



Un Champagne de la Côte des Bar :

DOMAINE MARIN- LASNIER



Séance du 14 novembre 2019

G. Trouvé et P. Pipet

Historique

On fait du vin en Champagne au moins depuis l'invasion romaine. Il fut blanc, puis rouge et enfin gris, c'est-à-dire blanc issu de pressurage de raisins noirs.

Il avait déjà la fâcheuse habitude de mousser dans les tonneaux. Ce fut sans doute en Angleterre que l'on inventa la mise en bouteilles systématique de ces vins instables qui, jusqu'en 1700 environ, étaient livrés en fûts. Cela eut pour effet de permettre au gaz carbonique de se dissoudre dans le vin. Le vin effervescent était né.

En 1728, le Conseil du Roi autorise le transport du vin en bouteille ; un an plus tard, la première maison de vin de négoce est fondée : « **RUINART** ». D'autres suivront. (*Moët* en 1743).

Mais c'est au 19^{ème} siècle que la plupart des grandes maisons se créent ou s'affirment. En 1804, madame **CLIQUOT** lance le premier champagne rosé. Dès 1840 apparaissent les premières étiquettes collées sur les bouteilles. A partir de 1860, madame **POMMERY** boit du « brut » (les premiers champagnes étaient des vins doux fort dosés) et vers 1870, sont proposés les premiers champagnes millésimés.

Raymond ABELE invente en 1889 le banc de dégorgement à la glace avant que le phylloxera puis les deux guerres ravagent le vignoble.

DOM PERIGNON : moine de l'abbaye de Hautvillers de 1668 à 1715, Dom Pérignon est à la base de la « **méthode champenoise** ».

Ayant observé le phénomène du vin qui mousse, il parvient à rendre ce phénomène durable en inventant la seconde fermentation en bouteille. Pour ce faire, il ajoute de la « liqueur » (vin vieux additionné de sucre) au vin obtenu après fermentation, ce qui ravive les levures et leur fait produire à nouveau un peu d'alcool et de CO₂, lequel se dissout dans le vin lorsque la bouteille est hermétiquement fermée.

On doit aussi à Dom Pérignon les premiers assemblages. Par de bonnes pratiques de vendange et de vinification, il obtient un vin clair, « blanc comme le cristal ».

Il utilise des bouteilles en verre plus épais pour résister à la pression des gaz. Il met au point un bouchon en liège pour remplacer le broquetelet (cheville de bois conique) entouré d'étoffe frottée de suif qui servait de bouchon jusqu'alors.

Geographie

Sur un peu plus de trente mille hectares de vigne au total, c'est le vignoble le plus septentrional de France avec 60 à 80 jours de gel par an. Il doit sa richesse à son morcellement, chaque village constituant un cru, c'est-à-dire le produit d'un terroir et d'un climat ; il existe 302 crus. Les plus grandes caves de champagne se trouvent à Epernay et à Reims. Quelques parcelles de l'appellation champagne (20 ha) se trouvent en Île-de-France dans les communes de Citry, Nanteuil-sur-Marne et Saâcy-sur-Marne (Seine-et-Marne) . Le département de la Haute-Marne, peut lui aussi revendiquer l'existence de quelques dizaines d'hectares de vigne. En 2008, un dossier visant à inscrire les « paysages du champagne » sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO est soumis aux autorités françaises et le 4 juillet 2015, les coteaux, les caves et les maisons de Champagne sont inscrits au patrimoine mondial de l'humanité.

Les zones

Le champagne est produit dans la zone viticole délimitée par la loi du 22 juillet 1927. Cette zone n'est pas d'un seul tenant. Il existe quatre zones de production de raisins qui regroupent les dix-sept terroirs de champagne.

La montagne de Reims (département de la Marne) : majoritairement exposés au sud, les coteaux sont implantés sur des sols dont la craie est profondément enfouie. Le cépage dominant y est le pinot noir. Dans les caves de la montagne de Reims reposent des champagnes réputés pour leur puissance, leur charpente et leur noblesse. On peut diviser la montagne de Reims en cinq zones bien distinctes : Ecueil, Chigny-les-Roses, Verzenay, Trépail-Nogent-l'Abbesse et Bouzy-Ambonnay.

