

Pour connaître l'actualité des grands vins
et pour une approche différente de la culture du vin



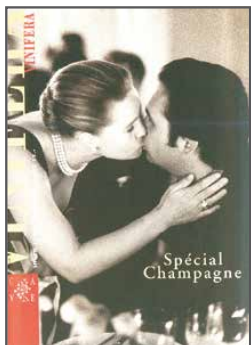
VINIFERA

N°57 - OCTOBRE 2017

15 CHF - 13 €

SPECIAL
CHAMPAGNE





Éditorial

En décembre 1998 paraissait le numéro 17 de Vinifera. Celui-ci était entièrement consacré au champagne. Comme le numéro que vous êtes en train de lire. Qu'est-ce qui a changé en presque 20 ans ? Beaucoup de choses. Le succès des vins de Champagne est allé crescendo. Ceci est réconfortant pour la santé économique d'une large entité géologique et, contrairement à ce qui se passe dans d'autres vignobles, on peut dire que c'est toute la région qui bénéficie de l'effet d'aspiration créé par les grandes marques et négociants. Ils contribuent ainsi à la renommée du vin de Champagne, de même que celui-ci a fait leur fortune. Les récoltants-manipulants ne sont pas en reste et sous l'inspiration d'un Anselme Selosse par exemple, ces derniers ont cru en leur bonne étoile. Leurs champagnes d'auteur sont allés à la rencontre d'une clientèle nouvelle, éprise d'authenticité de goût et d'originalité. Parallèlement, une partie de la Champagne a commencé à intégrer l'idée que le vin qui s'y produit n'est pas uniquement le résultat d'un processus d'élaboration assez complexe, mais d'abord et avant tout la résultante d'un long cheminement qui, comme tout vin de qualité, commence à la vigne, à travers une viticulture probe et toujours plus respectueuse des équilibres naturels. Certes, on en est encore assez éloigné pour ce qui a trait aux champagnes de masse, dont le prix le plus bas est l'unique argument, mais la voie est tracée. Les habitudes de consommation ont également changé. Le champagne n'est plus uniquement cantonné au registre de la fête ou de la célébration. Il s'est « démocratisé » dans le bon sens du terme et sa consommation s'est élargie. Pour notre plus grand bonheur. Car, nonobstant la qualité tout à fait appréciable d'un certain nombre d'effervescents, il convient de le rappeler ici : un très beau champagne n'est jamais saturant et vous procure un plaisir tout à fait particulier. Il nous réénergise et nous offre cette vertu particulière de nous rendre à la fois plus légers, plus spirituels, insoucieux des anavies.


Jacques Perrin

Vinifera 57

Sommaire

Histoires de la Champagne

Champagne Stories

3

6

Portraits de vignerons

8

Portraits English version

9

Abécédaire

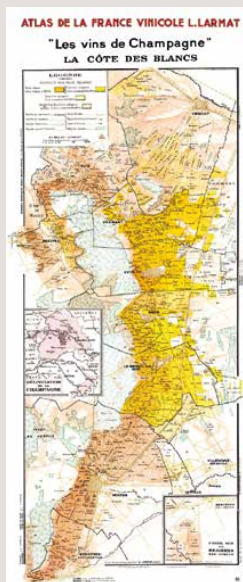
28

Das Champagner-ABC

35

Adresses

27



HISTOIRES DE LA CHAMPAGNE



Vin miraculeux, le champagne est de l'ordre de l'exception. Avec lui, l'impossible n'existe pas. Il ne se contente pas seulement de dessiner le cadre de la fête, de la séduction, de l'insouciance, il élargit également la perspective. Mieux, un grand champagne est comme une lame de fond, irrésistible, bienfaitrice. Il emporte tout sur son passage, soucis, giboulées, morosité, pour laisser un ciel radieux et tonique !

Avant d'être un vin, le champagne est d'abord un symbole, un médium doté d'étonnants pouvoirs. Véritable maître des plaisirs, il détient les cartes : celle de la séduction et de l'érotisme; de la célébration et de la réjouissance, de la grandeur, de la conversation et du trait d'esprit, mais aussi celle des dérives – « nécessaires en temps de défaite et obligatoires en temps de victoire » comme le proclamait Winston Churchill. Aristocratique, exclusif, il tisse un lien invisible entre les catégories et semble réunir en une même célébration gens du monde, demi-mondaines, bourgeois en goguette, sybarites, chicards, noceurs, rêveurs, poètes disparus, hussards, esthètes et épicuriens. Bref, le champagne a une vocation à l'universalité !

