

PRINCIPES FORTS DE L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

OBJECTIFS DE LA FORMATION



- Connaître les spécificités viticoles champenoises.
- Connaître et comprendre les points clefs de l'élaboration du Champagne.
- Assimiler le vocabulaire spécifique de l'élaboration du Champagne.
- Savoir transmettre les éléments principaux de l'élaboration du Champagne.
- Comprendre les principales règles de l'Appellation Champagne.

PROGRAMME

1 séance de 7 heures

Séance 1 > Connaître la petite histoire technologique de la Champagne.

- > Comprendre la notion de terroir appliqué au Champagne : Un vin profondément humain !
- > Comprendre les principes de la viticulture du champagne, une maturité spécifique.
- > Comprendre les raisons d'un pressurage si sophistiqué, la maîtrise de la vinosité et de l'acidité.
- > Connaître les finalités de l'assemblage en Champagne.
- > Être capable d'expliquer la prise de mousse, le vieillissement dans la fraîcheur des caves.
- > Être capable d'expliquer le remuage et le dégorgement, l'habillage champenois.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués par un quiz lors de la séance.

