

Le Champagne

La méthode par laquelle on fait le roi des vins, le champagne, a été découverte en 1688 par le moine Dom Pérignon. C'est un vin blanc mousseux, fait d'un mélange de cuvées, c'est-à-dire de vins de plusieurs années, et de variétés de raisins. Le goût d'une marque de champagne particulière vient du talent et du métier de l'homme qui fait l'assemblage, qui mélange les différents saveurs. Aujourd'hui la production de ce vin blanc mousseux se concentre dans les villes d'Épernay et de Reims. On dit que la ville de Reims repose sur les caves de champagne comme la ville de Paris repose maintenant sur les tunnels de métro. En France, seuls les vins mousseux provenant de ces terres délimitées par la loi (la région de Champagne) peuvent porter le nom «champagne»; les autres vins faits avec une méthode semblable s'appellent des «vins mousseux».

Les cépages utilisés dans la création du champagne sont de trois sortes uniquement, le Pinot Noir (qui apporte corps et longévité), le Pinot Meunier (qui fait mûrir rapidement le vin) et le Chardonnay (raisin blanc qui confère légèreté, élégance et fraîcheur). Les vendanges ont lieu vers la fin du mois de septembre, et les raisins fragiles sont placés immédiatement dans des pressoirs larges et bas pour que le jus coule vite et ne se teinte pas au contact des peaux. De 4000 kg de raisins, on tire 2666 litres de jus ou «moût» destinés à faire du champagne. La quantité des raisins utilisés et du jus extrait est limitée par la loi.

La première fermentation a lieu dans des cuves dès le lendemain de la vendange et dure plusieurs semaines. Au printemps le chef des caves assemble dix, vingt et parfois plus de crus différents, de manière à obtenir un vin parfaitement équilibré d'année en année. Si le champagne est fait uniquement de crus de la même année, on l'appelle un champagne millésimé. Chaque marque de champagne a ses propres caractéristiques qu'on essaie de reproduire. Au moment de la mise en bouteille, on ajoute du sucre. La deuxième fermentation de ce sucre produit de l'alcool et les bulles de gaz carbonique. Les bouteilles sont d'abord couchées dans des caves. La deuxième fermentation entraîne la formation de dépôts. Pour empêcher qu'ils ne troublent le vin, on incline les bouteilles, le goulot légèrement vers le bas. Chaque jour le «remueur» secoue doucement la bouteille et la tourne d'un huitième de tour et la redresse progressivement, le bouchon vers le bas, jusqu'à ce qu'elle soit presque verticale. Le dépôt se rassemble sur le bouchon. Pour l'expulser on fait geler le col de la bouteille pour former un petit glaçon. Le «dégorgeur» fait sauter le bouchon et la pression interne chasse glaçon et dépôt. On referme la bouteille avec un bouchon de liège et un muselet pour résister contre la pression interne.

C'est un processus long et compliqué qui produit des vins délicieux qui méritent leur réputation mondiale.

Exercices sur le texte

1. Pourquoi le champagne le plus célèbre s'appelle-t-il le Dom Pérignon?
2. Quelle est la définition du champagne?
3. Quand ont lieu les vendanges?
4. Le champagne est fait à partir de variétés de raisins rouges. Comment reste-t-il un vin blanc?
5. Le champagne subit combien de fermentations?
6. Comment s'appelle un champagne fait de crus de la même année?
7. Pourquoi est-ce qu'on incline graduellement les bouteilles?
8. Comment expulse-t-on les dépôts de la bouteille?
9. Quelle est la différence entre le champagne et la Champagne?
10. Mettez les étapes dans l'ordre.

assemblage	dégorgement	fermentation dans les bouteilles	fermentation dans des cuves
mise en bouteilles	pressage	remuage	vendanges
			vente

Le Vin

Quoique la consommation annuelle de vins de qualité par les Français ait beaucoup diminué depuis 30 ans, la France se place toujours au troisième rang des pays consommateurs de vin. Elle n'a perdu la première place qu'en 1980. Le vin est une partie essentielle de la vie quotidienne de la plupart des Français. On peut y compter des vins de grands crus, des vins de table, des vins cuits et des eaux de vie à base de vin. Le vin accompagne les repas, bien sûr, on le sert comme apéritif lorsque l'on reçoit des invités, on en boit au café; en somme le vin s'associe à tout aspect de la vie. Le vin et l'eau-de-vie sont aussi des ingrédients importants dans beaucoup de plats typiques, viandes autant que desserts, comme le coq au vin, la soupe à l'oignon, le boeuf bourguignon ou les poires pochées au vin rouge.

Chaque région de France a son vin de pays, et il y a des vins rouges, rosés et blancs à tout niveau de qualité et de prix. Classée par quantité de vins produits, la région qui arrive en tête est le Languedoc-Roussillon suivi de l'Aquitaine, mais les régions les plus connues pour leurs vins de qualité incluent la Champagne, la Bourgogne, les Pays-de-Loire et la région bordelaise.

La production d'un vin de qualité dépend d'un grand nombre de caractéristiques souvent difficiles à contrôler, le climat, le temps, le sol, les cépages et l'expertise du vigneron. L'industrie est très strictement réglementée par le gouvernement pour assurer l'intégrité du vin et la réputation des vins français. Par exemple, le degré d'alcool dans un vin est une indication importante de sa qualité en ne doit pas être augmenté artificiellement par l'ajout du sucre.