La vallée de la Marne (Marne, Aisne et Seine-et-Marne) : les coteaux sont implantés sur des sols à dominante argilo-calcaire, à tendance marneuse. Le cépage dominant y est le pinot meunier. Les champagnes de la vallée de la Marne, grâce à leur grande diversité, possèdent un séduisant bouquet, du fruité et une grande souplesse. Cette zone est subdivisée en sept sous-régions : grande vallée de la Marne, région d'Epernay, région de Condé-en-Brie, région est de Château-Thierry, région ouest de Château-Thierry, vallée de la Marne rive droite et rive gauche.

La Côte des blancs (Marne) : ici, un cépage unique règne en maître : le chardonnay. La craie affleurante y est partout, véritable réservoir d'eau et de chaleur des sous-sols. La Côte des blancs donne naissance à des champagnes prisés, empreints de vivacité et d'esprit, aux arômes légers et délicats, symboles de finesse et d'élégance.

Le vignoble de l'Aube appelé Côte des Bar (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine dans l'Aube et la Haute-Marne) : les sous-sols à tendance marneuse y sont principalement plantés de pinot noir. La Côte des Bar est divisée en deux zones : Bar séquanais et Bar-sur-Aubois. Les champagnes de la Côte des Bar sont des vins de caractère, à la belle rondeur et aux arômes complexes.

Le classement

Les 319 communes viticoles champenoises sont classées en trois catégories : 17 terroirs Classés champagnes « grand cru », 44 terroirs « premier cru », les autres terroirs non classés (correspondant aux ex petits-crus , ils sont aussi appelés crus périphériques) .

L'échelle des crus

Une grande partie des vignerons sont des producteurs de raisin. Ils cèdent tout ou partie de leur production aux grandes marques qui vinifient et champagnisent. Cela a conduit l'interprofession à fixer chaque année le prix du raisin et à attribuer à chaque commune une cotation en fonction de la qualité de production ; c'est **l'échelle des crus** .

Les communes cotées à 100% ont droit au titre de « grand cru ». Celles cotées de 99 à 90 % ont le titre de « premier cru ». Les autres s'échelonnent de 89 à 80 % et le prix du raisin varie en fonction du pourcentage de la commune. De plus, une plus value est accordée au pinot noir et au chardonnay, supérieurs au pinot meunier.

Pour assurer la qualité, on autorise un rendement maximum par hectare de 15500 kg de raisin.





Geologie

Le sol est constitué d'un socle crayeux dont la perméabilité et la richesse en principes minéraux apportent leur finesse aux vins de la Champagne, et d'une couche superficielle argilo-calcaire qui recouvre ce socle.

Le climat

Etant donné la situation très septentrionale de la région, le gel rend difficile la régularité de la production. ; mais les écarts climatiques sont tempérés par la présence d'importants massifs forestiers qui équilibrent la douceur atlantique et la rigueur continentale en entretenant une relative humidité. L'absence d'excès de chaleur est aussi un élément déterminant de la finesse des vins.

Les cépages

L'élaboration du champagne nécessite l'assemblage de plusieurs cépages de la famille des pinots. Les trois principaux utilisés sont :

- * le chardonnay (raisin blanc, 29% de la surface plantée, qui donne un vin frais et délicat) ; un champagne exclusivement élaboré à partir de ce cépage, que l'on retrouve dans la région des Côtes des blancs est appelé « blanc de blanc ».
- * le pinot noir (raisin noir à pulpe incolore, 39% de la surface plantée, donnant toutefois un jus blanc car les peaux n'ont pas le temps de teinter le jus lors du pressage et qui donne un vin charpenté et au bouquet fin) .