Bourgogne et Champagne, rivales et complémentaires

Si l'histoire du vin de Champagne, tel que nous le connaissons aujourd'hui, est récente et ne remonte qu'au XVII^e siècle, l'implantation de la vigne dans la région de la Marne, de Reims et de l'Aube est beaucoup plus ancienne et commence à l'Antiquité. Il est notamment fait mention des vins d'Aÿ par Pline l'Ancien. Durant tout le Moyen-Âge, le vignoble de Champagne fait partie des « vins de France », c'est-à-dire des vins en provenance des vignobles de l'Île-de-France, autour de Paris : pour des commodités d'approvisionnement, la vigne était durant cette période abondamment plantée à proximité des grandes villes. « Si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble ? » (Olivier de Serres). Dès le IX^e siècle, on distingue les vins de la Rivière (Côte des Blancs au sud d'Épernay) et ceux de la Montagne (de Reims) dont la notoriété mettra longtemps à croître. Peu à peu, les vins de Reims, d'Épernay et de la côte de Vertus commencent à conquérir une renommée suffisante pour qu'on les désigne sous le nom de vins du comté de Champagne. La reconnaissance des vins de Champagne

et leur quête d'autonomie sont en fait intimement liées à la renommée des vins de Beaune, laquelle date déjà du XIV^e siècle. En effet, le trajet emprunté par les négociants flamands en route pour la Bourgogne passait par la Champagne et l'étape champenoise était l'occasion pour ces derniers de compléter leurs achats lorsque l'année avait été peu abondante, voire d'acheter des vins qu'ils revendaient ensuite sous le nom de Bourgogne. La réputation solidement établie des vins de Beaune avait mis au goût du jour le pinot fin et les gourmets de l'époque avaient déjà remarqué que les *noiriens* en provenance de Verzenay, de Bouzy, d'Aÿ ou d'Hautvillers offraient davantage de bouquet et de finesse que certains de leurs pairs bourguignons. La guerre de Cent Ans qui dévaste la Champagne vient toutefois freiner considérablement cet essor. De nombreuses vignes sont à l'abandon et ce n'est qu'à la fin du XV^e siècle que le vignoble champenois reprendra son expansion. C'est également un moment charnière en terme d'esthétique du goût. Prédominants en Champagne, les vins blancs voient leur étoile pâlir au profit du pinot noir, modèle bourguignon oblige.

En 1676, le dramaturge Georges Etherege parle d'un vin qui jette des étincelles (sparkling champagne). L'expression va faire florès. L'engouement des Anglais incite les producteurs de vins de Champagne à tenter de reproduire ce qui, au départ, était un accident.

Hasard et nécessité

À partir de 1600, on commence à parler de « vins de Champagne » parmi les vignobles périphériques de l'Île-de-France. Grâce aux évêques de Reims, les vins d'Épernay et d'Hautvillers étaient déjà identifiés, comme le souligne Roger Dion, comme « sources » de vins de qualité dès le XIV^e siècle. Auxquels viennent s'ajouter les vins de Cumières, de Damery et d'Aÿ

le refroidissement général qui s'est emparé de l'Europe, dès la fin du XV^e siècle, connu sous le nom de « petit âge glaciaire ».

Dans son livre, *L'éclair d'un bonheur*, l'historien Jean-Pierre Devroey rappelle, par exemple, qu'en 1692, il gela le 22 juillet en Champagne et qu'il neigea le 9 octobre. Cette année-là, les vendanges eurent lieu à la mi-novembre !

des fûts, retravaillait, comme on le disait et même si, dans un premier temps, ces accidents de la nature entraînaient un désamour certain auprès des aristocrates français pour les vins issus de cette région, ils venaient de créer la condition du futur champagne ! Certains historiens formulent l'hypothèse que les premiers champagnes pétillants ont été, à la même époque, préparés à Londres où les vins tranquilles

des Français, les Anglais vont s'éprendre de ces vins pétillants et contribuer d'une manière décisive à leur succès. En 1676, le dramaturge Georges Etherege parle d'un vin qui jette des étincelles (*sparkling champagne*). L'expression va faire florès. L'engouement des Anglais incite les producteurs de vins de Champagne à tenter de reproduire ce qui, au départ, était un accident. Restait à résoudre la question du contenant et la question du bouchage au liège... Ce n'est que vers 1695 que les producteurs de la région de Reims disposeront de bouteilles résistant à une pression de 12 atmosphères et de bouchons de liège qui remplaceront le bouchage à l'étau.

