

Tutto quello che avreste voluto conoscere sullo

Champagne

Régions, Terroirs & Villages

Con il termine "**Terroir**" si usa riferirsi ad aspetti molto più complessi che la semplice composizione del terreno: il concetto di terroir comprende infatti suolo, sottosuolo, pendenza, esposizione, zona geografica e perché no, ambiente umano e storico. Uno degli elementi più caratterizzanti è il suolo: composto da marna calcarea di sedimenti marini successivamente affiorati con gli assestamenti della crosta terrestre. Questo strato di gesso che ha il potere di immagazzinare e restituire il calore del sole, assicura un perfetto drenaggio delle acque in eccesso, assorbe l'eccesso di umidità nei periodi piovosi e lo rilascia gradualmente nei periodi più siccitosi evitando alla pianta pericolosi stress idrici.

Geologicamente risale a 70 milioni di anni. Bouquet ed eleganza derivano principalmente da esso. Il vigneto si estende per circa 30 mila ettari nel nord della Francia, in una zona climaticamente "al limite" per la coltivazione della vite. Il clima è tendenzialmente continentale (inverni rigidi ed estati calde) ma è mitigato dalle correnti atlantiche spesso portatrici di perturbazioni.

Travaux des vignes

Vigne franche de pied – sur pied franc – Vigna originaria, "Vitis vinifera" non innestata.

Attualmente la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. In Champagne questa calamità appare nel 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si iniziò decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono in Champagne solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno con viti su piede originario, ad Aÿ di proprietà della maison Bollinger che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne "Vieilles Vignes Françaises".

Il **Vigner** è colui che coltiva la vite.

Sigle sulle etichette

R.M.	=	Récoltant Manipulant
N.M.	=	Négociant Manipulant
R.C.	=	Récoltant Cooperateur
C.M.	=	Coopérative de Manipulant
M.A.	=	Marque d'Acheteur
S.R.	=	Société de Récoltants

Cépages

Le uve coltivate sono tre:

Lo **Chardonnay** (a bacca bianca) che apporta freschezza, finezza e nerbo agli assemblaggi. Se vinificato in purezza (Blanc de blancs) origina vini leggeri adatti da aperitivo o apertura pasto.

Il **Pinot Nero** (a bacca rossa) conferisce corpo e spessore agli uvaggi anche se risente in modo particolare degli andamenti climatici. Vinificato da solo o con il P. Meunier dà origine al "Blanc de Noirs".

Il **Pinot Meunier** (a bacca rossa) dona ai vini fruttuosità e immediatezza grazie anche a una acidità contenuta.

Serve spesso a legare i due caratteri – solitamente inconciliabili – di Chardonnay e Pinot Nero. Tutte le fasi della coltivazione sono rigidamente e minuziosamente regolamentate dallo **Statut Champenois**.



Pressurage

Pigiatura è l'operazione che consiste nell'estrarre il succo dai chicchi, separandolo dalle materie solide dell'uva: raspi, bucce, vinaccioli per mezzo dei **Pressoirs** (torchi), che in Champagne sono abitualmente situati in locali appositi in mezzo ai vigneti; quelli tradizionali sono larghi e bassi e contengono 4000 chili di uva. Sia questi che quelli più moderni hanno la caratteristica di permettere pigiature rapide ma soffici, il che evita l'estrazione del colore dalle bucce delle uve nere.

Fermentation

Gli Champagnes sono sottoposti a due fermentazioni: la prima (fermentazione alcolica) avviene in **Cuves** (grandi tini) di acciaio inossidabile e talvolta in fusti di legno; la seconda (presa di spuma) avviene in bottiglia. Ai vini tranquilli ottenuti con la prima fermentazione (opportunamente assemblati nella **cuvée**) si aggiungono zuccheri e lieviti, dopo di che si imbottigliano (**tirage**) e si lasciano in posizione orizzontale permolti mesi nelle cantine a temperatura costante (10-11°C). I lieviti provocano una seconda fermentazione, trasformando lo zucchero in anidride carbonica ed alcool. La finezza del perlage e la sua persistenza nel bicchiere dipendono dalla cura con la quale si segue questa seconda fermentazione (che deve essere lenta ed a bassa temperatura) e dalla durata dell'invecchiamento. Alla fine della presa di spuma la pressione interna raggiunge circa le 6 atmosfere e la gradazione alcolica aumenta di circa un grado rispetto all' iniziale.



