir de l'année de récolte indiquée (ce qui est plus restrictif que la réglementation générale qui prévoit que 85 % au moins des raisins doivent provenir de l'année de récolte)

Important

Les vins bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée « Champagne » ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, le terme Champagne ne soit inscrit.

Lisez les étiquettes !

Des mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette apposée sur la bouteille :

- **la dénomination de vente** constituée de l'appellation « Champagne » doit figurer en caractères très apparents et être répétée sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié ;
- **le nom ou la raison sociale de l'élaborateur**, le nom de la commune de son siège social (y compris le nom de la commune où le vin est élaboré si elle diffère de celle du siège social) ;
- **la mention de la teneur en sucre** : à savoir « brut nature » « extra brut », « brut », « extra sec », « sec », « demi-sec » ou « doux ».

Mentions	Conditions d'utilisation
Brut nature	aucun ajout de sucre et teneur en sucre résiduel inférieur à 3g/l
Extra-Brut	entre 0 et 6 g/l
Brut	moins de 12 g/l
Extra sec (Extra Dry)	de 12 à 17 g/l
Sec (ou Dry)	de 17 à 32 g/l
Demi-Sec	de 32 à 50 g/l
Doux	plus de 50 g/l

- le **numéro d'immatriculation professionnelle** délivré par le Comité Champagne précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur. Elles ne préjugent en rien de la qualité du vendeur :

- **NM pour négociant manipulant** : il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes - si elle en possède -, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure au moins les dernières étapes du procédé d'élaboration dans ses locaux avant de commercialiser le Champagne. Les grandes maisons de Champagne appartiennent à cette catégorie ;
- **RM pour récoltant manipulant** : il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte ;
- **RC pour récoltant-coopérateur** : il livre des raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés ;
- **CM pour coopérative de manipulation** : elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents puis le commercialise le cas échéant ;
- **ND pour négociant distributeur** : il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage ;
- **MA pour marque d'acheteur** : l'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des

bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.

- la **provenance** : « Produit de France » ou termes équivalents ;
- le **titre alcoométrique acquis** ;
- le **volume nominal** ;
- le **numéro de lot** ;
- les **allergènes** ;
- le **message sanitaire ou le logo « femme enceinte »**.

Des **mentions facultatives** peuvent également figurer comme le millésime, le cépage, les mentions « Blanc de blancs » pour un Champagne issu uniquement de raisins blancs, ou « Blanc de noirs » pour un Champagne issu uniquement de raisins noirs, ou encore « Rosé » pour un Champagne obtenu par assemblage ou par saignée.

La CRD (Capsule représentative de droits¹), que l'on trouve encore sur de nombreuses bouteilles, n'est plus obligatoire depuis le 1^{er} juin 2019. Elle est de couleur verte et le mot « Champagne » y figure en toutes lettres (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont « R » pour les récoltants (RM, RC et CM), « N » pour les négociants (NM). Les CRD peuvent être personnalisées aux cordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celles-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».

Attention

N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme « Champagne déclassé », « hors-quantum », « jeunes vignes », etc. Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services indiqués ci-après.

Comment conserver son Champagne ?

Si vous possédez une bonne cave, obscure et fraîche (15°C maximum), la question est résolue. Sinon, un casier de bouteilles, placé dans un lieu à température constante, et à l'abri de la lumière, peut faire l'affaire. Dans tous les cas, gardez vos bouteilles horizontales afin que le liquide baigne le bouchon, sans quoi celui-ci se

¹ Plus d'informations sur le site des [Douanes](#).

desséchera et laissera échapper le gaz. Le Champagne est livré à maturité et peut être consommé sans vieillissement préalable par le consommateur. Il peut également demeurer quelques années en cave si celle-ci offre de bonnes conditions de conservation.

Liens utiles

- [Dépliant carte des vins](#)
- [Brochure étiquettes de vin](#)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour signaler un problème de consommation à une entreprise et se renseigner sur ses droits :



Pour être alerté des produits dangereux :



Pour contacter la DGCCRF :



Pour les personnes sourdes et malentendantes téléchargement de l'application gratuite ACCEO :



Crédit photo : ©Pixabay