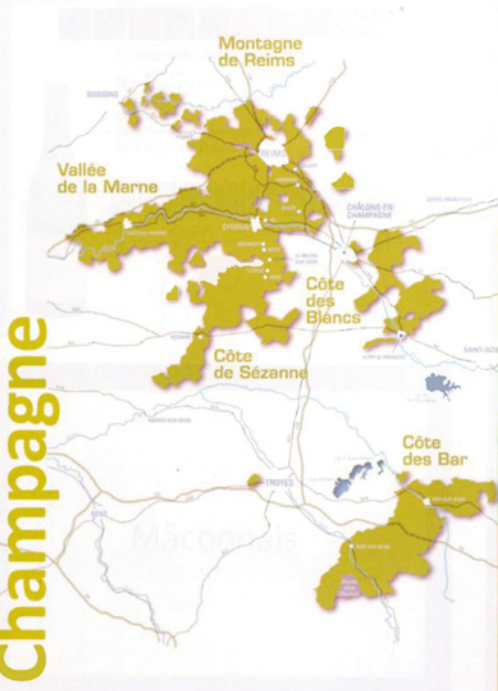




- Superficie : 32 350 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Pinot noir, Pinot meunier
- Principal cépage blanc : Chardonnay



Les Vins de Champagne



Principales appellations

L'AOC Champagne n'étant pas «divisée», nous distinguerons ici les différentes «catégories» de Champagne :

Selon le temps de vieillissement en cave :

- **Brut non millésimé** : élevage de 15 mois en cave minimum
- **Brut millésimé** : élevage de 36 mois en cave minimum (produits lors des années exceptionnelles)

Selon le dosage de sucre :

- **Brut Nature** : pas de dosage
- **Extra Brut** : entre 0 et 6 g/l de sucre
- **Brut** : moins de 15 g/l
- **Demi Sec** : de 33 à 50 g/l

Points forts

- **Une notoriété incomparable** : sans aucun doute le vin le plus connu au monde
- **Une méthode de vinification ancestrale** : la méthode « champenoise » qui consiste principalement à opérer une double fermentation du moût, la première en cuves, la seconde dans les bouteilles mêmes, en cave, avec remuage régulier
- **Une appellation farouchement protégée** : l'appellation Champagne est strictement et exclusivement réservée aux vins produits sur l'aire définie par l'AOC

Associations mets & vins

Le Champagne a très longtemps été limité à l'apéritif et au dessert. Pourtant, la palette aromatique des vins de Champagne permet d'autres associations moins classiques: poissons à chair blanche, crustacés, volailles,

truffe et même les sushis et les tartares de poissons. Les demis-secs, un peu plus dosés en sucre, surprendront sur un foie gras, les cuisines exotiques (sucré/salé, aigre doux) et les desserts aux fruits ou crème brûlée.