Une Cuvée pour chaque terroir

- Viene definito **Cuvée** il mosto ottenuto dalla prima spremitura delle uve (su 4000 Kg di uve si ottengono 2050 litri di cuvée e 500 litri di taille);
- Cuvée è il risultato dell'**assemblage** di vini tranquilli provenienti da vitigni, cru ed annate diverse, che con l'aggiunta di zucchero e lieviti darà luogo alla presa di spuma;
- Abitualmente durante l'assemblaggio delle Cuvée viene impiegato, il **Vin de Réserve** (vino di riserva). Si tratta di riserve di annate precedenti che servono per aggiustare le vendemmie deficitarie sotto qualche profilo..

Tirage en bouteille

Messa in bottiglia, è la fase del riempimento delle bottiglie per la seconda fermentazione. Dopo aver opportunamente miscelato lieviti e zuccheri al vino che deriva dall'assemblage, si riempiono e si tappano le bottiglie che Iniziano la fase di "presa di spuma". Una parte importante hanno i lieviti (**Levures**) cellule vegetali presenti naturalmente sugli acini d'uva, che si riproducono nel mosto e provocano la fermentazione alcolica; sono di diversissima tipologia e raggruppate in famiglie. I lieviti sono tipici delle varie regioni vinicole: quelli selezionati in Champagne contribuiscono a caratterizzare la tipologia dei vini prodotti nella regione.

Prise de mousse

Presa di spuma è la seconda fermentazione che rende i vini spumeggianti, per l'anidride carbonica sviluppata dai lieviti. In Champagne questa fase avviene sempre e solo in bottiglia ed in tutta la regione è proibito per legge produrre qualsiasi altro vino spumante ed usare altri metodi di produzione.

Vieillissement sur lies

Invecchiamento sui depositi (**fecce**), fase di affinamento degli Champagnes, dopo il completamento della "presa di spuma". Sviluppa nel vino caratteri dovuti all'autolisi dei lieviti, con profumi molto evoluti e diversi da quelli originari del mosto. Questa fase arricchisce ulteriormente la struttura aromatica e gustativa degli Champagnes.

Pointage, Remuage, dépointage

Il primo termine deriva da "**Pointe**" punta, posizione verticale, capovolta, delle bottiglie di Champagne. Si conservano così "sur pointes" le bottiglie che hanno terminato il "**Remuage**" in attesa del "**Dégorgement**".



Il termine **Remuage** ovvero **scuotitura** definisce l'operazione con la quale viene fatto scendere contro il tappo della bottiglia il deposito formatosi durante la "presa di spuma". Attualmente il remuage viene effettuato da speciali macchine automatiche (gyropalettes), programmate da un computer mentre un tempo veniva fatto manualmente (a la volée). Le bottiglie, poste con il collo all'ingiù sulle **pupitres**, venivano periodicamente scosse con energia, ruotate di un ottavo di giro ogni volta e progressivamente inclinate fino a quando (raggiunta la posizione quasi verticale) il sedimento si raccoglieva tutto concentrato a contatto della "**bidule**" sotto il tappo; da questo momento la bottiglia è pronta per il "**dégorgement**".

Dégorgement

Sboccatura, ha lo scopo di eliminare il deposito formatosi nella bottiglia durante la presa di spuma e si effettua subito dopo. Il collo delle bottiglie capovolte viene immerso in una soluzione refrigerante a meno 25°C, che congela circa 2 cm di vino e forma un ghiacciolo che la "**bidule**" (capsula di plastica posta all'interno del tappo a corona prima della presa di spuma; la sua sagoma speciale facilita la raccolta dei sedimenti durante il remuage e mantiene compatto il ghiacciolo che verrà espulso dalla pressione interna al momento del **dégorgement**.) rende più compatto.

Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna espelle il ghiacciolo che incorpora le fecce. La piccola quantità di vino e di spuma fuoriscita viene rabboccato con la **liqueur d'expédition** e la bottiglia è tappata definitivamente con classico turacciolo di sughero multistrato.



Dosage

Con questo termine si definisce l'operazione di inserimento della **liqueur d'expédition** durante il **dégorgement**. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini **pas-dosé** e **nature** indicano l'assenza di liqueur d'expédition. Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri:

Brut Nature: residuo zuccherino inferiore o uguale a 3 grammi/litro (senza aggiunta di zucchero dopo la presa di spuma).

