Une histoire pétillante

Auteur : Christian Pion

Date : 21 novembre 2017

Entre pétillements bondissants et douceur assumée, l’histoire du Champagne est pleine de rebondissements et nos voisins allemands y ont joué un rôle prépondérant !

Le vin de Champagne tel que nous le connaissons aujourd’hui est une invention relativement récente : à la fin du XVIIIe siècle, la production champenoise, grande rivale de la bourguignonne, était en grande majorité constituée de rouges légers qui enchantaient le goût des Parisiens. Les effervescents de l’époque, à la bulle grossière et capricieuse, amusaient les fêtards arrosant d’une mousse tumultueuse les femmes émoustillées. Il fallut bien des observations attentives et des inventions géniales pour créer très progressivement un vin à la bulle maitrisée dont les

bouteilles n'éclataient plus en cave ce qui était le cas de 80% d'entre-elles en 1828 ! Le remuage, opération consistant à concentrer le dépôt de levures mortes contre le bouchon avant de l'expulser en le gelant et le remplacer par une liqueur de fermentation, a donné ses lettres de noblesse à ce breuvage, symbole universel des célébrations et de la fête depuis le XIXe siècle.

Les Allemands prirent une place prépondérante dans l'achat de vignoble de Champagne comme en témoigne les patronymes actuels des grandes maisons de négoce qui existent toujours comme Deutz, Krug ou Roederer. La méthode champenoise s'exporta d'ailleurs rapidement en Bourgogne et dans le Wurtemberg, tandis qu'au milieu du XIXe, une grande quantité des raisins achetés pour l'élaboration du Champagne venait de Moselle et permettait aux maisons de maintenir un prix d'achat le plus bas possible. Les révoltes des vignerons champenois y mettront bon ordre jusqu'à l'obtention d'une origine purement régionale des raisins dans l'AOC. Le Champagne, fortement sucré à sa naissance, dut attendre la fin du XIXe pour connaître l'émergence de cuvées brut, de nos jours largement dominantes. Nous vivons actuellement une transformation en profondeur de l'offre, une multitude de petits propriétaires récoltants élaborant eux-mêmes leurs vins et développant une approche du terroir par un choix judicieux de parcelles et d'encépagement originaux. Même si le poids des grandes marques demeure déterminant, en particulier à l'export, les amateurs de vins exigeants n'hésitent plus à découvrir de nouveaux producteurs indépendants d'une région dont les vignes sont de plus en plus conduites en bio et biodynamie. Le résultat ? Des breuvages longilignes, racés, à la minéralité précise et salivante. À vos coupes !

Trois coups de cœur

Champagne Françoise Bedel (Crouttes-sur-Marne)

champagne-bedel.fr

Champagne Franck Pascal (Baslieux-sous-Châtillon)

blogfranckpascal.over-blog.com

Champagne Fleury (Courteron)

champagne-fleury.fr

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération