

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.