Extra Brut : inferiore o uguale a 6 g/l adatto soprattutto come aperitivo ed eventualmente da pasto. E' meglio non accompagnarlo ai desserts.

Brut: da 0 a 15 g/l da aperitivo, ma sempre di più anche da pasto.

Extra Dry: da 12 a 20 g/l da aperitivo per chi ama le morbidezze.

Sec: (fra 18 e 35 g/l) è un secco più moderato da considerare con gelati ed eventualmente desserts non dolci.

Demi-sec: (tra 33 e 50 g/l di zuccheri residui) fra l'abboccato e l'amabile, ha una tendenza dolce più marcata ed è adatto con i desserts.

Doux: (oltre i 50 g/l) è dolce ma equilibrato da freschezza acida e sapidità.

A fine pasto con i dessert ma anche con foie-gras o formaggi se invecchiato.

Rosé: viene generalmente prodotto con un vino base (85-95% a cui viene aggiunto vino rosso da uve Pinot Noir (Coteaux Champenois Rouge) in ragione del 5 – 15% (**Rosé d'Assemblage**). Il vecchio metodo (**Rosé de Saigné**) si ottiene con la macerazione e il contatto delle bucce da 36 a 48 ore prima della fermentazione. **L'Occhio di Pernice (Œil de Perdrix)** ha in più la surmaturazione che da una venatura leggermente rosata al mosto che si conserva per tutta la vinificazione.

Bouchage et museletage

Applicazione del tappo, operazione della tappatura finale con lo speciale turacciolo di sughero delle bottiglie di Champagne prima del confezionamento e spedizione.

Il **Bouchon en liege** (turacciolo di sughero) è il tappo caratteristico, perfettamente cilindrico in origine e a forma di fungo dopo l'imbottigliamento. Per gli Champagnes si usano tappi speciali di conglomerato ai quali vengono applicate dure rondelle di sughero vergine per garantire la migliore qualità e la tenuta alla pressione. Il sughero per i tappi di Champagne non deve essere né troppo duro né troppo morbido, per assicurare la perfetta tenuta nel tempo.

Il termine "**museletage**" indica la gabbietta (muselet) in filo di ferro che serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini spumanti. Tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto "**plaque de muselet**" che in Champagne porta quasi sempre i simboli o il marchio del produttore. Inventato da Adolphe Jacquesson, che lo brevettò nel 1844, è di solito riccamente decorato ed ha dato origine ad un accanito collezionismo che dalla Francia si sta espandendo in Spagna, Italia e nel mondo intero.



Habillage, etiquetage

Confezione, etichetta, capsula, collare costituiscono la confezione delle bottiglie di Champagne. Sino alla fine del 1600 le bottiglie di Champagne erano completamente nude: a metà del 1700 cominciarono ad essere incollati sulle bottiglie dei piccoli pezzi di carta scritti a mano. Le prime vere etichette con decorazioni elaborate, paragonabili alle attuali, vennero usate da alcuni negozianti in Champagne attorno al 1820.

Vendanges

Vendemmia, questo termine al singolare indica le uve ottenute con il raccolto; "Vendanges" al plurale ha più significati: "la raccolta delle uve" ed il complesso di operazioni della raccolta dall'inizio sino alla conclusione delle stesse.

Spécial Club

Il Club "Tresors de Champagne" creato nel 1971 da una dozzina di "vignerons" provenienti da antiche famiglie desiderose di far conoscere meglio l'originalità degli Champagnes dei Vignerons attraverso Cuvée di Prestigio raggruppa oggi 28 cantine che intendono esprimere al meglio i grandi millesimi.

Per appartenere a questo circolo di qualità bisogna conformarsi alle esigenze di statuti e regole molto precise, che obbligano ad effettuare l'elaborazione delle Cuvée in modo interamente autonomo a partire dalla vigna e conformandosi ad una carta viticola volta al rispetto del terroir.

Offrire una bottiglia di Spécial Club assicura la degustazione di uno champagne eccezionale, il meglio della gamma di un domaine situato in un terroir particolarmente vocato e vinificato da un proprietario-vigneron-indipendente e soprattutto appassionato. Questo ci permette di scoprire le sensazioni uniche che procura un grande bollicina che è il riflesso del credo "di vini...di terre...di uomini".