Une anecdote nous éclaire sur la résistance au changement mise en œuvre par les palais français parmi les plus éduqués. Deux ans avant sa mort, Saint-Evremond (1614-1703) – qui a grandement contribué à la réputation des vins (tranquilles) de Champagne – passe commande de vins de Champagne « de façon qu'on les faisait il y a quarante ans avant la dégradation du goût ». Cette formulation est intéressante, car elle témoigne de la réaction particulièrement virulente d'un véritable gourmet et esthète qui, à ce moment-là, vit depuis près de quarante ans en Angleterre, mais qui ne semble pas en avoir adopté les goûts.

L'essor

Si le Grand Siècle est bien le moment charnière dans l'émergence du champagne en tant que vin effervescent, il faudra attendre la période d'essor économique qui va de 1710 à 1720 pour que l'étincelle prenne en France et pour que, à leur tour, ses élites s'éprennent de ce vin pétillant « comme les bons mots d'un homme d'esprit » (Georges Farquhar).

« Le renversement du goût français se fait sous la Régence avec la mode des petits soupers fins et des soirées galantes. (...) C'est un vin léger et acide, que l'on sabbait d'un trait, en le jetant au fond de son gosier, comme les fondeurs versent le métal en fusion dans le moule de sable » comme l'explique G. Garrier dans *Histoire sociale et culturelle du vin*. Plus tard, des reîtres, des militaires en gouquette imagineront de sabrer le champagne d'un coup de lame.

Désormais, le vin de Champagne est associé au vin mousseux et, après quelques attermoissements, son succès ira grandissant dans la France de Louis XV, qui se réapproprie « ce vin à l'écume pétillante



et qui des Français est l'image brillante » (Voltaire).

Ainsi, au moment où Dom Pérignon (1639-1735) quitte ce monde, la réputation du champagne est bien ancrée des deux côtés de la Manche. Ironie du sort, ce personnage extraordinaire, tant moine bénédictin que visionnaire, à l'influence indélébile et dont le nom évoque (presque) à nul autre pareil les vins de Champagne, va tout inventer, sauf le champagne en tant que vin effervescent ! En effet, au moment où ce dernier arrive à l'abbaye de Hautvillers, le 23 mai 1668, le vin pétillant commence déjà à susciter l'intérêt à Londres. À ce moment-là, l'abbaye vit des jours difficiles et une douzaine de moines s'activent à lui redonner son lustre d'antan. Pierre Pérignon arrive pour occuper la charge de père procureur, fonction essentielle et éminente au sein de l'abbaye. Il va rester à ce poste durant près d'un demi-siècle et, par son pragmatisme, son intransigeance et son engagement, contribuer grandement au renouveau de l'abbaye comme à celui des vins de la région, à la fois dans sa production comme on l'a vu, mais également dans sa distribution, jetant les bases du négoce champenois.

Turbulences et fracas

Le vin de Champagne, on le sait, est le résultat d'une double fermentation. La première, bien connue, est la fermentation alcoolique où le sucre disponible est transformé en alcool afin d'aboutir en vin blanc sec. La seconde s'effectue en bouteille et son but est la prise de mousse, à savoir la transformation d'un vin tranquille en vin effervescent. Pour ce faire, il fallait comprendre avec précision le rôle du sucre dans la prise de mousse. De tâtonnements en observations, ce n'est qu'en 1837, soit plus d'un siècle après l'acte de naissance officiel du champagne (*voir l'Abécédaire*) qu'un pharmacien de Châlons-sur-Marne, M. François, mit au point la formule magique qui permettra

de maîtriser ce processus et de le rendre itérable. Jusque-là, la prise de mousse demeurait un phénomène très aléatoire, lequel se traduisait par un pourcentage élevé de bouteilles cassées et une grande hétérogénéité qualitative. Grâce à la formule de M. François pour la prise de mousse (24 g/litre), la casse est réduite de manière importante, mais ne diminuera pas totalement. En 1879, Vizetelly, auteur d'*Une Histoire de la Champagne* décrit ainsi sa visite d'une cave champenoise : « Les bruits causés ici et là par les bouteilles qui explosent assaillent l'oreille et tandis que l'écho va en mourant, il s'y mêle le son argentin du vin qui s'échappe, coulant en cascade jusqu'au bas des tas et trouvant son chemin sur les côtés inclinés du sol jusqu'à l'étroite gouttière centrale ». Dans la longue marche vers la qualité qui a permis au champagne de devenir ce qu'il est, il faut aussi citer la recherche sur le ferment et les levures.

