



SOISSONS 008 INFOS

<http://www.club41soissons008.org>

Année 2016 / 2017

Réunion statutaire n°3 du 12 Octobre 2016 Coopérative Viticole du MESNIL/OGER

41 Présents

BONNENFANT J.C	2
BOUCHER Luc	2
DAUTREMEPUITS J.P	2
FARADECHE Fabrice	2
FERTE Vincent	1
GALANO J.C	2
JACQUES Bertrand	2
LANDRY Laurent	1
LOUCHEZ Vincent	2
MAUPRIVEZ Frédéric	2
PARRY Christian	1
PICHARD JF	1
SMAL Franck	1
VALLECILLO Christine	1

Ordre du jour

Visite de la Coopérative
Dégustation

Menu

Buffet réalisé par
TENTATION TRAITEUR
51390 GUEUX

Le TOUR des POPOTTES

3^{ème} ETAPE : LE MESNIL/OGER

Course contre la montre par Equipe

Nous nous sommes quittés le mercredi 21 septembre , prêts a affronter les mysteres de Vueling , à destination de Naples. Eh bien, nous sommes revenus et nous sommes prêts pour une nouvelle etape.

Rendez vous a 17h , place St Christophe , pour un voyage beaucoup plus près.



Départ en Car vers le MESNIL /Oger, pour la visite de la Coopérative Viticole (UPR) par Gilles MARGUET, œnologue de cette coopérative et cousin de Corinne GALANO. Le timing est respecté à la lettre et la fine équipe arrive à 18h30 sur place.



Gilles est le monsieur avec le polo bleu.



Accueil chaleureux par Gilles MARQUET qui nous fait un petit rappel sur le Champagne avec quelques chiffres.

Rappel : Le Mesnil veut dire **La Grande Maison**.

L'UPR est une coopérative viticole (regroupant 640 adhérents) dont la valeur de capitalisation est de 60 Millions d'Euro.

Les loyers sont payés en nature par du raisin (Baux en nature). Elle récolte son raisin sur 310 hectares, dont 50% du jus part dans les maisons de champagne et les 50% restant sont pour les viticulteurs du Mesnil.

Peu de personnel : 17 à temps plein et 77 vendangeurs pendant les vendanges. « Il n'y a que des bons »

Résultats 2016 : 3.5 millions de kg de raisin, CA : 28 Millions d'euro, Rendement 2016 : 11 000 kg l'hectare un peu moins que 2015 (12000 kg) mais récolte plus courte.

Voilà pour les chiffres. Un petit rappel sur la champagne et le champagne avant de débiter la visite.

Pour faire du champagne, il faut un producteur, un acheteur et une voie d'eau pour le commerce.

Il faut aussi de l'eau et de la craie. Elle conserve l'eau l'été et elle boit quand il pleut et sert de réserve d'eau

On distingue alors les champagnes sur les parcelles situées sur les crêtes avec les forêts. Ils sont appelés vins de montagne et les parcelles situées dans les vallées : vins de vallées.

Enfin, le cépage utilisé est le chardonnay.

Nous avons 17 grands crus dans le champagne. Ils ont situés dans l'axe de la coulée crayeuse et le village du Mesnil est en entier grand cru.

Gilles, pour terminer son introduction, précise 2 points de la mentalité champenoise. Il n'existe qu'une seule appellation champagne (terroir) et un seul syndicat de vigneron et négoce.

La Fabrication du CHAMPAGNE :

1ere Etape : le raisin arrive en caisses métalliques standardisées, dans la salle de tri et de nettoyage (appelé le gymnase vu sa taille). Triage automatique et envoi vers le pressage. Le pressage doit être lent pour ne presser que la pulpe.

3 *Pressages* successifs par air bag et de la sort le jus. Il reste une matière solide que l'on appelle la rebêche et qui sert à faire la fine de champagne. A 7h00 du matin, le lendemain, toute la récolte est traitée et les installations sont nettoyées. Les blocs opératoires n'ont rien à envier à ces salles. Il faut 1 hectolitre d'eau, pour le nettoyage et le reste, pour 1 hectolitre de vin.



Ensuite arrive le stockage, dans des cuves en Inox. Avant les années 50, les cuves étaient en béton. Apparition de l'inox en 1970. Les cuves actuelles datent de 2008. Utilisation de moins d'eau pour le nettoyage. La fermentation débute et le vin est nature, titrant 11 °/l et sans bulles.