* le pinot meunier (raisin noir à pulpe incolore lui aussi, un peu plus tardif que le pinot noir, 32% de la surface plantée, qui donne un vin proche du pinot noir mais plus fruité et une aptitude de garde plus réduite).

Ainsi donc, le plus célèbre des vins blancs est majoritairement issu de raisins noirs.

S'y rajoutent des cépages traditionnels (surfaces très limitées, quelques hectares) :

*l'arbane, le petit meslier, le pinot de juillet, le pinot gris vrai (appelé dans l'histoire du vin de Champagne : « fromenteau ») et le pinot blanc vrai.

L'élaboration du champagne

-Les vendanges se font toujours à la main. Les vendanges mécaniques sont interdites car, comme le champagne comporte souvent une forte proportion de raisin noir, le moindre dommage aux peaux donnerait des vins plus ou moins colorés.

-Le raisin arrive aux pressoirs : on utilise souvent le pressoir vertical traditionnel, le **coquard**, qui recueille 4000 kg de raisins, lesquels donnent 2665 litres de moût (300 kg ----> 205 L de moût, soit la contenance d'une pièce champenoise).

Les premiers 2050 litres constituent la **cuvée** : la meilleure partie en qualité (non tachée, non oxydée).

La deuxième partie du moût (410 litres) : **la 1^{ère} taille**, plus fruitée que la cuvée, légèrement tachée parfois.

La dernière partie du moût (205 litres) : **la 2^{ème} taille**, plus tachée, plus fruitée, moins sucrée, parfois un peu herbacée.

Tout le moût éventuellement obtenu en plus constitue **la rebêche** et ne sert jamais à l'élaboration du champagne.

-Le moût subit alors le processus du **débourbage**, c'est-à-dire une clarification par décantation à 5°C pendant 12 à 15 heures.

-Le moût clarifié est prêt pour la première fermentation alcoolique, en cuve inox dans la plupart des cas (Krug, Bollinger partiellement, Alfred Gratien ont été les premiers à faire des fermentations en fûts). La fermentation se fait à 18-20°C et dure une dizaine de jours. Le vin titre alors 9 à 9,5° d'alcool.

-Il faut alors **chaptaliser** le vin (ajout de sucre en cours de fermentation) pour obtenir un vin clair d'à peu près 10,5° d'alcool au terme de la première fermentation. La liqueur de tirage (pour la 2^{ème} fermentation) ajoute environ 1 à 1,5° d'alcool, le champagne à la vente titrant environ 12°.

-Dans les bonnes années, le moût comporte de 7,5 à 9 g par litre d'acidité avant fermentation.

Le taux d'acide du vin clair varie suivant que la production fait subir ou non à ses vins une fermentation malo-lactique (la majorité le font), processus par lequel l'acide malique (plus vert) se transforme en acide lactique (plus doux).

Après la mise en bouteilles, le vin clair peut donc comporter 4 à 4,5 g/l d'acide ou 6 à 6,5 g/l selon que la fermentation malo-lactique a eu lieu ou non. Dans tous les cas l'équilibre entre sucre et acidité est essentiel pour la qualité du vin et son aptitude au vieillissement.

-Soutirage et ouillage de la cuve

- Dégustation, filtration.

-**L'assemblage** : mélange de différents crus provenant de divers villages et de divers cépages. Les assemblages sont très complexes et peuvent faire intervenir jusqu'à 20 ou 40 crus (parfois de plusieurs millésimes).

Après une stabilisation à froid (détartrage) destinée à éliminer les cristaux, le vin est prêt pour la deuxième fermentation.

-**La deuxième fermentation ou prise de mousse** : on ajoute **« la liqueur de tirage »**, (mélange de vin, de sucre et de levures de culture sélectionnées) dont la quantité est calculée pour obtenir l'effervescence souhaitée dans le vin achevé.

La liqueur de tirage ne peut ajouter plus de 1,5° d'alcool, ni créer une pression de plus de 6 atmosphères. 4 g de sucre ----> 1 atm

Les vins sont alors mis en bouteilles et bouchés, soit avec la capsule couronne recouvrant un bouchon en plastique (bidule), soit avec un bouchon de liège retenu par une agrafe (plus rare, réservé pour des cuvées de prestige).