Autre facteur important, celui des bouteilles. La recherche de bouteilles suffisamment résistantes a également pris beaucoup de temps. Dès 1800 apparaît la champenoise, qui va s'allonger peu à peu afin de gagner en résistance.

La passion partagée

Vin du succès, de la célébration, de la victoire, de la séduction, de l'effusion comme de la licence, le champagne est à part. Fragile est parfois la limite qui sépare les pétilllements de l'esprit de l'affolement de la chair. Prenez les grandes scènes de séduction du catalogue hollywoodien : le champagne y apparaît comme la connotation de la passion partagée. Instant magique, comme suspendu : la mousse chante, le cristal tinte, les yeux brillent d'un éclat singulier. Chacun sait désormais que l'emprise est là, qu'à partir de ce moment-là rien ne sera plus comme avant, que cet instant nous illumine autant qu'il nous sidère, que désormais l'existence aura la saveur de cette rencontre.



À l'abbaye Hautvillers

dont la réputation témoigne des premières émergences de la notion de cru.

« Le vin d'Aÿ... est de délicate et subtile matière, plaisant à boire, de facile digestion et de prompt distribution, qui fait que les roys et les princes en font souvent leur breuvage ordinaire. » (Le Paulmier)

La « facile digestion » dont parle Le Paulmier est à mettre en relation avec la sapidité dont on parle beaucoup aujourd'hui. À cette époque, le vin tranquille de Champagne est un vin vif, tendu, avec un degré d'alcool souvent inférieur à 10 degrés. Le climat rude de la Champagne permet difficilement au raisin de mûrir. Phénomène accentué par

Il est d'ailleurs fort probable que cet épisode climatique ait précipité la naissance du champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui. On peut en effet supposer que, dans ces conditions particulièrement rigoureuses, les fermentations étaient assez difficiles et, compte tenu de la période tardive des vendanges, elles se trouvaient souvent interrompues à l'approche de l'hiver. L'année suivante, au printemps, bénéficiant de températures plus clémentes, les levures pouvaient reprendre leur travail et transformer en alcool le sucre restant avec une production plus ou moins importante de gaz carbonique. Le vin, qui était à ce moment-là logé dans

de Champagne arrivaient en fûts. Ils étaient ensuite mis en bouteilles avec l'adjonction de différentes épices et de sucre, sans doute en raison de leur vivacité. En 1662, Christopher Merret, médecin et naturaliste anglais, auteur notamment d'un ouvrage sur la fabrication du verre, *The art of glass*, adresse un mémoire sur la manière dont on peut élaborer des vins mousseux en y ajoutant du sucre.

Naissance du champagne

Quoi qu'il en soit, c'est peu après le milieu du XVII^e siècle, à Londres, que s'opère le tournant décisif qui associe définitivement le champagne au Grand Siècle. Au contraire

CHAMPAGNE STORIES



Champagne is a miraculous wine and belongs in a category of its own. Nothing is impossible with Champagne: not only does it highlight parties, seduction, and insouciance, it also widens perspective. Even better, great Champagne is like a groundswell, irresistible and beneficial. It carries away every worry, doom and gloom, and opens up a radiant and tonic sky.

Before being a wine, Champagne is a symbol, a medium of extraordinary powers. A master of pleasures, it has all the cards: seduction, eroticism, celebration, joy, majesty, conversation and wit, even failure; "in success you deserve it, and in defeat you need it", as famously stated by Winston Churchill.

Burgundy and Champagne: rivals and complements

If the history of Champagne as we know it today is recent, and only goes back to the 17th century, we know that vines used to grow in the Marne, in Rheims and in the Aube as far back as Antiquity. Plinius the Elder mentions the wines of Aÿ in his writings.

During the Middle Ages, the vineyards of the Champagne region belonged to "the

wines of France", i.e. those originating in the grapevines of Île de France, the area surrounding Paris; for practical reasons, vines were planted extensively in proximity to large towns.

Recognition of Champagne wines and their search for autonomy are actually closely linked to the reputation of the wines of Beaune, which goes back to the 14th century. The road taken by Flemish merchants on the way to Burgundy went through the Champagne region, where a stop was an opportunity to complete purchases when the year had been meagre; at times, this included buying wines that were then sold under the name of Burgundy.

Chance and necessity

From 1600 AD, the name of "Champagne wines" began to circulate among the vineyards peripheral to Île de France. Thanks to the bishops of Rheims, the wines of Epemay and Hautvilliers had already been identified as "sources" of quality wines from the 14th century.

