

Sciences et techniques

**Cave &  
Terroir**

**Bruno DUTEURTRE**

# Le champagne

De la tradition à la science

Nouvelle présentation  
actualisée  
et enrichie



**Lavoisier**  
TEC & DOC



**Photo 1** Table de remuage © Veuve Clicquot (voir p. 8 et 183).



**Photo 2** Fort Chabrol © Bruno Duteurtre (voir p. 13).



**Photo 3** Chardonnay © Michel Jolyot pour Moët & Chandon (voir p. 23 et 24).



**Photo 4** Pinot noir © David Bleuset (voir p. 23 et 24).



**Photo 5** Pinot meunier © David Bleuset pour Moët & Chandon (voir p. 23 et 24).



**Photo 6** Carte de la Champagne © CIVC (voir p. 23 à 26).



**Photo 7** Vignes en lyre © Alain Pinoges pour Moët & Chandon (voir p. 41).



**Photos 8 et 9.** Lutte antigel par aspersion © David Bleuset pour Moët & Chandon (voir p. 43 et 44).



**Photo 10** Feuilles de plants contaminés par le Court-noué © CIVC (voir p. 46).



**Photo 11** Feuilles de plants contaminés par l'Esca © CIVC (voir p. 47 et 48).

# Le champagne

De la tradition à la science



## Le livre

Le vin de Champagne fascine par bien des aspects : par ses qualités gustatives et ses bulles fines reconnaissables, mais aussi par son histoire, ses vignobles, son élaboration traditionnelle, jusqu'à son contenant et ses bouchons caractéristiques.

**Le champagne, de la tradition à la science** développe toutes les spécificités liées à ce vin de notoriété mondiale.

■ Après un rappel des origines historiques du champagne et une présentation de la région champenoise, les différentes étapes de l'élaboration et du traitement des vins sont exposées : pressurage, fermentation, assemblage, tirage, prise de mousse...

■ Les réactions chimiques et physiques à l'origine de la mousse, des bulles et de l'effervescence sont étudiées, ainsi que les différents éléments extérieurs agissant sur cette effervescence : bouteille, bouchon, verre, etc.

■ Les qualités organoleptiques du champagne, sa dégustation et les rapports entre consommation et santé sont détaillés.

■ Le livre aborde enfin les différents modes d'élaboration des vins mousseux existant de par le monde, et s'achève par une réflexion sur l'évolution du vin de Champagne et les défis à relever.

Cette **nouvelle version actualisée** s'est enrichie, 6 ans après la parution du livre, des innovations scientifiques ayant permis de faire progresser l'élaboration des vins par la méthode traditionnelle, notamment en ce qui concerne les phénomènes d'effervescence, et des nouvelles technologies appliquées aux bouchons et capsules. Elle présente également le projet « Champagne 2030 » et le devenir du champagne en tant que viticulture d'excellence.

## Le public

Viticulteurs, élaborateurs de vins effervescents, étudiants du secteur agro-alimentaire, œnologues, lecteurs curieux et amoureux du champagne.

## L'auteur

Bruno Duteurtre, ingénieur-docteur ENSAIA de Nancy, a travaillé pendant 11 ans pour les Brasseries Kronenbourg, notamment comme chef de projet microbiologie au centre de recherche Tepral. Il rejoint ensuite Moët & Chandon pour développer et diriger pendant plus de 20 ans le service de recherche dans différents domaines tels que la recherche viticole, les fermentations, le vieillissement sur lies du champagne, la mousse et l'effervescence.

