

Sortie dans le vignoble du 06/04/2024

Les Riceys dans la Côte des Bar



L'appellation Champagne est surtout connue par le vignoble situé dans la vallée de la Marne entre Epernay et Reims.

Le vignoble de la Côte des Bar se situe sur la vallée de la Seine et de ses affluents en amont de Troyes entre les communes de Bar-sur-Aube au Nord-Est et Bar-sur-Seine au Sud-Ouest. Il compte une superficie de 8000 hectares, soit un quart de l'AOC

Champagne.

Il comprend 63 villages, dont 30 se situent dans le pays de Bar-sur-Aube et 33 dans le pays de Bar-sur-Seine.

En vieux celtique, "bar" signifie sommet, d'où des reliefs escarpés, entrecoupés de multiples cours d'eau et de vallées verdoyantes. Le sol est composé de coteaux du jurassique, établis sur un calcaire du kimméridgien.

Contrairement au vignoble Champenois du nord, le vignoble des Bar est essentiellement planté de Pinot Noir avec 85 % de la surface, suivi de 11 % de Chardonnay, 3 % de Meunier, ainsi que quelques cépages rares.

Il compte 469 récoltants-manipulants, 55 négociants et 6 coopératives.

L'appellation AOC Champagne fut décernée en 1927.

La **commune des Riceys** possède la plus importante superficie viticole de toute la Champagne (866 ha). Elle bénéficie de trois AOC : Champagne, Coteau Champenois (rouge, blanc ou rosé sec) et Rosé des Riceys.



Le domaine **Guy de Forez**, que nous avons visité, s'étend sur une superficie d'environ 11 hectares, à 97% plantée en pinot noir.

Le vignoble est conduit par la pratique de la viticulture raisonnée, labellisé HVE et Terra Vitis.

Pour le Champagne, le raisin est pressé dans un pressoir traditionnel en bois à axe vertical. Il est mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique et ne subit pas la fermentation malolactique pour garder la fraîcheur. On procède ensuite

à l'opération délicate d'assemblage de cuvées diverses pour assurer la meilleure qualité gustative. Après insertion des levures et de la liqueur de tirage, le vin est élevé en bouteille sur lie pendant plusieurs années selon la qualité recherchée. Le dégorgage et la préparation pour l'expédition sont sous-traitées à un prestataire qui dispose de machines totalement automatisées.

Le Champagne rosé est obtenu à partir d'un un rosé de saignée après deux jours de macération avant fermentation des moûts. Il ne résulte pas d'un ajout de vin rouge dans les blancs comme c'est autorisé dans l'AOC Champagne.

Le vin tranquille Rosé des Riceys est également un rosé de saignée obtenu par macération semi-carbonique. Il est produit par un procédé tout à fait original : le moût est placé en cuve au-dessus d'une première couche ayant déjà commencé la fermentation et donc déjà dégagé le gaz carbonique nécessaire à la fermentation du même nom.

A côté du vin tranquille : AOC Rosé des Riceys, la gamme des cuvées de Champagne est la suivante :

- Tradition 100 % pinot noir
- Réserve 50% pinot noir 50% Chardonnay
- Rosé 100% pinot noir
- Blanc de blanc 100% Chardonnay
- Millésimes 2018, 2015, 2014, 2012

Le vignoble de Chablis

Le vignoble de Chablis s'étend sur 17 communes en longeant le Serein sur 20 km de long et 15 km de large. Il a une superficie de 5000ha

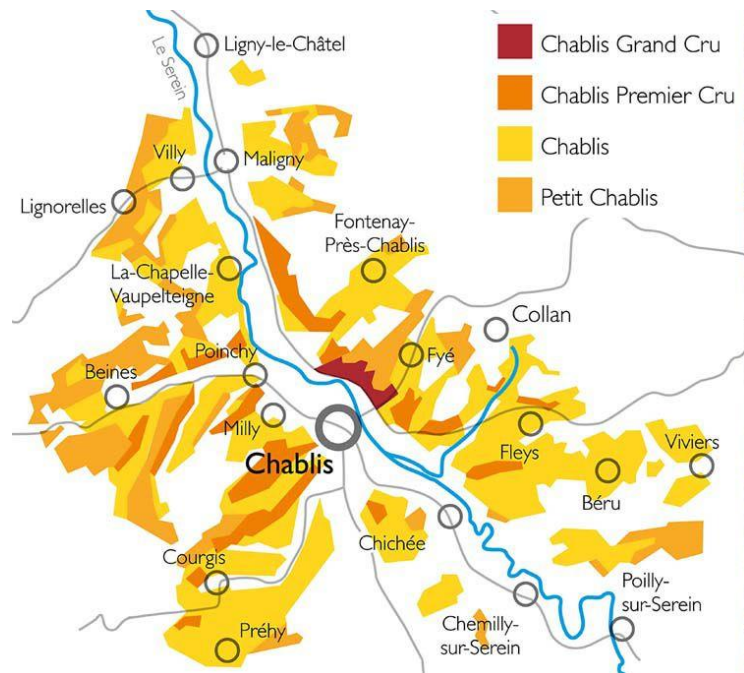
On y retrouve les mêmes sols argilo-calcaires du Jurassique Kimméridgien.

On n'y produit que des vins blancs, issus, comme dans toute la Bourgogne, du seul chardonnay.

Les vins sont élevés sur lies principalement en cuve inox avec des élevages en fût de bois en complément pour des cuvées spéciales.

En plus de l'appellation Bourgogne, le vignoble bénéficie de quatre appellations spécifiques :

- Le petit Chablis récolté principalement sur les plateaux : 800 ha
- Le Chablis, sur coteaux exposés nord et est : 3 200 hectares
- Les Chablis premier cru sur coteaux exposés sud et ouest : 800ha et 40 AOC
- Les Chablis grand cru, sur deux communes Chablis et Fyé, côtes rive droite du Serein : 100 hectares et 7 AOC



Le **Domaine Gautheron** que nous avons visité sur la commune de Fleys dispose d'une superficie de 28ha et produit 220 000 bouteilles à l'année, dont environ la moitié part à l'exportation

Il est labellisé HVE niveau 3 depuis 2020.

La vinification est traditionnelle. Les raisins vendangés sont immédiatement pressés doucement dans des pressoirs pneumatiques. Après un débouillage statique commence la fermentation alcoolique en cuve thermorégulées à 16–18 °C pendant 3 à 4 semaines, suivie de la fermentation malolactique. Les vins sont élevés sur lies fines de 3 à 8 mois en fonction des crus et des millésimes. Les soutirages s'effectuent entre février et mai. Après filtration tangentielle, la mise en bouteille intervient entre 9 et 18 mois après la récolte.

Le domaine produit une gamme très riche composé de :

- 1 Petit Chablis,
- 3 Chablis, dont une cuvée Emeraude et une cuvée vieilles vignes
- 8 Chablis premier cru : Vaucoupin, Vaillons, Les Fourneaux, Montmains, Mont du Milieu, Fourchaume , l'Homme Mort, Montée du Tonnerre

5 Chablis grand cru : Bougros, Vaudésir, Valmur, Preuses et Les Clos.