



Champagne

nel cuore dei vigneti

Dário Basile

Champagne

nel cuore dei vigneti

FRANCIA

fotografie di Dario Basile

























































Route touristique du
CHAMPAGNE







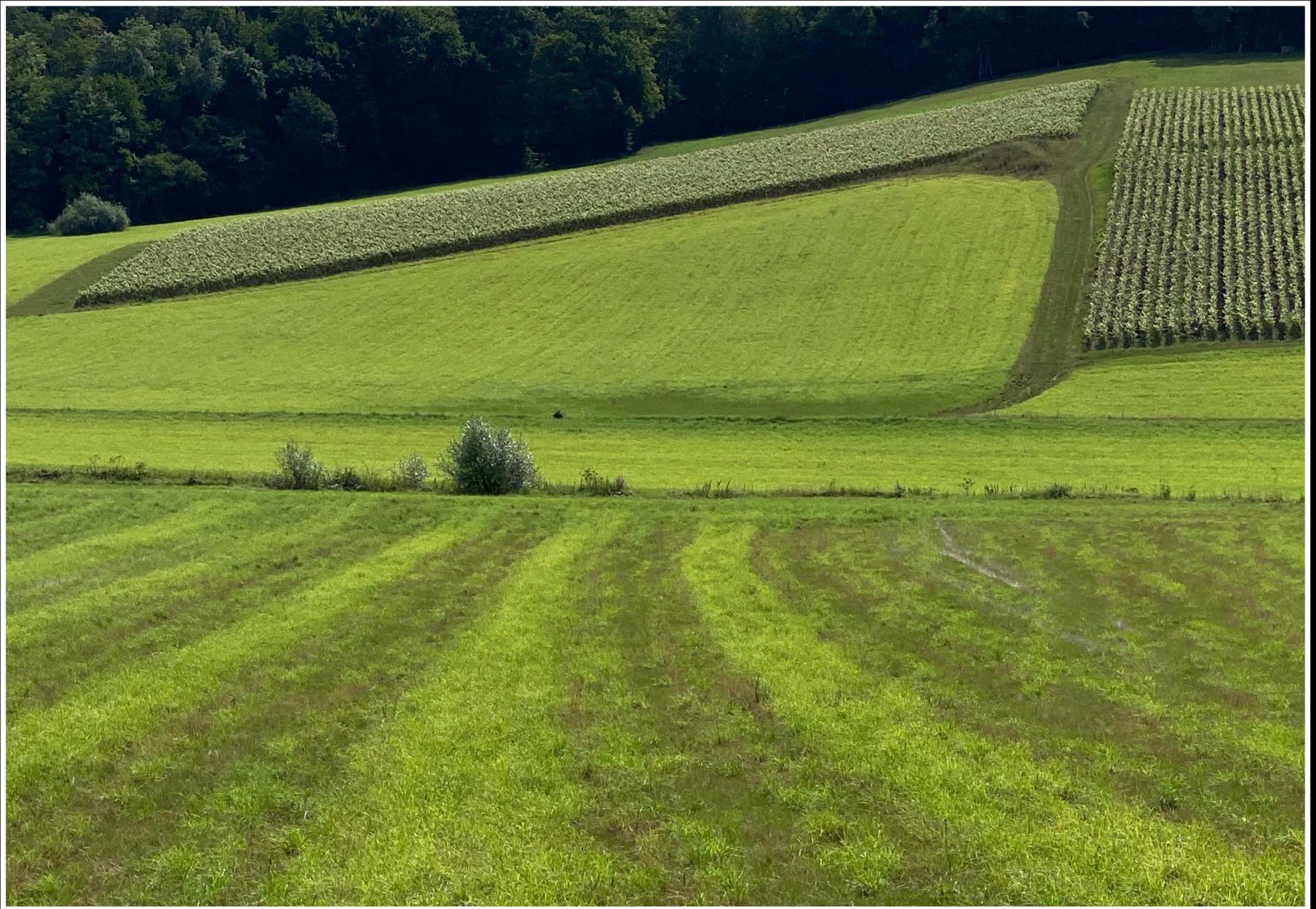




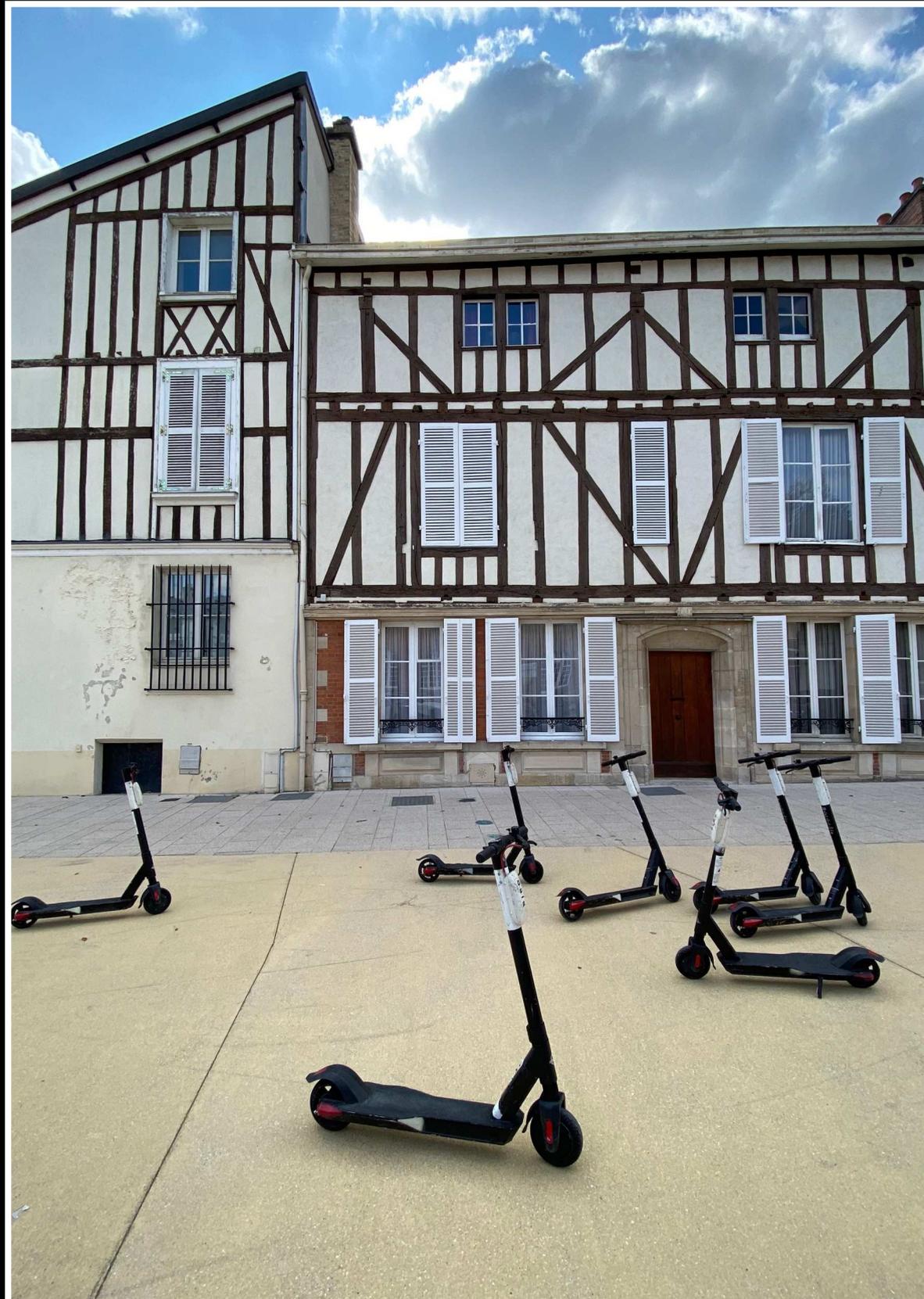






















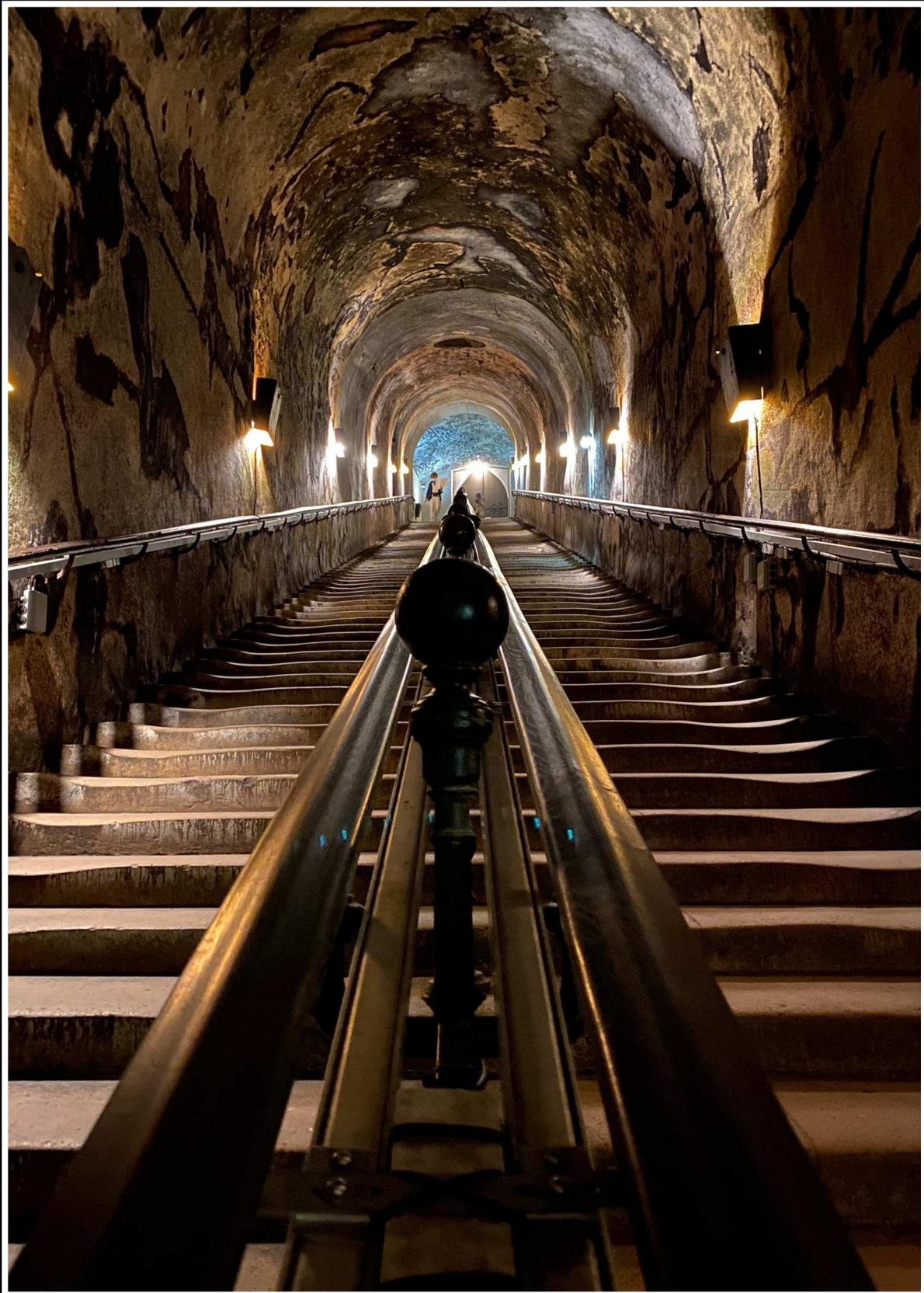














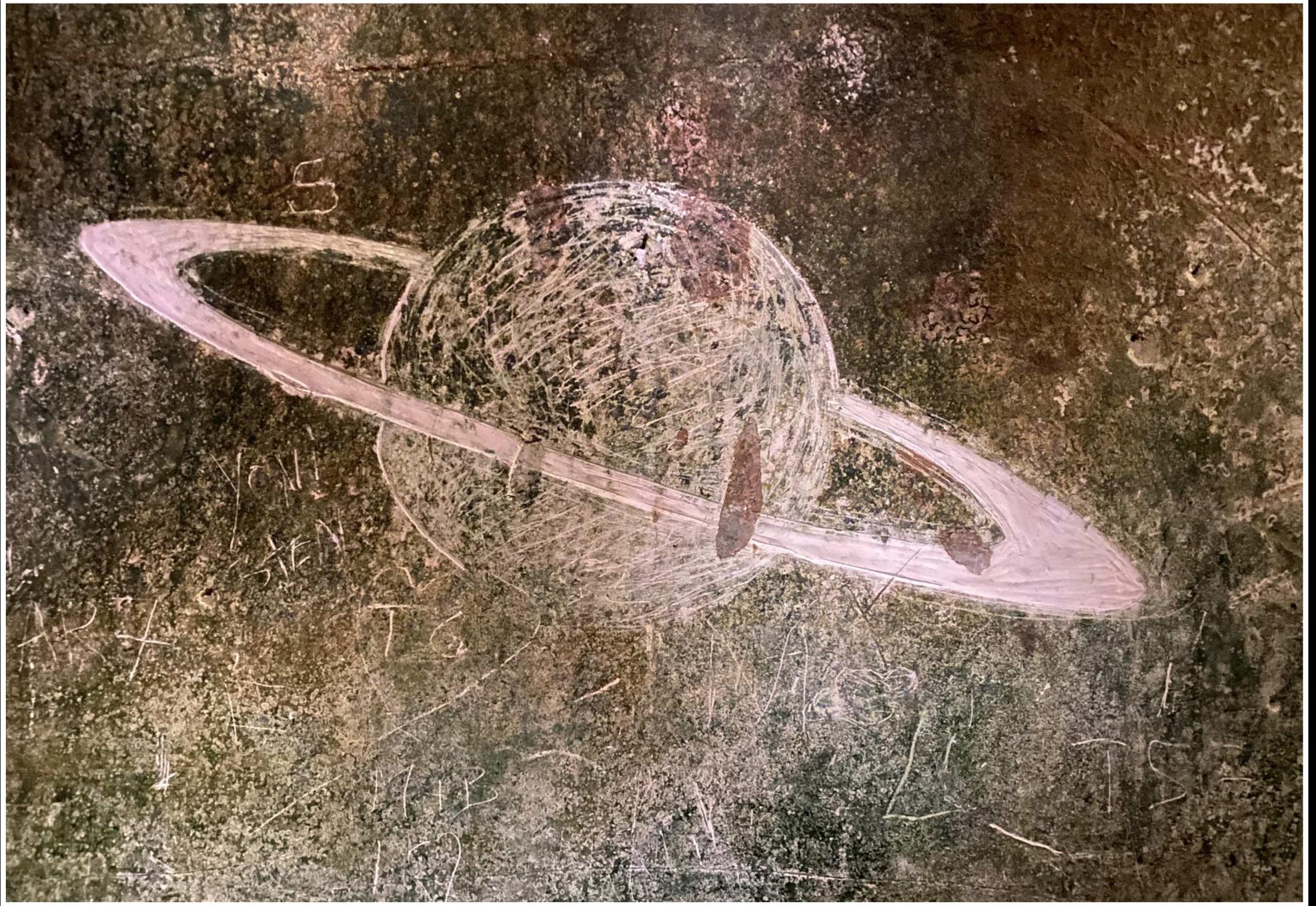
















Les étapes de l'élaboration du champagne
The steps of the champagne making process

4 L'ASSEMBLAGE
C'est la dernière étape de l'élaboration du champagne. Elle consiste à assembler les différents vins de base