

Le champagne, symbole de joie et de raffinement

NATHALIE BRIGNOLI

Sa renommée est universelle. Symbole de raffinement et de gaieté, dans tous les pays du monde il accompagne les festivités et les traditions. Ce vin exceptionnel, pour mériter son appellation, doit forcément provenir d'une zone délimitée, située dans l'ancienne province française de Champagne.

UNE TERRE

Le début de la vendange en Champagne a démarré le 10 septembre dernier pour les communes les plus précoces et le 27 septembre pour les plus tardives. Elle s'est terminée durant les premiers jours d'octobre. Grâce aux bonnes conditions de maturation et au temps presque estival pendant la vendange, les grappes sont en excellent état sanitaire et le degré minimum requis de 9% vol a été atteint sans difficulté, alors que le rendement moyen ne devrait pas dépasser 8000 kg/ha.

Pour devenir un vin d'exception, le Champagne nécessite des conditions géologiques et climatiques spécifiques.

Le vignoble repose sur une épaisse assise crayeuse déposée à l'ère secondaire. Le vin y grandit à l'abri de la lumière et du bruit, à une température constante, dans des caves dont le réseau souterrain s'étend sur plus de 250 kilomètres. La craie emmagasine puis restitue la chaleur et l'humidité, nourrit et protège les ceps délicats. Les vignes sont basses, la taille est courte et la température moyenne annuelle ne dépasse pas 11°C. La vigne a existé en Champagne dès l'époque tertiaire, et ce sont probablement les légions de Jules César qui ont découvert ce vin lors des conquêtes romaines. Dès lors, la vigne et le commerce du vins se développèrent. Les seuls cépages autorisés sont en parfaite concordance avec le sol: le Chardonnay pour les raisins blancs, qui apporte la fraîcheur, et pour les raisins noirs le Pinot noir pour le corps et le Meunier pour le fruité.

UNE HISTOIRE

On rapporte que c'est Saint Rémi, évêque de Reims, qui après avoir baptisé le roi Clovis en 496, aurait fait jaillir du vin d'un tonneau vide. Ainsi, lors du sacre de tous les rois de

France à Reims, c'est le Champagne qu'on se mit à apprécier, et durant le Moyen-Age, les marchands commencèrent à acheter ce vin, et les rois étrangers à le boire avec délectation. Le breuvage n'en était alors qu'à ses balbutiements en terme de qualité, mais grâce notamment au cellérier Dom Pérignon, au 17^e S., petit à petit, on réussit à améliorer la fermentation, jusqu'à obtenir un vin clair et des bulles fines. L'engouement était né auprès de toute l'aristocratie européenne, qui en fit l'accompagnement des plaisirs, de la fête et du raffinement.

VINS MOUSSEUX: L'EXCELLENCE EXISTE AUSSI EN SUISSE

Une merveille de l'apéritif au dessert, tant avec des mets simples que sophistiqués... En Suisse, tout récemment, les vins Mauler ont confirmé leur excellence. Cette cuvée d'exception, après une lente maturation de plus de cinq ans dans les caves du prieuré, a atteint sa plénitude. Il s'agit d'un superbe palmarès pour la Cuvée Louis-Edouard Mauler AOC NE Millésime 2010: une médaille d'or au Concours International des Vins de Zurich 2016 et une deuxième



médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2016. Cette cuvée, assemblage de pinots noirs de Neuchâtel, a ainsi développé des arômes d'une grande richesse et une ampleur en bouche remarquable... Elle a remporté une médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) 2016, mais elle y a aussi été nommée: elle fait partie des six meilleurs crus de la catégorie des vins mousseux suisses.

La Cuvée Bel Héritage Brut Millésime 2011 a, quant à elle, obtenu une médaille d'argent au GPVS 2016 et a également été nommée. Deux cuvées Mauler figurent ainsi parmi les six meilleurs vins mousseux suisses du GPVS 2016.