

## Fiches pratiques



# Champagne : Connaître le langage des étiquettes

**Blancs de blancs, rosés, millésimés, demi-sec..., difficile de se retrouver dans la multitude des cépages, crus et cuvées de Champagne. Pour y voir plus clair, suivez le guide !**

### Un peu d'histoire !

La naissance du Champagne remonte à la fin du 17<sup>e</sup> siècle, avec la mise au point de la méthode dite « champenoise ». C'est au fameux Dom Pérignon, un moine bénédictin, que l'on doit l'invention du procédé permettant d'obtenir une mousse régulière dans sa fabrication.

Le Champagne mousseux connaît dès lors un grand succès. Cependant, son large développement et la maîtrise de sa fabrication n'ont été rendu possibles que grâce à des progrès techniques comme l'embouteillage en verre épais, résistant à la pression, le bouchage en liège avec ficelle en lin puis

en fer, l'ajout de sucre dans les vins déjà en bouteille et l'élimination du dépôt par la technique du dégorgement.

### Les principaux cépages

Le cépage Chardonnay, une variété à raisins blancs, confère au vin légèreté et fraîcheur. Le Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc, apportent l'un du corps et de la longévité, l'autre, du fruité et de la jeunesse. Quatre autres cépages sont également autorisés par la réglementation : l'Arbane, le Petit Meslier, le pinot Blanc (variétés à raisins

blancs) et le pinot Gris. Ces quatre dernières variétés sont peu répandues.

#### À noter

L'aire de production du Champagne est rigoureusement définie par la loi du 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne, Aube, Haute-Marne, Aisne et Seine-et-Marne).

### Comment naît un Champagne ?

#### Les vendanges

Elles interviennent généralement fin septembre mais peuvent être plus précoces. Les vendanges s'effectuent à la main car les grappes de raisins doivent arriver entières et intactes au pressoir.

#### La fermentation

Elle dure plusieurs semaines. Au cours de l'hiver, le vin est « soutiré » à plusieurs reprises pour devenir ainsi parfaitement clair. La « deuxième fermentation » consiste à transformer ce vin naturellement tranquille en vin mousseux. On procède d'abord au tirage qui ne peut intervenir qu'à partir du 1<sup>er</sup> janvier de l'année qui suit la vendange, en ajoutant à la cuvée du sucre (24 g/litre, en général) accompagné de levures, puis on met en bouteilles. Les levures vont transformer le sucre en alcool et produire du gaz carbonique, responsable de l'effervescence.

#### La cuvée

Tout l'art consiste à réaliser un mélange harmonieux et équilibré en mariant des vins issus d'années, de cépages et de crus différents. La qualité d'un heureux assemblage est généralement supérieure à la somme des qualités de chacun des éléments. Si le vin d'une année est remarquable, on peut faire une cuvée avec une seule année : ce champagne est alors « millésimé ».

#### Qu'est-ce qu'un cru ?

Appliqué au vignoble, le terme de « cru » désigne un terroir particulier, notamment l'endroit où croit la vigne. Sur une zone de production, le cru correspond au meilleur terroir en termes de qualité du raisin. Les mentions « grand cru », « premier cru », « cru classé » qui accompagnent certaines appellations sont définies par décret et s'appuient sur des critères précis. En Champagne, 17 communes sont classées « grand cru » et 42 autres « premier cru ». La situation de la Champagne a également ceci de particulier que beaucoup de vins sont produits par des négociants, qui achètent des raisins provenant de différents crus de la Champagne et les assemblent pour en faire des « cuvées ».

#### Important

Les vins bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée « Champagne » ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, caisses ou emballages, le terme Champagne ne soit inscrit.

### Lisez les étiquettes !

Des mentions obligatoires doivent figurer sur l'étiquette apposée sur la bouteille :

- ▶ **la dénomination de vente** constituée de l'appellation « Champagne » doit figurer en caractères très apparents et être répétée sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille ou, lorsqu'il s'agit d'une bouteille d'un contenu nominal de 0,20 litre ou moins, sur une autre partie interne du dispositif de fermeture approprié ;
- ▶ **le nom ou la raison sociale de l'élaborateur**, le nom de la commune de son siège social (y compris le nom de la commune où le vin est élaboré si elle diffère de celle du siège social) ;
- ▶ **la mention de la teneur en sucre** : à savoir « extra brut », « brut », « extra sec », « sec », « demi-sec » ou « doux ».