dans une bouteille de champagne. Cette opération est délicate et nécessite une grande expérience.

5 LA PRISE DE MOUSSE
C'est la transformation de cet assemblage de vin tranquille en vin effervescent, le Champagne. Les bouteilles sont stockées horizontalement, en couches parallèles, pour plusieurs années, à l'abri de la lumière et des courants d'air, à une température fraîche et constante, comprise entre 9 et 10 °C. Lorsque la prise de mousse sera terminée, les levures enrichies dans la bouteille lors du tirage, vont former un dépôt naturel.

THE FERMENTATION
The fermentation process (prise de mousse) is the transformation of this blend of still wines into a sparkling, effervescent one, the champagne. The bottles are stored horizontally, in parallel rows, for many years, sheltered from sunlight and air draughts, at a cool temperature between 9° and 10 °C. When the fermentation process is completed, the yeasts enclosed in the bottles during the bottling process (tirage) will form a natural sediment or deposit.

6 LES OPERATIONS DE REMUAGE
Les bouteilles sont placées sur des râteliers inclinés, à un angle de 45°, et sont remuées quotidiennement. Cette opération est délicate et nécessite une grande expérience. Elle permet de provoquer la formation d'un dépôt naturel dans le col de la bouteille.

THE RIDDLING
The riddling (remuage) - The bottles are placed inclined, at an angle, on racks, their necks facing downwards (position de remuage). The riddler is responsible for rotating the rack and to right, twice per week, to provoke the formation of a natural sediment in the neck of the bottle. This allows for the sediment to gather, and provokes supersaturation thereof, in order to create a natural sediment.



7 LE DÉGORGEMENT
Opération délicate qui consiste à provoquer l'expulsion du dépôt en s'aidant de la pression.

LES CAVES : LE TEMPS DE L'EFFERVESCENCE
THE CELLARS : THE TIME OF EFFERVESCENCE