Fare bene con un territorio privilegiato è normale, superarsi è lo scopo al quale non è sempre facile arrivare.

Ed è questo, perciò, l'obiettivo della Cuvée Spécial Club.



Cru

Vigneto, vocabolo enologico francese a cui è stato attribuito nel tempo un significato molto complesso e difficilmente traducibile con una sola parola, in altre lingue. Il termine indica insieme i concetti di notorietà, originalità e qualità di un vigneto, quindi esprime le caratteristiche "superiori" di un particolare terreno dei vitigni che vi sono coltivati e delle uve che vi vengono raccolte. In Champagne la scala dei cru sta ad indicare la classificazione dei vigneti su tassi percentuali qualitativi rispetto al migliore a cui si attribuisce il 100%. Esistono 17 cru al 100% (Grand Crus) che sono:

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Ambonnay | 7. Bouzy | 13. Sillery |
| 2. Avize | 8. Louvois | 14. Puisieulx |
| 3. Aÿ | 9. Milly | 15. Tours-sur-Marne |
| 4. Beaumont-sur-Vesle | 10. Le Mesnil-sur-Oger | 16. Verzenay |
| 5. Chouilly | 11. Oger | 17. Verzy |
| 6. Cramant | | |


Paesi e villaggi della Champagne con classificazione e percentuali












Ambonnay	100%	- 80% PN e 20% CH	Ludes	94%	- 30% PN, 50% PM, 20% CH
Arconville 80 %	80%	- 90% PN, 5% PM e 5% CH	Milly	100%	- 89% PN, 4% PM, 7% CH
Avenay	93%	- 73% PN, 15% PM, 12% CH	Mancy	88%	- 5% PN, 55% PM, 40% CH
Avirey-Lingey	80%	- 90% PN, 10% CH	Mardeuil	84%	- 30% PN, 60% PM, 10% CH
Avize	100%	- 100% CH	Mareuil-sur-Aÿ	99%	- 82% PN, 9% PM, 9% CH
Aÿ	100%	- 86% PN, 4% PM, 10% CH	Merly	84%	- 30% PN, 45% PM, 25% CH
Bagneux-la-Fosse	80%	- 99% PN, 1% CH	Merrey-sur-Arce	80%	- 85% PN, 10% PM, 25% CH
Bainot-sur-Laignes	80%- 90%	PN, 10% CH	Mesneaux, Les	90%	- 50% PM, 50% CH
Bar-sur-Aube	80%	- 75% PN, 17% PM, 8% CH	Mesnil-sur-Oger, Le	100%	- 100% CH
Bar-sur-Seine	80%	- 68% PN, 3% PM, 29% CH	Montbré	94%	- 30% PN, 40% PM, 30% CH
Beaumont-sur-Vesle	00%	- 95% PN, 5% CH	Montgenost	85%	- 6% PN, 3% PM, 91% CH
Bergères-les-Vertus	95%	- 5% PN, 95% CH	Montgueux	80%	- 12% PN, 1% PM, 87% CH
Bethon	5%	- 20% PN, 80% CH	Moslins	83%	- dei soli 15 ettari piantati c'è un'uguale percentuale fra PN, PM e CH
Bezannes 90%	- 100%	CH	Moussy	89%	- 4% PN, 76% PM, 20% CH
Billy-le-Grand	95%	- 25% PN, 75% CH	Mutigny	93%	- 65% PN, 30% PM, 5% CH
Bisseuil	95%	- 80% PN, 20% CH	Neuville-aux-Larris	84%	- 5% PN, 90% PM, 5% CH
Bligny	80%	- 81% PN, 5% PM, 14% CH	Neuville-sur-Seine	80%	- 90% PN, 5% PM, 5% CH
Bouilly	86%	- 18% PN, 72% PM, 10%	Œuilley	84%	- 40% PN, 55% PM, 5% CH
CHBoursault	84%	- 26% PN, 67% PM, 7% CH	Oger	100%	- 100% CH
Bouzy	100%	- 88% PN, 1% PM, 11% CH	Oiry	100%	- 100% CH
Breuil, Le	83%	- 10% PN, 87% PM, 3% CH	Pargny-les-Reims	90%	- 14% PN, 82% PM, 4% CH
