



GRANDE DÉGUSTATION EN OCTOBRE

Après une première masterclass l'an dernier (cf. La Champagne Viticole de mai 2021), une seconde édition va poursuivre la valorisation des coteaux-champenois en octobre 2022 à Reims (date à finaliser). Plus de soixante cuvées seront dégustées à l'aveugle par un comité composé de professionnels : restaurateurs, sommeliers, œnologues, cavistes...



Cette nouvelle mise en lumière est orchestrée par la jeune association Petit mais Coteaux. Elle regroupe des anciens étudiants du Certificat de spécialisation commercialisation des vins (formation dispensée par le CFPPA d'Avize). Geoffrey Orban, parain de l'événement, ouvrira cette masterclass.

TP

RENSEIGNEMENTS

Les vignerons qui souhaitent soumettre des échantillons peuvent déjà contacter l'association via les réseaux sociaux et sur ce mail : petitmaiscopeaux@gmail.com

AVANT LA BULLE

Si la Champagne est aujourd'hui universellement connue pour ses vins effervescents, il ne faut pas oublier qu'elle bénéficiait jusqu'au XIX^e siècle d'une grande renommée pour ses vins tranquilles. Actuellement très confidentiels et produits seulement lors de belles vendanges, ces vins ont d'abord eu plusieurs dénominations sans pour autant bénéficier d'un statut bien établi. Quelques fois définis comme « vins originaires de la Champagne viticole » ou encore « vins natures de la Champagne », ce n'est que depuis la création de l'Appellation d'origine contrôlée en 1974 que les vins tranquilles de Champagne sont appelés « coteaux-champenois ».

Bien avant qu'ils ne prennent mousse et connaissent un succès mondial, les vins tranquilles de Champagne étaient très répandus et les meilleurs d'entre eux étaient même servis à la table des rois de France. Ces vins tranquilles rouges, blancs ou rosés ne connaissaient que très peu de règles de production.

Dans les années 1930, une première réglementation est venue introduire les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du champagne avec l'indication de « vins originaires de la Champagne viticole ».

Quelques années plus tard, la loi de 1953 a modifié le statut de l'Appellation Champagne en ajoutant la mention « vins natures de Champagne » pour les vins non mousseux récoltés dans la Champagne viticole et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages.

Cette nouvelle dénomination s'apparentait, sous certains aspects, à une appellation d'origine simple et sous d'autres à une appellation d'origine contrôlée, tout en étant ni l'une ni l'autre. Face à cette confusion, un texte de 1973 est venu limiter le bénéfice de la loi de 1919 relative aux appellations d'origine pour ne privilégier que les seuls vins à appellation d'origine contrôlée et les vins délimités de qualité supérieure.

Par conséquent, les vins natures de Champagne devaient être classés soit dans la catégorie des vins d'appellation d'origine contrôlée soit dans celle des vins délimités de qualité supérieure.

Retour en grâce

C'est dans ce contexte que l'Appellation d'origine contrôlée « Coteaux champenois » est apparue en 1974 pour les vins tranquilles rouges, blancs et rosés récoltés sur le territoire de la Champagne viticole délimitée.

Cette nouvelle réglementation a imposé des conditions de production déterminées. Certaines comme l'encépagement, l'aire de production ou encore les façons culturales sont identiques à celles de l'AOC Champagne, d'autres lui sont propres.

Au fil du temps, plusieurs modifications sont intervenues pour mettre en place des règles plus strictes comme la diminution du rendement de 13 000 kg/ha à 10 400 kg/ha, le transport obligatoire des raisins entiers jusqu'au pressoir, le pressurage obligatoire des raisins entiers...

Et ce n'est qu'en 2010 que le cahier des charges de l'appellation Coteaux champenois a été publié avec l'ensemble des règles de production et de vinification.

À la création de l'Appellation, les ventes représentaient plus d'un million de bouteilles mais petit à petit, face à la croissance internationale des parts de marché du champagne, les opérateurs ont cessé de produire leur vin tranquille.

Aujourd'hui, bien que les ventes représentent toujours de très faibles volumes, le coteaux-champenois fait un retour remarqué dans le monde du vin pour le plus grand plaisir des vignerons et des consommateurs.

LB