



Jeudi 4 octobre
Soirée chez Antoine

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



*« On le mérite en cas de victoire, en cas de
défaite, on en a besoin »
Napoléon 1^{er}*

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Le Champagne, c'est...

- 33 500 ha, soit 3,4% du vignoble français
 - 24 000 ha dans la Marne
 - 7 000 ha dans l'Aube et la Haute-Marne
 - 2 500 ha dans l'Aisne et (très peu) en Seine et Marne
- Une AOC depuis la loi de 1927
- Une récolte de 385 millions de bouteilles en 2011
- Une production de 323 M bouteilles
- Des stocks de 1,35 mds de bouteilles
- 15 000 vignerons dont 4 700 récoltants expéditeurs
- 67 coopératives et 299 négociants
- Un C.A. de 4,4 Mds € dont 50% à l'export

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



...mais aussi...

- 223 Millions de bouteilles produites par les « maisons »
- et 100 Millions par les récoltants et les coopératives
- 182 Millions de bouteilles consommées en France
- et 141 Millions à l'export : Royaume Uni (34Millions), USA (19Millions), Allemagne (14Millions), Belgique (10 millions), et le Japon (8 Millions)
- 319 villages (crus) dont 17 « grand cru » et 44 « premier cru »
- 4 grandes zones de production, sur 276 000 parcelles :
 - Montagne de Reims
 - Vallée de la Marne
 - Côte des Blancs
 - Côtes des Bar



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Carte des Vignobles Champenois



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Les Cépages

- 3 cépages majeurs
 - Pinot noir: 39%
 - Pinot Meunier: 32%
 - Chardonnay: 29%
- Quelques cépages marginaux:
 - Arbanne,
 - Petit Meslier,
 - Pinot gris vrai,
 - pinot de juillet
- Le rosé: seul de sa catégorie à pouvoir être un assemblage de blanc et de rouge. Un peu plus de 5% de la production
- Un vin essentiellement blanc issu de raisins noirs



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Une longue histoire

- Premiers ceps plantés par les romains
- Un vin associé à la couronne de France
 - depuis le baptême de Clovis
 - pour le sacre des rois
- L'acte fondateur, pour des vins toujours « tranquilles »
 - Charte de Guillaume de Champeaux, évêque de Châlons en Champagne, en 1114
 - et production gérée par les moines
- Au moyen-âge, des « vins de France » du bassin parisien



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

L'effervescence

- Des vins vieillissant mal et rapidement mis en bouteille
- Un caractère naturellement potentiellement effervescent
- Dom Pérignon (1638 – 1715), moine ... et cellérier pendant 47 ans de l'Abbaye d'Hautvillers (aidé par le Frère Jean Oudard...)
 - Apporte l'assemblage
 - Découvre à Limoux la méthode des vins effervescents (mythe ou réalité?)
 - Fait en 1690 du blanc avec des raisins noirs
 - Introduit le bouchon de liège, maintenu par une ficelle de chanvre imprégnée d'huile
 - Fait renforcer la bouteille
- Parallèlement à la mise au point des bouchons de liège en Espagne



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

De l'empirisme à l'organisation

- Premières bouteilles spécifiques citées en 1695
- Création de la première maison de négoce attribuée à Nicolas Irénée Ruinart (neveu d'un moine frère de Dom Perignon à Hautvillers) en 1729
- Développement au XVIIIe siècle
- Création en 1816 de la table de remuage par la Veuve Cliquot et Antoine de Muller
- Emploi de la méthode de dégorgement à la glace en 1876 par Henri de Muller
- Aide des travaux de Pasteur sur la fermentation au XIXe siècle
- Création des « grandes maisons » aux XVIIIe et XIXe siècles
- Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne créé en 1941



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Les terroirs

- Montagne de Reims (Marne – majorité Pinot Noir): sols crayeux
- Vallée de la Marne (Marne – Aisne – Seine et Marne – majorité Pinot Meunier): sols à dominante argilo-calcaire
- Côte des blancs (Marne – Cépage Chardonnay): terroirs crayeux
- Côte des Bar (Aube – Majorité Pinot Noir): dominante marneuse
- Le tout avec 60 à 80 jours de gel par an...