Brouillet	85%	- 20% PN, 60% PM, 20% CH	Piery	90%	- 20% PN, 65% PM, 15% CH
Buxeuil	80%	- 90% PN, 1% PM, 9% CH	Pouillon	84%	- 10% PN, 82% PM, 8% CH
Celles-sur-Ource	85%	- 85% PN, 10% PM, 5% CH	Prouilly	85%	- 20% PN, 75% PM, 5% CH
Cerseuil		Non classificato - Non ha vigneti	Puisieulx	100%	- 60% PN, 9% PM, 31% CH
Châlons-en-Champagne	98%	- Non ha vigneti	Reims	88%	- 31% PN, 38% PM, 31% CH
Chamery 90%	- 27% PN, 55% PM, 18% CH		Reuil	86%	- 25% PN, 70% PM, 5% CH
Champillon	93%	- 45% PN, 47% PM, 8% CH	Riceys, Les	80%	- 96% PN, 2% PM, 2% CH
Charly-sur-Marne	80%	- 5% PN, 85% PM, 10% CH	Rilly-la-Montagne	94%	- 40% PN, 30% PM, 30% CH
Château-Thierry	80%	- 14% PN, 78% PM, 8% CH	Romery	85%	- 20% PN, 60% PM, 20% CH
Châtillon-sur-Marne	83%	- 20% PN, 60% PM, 20% CH	Saint-Martin-d'Ablois	86%	- 5% PN, 85% PM, 10% CH
Chaumuzy	83%	- 1% PN, 98% PM, 1% CH	Saulchery	80%	- 3% PN, 95% PM, 2% CH
Chavot	88%	- 5% PN, 65% PM, 30% CH	Sermiers	89%	- 20% PN, 75% PM, 5% CH
Chenay	84%	- Non ci sono vigneti degni	Serzy-et-Prin	86%	- 5% PN, 93% PM, 2% CH
Chigny-les-Roses	94%	- 20% PN, 65% PM, 15% CH	Sillery	100%	- 48% PN, 8% PM, 44% CH
Chouilly	100%	- 2% PN, 98% CH	Taissy	94%	- 23% PN, 45% PM, 32% CH
Coligny	90%	- 10% PN, 90% CH	Tauxières	99%	- 80% PN, 5% PM, 15% CH
Colombé-le-Sec	80%	- 80% PN, 10% PM, 10% CH	Tours-sur-Marne	100%	- 60% PN, 40% CH
Courferon 80%	- 93% PN, 1% PM, 6% CH		Trépail	95%	- 13% PN, 87% CH
Cramant	100%	- 100% CH	Trigny	84%	- 25% PN, 69% PM, 6% CH
Cuchery	84%	- 13% PN, 83% PM, 4% CH	Trois-Puits	94%	- 45% PN, 45% PM, 10% CH
Cuis	95%	- 19% PN, 9% PM, 90% CH	Urville	80%	- 70% PN, 20% PM, 10% CH
Cumières 93%	- 47% PN, 39% PM, 14% CH		Vandières	86%	- 80% PN, 85% PM, 7% CH
Damery	89%	- 19% PN, 72% PM, 9% CH	Verzenay	100%	- 90% PN, 10% CH
Dizy	95%	- 29% PN, 41% PM, 30% CH	Verzy	100%	- 80% PN, 20% CH
Écueil	90%	- 85% PN, 5% PM, 10% CH	Villedommange	90%	- 30% PN, 65% PM, 5% CH
Épernay	88%	-	Villeneuve-Renneville	95%	- 100% CH
Étoges	85%	- 7% PN, 72% PM, 21% CH	Villers-Allerand	90%	- 27% PN, 55% PM, 18% CH
Etréchy	90%	- 100% CH	Villers-Marmery	95%	- 5% PN, 95% CH
Festigny	84%	- 4% PN, 95% PM, 1% CH	Villers-sous-Châtillons	86%	- 9% PN, 95 PM, 1% CH
Fontette	80%	- 80% PN, 20% CH	Ville-sur-Arce	80%	- 93% PN, 3% PM, 4% CH
Grauves	95%	- 1% PN, 15% PM, 84% CH	Villevenard	85%	- 3% PN, 70% PM, 27% CH
Gueux	85%	- 8% PN, 89% PM, 3% CH	Vinay	86%	- 11% PN, 71% PM, 18% CH
Gyé-sur-Seine	84%	- 94% PN, 2% PM, 4% CH	Vincelles	86%	- 30% PN, 55% PM, 15% CH
Hautvillers	93%	- 34% PN, 53% PM, 13% CH	Volpreux	95%	- 100% CH
Janvry	85%	- 20% PN, 75% PM, 5% CH	Grigny	89%	- 20% PN, 40% PM, 40% CH
Jouy-les-Reims	90%	- 23% PN, 68% PM, 9% CH			
Landreville	80%	- 80% PN, 20% CH			
Leuvrigny	84%	- 8% PN, 90% PM, 2% CH			
Louvois	100%	- 90% PN, 10% CH			