2^{ème} Etape : l'Assemblage

Etape importante qui permet au champagne d'avoir un **Gout Maison**. C'est l'art de la vinification. On part de cuvée avec des conditions d'obtention différentes. Il est utilisé des vins de réserve pour retrouver le gout maison du champagne.

Au Mesnil, on a 6 ans de collection en vins de réserve. 30% de chaque récolte, chaque année, part en vin de réserve. C'est aussi « l'assurance » de la Maison.

4 Œnologues travaillent au Mesnil (dont Gilles).

Le champagne du Mesnil tire sur l'aubépine. Il est constitué de 10% de vin de réserve et 90% du vin de l'année.

PS ; il existe quand même 12 parcelles sélectionnées pour faire un vin d'assemblage (même exposition, même sol et même âge).

3ème ETAPE : *Le passage en cave et la fabrication de la bulle.*

On ajoute du sucre et de la levure. La présence de 24g de sucre /bouteille crée une pression de 6 kg. Cela explique la forme de la bouteille avec un cul, créée par les anglais.

Appellation champagne apparait en 1907. Il faut distinguer le crémant, avec peu de bulles et que 5g/l de sucre et le champagne (beaucoup de bulles). L'appellation crémant est interdite en Champagne.

D'une durée de 3mois, la fermentation (tête en bas) avec remuage automatique, permet la migration du dépôt qui est expulsé par dégazage en plongeant le col dans du glycol à - 28°.

On ajoute de la liqueur : 9g/l donne le brut et 5g/l donne l'extra brut (5 ans de cave)

Puis on met la capsule, le muselet et la bouteille est prête.

On distingue enfin le champagne brut sans année (3 ans de cave) et le brut prestige (10 ans de cave).



4ème ETAPE : *La dégustation avec un somptueux buffet.*



On a goûté :

Un vin de taille

Un vin de cuvée

Un champagne Extra brut

Un Mesnil brut 2005 Prestige

Un Mesnil 1997 (âge de sa fille)

Un Mesnil Reserve 1980 (foie gras)

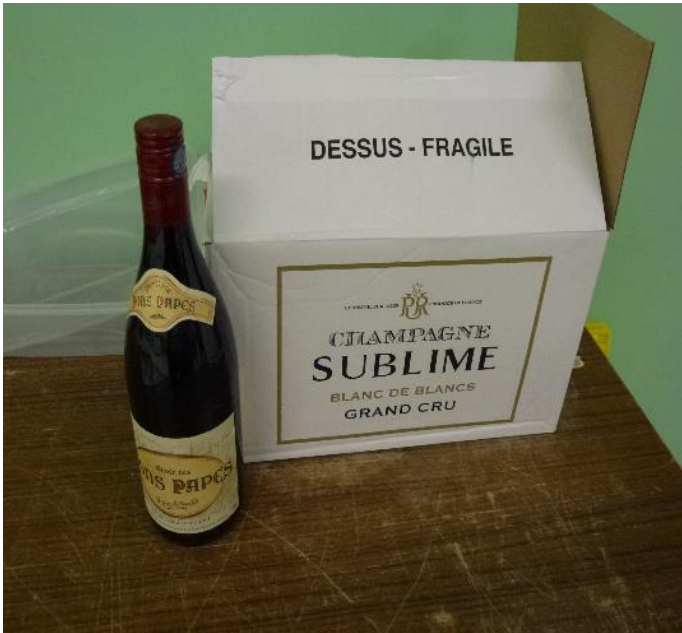
Un champagne Rosé le Mesnil avec les desserts.

Et tout le monde a fini ses verres sauf pour les 2 premiers vins.

5^{ème} ETAPE ; *Le retour* sur Soissons en car.

Le retour a été bien calme. Les ronfleurs ont pris possession du bus. Tout le monde a récupéré son véhicule pour un sommeil bien mérité.

Deux photographies ont cependant attiré mon attention :



Est-ce le vin de réserve ?



Est-ce l'origine de l'expression picarde :
avoir la tête dans l'cuve ?

Un Grand Merci à Gilles, Corinne et Jean-Christophe pour cette belle visite.

Bonne nuit. Faites de beaux rêves.

Le secrétaire

Prochaine réunion : le Jeudi 27 Octobre 2016, au Grenadin

Reunion1+1

Secrétariat ; Jean-Christophe BONNENFANT

Port : 06 07 09 25 81

Mail : jcbonnenfant@wanadoo.fr