



[ACCUEIL](#)

[A PROPOS](#)

[DECOUVRIR](#)

[INVESTIR](#)

[SELECTION DU MOIS](#)

[ACCÈS CLIENTS](#)

contact@cap-de-france.com

+33 (0)9 71 07 82 21

[NOUS CONTACTER](#)

[INSCRIPTION](#)



Processus et Élaboration

Le champagne est issu d'une méthode longue et complexe. La plupart des bouteilles de champagne sont élaborées en 15 mois minimum – 3 ans pour les millésimés. Entre tradition, savoir-faire et excellence, découvrez toutes les étapes de l'élaboration du champagne.

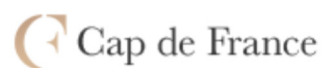
[Accueil](#) » Élaboration

Les Étapes

La culture de la vigne et l'élaboration des vins de Champagne obéissent à des règles strictes parmi les plus contraignantes du monde. Chaque étape requiert un savoir-faire rigoureux qui est la marque de l'excellence champenoise.

La vigne est une liane sauvage qui ne devient fructifère que si elle est domestiquée, taillée, protégée. Sa culture relève, en Champagne, d'un véritable défi car la région se situe à la limite septentrionale au-delà de laquelle les conditions climatiques rendent cette culture impossible. Ce sol et ce climat qui confèrent aux raisins leurs caractéristiques uniques exigent du Vigneron un patient et délicat labeur. Sa satisfaction n'en est que plus grande lorsque ses raisins basculent sur le pressoir. Le pressurage doit être lent et subtil pour obtenir des moûts blancs à partir d'une majorité de raisins noirs.

[NOUS CONTACTER](#)[INSCRIPTION](#)



[ACCUEIL](#)

[À PROPOS](#)

[DÉCOUVRIR](#)

[INVESTIR](#)

[SÉLECTION DU MOIS](#)

[ACCÈS CLIENTS](#)

[NOUS CONTACTER](#)

[INSCRIPTION](#)



Vendanges



Pressurage



Fermentations





Dégorgement



Mise en bouteille

1. Conduite de la vigne et des vendanges

En novembre, les feuilles sont tombées ; la pré-taille vise à préparer la vigne à l'arrivée de l'hiver. Entre décembre et mi-janvier, le

vigne va se recroqueviller pour le repos hivernal : c'est la dormance. Au printemps, la végétation reprend (le « débourrement »). Mi-mai, il faut éliminer tous les bourgeons non fructifères qui risquent de détourner la sève des bourgeons principaux (étape d' « ébourgeonnage »). Enfin, le « palissage », qui a lieu en juin, consiste à séparer les rameaux et à les maintenir par des fils et des agrafes. En été, aussitôt la floraison terminée (vers le mois de juin), c'est la période de la fécondation (ou « nouaison »), qui dure 10 jours maximum. Puis, les raisins changent de couleur et se gorgent de sucre – ce qu'on appelle la « véraison ». Pour éviter la prédominance de la végétation sur la fructification, on procède ensuite à une « taille d'été », dite aussi « rognage », qui commence fin juin-début juillet et dure jusqu'aux vendanges. L'automne est la saison des vendanges. En Champagne, la cueillette (dite aussi « épluchage ») est essentiellement manuelle. Les grappes sont récoltées dans des paniers larges et peu profonds pour éviter qu'elles ne soient écrasées. Après les vendanges, on procède à la taille, dont les gestes précis sont réglementés depuis 1938.

2. Pressurage et débourbage

Dès leur arrivée au centre de pressurage, les raisins sont pesés et inscrits sur un registre. Le « pressurage » donne lieu à la tenue d'un carnet de pressoir pour identifier chaque « marc » (charge d'un pressoir représentant 4 000 kilos de raisins), cru par cru et cépage par cépage, conservé par le vigneron ou vendu à une maison. Un contrôle du titre alcoométrique minimum fixé pour la récolte est également effectué. Puis, on procède à une décantation statique des jus – le « débourbage ». Cette étape a pour but de mettre en fermentation des jus clairs afin d'obtenir des vins fruités et francs sur le plan aromatique.

