

Du raisin au champagne

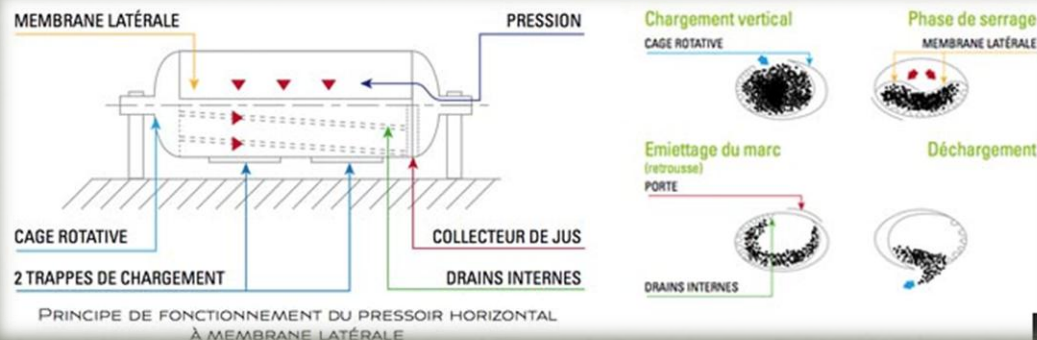


- Il y'a 10 étapes pour former du champagne
- 1) vendange
- 2) pressurage
- 3) débourbage et sulfitage des mouts
- 4) élaboration du champagne (fermentation alcoolique, malolactique)
- 5) assemblage du vin de champagne
- 6) tirage mise en bouteille et prise de mousse
- 7) remuage
- 8) dégorgement
- 9) le bouchage
- 10) habillage et commercialisation

- *Pour savoir si il faut vendanger nous devons mesurer le poids moyen des grappes, leur richesse en sucres, leur acidité totale et le degré d'alcool (cela se mesure avec un refractomètre) au aussi leur pourcentage de véraison c'est la maturation de pourritures grises.*
- *C'est à l'association viticole champenoise de proposer les dates d'ouverture des vendanges.*

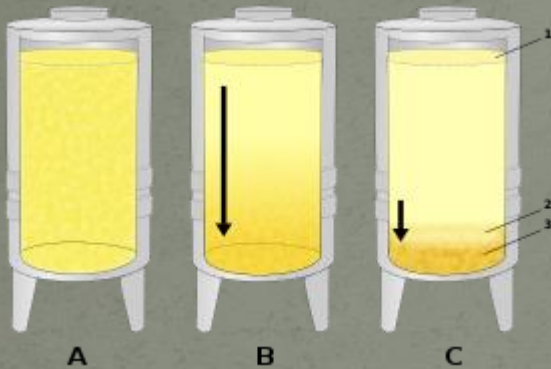


- 1) Pressurage
- Le pressurage : presser le raisin afin d'en extraire le jus.
- Quand les raisins sont arrivés au centre de pressurage (pressoir) les raisins sont pesés. On charge le pressoir cépage par cépage et ensuite cela est conservé par le vigneron ou vendu à une maison de champagne.



- 3) Débourbage

- Le débourbage : clarifier les mouts avant sa fermentation , par élimination des bourbes (déchets issus du pressurage des raisins non fermentés)



Débourbage statique par sédimentation au froid.

A : Moût trouble,

B : Moût en cours de débourbage,

C : Moût débourbé

- 1 : Jus clair

- 2 : Bourbes fines (flocons pectiques)

- 3 : Bourbes épaisses

- Le sulfitage : apporter aux mouts une quantité d'anhydride sulfureux (SO_2) pour permettre une bonne vinification et favoriser une meilleure conservation.

- 4) élaboration du champagne (fermentation alcoolique, malolactique)
- La fermentation alcoolique c'est la première fermentation des vins de Champagne qui transforme le moût en vin. Les levures "mangent" le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique, ainsi que d'autres composants qui construisent les caractéristiques sensorielles du vin.
- La fermentation malolactique : transformation de l'acide malique en acide lactique



• Pas Obligatoire

• Se termine aux environs du 15 novembre

• Dure un mois

• Température de 13 à 20°C



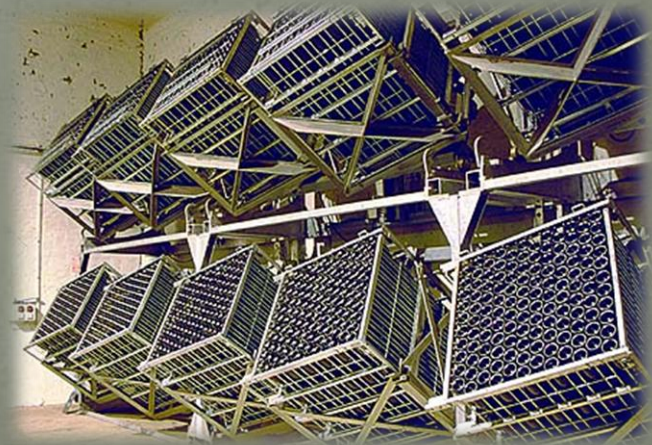
- 5) L'assemblage du vin de champagne
- Le meunier est souple et fruité
- Le pinot noir donne au vin des arômes de fruits rouges
- Le chardonnay est le cépage de la finesse. Quand il est jeune, il offre des notes florales et parfois minérales aux vins



- 6) tirage mise en bouteille et prise de mousse
- Pour réaliser cette fermentation, on ajoute au vin une liqueur dite de tirage, composée de sucre, de levain et d'un adjuvant de remuage.



- 7) remuage
- Le remuage manuel : il faut faire tourner la bouteille d' $1/8$ ou d' $1/4$ de tour , de gauche à droite , à partir d'un trait de craie sur le culot. il faut aussi le redresser progressivement de l'horizontal a la verticale.
- Le remuage automatique : c'est un gyro-palette qui fait cette manipulation 24h sur 24 et 7 jours sur 7



- 8) *dégorgement*
- *Le col de la bouteille est plongée dans une solution à environ — 27°C formant ainsi un glaçon dans le goulot qui emprisonne les sédiments qui s'y trouvent. A l'ouverture, la pression interne permet d'éjecter le glaçon en perdant un minimum de vin et de pression.*



- 9) le bouchage
- *Après l'expulsion du dépôt, il faut compléter le niveau du vin et introduire la liqueur d'expédition avec différents dosages. La plupart des bouteilles de champagne sont bouchées avec un bouchon de liège*



- 10) *habillage et commercialisation*
- *On recouvre d'abord le bouchon et le goulot de la bouteille avec la capsule de surbouchage. Ensuite, il faut poser l'étiquette et la contre-étiquette.*