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Les étapes

- Vendange manuelle: bonne qualité des raisin (raisins noirs essentiellement)
- Première fermentation (alcoolique), identique aux vins tranquilles
- Eventuellement fermentation malolactique
- Assemblage (cépages, terroirs et millésimes – unique)
- Tirage (mise en bouteille, dans flacon de commercialisation), ajout de la liqueur de tirage (levure et sucres), et vieillissement (15 mois à 3 ans)
- Remuage pour regrouper les lies, tête en bas
- Dégorgement (expulsion du dépôt, à environ – 25 °)
- Dosage: remplacement – ou non – par vieux vin et sucre

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Les différents champagnes

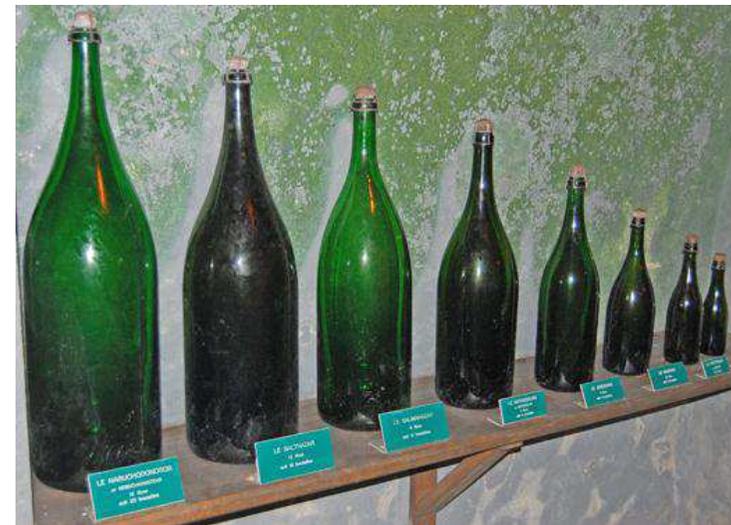
- Assemblage traditionnel
 - Champagne « classique »
 - Millésimé ou cuvée de prestige
- Assemblage non traditionnel
 - Blanc de blancs: Chardonnay seul
 - Blanc de noirs: monocépages ou deux Pinot
- Selon le dosage:
 - Brut nature: « non dosé » (sucre < à 3 g/l)
 - Extra-brut: < à 6 g/l (1er: Laurent Perrier en 1981)
 - Brut: < à 12 g/l
 - Extra-sec: entre 12 et 17 g/l
 - Sec: entre 17 et 32 g/l
 - Demi-sec: entre 33 et 50 g/l
 - Doux: + de 50 g/l

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Les contenants

- Demie bouteille et magnum: bien connus
 - Les classiques
 - Jéroboam: 3 l
 - Réhoboam: 4,5 l (n'existe plus)
 - Mathusalem: 6 l
 - Salmanazar: 9 l
 - Balthazar: 12 l
 - Nabuchodonosor: 15 l
- « car de bon matin je remarquais sa banalité naturelle »
- Salomon: 18 l (Drappier)
 - Souverain: 26, l (35 bouteilles)
 - Primat: 27 l
 - Melchidezec: 30 l (54 kg – Drappier – 10 ex/an)



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Chers amis, place à la dégustation sous
forme de duels à la « David et Goliath »...

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



1^{er} duel :

Une grande dame contre un comte...

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



La Grande Dame 1998



- Hommage à Madame Clicquot, la cuvée a Grande Dame provient de l'assemblage de 8 Grands Crus historiques de la Maison.
Cuvée à forte dominante de Pinot Noir, qui lui donne sa charpente et sa force, elle est l'image du savoir-faire de Veuve Clicquot. La délicatesse et la fraîcheur du Chardonnay apporte cette touche féminine et donne un résultat d'une grande finesse et d'une très belle complexité, à l'image de la femme.
La palette aromatique complexe (brioche, fleurs blanches, chêne légèrement grillé, agrumes confits) est un envoûtement, l'équilibre, la structure, l'onctuosité un enchantement.
- Dans son millésime 1998, un des plus beaux de ces dernières années, La Grande Dame s'habille d'une belle robe pâle, aux reflets scintillants. Au nez, on découvre des notes florales et minérales qui évoluent à l'agitation vers des saveurs de fruits confits. Au second nez, ce sont des notes herbacées et épicées qui naissent. Sur le palais, on retrouve, après une attaque très élégante et harmonieuse, ces notes aromatiques. La texture est crémeuse. C'est un vin complexe, très fin, et qui s'achève sur une finale pure et longue.



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Comte de Dampierre Cuvée Prestige 1998



Un savoir-faire familial depuis 1880.
Remarquable Champagne, le Comte de Dampierre prestige 1998, riche, associe élégance et charpente, finesse et densité, avec ces notes caractéristiques de fleurs blanches, de coing et de miel, à savourer sur des quenelles.

Assemblage à 100% chardonnay
Grand cru

Ficelage à la main

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Le ficelage à la main

- Le ficelleur déroule la pelote, fait un nœud, tire sur les deux bouts et coupe. Il renouvelle cette opération deux fois par bouteille.
L'ordonnance royale de 1735 prévoit même que la ficelle soit de chanvre, à trois brins et poissée... Le travail se fait à la main à raison d'environ 50 bouteilles à l'heure.
- Avant la première guerre mondiale, le bouchon était non pas retenu par un muselet de fil de fer, mais attaché par une ficelle de chanvre.



