

Champagne, le vin secret

sous la direction de Richard Marchal

484 pages / ISBN 978-2-915271-41-6 / 55 € TTC



« Champagne, le vin secret » est le fruit d'un travail collectif, mené par dix-sept auteurs passionnés et désireux de partager leur savoir, tous spécialistes du domaine. Simple et attrayant, ce livre est une synthèse de toutes les connaissances mise en œuvre pour produire du champagne. Il s'articule autour de trois thématiques : la Champagne viticole (histoire, organisation, AOC), le vignoble champenois (pépinières, vignes et terroirs), le vin de Champagne (vinifications, bouchon, enjeux environnementaux, magie des bulles). Tous les amateurs et passionnés de champagne, les acteurs et futurs acteurs de la filière viti-vinicole – vinificateurs, vigneron, œnologues, étudiants en œnologie – mais aussi les enseignants, les sommeliers et les cuisiniers trouveront ici toutes les réponses à leurs interrogations et seront à même de mieux comprendre ce vin magique. Ce livre est illustré par de nombreuses photos jamais publiées, réalisées au vignoble, dans les maisons de champagne, dans les coopératives et chez les vigneron.

commandez l'ouvrage :

en ligne sur www.lcdpu.fr ou chez votre libraire

Table des matières

1^{ère} partie : la Champagne viticole

Patrick Demouy

Histoires des vins de Champagne

Catherine Chamourin

L'organisation du champagne

Eric Champion

L'appellation d'origine contrôlée : la garantie d'une qualité résultant d'un terroir

2^{ème} partie : le vignoble champenois

Geoffrey Orban

Les terroirs de la Champagne

Etienne Goutorbe

D'où vient la vigne produisant le raisin du champagne ?

Essaïd Aït Barka, Florence Fontaine, Christophe Clément

Cycle végétatif et reproducteur de la vigne

Vincent Faihy

Quelle viticulture durable pour la Champagne ?

S. Compant, L. Sanchez, A.L. Varnier, S. Dorey, E. Aït Barka, F. Baillieul, C. Clément. Nouvelles stratégies de lutte contre les maladies de la vigne

3^{ème} partie : le vin de Champagne

Georges Hardy

La vinification champenoise et l'élaboration du champagne

Andrei Prida.

Vinification et élevage sous bois

Geoffrey Orban

Liège et champagne

Christophe Landat

Le champagne et l'environnement : quels enjeux ?

Bertrand Robillard

Recherche appliquée et œnologie

Françoise Roure, Dominique Leboeuf, Gilles Masson

Les vins de Champagne rosés

Richard Marchal

La magie des bulles