At that time, the still wine of Champagne was sharp, tense, with an A.B.V. of less than 10%. It is difficult to ripen grapes in the rough and inclement weather of the

Champagne region. This is emphasized by a general cooling that started at the end of the 15th century in the whole of Europe, and is known as the Little Ice Age. In his book "L'Éclair d'un Bonheur", historian Jean-Pierre Devroey relates as examples that the temperature went below freezing in the Champagne region on 22 July 1692, and that it snowed on 9 October. That year, the harvest took place in mid-November!

It is actually quite probable that this phase in weather conditions accelerated the birth of Champagne wine as we know it today. Indeed, we may conjecture that such rigorous weather conditions often made fermentations difficult, and that they were often interrupted by the beginning of winter since the harvests were so late in the year. In the spring of the following year, with warmer temperatures, the yeasts could re-start their work and transform the sugar into alcohol with a production of carbon dioxide. The wine, which at that time was contained in casks, "reworked", as used to be said; if, at the start, these accidents of nature created some displeasure towards the wine of the region amongst French aristocrats, they nevertheless gave birth to the future condition for Champagne!

When Dom Pérignon (1639-1735) passed on, the reputation of Champagne was well established on both sides of the Channel. As irony would have it, {...} he invented everything except Champagne as a sparkling wine!

Birth of Champagne

It is however in London, in the middle of the 17th century that the decisive turn took place. Contrary to the French, the English fell in love with these sparkling wines, and played a major part in their success. In 1676, the dramatist George Etherege wrote in praise of "sparkling Champagne". The expression made the rounds. The infatuation of the English encouraged the producers of Champagne wine to attempt to reproduce what was, in the first place, "an accident". The questions of the bottle and the stopper also needed answering... It is only in 1695 that the region's producers came up with a bottle that could resist the pressure of twelve atmospheres, and stoppers made of cork rather than the tow used at the time.

The flourish

The 17th century is the pivotal time in the emergence of Champagne as a sparkling wine; however it is only between 1710 and 1720 that the sparkle gained France, thanks to a boom in the economy. The French elites also fell in love with this sparkling wine, like the character in the 1698 George Farquhar play "Love and a Bottle" that marvelled at the steady stream of bubbles in a glass of a Champagne.

From then on, Champagne wine was associated to sparkling wines and, after some hesitation, its success kept growing in the France of Louis XV that reclaimed

"the effervescence of this French wine that reveals the true brilliance of the French people", in the words of Voltaire.

When Dom Pérignon (1639-1735) passed on, the reputation of Champagne was well established on both sides of the Channel. As irony would have it, this extraordinary personality, both monk of St. Benedict and visionary, who had an indelible influence, and whose name is equal to (almost) no other in Champagne wines, invented everything except Champagne as a sparkling wine! When he arrived at the Abbey of Hautvilliers, on 23 May 1668, the sparkling wine had already begun to be popular in London. In those days, the abbey was going through a difficult time, and a dozen monks were busy trying to restore it to its ancient lustre.

Pierre Pérignon came to take up the role of father cellarer, an essential and eminent post within the abbey; he kept it for half a century; his pragmatism, intelligence and commitment played a large part in the renewal of the abbey and of the wines of the region, in their production but also in their distribution, establishing the foundations of the Champagne merchant trade.

Turbulences and Clamours

As we know, Champagne wine is the result of a double fermentation. The first, well-known, is the alcoholic fermentation when sugar turns into alcohol to achieve a

dry white wine. The second fermentation takes place inside the bottle and aims to develop its sparkling quality; in order to achieve this, vintners had to understand precisely the role played by the sugar in the formation of the foam. After many attempts and observations, in 1837 – i.e. more than a century after the birth of Champagne (see Glossary) – , a pharmacist from Châlons-sur-Marne named François found the "magic formula" that allowed to master the process and make it constant. Until then the foam grip had remained unpredictable, with many broken bottles and a great variety in quality.

A shared passion

Champagne is exclusive. It is the wine of celebration, victory, seduction, effusion and, even, licentiousness. The margin that separates the brilliance of the mind from the giddiness of the flesh is sometimes fragile. Look at the great scenes of seduction in Hollywood movies: Champagne appears as the connotation of a shared passion. In a magic moment suspended in time the bubbles sing, the crystal clicks, the eyes sparkle with a particular radiance. The protagonists know that the thrall is there, that from this moment nothing will be like it was before, before the amazement and the stupefaction; the whole existence will have the taste of this encounter.



Terroir of Montgueux