On range alors les bouteilles horizontalement, soit sur **« lattes »**, soit sur **« palettes »**.

La seconde fermentation en bouteilles doit s'effectuer à température basse et constante (10 à 12°), ce processus peut demander jusqu'à trois mois. Les bouteilles sont déplacées plusieurs fois au cours de ce processus : c'est le **« poignettage »** qui permet de remettre le dépôt en suspension et facilite le **« remuage »**.

-**Le remuage** : se fait manuellement en pupitres (planches munies de trous où s'insère le col de la bouteille) ou mécaniquement en gyropalettes. Le but de cette opération est de faire tomber le sédiment dans le bouchon en plastique retenu par la capsule couronne.

Dans les pupitres, les bouteilles sont peu à peu renversées. Dans les gyropalettes, elles portent le col vers le bas, le mouvement de la palette faisant tomber le dépôt. Avec les gyropalettes, le processus peut se faire en une semaine tandis que le remuage manuel peut nécessiter 2 à 3 mois ;

-Après le remuage, les bouteilles sont **« vieilles sur pointes »**, c'est-à-dire verticalement, Le goulot de chaque bouteille reposant dans le culot de la précédente. Plus cette période de mûrissement est longue, meilleur est le champagne (cela peut varier de plusieurs mois à plusieurs années).

-**Le dégorgement** : se fait toujours **« à la glace »** : les goulots des bouteilles passent dans

une cuve de saumure à très basse température (-25°C), et lorsqu'elles ressortent, le sédiment s'est rassemblé dans le bouchon en plastique où il prend une consistance de sorbet. Le bouchon est alors retiré automatiquement, laissant le vin limpide. Les bouteilles dégorgées à la main, **«à la volée»**, passent souvent aussi dans un bain de saumure (méthode utilisée pour certaines grandes cuvées et pour les bouteilles bouchées avec le liège et l'agrafe.

-le dosage : il reste alors dans la bouteille un petit vide qui est rempli par la liqueur d'expédition, faite de vin (semblable à celui qu'on dose) et, généralement, de sucre de canne. Cette opération est appelée « dosage ». Certains champagnes vieux n'ont besoin d'aucun dosage, de même que les vins vendus avec la mention Ultra Brut, Brut Sauvage, etc.

Le dosage est plus important pour les champagnes non millésimés, plus jeunes, que pour les millésimés.

Ceux-ci sont dégorgés au fur et à mesure de leur mise sur le marché. Lorsque le millésime est encore récent, le dosage est légèrement plus élevé que lors des dégorgements ultérieurs. Les champagnes non dosés sont complétés avec le même vin provenant d'autres bouteilles.

-Le champagne est alors prêt à être bouché. Tous les bons champagnes sont munis d'un bouchon dont la partie supérieure est en liège aggloméré, surmontant plusieurs rondelles de liège naturel pour la partie qui est en contact avec le vin. Les bouteilles sont alors agitées automatiquement afin que la liqueur d'expédition se mélange au vin, puis habillées d'une étiquette. Le bouchon est maintenu par le « muselet » et « la plaque de muselet » ou « capsule », le tout recouvert d'une « coiffe » en aluminium.

-Le champagne peut enfin être mis en vente. ■

ExtréBrut : 0 à 6g de sucre résiduel
Brut : 0 à 15 g
Extra Dry : 12 à 20 g
Sec : 17 à 35 g
Demi-sec : 33 à 50 g
Doux : > à 50 g



Le domaine

Guillaume Marin et Caroline Lasnier ont repris l'exploitation de la grand-mère de Caroline en 2000. Au fur et à mesure des années, ils développent leur activité en passant de 15 000 à 45 000 bouteilles produites aujourd'hui.