PN = Pinot Noir
 PM = Pinot Meunier
 CH = Chardonnay

Le Champagne

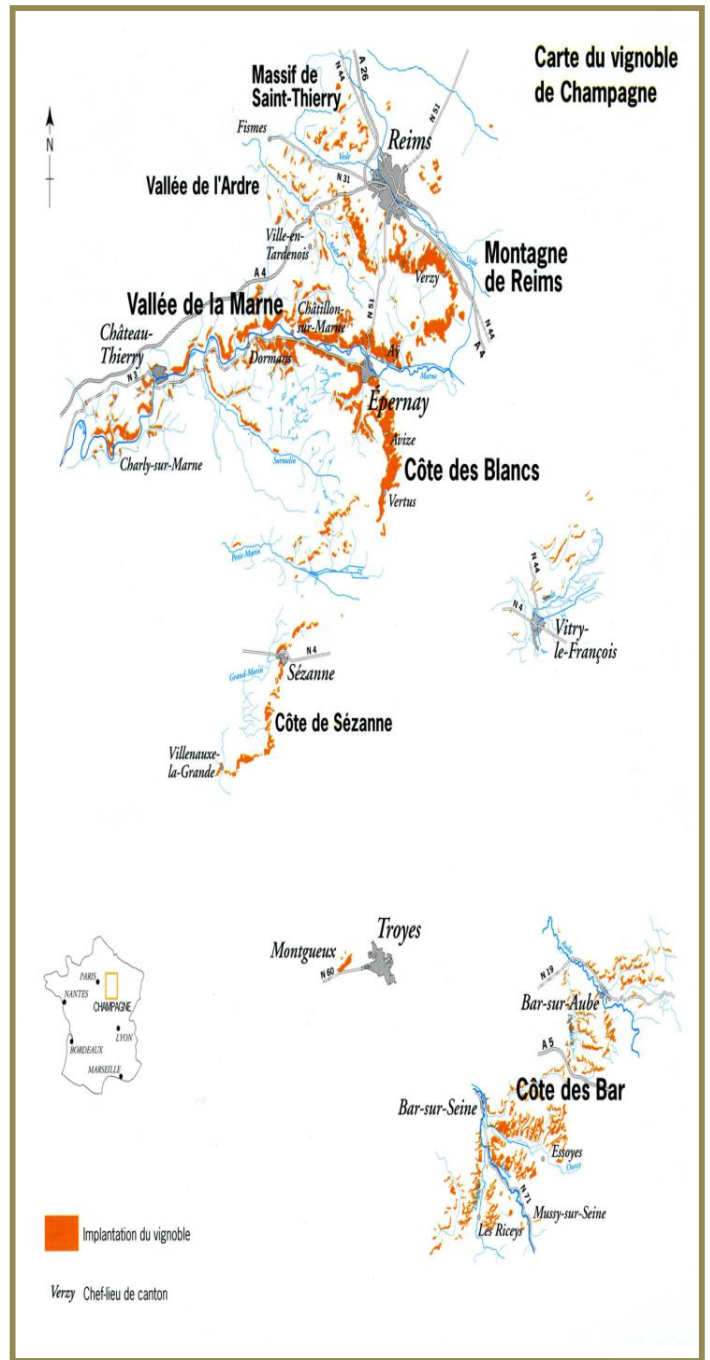
ses CONTENANTS



-  **NABUCHODONOSOR***
 20 bouteilles (15 litres)
Roi de Babylone (605-562 av. J.C.)
-  **BALTHAZAR***
 16 bouteilles (12 litres)
Régent de Babylone. Fils de Naboude (-539 av. J.C.)
-  **SALMANAZAR***
 12 bouteilles (9 litres)
Roi d'Assyrie (859-824 av. J.C.)
Fils d'Assour Ninsipal
-  **MATHUSALEM°**
 8 bouteilles (6 litres)
Personnage biblique ayant vécu 969 ans
-  **REHOBOAM***
 6 bouteilles (4,5 litres)
Terme propre au savoir faire monastique champenois
-  **JEROBOAM°**
 4 bouteilles (3 litres)
Fondateur et 1^{er} souverain d'Israël (928-908 av. J.C.)
-  **MAGNUM***
 2 bouteilles (1,5 litre)
-  **BOUTEILLE***
 (75 cl)
-  **DEMI-BOUTEILLE***
 (37,5 cl)
-  **QUART***
 (18,75 cl et 20 cl)
-  **HUITIEME***
 (9,4 cl)



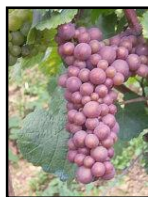
* utilisés couramment ° pour des occasions exceptionnelles * pour des réceptions de légende



Arbanne



Chardonnay



Fromenteau



Petit Meslier



Pinot Blanc



Pinot Meunier



Pinot Noir

Alcune immagini ed informazioni sono tratte dal sito www.maisons-champagnes.com che ringraziamo.

I TERRITORI

L'Aisne

E' un dipartimento francese, facente parte della regione della Piccardia. Il nome del dipartimento deriva dal nome del fiume omonimo che scorre nel suo territorio, percorrendolo da est ad ovest bagnando Soissons. Il territorio è costituito da altopiani di scarsa altitudine (la quota sul livello del mare va dai 284 m nella parte settentrionale ai 57 m della valle dell'Oise) o da catene di colline separate da valli con fiumi e torrenti. Il paesaggio ha scarse grandiosità, ma è ricco di foreste. Climaticamente appartiene alla zona parigina, con scarse escursioni termiche e tempo umido e variabile. Le temperature tendono a diminuire verso nord-est, in direzione delle alture delle Ardenne e del Belgio.

La Vallée de la Marne

