

▶ PRESSURAGE

- Aussitôt après la cueillette
- Grappes entières
- Lent et fractionné

**Unité de pressurage (marc) =
4 000 kg de raisins**

Cuvée	Taille
2 050 L	500 L

MARCS (« AIGNES »)
Distillerie



▶ DÉBOURBAGE

- Clarification des jus par sédimentation
- Soutirage

BOURBES
Distillerie



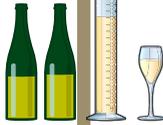
▶ FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

- **FA** = Sucre → Alcool et CO₂
- **FML** (*facultative*) = Acide malique → acide lactique

▶ ASSEMBLAGE

- Vins clairs : Vins de base
- Crus - Cépages - Années

Vins de l'année	Vins de réserve
Fraîcheur, vivacité	Complexité, permanence du style



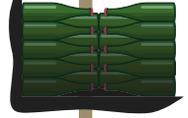
▶ TIRAGE

- Mise en bouteille de l'assemblage
- A partir du 1^{er} janvier suivant la vendange
- Ajout de la liqueur de tirage (sucre, levures, adjuvant de remuage)



PRISE DE MOUSSE ET MATURATION

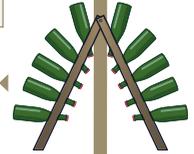
- Prise de mousse = 2^e FA en bouteille
- Pression : 6 bars à 20 °C
- Autolyse des levures : apport d'arômes
- Maturation en caves



Non-millésimés	Millésimés
15 mois minimum	36 mois minimum

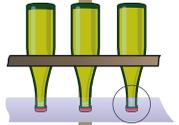
REMUAGE

- Manuel ou mécanique
- Concentration des lies dans le goulot de la bouteille



DÉGORGEMENT

- Manuel ou mécanique
- Expulsion du dépôt concentré dans le goulot



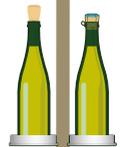
DOSAGE

- Ajout de la liqueur d'expédition pour finaliser le profil du Champagne



BOUCHAGE ET MUSELAGE

- Ajout :
- Bouchon en liège
- Plaque de muselet
- Muselet



HABILLAGE

- Ajout :
- Coiffe
- Etiquette
- Contre-étiquette



▶ 1,2 kg de raisin = 1 bouteille de Champagne