Trois cépages composent leur vignoble de 6 hectares : le pinot noir en majorité, le chardonnay et le pinot blanc. Leurs vignes sont réparties sur 5 crus de la Côte des Bar.

Dès le début de la reprise de l'exploitation, ils ont le souci de la préservation de l'environnement et pratiquent une viticulture raisonnée. « Être au plus près de la vigne pour n'intervenir qu'en cas de nécessité. »

Cette démarche devient officielle avec la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) de l'exploitation.



les pupitres



le remuage



Les gyropalettes



le dégorgement manuel à la volée

NOS CUVÉES



BRUT TRADITION

95% Pinot Noir et 5% Chardonnay

Fer de lance de nos Champagnes, c'est souvent celui par lequel vous nous découvrez. Issu du Pinot Noir, il est le reflet de notre terroir. Plaisant de par son côté fruité, une belle finesse de bulles et une mousse crémeuse, il ravira vos convives à toutes occasions. Nous le déclinons en Brut et en Demi-Sec.



BRUT ROSÉ

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

En un mot : gourmand. Sa douce et tendre couleur invite à le respirer. Au nez, les arômes de fruits rouges et sa légère vinosité vous font le désirer. Vous n'avez qu'une envie : le déguster.



BRUT RÉSERVE

70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

Composée de 70% de Pinot Noir et de 30% de Chardonnay, cette cuvée vous séduit à travers ses notes de fruits rouges et d'épices. Sa petite touche d'agrumes vient affiner ce bel assemblage.



BRUT PUR BLANC

70% Chardonnay et 30% Pinot Blanc

Notre pépite. Vous apprécierez le subtil équilibre entre la finesse du Chardonnay et la rondeur du Pinot Blanc. Vous serez charmés par les arômes de fruits blancs (pêche de vignes notamment) ponctués par une finale acidulée.



BRUT CUVÉE PRESTIGE

75% Chardonnay et 25% Pinot Noir

Majoritairement composé de Chardonnay, cette Cuvée se distingue par sa finesse et sa finesse. L'assemblage conjugue délicatesse des arômes floraux avec la minéralité du terroir. C'est un vin authentique.



BRUT MILLÉSIME

60% Pinot Noir et 40% Chardonnay

Oubliée dans nos caves pendant plusieurs années, cette cuvée vous est proposée à son apogée. La robe est dorée, le nez exhale des arômes torréfiés. En bouche, l'attaque est franche et s'accompagne de notes beurrées et briochées.



DÉGUSTATION

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons pour vous faire visiter notre exploitation et déguster nos cuvées.

[Organiser une visite](#)



NOS BOUTEILLES

Demi-bouteille (37,5 cL) disponible uniquement pour la cuvée Champagne Brut Tradition.

Bouteille (0,75 cL)

Magnum (1,5 L)

Jéroboam (3 L) sur commande uniquement.

Conditionnement par caisse de 6 bouteilles ou de 6 demi-bouteilles.

Nous pouvons panacher différentes cuvées à l'intérieur d'un même carton.



Quelques définitions

Blanc de blanc : chardonnay uniquement.

Blanc de noir : pinot uniquement

Rosé : assemblage de vin rouge et de vin blanc (c'est la seule appellation en France où un rosé peut être établi de cette façon).

Cuvée : jus récolté lors du premier pressage (2050 litres).

Tête de cuvée : 1^{er} jus à sortir (uniquement utilisé dans les champagnes millésimés).

1^{ère} et 2^{ème} taille : 2^{ème} et 3^{ème} jus à sortir.

Rebêche : moût obtenu après la 2^{ème} taille.

Sabrer : ouvrir la bouteille à l'aide d'un sabre.

Sabler : ajouter un grain de sable → cordons de bulles verticales.

BSA : brut sans année.

Millésimé : vin issu d'une même vendange.

RM : récoltant manipulant.

RC : récoltant coopérateur.

SR : société de récoltant.

NM : négociant manipulant.

CM : coopérative manipulante.

MA : marque auxiliaire.

RD : récemment dégorgé.