



[1]

Lire aussi sur epernay.fr:

[110 km de caves](#) [2]

On dit du vin de champagne qu'il ressemble au bonheur... La douceur de vivre est, en effet, bien présente sur la terre champenoise et la boisson emblématique de la région y est certainement pour quelque chose !

Pour apprécier Epernay et son champagne, il suffit de se laisser guider dans les rues de la ville, parcourir son Avenue labellisée "Site remarquable du goût" et visiter les prestigieuses Maisons de Champagne dont voici les plus connues :

La Maison De Castellane et sa tour haute de 66 m ;

La Maison Moët et Chandon et son orangerie ;

La Maison Mercier et son "foudre", tonneau le plus grand du monde ;

La Maison Perrier-Jouët et son flacon de style Art nouveau ;

La Maison Esterlin et son millésime de 1947 ;

La Maison Demoiselle qui symbolise l'élégance, la féminité et le raffinement ;

La Maison Comtesse Lafond du nom de la comtesse qui contribua au prestige des vignobles de la famille ;

La Maison De Venoge et ses cuvées spéciales Cordon Bleu, Vin des princes ou Vin de Paradis ;

La Maison Pol Roger, une des seules marques de champagne demeurée à caractère familial.

Découvrir les grandes Maisons de Champagne, emprunter les chemins qui grimpent à travers les vignes éclaire le visiteur sur cette magnifique région viticole de la Champagne.



La beauté des paysages, la richesse du site et la passion des hommes et des femmes qui élaborent chaque jour le champagne caractérisent cette région. Pour comprendre les secrets de ce grand vin, et répondre à toutes les questions des visiteurs, il est vivement conseillé d'aller à la rencontre des vignerons – près d'une quarantaine- qui créent l'élixir dont la région est si fière !

Comment les bulles viennent au Champagne ?

L'élaboration du vin expliquée en 9 étapes :

Etape 1 - Les vendanges : à l'issue de la vendange, le raisin est pressé.

Etape 2 - La vinification du champagne commence classiquement comme celle du vin blanc. Le moût - jus de raisin qui n'a pas encore fermenté - est installé dans des cuves ou dans des fûts, selon les Maisons, pour que s'effectue la première fermentation dite "alcoolique".

Etape 3 - Cette fermentation alcoolique est également appelée "transformation du sucre en alcool".

Etape 4 - Composition de l'assemblage : la fermentation terminée, le vin toujours tranquille mais clarifié, est prêt à entrer dans la composition de l'assemblage. Cette opération incontournable et primordiale intervient en général au printemps suivant la vendange. L'élaborateur détermine, à partir de ces vins tranquilles - dits "vins clairs" différenciés soit par l'année de vendange, soit par le cru, soit par le cépage - la composition de la future cuvée. Pour cela, il se fie à son expérience, à sa mémoire olfactive et sensitive ainsi qu'à son intuition.

Etape 5 - Mise en bouteille : une fois la cuvée mise au point, le vin reçoit des levures naturelles et quelques grammes de sucre, avant d'être mis en bouteilles. Ces dernières sont alors bouchées et couchées dans les caves champenoises creusées dans la craie.



Etape 6 -

La deuxième fermentation beaucoup plus longue que la première commence. Le vin tranquille devient tout doucement effervescent et développe ses arômes dans le calme et l'obscurité. Un dépôt - constitué de lies à l'origine du bouquet du futur vin - doit alors être évacué.

Etape 7 – Le remuage est une opération qui consiste à amener tout doucement le dépôt vers le col de la bouteille, et ensuite au dégorgement qui permet l'expulsion dudit dépôt. Vient le moment d'ajouter dans la bouteille une liqueur, composée de vieux vins, à laquelle on ajoute une petite quantité de sucre de canne, dont la proportion varie selon le type de vin, brut, demi-sec ou sec.

Etape 8 - Le champagne est prêt : la bouteille peut être bouchée, muselée, habillée d'une collerette et d'une étiquette, et enfin coiffée d'une capsule.

Etales 9 - Le champagne peut être dégusté !

Source URL: <https://www.epernay.fr/article/epernay-capitale-champagne>

Liens

[1] <https://www.epernay.fr/sites/epernay/files/image/article/champagne.jpg>

[2] <https://www.epernay.fr/article/110-km-de-caves>