E' caratterizzata da una elevata presenza di Pinot Meunier quindi di vini semplici e di immediata bevibilità, soprattutto nel versante che va da Epernay a Château Thierry. Nella parte invece più orientale (da Cumières a Mareuil s/Aÿ) il Pinot Nero è particolarmente espressivo e nelle grandi annate dimostra anche una notevole longevità.

La Montagne de Reims

E' la zona dei grandi crus di Pinot Nero; Ambonnay e Bouzy, i più completi ed armoniosi, Verzy e Verzenay dove da terreni più freddi si ottengono vini più nervosi che spesso necessitano porzioni di Chardonnay, che di rimando ha in Villers Marmery, Trepail e Sillery le zone più vocate, per ingentilirsi. Sull'altro estremo contralta un buon Meunier soprattutto a Ludes e a Rilly-la-Montagne.

La Côte des Blancs

E' il regno dei grandi Chardonnay. Finezza e freschezza che assumono connotazioni più o meno incisive a seconda dello stile aziendale.

Chouilly, Avize, Cramant. Oger, Le Mesnil s/Oger sono i comuni più vocati (Grands Crus).

Coteaux Sud d'Epernay

E' una zona cuscinetto tra la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne.

Côte des Blancs et Sézannais (Val du Petit Morin)

Anche questa è una zona cuscinetto fra la Côte des Blancs e il Sézannais

La Côte de Sézanne

Considerata per lungo il prolungamento della Côte des blancs, vive oggi un bel momento di espressione propria. Anche qui lo Chardonnay è dominante, ma non mancano anche dignitosi Pinot neri. A Bethon, Villenauxe la Grande e Montgenost i vigneti importanti.

Montgueux

Attraversando l'interminabile circonvallazione di Troyes, sulla destra compare una collina: è l'enclave di Montgueux dove lo Chardonnay è uva maggioritaria e grazie ad un microclima particolarmente favorevole che dona fruttuosità e leggerezza tali per cui molte grandi Maisons, in primis Heidsieck e Veuve Clicquot, se ne approvvigionano lasciando al palo quello coltivato nell'Aube.

L'Aube

Diviso in due sottozone, la Côte de Bar ed il Barséquanais, da sempre fonte di approvvigionamento per le grandi Maisons è incentrato al 90% su un Pinot Nero più delicato. Oggi, una nuova generazione sta reimpostando un discorso alla borgognona con rese più basse e vinificazioni parcellari.