



JEAN COMYN

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

La Prise de mousse

« *Prise de mousse* »

5.

Trois siècles de recherche

Three centuries of research

L'assemblage terminé, on met le vin en bouteilles en ajoutant une liqueur de tirage composée de sucre de canne et de levures. Les bouteilles sont alors descendues en cave pour y vivre une longue maturation à température constante (12°C).

When the blending is over, we put the wine inside the bottles with a « liqueur de tirage » composed of cane sugar and yeasts. Deep inside the cellars, the bottles embark on a long period of maturation at a relatively constant temperature of 12°C,

Cette liqueur de tirage enclenche la 2^{ème} fermentation en bouteille, ou prise de mousse, qui a pour but de rendre le vin effervescent. Sa réussite tient à la bonne multiplication des levures et à leur activité, de sorte que le sucre soit totalement consommé et la pression désirée atteinte. Ce phénomène à la fois complexe et délicat est essentiel car l'effervescence est la marque d'identité du Champagne.

Dans les caves de nos grands-parents, il n'était pas rare de voir disparaître une partie de la production puisqu'ils n'avaient pas la maîtrise de la fermentation. Certains flacons, soufflés à la bouche, présentaient des défauts provoquant l'inévitable lors de la montée en pression du vin. Inversement, ne connaissant pas les levures contenues et n'ayant pas la maîtrise technologique contemporaine, la prise de mousse n'était pas toujours une réussite.

Une longue maturation sur lies va alors s'opérer dont le résultat sera un développement aromatique donnant un style au Champagne selon sa durée et sa composition. Ce vieillissement est d'au moins 15 mois pour un assemblage traditionnel et de 36 mois pour un Millésimé. Notre stock moyen est de 3 années.

With this « liqueur de tirage », the wine undergoes a second fermentation inside the bottle. The yeasts consume the sugar, releasing alcohol and carbon dioxide. The wine is becoming sparkling,

This phenomenon both complex and delicate is essential because effervescence is the identity mark of Champagne.

In our grand-parents' cellars, it wasn't rare to see a part of the production disappear since they didn't control fermentation. Some bottles, made by glass blowers, had some flaws which provoked the inevitable when the wine was pressurized. On the contrary, as they didn't know the contained yeasts, the foam wasn't always a success.

As soon as they are stored, the bottles are going to age in the wine-grower's cellar. The ageing lasts at least 15 months for an extra dry champagne of no specific year and 36 months for a dated champagne. The wine-grower decides the end of the ageing when he considers the fullness of his wine to be correct and ready to be sold.





Six mois avant la commercialisation, les vins jugés à maturité vont être débarrassés des levures encore présentes dans la bouteille pour assurer la brillance du Champagne. Un cycle de plusieurs semaines va être nécessaire pour amener les levures près du bouchon. Les bouteilles sont remuées mécaniquement, mais certaines cuvées le sont encore manuellement.

Afin de pouvoir retourner la bouteille lors du dégorgement, les bouteilles sur pointe vont être présentées dans un bac de saumure qui va permettre la congélation d'une petite partie du vin où se trouvent les levures. Ainsi emprisonnées, elles ne peuvent plus se remélanger dans la bouteille.

En ouvrant la bouteille, sous la pression du CO₂ contenu, le dépôt est expulsé. Du vin de réserve, allié à du sucre de canne, va être ajouté pour compléter le niveau de la bouteille et arrondir le vin, entièrement dépourvu de sucre en fin de fermentation. C'est avec cette liqueur de dosage que le vigneron établit sa gamme de champagne : brut, sec, extra dry, demi-sec,...

Le bouchage final au liège est alors réalisé. Le muselet et la plaque de muselet viennent sertir le bouchon et la bouteille peut alors aborder la dernière étape de son vieillissement...

Six months before commercialization, the wine-grower starts moving his bottles in order to make all the impurities come down to the neck and clarify the wine. The moving can be automated thanks to 'rotating pallets', mastered by a very precise computer. The bottles end in a vertical position, ready to be released.

The neck of the bottles is plunged in a glycol bath: the sediment is thus frozen, and it is an ice cube containing all the impurities which is extracted at the opening. This is called the disgorging.

During this operation, the wine-grower adds a 'wayliquor' (wine AOC champagne and cane sugar). It is with this liquor that the wine-grower establishes his range of champagne: brut, sec, extra dry, dry, half-dry...

The bottles are then corked. The wire cap and its plate come to set the cork. The bottles can begin their last step of ageing before their commercialization.

Champagne Jean Comyn

7 bis, rue Fontaine Sainte Foy
02400 Mont Saint Père _ France

tél + 33 (0)3 23 70 28 79
fax + 33 (0)3 23 70 36 44

infos@champagne-jean-comyn.fr
www.champagne-jean-comyn.fr



JEAN COMYN