



L'histoire du Champagne

L'appellation « champagne » est hautement contrôlée. C'est par ailleurs cette réglementation stricte qui permet la reconnaissance des productions des maisons de champagne.

[Accueil](#) » [Histoire](#)

Les Origines

La version mousseuse du vin de Champagne a été découverte par hasard. Tout a commencé lorsque les viticulteurs champenois (Maisons de Champagne) ont essayé d'imiter les vins de Bourgogne. Cependant, ils n'y sont pas parvenus, dû à l'hiver froid dans la région qui entraînait l'arrêt de la fermentation des vins, entreposés dans les caves. Le climat froid permettait aux cellules de levure dormantes de se réveiller de nouveau au printemps et à recommencer à fermenter, provoquant la libération de gaz carbonique, qui s'échappait du vin dans la bouteille. Dans un premier temps, les bouteilles étaient fragiles et éclataient, mais celles qui avaient survécu contenaient du vin mousseux.

Le roi de France, Hugues Capet, commença à servir du vin mousseux lors des dîners officiels au Palais Royal. A partir des années 1715, le Duc d'Orléans commença à présenter la version mousseuse du Champagne aux riches et célèbres.



Une des nombreuses autres versions de l'histoire du Champagne raconte que l'inventeur du Champagne serait le moine Dom Pérignon. Cette version demeure assez douteuse car plusieurs documents retrouvés prouvent qu'un anglais avait déjà produit du vin mousseux et que Dom Pérignon, dans un premier temps, essayait plutôt d'éliminer les bulles dans le vin parce que les bouteilles se cassaient sous la pression de la deuxième fermentation.

Dom Pérignon commença la production des vins de Champagne en 1668. Il est l'inventeur de la deuxième fermentation en bouteille ce qui fait de lui sûrement le fondateur du Champagne tel qu'on le connaît actuellement. Dom Pérignon fut aussi le premier vigneron à produire un vin blanc avec des raisins noirs. Dom Pérignon développa la Méthode Traditionnelle réglementée (appelée la Méthode Champenoise avant 1994).

De plus, il fut également le fondateur de diverses techniques pour la production de vin mousseux, encore connues de nos jours dans le monde entier.

Venez mes frères, je bois des étoiles!"

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



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

Liens rapides

[Accès clients](#)

[Ouvrir un compte](#)

[À propos](#)

[Histoire du champagne](#)

Nous contacter

Cap de France

contact@cap-de-france.com

+33 (0)9 71 07 82 21

SIRET 52037291300027

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER

Restez informé de notre sélection mensuelle et des opportunités ponctuelles

Et