3. Fermentations

Les arômes et le style du champagne sont le résultat de 2 phases de fermentation : la première a lieu sous l'action des levures (fermentation alcoolique), la seconde s'opère sous l'action des bactéries (fermentation malolactique).

4. Assemblage

Le Chef de caves assemble des vins différents de manière à obtenir une cuvée présentant des caractéristiques précises. Etape très importante, l' « assemblage » va déterminer en grande partie le caractère du vin, notamment en fonction de l'esprit de la maison qui l'élabore. L'étape de « stabilisation au froid » vise à obtenir la stabilité parfaite du champagne. Puis, la « clarification » consiste à rendre le vin limpide en supprimant les particules en suspension.

5. Prise de mousse

Au moment de la mise en bouteille, on ajoute la liqueur de tirage (1 kilo de sucre de canne ou de betterave par litre de vin vieux), ce qui déclenchera la 2^{de} fermentation – la « prise de mousse » – qui dure de 6 à 8 semaines.

6. Maturation, vieillissement et remuage

Les bouteilles sont disposées couchées dans des caves crayeuses où règne une température fraîche et constante, et connaissent un minimum de 15 mois d'attente avant d'être commercialisées. A partir du 8e mois, le sucre apporté par la liqueur de tirage se transforme en alcool sous l'action des levures, et surtout en gaz carbonique, dont résultera la mousse une fois dissous dans le vin. Les levures qui ont assuré la transformation du sucre en alcool sont mortes et forment un dépôt sur les parois des bouteilles qu'il faut éliminer. Les bouteilles sont ainsi placées sur des pupitres, le goulot incliné vers le bas. La manipulation consiste à faire faire 1/8e de tour dans un sens puis dans l'autre à la bouteille, et à l'incliner de plus en plus à la verticale afin que les lies se concentrent dans le goulot. Cette étape appelée « remuage » dure de 2 semaines à 3 mois.

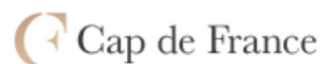
7. Dégorgement et dosage

Concentré dans le goulot, le dépôt est prêt à être éliminé : c'est la phase de « dégorgement ». La méthode la plus couramment utilisée est le dégorgement à la glace. Le col de la bouteille est plongé dans une saumure à -20/-30 °C. Le glaçon qui se forme emprisonne le dépôt, et le tout est éjecté lors de l'ouverture de la bouteille. Pour rééquilibrer l'acidité naturelle du vin et son taux de gaz carbonique, on lui ajoute de la liqueur de dosage, appelée aussi « liqueur d'expédition ». Il s'agit de vin de réserve qui a été réfrigéré, auquel on ajoute du sucre de canne en fonction du type de champagne souhaité. C'est la dernière touche du chef de caves. Un repos de 2 à 4 mois est nécessaire pour que la liqueur épouse harmonieusement le reste du vin.

Venez mes frères, je bois des étoiles!"

- Dom Pérignon, selon la légende, après avoir goûté le premier verre de Chc





[ACCUEIL](#)

[À PROPOS](#)

[DÉCOUVRIR](#)

[INVESTIR](#)

[SÉLECTION DU MOIS](#)

[ACCÈS CLIENTS](#)



Liens rapides

[Accès clients](#)

[Ouvrir un compte](#)

[À propos](#)

[Histoire du champagne](#)

Nous contacter

Cap de France [NOUS CONTACTER](#)

[INSCRIPTION](#)

contact@cap-de-france.com

+33 (0)9 71 07 82 21

[SIRET 52037291300027](#)

Chez Cap de France, nous vous proposons des conseils personnalisés et un portefeuille sur mesure adapté à votre horizon d'investissement

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER

Restez informé de notre sélection mensuelle et des opportunités ponctuelles

Entrez votre email



© 2020 Cap de France. Tous droits réservés

