

Le Chef de Cave

Les Maisons de champagne achètent des raisins dans les principaux crus de l'A.O.C. champagne : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, chacun d'eux ayant des caractéristiques et des qualités différentes. Les raisins font l'objet de soins spécifiques et attentifs de la part des Vignerons qui les cultivent. Après la première fermentation, les Chefs de caves et leurs équipes réunissent, dans une harmonie parfaite, l'ensemble des qualités dispersées des vins blancs qu'ils ont sélectionnés, pour obtenir une cuvée enrichie, présentant les caractéristiques nécessaires au maintien constant du goût de la Marque d'une année sur l'autre. Le Chef de caves se fait ainsi le gardien de la pérennité et de la personnalité des vins de sa Maison.

Un Chef d'Orchestre

A l'image du chef d'orchestre qui travaille à l'oreille, le Chef de caves se livre à un travail de dégustation et d'analyse qui repose essentiellement sur ses capacités sensibles. Les vins variant à chaque récolte, ses capacités à goûter et à humer les divers crus doivent le conduire chaque année à redécouvrir les saveurs, afin de se faire une idée très précise des proportions qui mèneront à l'alliance parfaite d'un goût et d'arômes. Il assemble d'abord des vins d'un même cru ou de crus voisins pour obtenir une cuvée homogène. Il les assemble ensuite dans des proportions telles que la délicatesse, la nervosité, la vinosité et l'arôme soient optimaux. Ces mariages sont répétés à plusieurs reprises après essais, dégustations et confrontations. La mise en œuvre est ensuite réalisée dans de grands foudres ou cuves qui assurent l'homogénéité irréprochable souhaitée.

Processus et Élaboration

La culture de la vigne et l'élaboration des vins de Champagne obéissent à des règles strictes parmi les plus contraignantes du monde. Chaque étape requiert un savoir-faire rigoureux qui est la marque de l'excellence champenoise. La vigne est une liane sauvage qui ne devient fructifère que si elle est domestiquée, taillée, protégée. Sa culture relève, en Champagne, d'un véritable défi car la région se situe à la limite septentrionale au-delà de laquelle les conditions climatiques rendent cette culture impossible. Ce sol et ce climat qui confèrent aux raisins leurs caractéristiques uniques exigent du Vigneron un patient et délicat labeur. Sa satisfaction n'en est que plus grande lorsque ses raisins basculent sur le pressoir. Le pressurage doit être lent et subtil pour obtenir des moûts blancs à partir d'une majorité de raisins noirs.

Conservation

Le champagne a séjourné dans les Maisons le temps nécessaire à sa parfaite évolution. Il est prêt à être consommé dès la sortie du cellier d'expédition. Quelques semaines de repos favorisent son équilibre moléculaire qui a pu être quelque peu perturbé pendant son transport jusqu'à vous mais, il peut être consommé fort agréablement sans attendre. Quelques mois ou années peuvent épanouir davantage encore les qualités de certains grands champagnes sous réserve qu'ils soient conservés dans un environnement favorable. Ce vieillissement supplémentaire permet alors de révéler toute la complexité des grandes cuvées.