Mentions	Conditions d'utilisation
Brut nature	aucun ajout de sucre et teneur en sucre résiduel inférieur à 3g/l
Extra-Brut	entre 0 et 6 g/l
Brut	moins de 12 g/l
Extra sec (Extra Dry)	de 12 à 17 g/l
Sec (ou Dry)	de 17 à 32 g/l
Demi-Sec	de 32 à 50 g/l
Doux	plus de 50 g/l

- ▶ **le numéro d'immatriculation professionnelle** délivré par le Comité Champagne précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur. Elles ne préjugent en rien de la qualité du vendeur :
  - **NM pour négociant manipulant** : il s'agit d'une personne physique ou morale qui, en plus des raisins issus de ses propres vignes - si elle en possède -, achète des raisins, des moûts ou des vins et assure leur élaboration dans ses locaux ;

- **RM pour récoltant manipulateur** : il assure l'élaboration, dans ses locaux, des seuls vins issus de sa récolte ;
  - **RC pour récoltant-coopérateur** : il livre des raisins issus de sa récolte à sa coopérative puis reprend de sa coopérative des moûts ou des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés ;
  - **CM pour coopérative de manipulation** : elle élabore, dans ses locaux, les vins provenant des raisins de ses adhérents,
  - **SR pour société de récoltants** : elle élabore les vins provenant de la récolte de ses membres appartenant à la même famille et les commercialise ;
  - **ND pour négociant distributeur** : il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage ;
  - **MA pour marque d'acheteur** : l'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur des bouteilles.
- **la provenance** : « Produit de France » ou termes équivalents, le titre alcoométrique acquis, le volume nominal, le numéro de lot, les allergènes, le message sanitaire ou le logo « femme enceinte ».
- **la capsule** : la CRD (Capsule représentative de droits) est verte et le mot « Champagne » doit figurer en toutes lettres sur celle-ci (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont « R » pour les récoltants (RM, RC et CM), « N » pour les négociants (NM). Les CRD peuvent être personnalisées aux coordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celles-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elles peuvent être aussi banalisées (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».

Des **mentions facultatives** peuvent également figurer comme le millésime, le cépage, les mentions « Blanc de blancs » pour un Champagne issu uniquement de raisins blancs, ou « Blanc de noirs » pour un Champagne issu uniquement de raisins

*Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.*

*Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).*

**Crédit photo : ©Pixabay**

noirs, ou encore « Rosé » pour un Champagne obtenu par assemblage ou par saignée.

#### Attention

N'achetez jamais un vin mousseux sans étiquetage qu'on vous présenterait comme « Champagne déclassé », « hors-quantum », « jeunes vignes », etc. Ces propositions cachent des fraudes qu'il convient de signaler aux services de contrôle (Service compétent : **DIRECCTE Grand-Est- Pole C – Brigade d'Enquêtes Vins et Spiritueux Zone Champagne – 6 rue G.A. HIRN 67085 Strasbourg Cedex – [acal.polec@direccte.gouv.fr](mailto:acal.polec@direccte.gouv.fr) – 03 88 14 32 08**).

Vérifiez la présence de la mention « champagne » sur le bouchon après ouverture.

### Comment conserver son champagne ?

Si vous possédez une bonne cave, obscure et

#### Et pourquoi pas un Champagne à votre nom ?

Tout consommateur peut faire étiqueter du Champagne à son propre nom, par exemple à l'occasion d'un événement exceptionnel (mariage, naissance, etc.). Moyennant finances, cette étiquette personnalisée peut être réalisée chez certains opérateurs. Le nom d'un consommateur peut alors figurer en complément de la marque.

fraîche (15°C maximum), la question est résolue. Sinon, un casier de bouteilles, placé dans un lieu à température constante, et à l'abri de la lumière, peut faire l'affaire. Dans tous les cas, gardez vos bouteilles horizontales afin que le liquide baigne le bouchon, sans quoi celui-ci se desséchera et laissera échapper le gaz. Le champagne est livré à maturité et ne gagne pas à vieillir chez le consommateur. Il peut cependant demeurer quelques années en cave si celle-ci offre de bonnes conditions.