



Réponses - Jeu Été 2018

Réponse 1 : Bouzy

La première parcelle de vigne de la famille, fut achetée par mon arrière-grand-père maternel, Constant Gendron dans les années 1930 sur le territoire de **Bouzy**. Après la deuxième guerre mondiale, la famille s'installa à Cramant à 3kms au sud d'Épernay. Durant toute leur vie, mes grands-parents et mes parents placèrent leurs économies dans l'achat de parcelles de vignes dans la Côte des Blancs. A ce jour, l'exploitation compte une trentaine de parcelles, soit 1ha60, réparties principalement sur les communes de Cramant, Avize, Chouilly et Oger.

Extrait de :

<http://www.champagne-grand-cru.fr/vie-de-la-vigne/>

Réponse 2 : La verge

En 1983, on comptait en Champagne 15000 vigneron (pour plus de 1 million pour la France entière), dont 14000 exploitaient directement et 3 800 donnaient toutes leurs vignes en métayage. La superficie moyenne par exploitant était de l'ordre de un hectare et demi, ce qui est très peu et fait de la Champagne la région viticole où la propriété est la plus morcelée. C'est peut-être la modestie des surfaces qui veut que l'on y emploie encore parfois dans les conversations **la verge, qui vaut 50 m²**, ou l'arpent, qui varie de 40 à 50 ares selon les endroits.

Extrait de :

<http://maisons-champagne.com/fr/encyclopedies/histoire-du-champagne/deuxieme-partie-connaissance-du-champagne/chapitre-7-les-professions-du-champagne-et-l'article/les-vignerons>

Réponse 3 : Le belon

L'objectif du pressurage est d'extraire le jus du raisin. Les grappes, très fragiles, doivent être manipulées avec beaucoup de délicatesse.

Le principe de base est simple : il faut commencer par disposer dans la maie (ou aire de chargement du pressoir) un "marc" de raisins soit environ 4 000 kg de grappes entières. Enfin les plateaux, bloqués par des étais ou des équerres métalliques, reçoivent une pression progressive et discontinue, qui les fait descendre sur les grappes. Le jus coule alors entre les claies du pressoir.

- Le tout premier jus (ou "autopressurage") résulte du pressurage naturel des raisins entre eux, lors du chargement. Il peut représenter 100 à 150 litres. Il est souvent éliminé lorsqu'il entraîne avec lui des impuretés ou du jus oxydé au contact des manipulations du raisin depuis sa cueillette.
- Le premier jus (ou "cuvée") est obtenu par trois presses (ou "serrages" ou "serres") successives et discontinues. La première presse permet généralement de recueillir près de 10,25 hl dans le "**belon**" (cuve de réception en ciment, acier émaillé ou inox). Pour obtenir les 20,50 hl autorisés, on procède à la "retrousse", opération qui consiste à casser les bords du "gâteau" (ou masse des raisins moins écrasés), situés à la périphérie et qui ont donc été soumis à une pression plus faible.

Deux nouvelles presses (ou "retrousses") permettent d'obtenir la quantité complémentaire de jus (6,15 hl et 4,10 hl) qui constitue la cuvée.

- Après ces trois presses, on effectue une troisième retrousse et l'on extrait alors un troisième jus (ou "taille") de 5 hl. Ce cycle peut comprendre 2 ou 3 presses suivant les raisins.

La qualité d'un vin résulte de sa teneur en sucre, en acide tartrique et malique, ainsi qu'en potassium. Ces éléments se trouvent rassemblés dans la pulpe dont le gradient de sensibilité à l'éclatement se répartit en trois zones :

- la zone intermédiaire (1) riche en sucre et en acide,
- la zone centrale (2) riche en tanin et acide malique,
- la zone périphérique (3) riche en potassium.

Le pressurage fractionné a pour objectif d'extraire les composés tels que présents dans la pulpe. La zone 1 éclatant en premier, la cuvée a une constitution chimique différente de celle de la taille. Elle est plus riche en sucre et en acide, plus équilibrée et présente davantage de bouquet. Une cuvée ne peut-être ni tâchée, ni oxydée. Si la taille est plus fruitée, moins acide et légèrement tâchée, c'est parce que le moût s'est chargé de matières minérales et colorantes, de colloïdes et de matières albuminoïdes.

La cuvée et la taille seront donc vinifiées séparément. Ce souci de la qualité s'exerçant au détriment de la quantité est présent à tous les niveaux qui conduisent au vin effervescent de Champagne : de la culture de la vigne à l'élaboration des cuvées.

Cuvée et taille pressées, le reste des jus constituent les "rebêches" qui sont directement envoyées en distillerie et permettront la fourniture d'alcool à laquelle les producteurs de vin sont assujettis par la loi.

Enfin, le résidu du pressurage, les pellicules, rafles et pépins, appelés "aignes", sont distillés, après fermentation, pour obtenir le marc de Champagne.

Extrait de :

<http://maisons-champagne.com/fr/appellation/elaboration-les-etapes/des-vignes-aux-raisins-et-aux-mouts/article/pressurage>