Les vins de Bordeaux sont divers et peuvent être divisés en cinq «familles», Médoc et Graves rouges, Libournais rouges, Bordeaux et Côtes de Bordeaux rouges, blancs moelleux et liquoreux et vins secs. Parmi les noms les plus connus se trouvent les Médoc, les Margaux, les Saint-Émilion, les Sauternes et les Graves. Les vins qui ont droit au nom «vins de Bordeaux» proviennent de 100.000 hectares qui s'étendent le long de la Gironde, de la Garonne et de la Dordogne. L'«appellation d'origine contrôlée» (AOC) garantit l'origine et la conformité aux règles de production du vin, et le sigle AOC signale les vins de la plus haute qualité.

Le service des vins est un art en lui-même. Les bouteilles doivent rester couchés dans des caves frais pour éviter que le bouchon ne sèche. Dans un restaurant le sommelier s'occupe du service des vins. Chaque type de vin à son propre verre qui lui est particulier et qui fait mieux ressortir le bouquet et le goût.

Quelques conseils pour le service:

- les vins rouges sont généralement servis à la température de la pièce ou chambré
- les vins blanc sont généralement servis frais
- on sert le champagne frappé (refroidi dans un mélange d'eau et de glace)
- certains vins rouges doivent être décantés une heure avant de les servir pour qu'ils respirent
- l'hôte goûte le premier le vin pour s'assurer qu'il est bon avant de le servir aux autres
- à regarder: le vin dans le verre forme un ménisque—plus il est large, plus le vin est vieux, s'il est jaune au lieu de clair le vin est mauvais
- à sentir: le vin doit avoir un bouquet agréable
- à goûter: il faut prendre deux bouchées, la première pour chasser de la bouche les autres goûts et la deuxième pour apprécier le vin
- les grands vins se servent avec leur poussière, tenus horizontalement dans un panier

Quelques conseils pour la sélection d'un vin:

- des vins blancs secs avec le poisson, la fine charcuterie, le foie gras, la volaille et les viandes blanches
- des vins rosés avec la charcuterie, les hors d'oeuvre et les omelettes;
- des vins rouges légers avec la viande rôtie, les viandes blanches, la volaille, les pâtes et le fromage léger;
- des grands rouges avec le gibier, les viandes en sauce et les fromages qui ne sont pas très forts.
- On ne sert pas de vin avec la vinaigrette, le chocolat et les fromages à la crème.

Les eaux-de-vie sont des alcools distillés de plantes diverses, de vins, d'herbes, de fruits. La Bénédictine, le Calvados, le marc, le Grand Marnier, le Cognac et l'Armagnac sont tous faits à partir des vins, parfois mélangé avec d'autres plantes, herbes ou fruits et proviennent de régions diverses. La Bénédictine a été inventée à Fécamp en Normandie au XVI^e siècle et la recette redécouverte au XIX^e siècle. La Bénédictine est faite à partir d'un mélange de plusieurs herbes. La distillation d'une eau-de-vie à base de pommes est connue depuis des siècles en Normandie quoique le département du Calvados n'ait été créé qu'à la Révolution française. Le marc est une eau-de-vie à base de raisins rouges ou blancs produite dans plusieurs régions. Le Grand Marnier est un mélange de cognacs parfumés aux épices et à l'écorce d'orange.

Le Cognac et l'Armagnac se ressemblent mais proviennent de régions différentes avec des processus de fabrication différents. La ville de Cognac se trouve en Poitou-Charentes tandis que l'Armagnac se situe en Gascogne. Pour créer le Cognac, on récolte les raisins juste avant la maturation pour assurer l'acidité. Le jus est bouilli, et cette première distillation produit un alcool à 25 degrés. Distillé une autre fois, il arrive à 70 degrés d'alcool. Ensuite on le laisse vieillir pendant au moins deux ans dans des fûts de chêne pour qu'il prenne la couleur et la saveur du bois. La partie absorbée par le bois s'appelle «la part des anges». Le produit final est un mélange de plusieurs années. L'armagnac est fait à partir de la même qualité de raisins mais ne subit qu'une seule distillation.

Exercices sur le texte

1. Est-ce que les Français consomment plus ou moins de vin que dans le passé?
2. Quelles sont des utilisations sociales du vin? Culinaires?
3. Existe-t-il des régions de France qui ne produisent pas de vin?
4. Y a-t-il beaucoup de liberté dans la fabrication de vins français?
5. Pourquoi la région bordelaise est-elle importante dans la production de vins français?
6. Qu'est-ce que la Gironde? La Garonne? La Dordogne?
7. Que veut dire AOC?
8. Pourquoi garde-t-on les bouteilles couchées?
9. Quel est le travail d'un sommelier?
10. Quel vin sert-on frais? chambré? frappé?
11. Pourquoi est-ce qu'on décante un vin?
12. Quel vin accompagnerait...

a. cabillaud en papillote	b. civet de lièvre	c. escalope de veau	d. foie gras
e. jambon de campagne	f. mousse au chocolat	g. omelette	h. pâtes
i. salade	j. steak sauce bordelaise		