

# 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.

### LIEU

**AISNE** : Château-Thierry  
**AUBE** : Bar-sur-Seine  
**MARNE** : Épernay, Reims

### FORMATEURS

**Adrien ASSELIN-BOUVET**  
Expert Filière Viti-vinicole,  
Consultant, Formateur

**Aurore DEBRUYNE**  
Experte en Marketing et  
Communication

### PUBLIC

Tout professionnel souhaitant comprendre les grands principes propres à l'élaboration du Champagne.