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

2^{ème} duel :

Une Veuve contre un Moine...

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Veuve Clicquot Vintage 2002



- **La cuvée Veuve Clicquot Vintage 2002 repose sur un heureux mariage** entre une vingtaine de terroirs situés sur les meilleures zones de l'appellation, notamment sur la **Montagne de Reims et la Côte des Blancs**.
- Le chef de cave, Dominique Demarville, y puise de quoi assembler un superbe champagne millésimé, à la **robe argentée et à l'effervescence vive et fine**.
- Au nez, cette cuvée s'annonce sur des **notes florales** très nettes, puis évolue vers une **certaine complexité** avec des **saveurs briochées et fruitées** très nettes. Au second nez, ce sont des **notes de vanille et de cannelle** qui s'intercalent élégamment. Sur le palais, le vin est très fin, sa texture crémeuse porte des **notes complexes de fleurs blanches, d'épices, mais aussi une belle minéralité**. C'est une **bouche ample, riche et puissante**, qui s'ouvre vers une finale qui vibre de longues secondes sur une note gourmande et grillée.



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Dom Pérignon 2002



- **La cuvée Dom Pérignon Vintage 2002 est l'une des plus réussies** de ces dernières années.
- C'est un champagne qui offre un nez sur des notes d'amandes fraîches et de moisson, puis qui glisse vers des notes d'agrumes confits et d'amandes grillées. Enfin, **le nez se conclut sur une touche fumée et toastée.**
- En bouche, après une attaque élégante et fraîche, on découvre un vin puissant et complexe. Sa texture dense et crémeuse porte des notes de fruits blancs et d'épices. La bouche évolue doucement vers des arômes plus intenses avant de se conclure sur **une très belle finale qui évoque une amertume subtile et racée.**

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



3^{ème} duel :

Un Dieu contre un cristal ...

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Cuvée Osiris Vintage 2004



80% chardonnay et 20% pinot noir. Vieillit en fût de chêne. Assemblage 2001 sans fermentation malolactique.

Œil : De nombreuses bulles fines forment une collerette de mousse fine et persistante. Sa robe est d'un superbe jaune or paille.

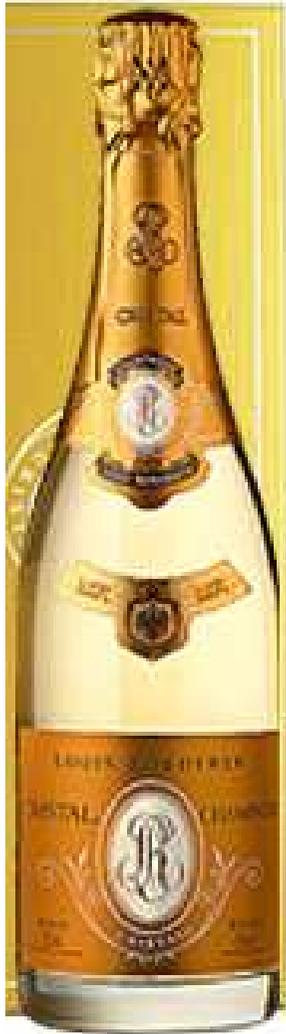
Nez : Le nez est puissant et élégant. Il révèle des fruits frais (pêche mirabelle) ainsi que des notes florales délicates. Le brassage confirme un boisé fin et agréable avec des notes de vanille et de pain grillé.

Bouche : La bouche est ample et harmonieuse. La structure est puissante et étoffée. La finale s'avère longue et épanouie..

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Cristal Roederer 2004



- Cristal 2004 est un vin sensuel qui donne une impression de véritable harmonie des saveurs et des sens. Il se montre gourmand, tout en restant précis et impeccablement raffiné. Louis Roederer est l'une des dernières maisons champenoises indépendantes. La cuvée Cristal est l'un des champagnes les plus rares. Cette prestigieuse cuvée distribuée au compte goutte fût créée en 1872 pour le Tsar Nicolas II
- Robe : Jaune brillant, reflets ambrés.
- Nez : Arômes intenses de fruits blancs, de pollen sucré et d'agrumes fins.
- Bouche : Ample, crémeuse, saveurs de fruits juteux, charnue, dense, douce, fine acidité, vive.
- Garde : Apte au vieillissement.
- Température de service : 10 - 12 °C
- Accompagnement : Caviar, saumon frais mi-fumé, langouste, chardonnay, rhubarbe.



Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

Verdicts

- Une grande dame vs un comte :
- Une veuve vs un moine :
- Un dieu vs un cristal :

- Le grand vainqueur de la soirée étant :

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine



Merci de votre présence et ...

N'oubliez pas que nous vous attendons à Bordeaux pour notre prochaine soirée...

Soirée du jeudi 4 octobre chez Antoine

