



## Le guide Larousse du champagne

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Le guide Larousse du champagne

*Gerhard EICHELMANN*

**Le guide Larousse du champagne** Gerhard EICHELMANN

 [Télécharger Le guide Larousse du champagne ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le guide Larousse du champagne ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Le guide Larousse du champagne Gerhard EICHELMANN

---

400 pages

Extrait

Une brève histoire du Champagne

La Champagne produisait-elle du vin avant l'époque romaine ? Il n'en existe aucune preuve. Une colonie grecque y aurait planté les premières vignes jusqu'au pays des Senones, la Champagne actuelle, mais sans résultat convaincant. Puis, vint l'époque gallo-romaine et partout où les Romains s'établissaient, ils plantaient la vigne. On aimait le vin dans la Rome antique : il constituait une partie de la solde des légions. Les légionnaires romains se trouvaient-ils en Champagne ? Ils devenaient champenois et plantaient des vignes dans la région, comme en Bourgogne, autour d'Auxerre, aux environs de Lutèce et dans la majeure partie de la Gaule. On peut donc supposer qu'on a produit du vin en Champagne depuis le IV<sup>e</sup> siècle, même s'il n'est attesté qu'à partir du VI<sup>e</sup> siècle.

La viticulture se développa dès le haut Moyen Âge dans les monastères. Dans la région de Reims tout d'abord, puis à Épernay, Châlons-sur-Marne, Sainte-Menheould, Vitry-le-François et Sézanne. Ces villes sont des centres de culture viticole, comme en attestent les archives épiscopales. Des traces de présence du vin existent aussi en Île-de-France. Par la suite, Châlons-sur-Marne et Reims, puis Épernay, devinrent d'importantes plaques tournantes pour le commerce du vin. Cependant, le vin élaboré alors en Champagne n'avait rien à voir avec le Champagne que nous connaissons.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, on produisait dans la région essentiellement du vin rouge puis, dans la première moitié du XVII<sup>e</sup>, apparut le vin gris, mais aussi un vin blanc obtenu à partir de raisin noir. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la superficie allouée à la vigne augmenta de nouveau, après avoir été nettement réduite à la suite des nombreuses guerres qui avaient jalonné le siècle. On l'estime, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, à 50 000 hectares environ. Le rendement à l'hectare de l'époque peut être évalué à peu près au dixième de ce que l'on récolte aujourd'hui. À l'époque, les cépages cultivés étaient le fromenteau, un pinot gris, tenu en haute estime, mais c'est le gouais blanc, une variété du morillon, qui était le plus apprécié. Et si l'on produisait déjà du vin effervescent, souvent appelé «vin du diable» ou «saute-bouchon», la majeure partie du vin était «tranquille».

On attribue traditionnellement la paternité du Champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui à un moine de l'abbaye bénédictine de Hautvillers, Pierre Pérignon ou Dom Pérignon. L'histoire a fait florès, au point qu'une grande maison baptisa sa cuvée de prestige du nom de ce moine. Toutefois, si Pierre Pérignon a profité de cette situation, il n'est pas le premier à avoir pratiqué des assemblages.

(...) Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage sera un outil précieux et très pratique pour tous ceux qui souhaitent connaître le monde du Champagne ou faire des choix éclairés lors de l'achat de ce vin de fête.

Plus de 170 maisons de Champagne

Le guide recense les grandes marques, tout comme les champagnes de vigneron, classés par ordre alphabétique et présentés sous forme de fiches claires et complètes avec, pour chaque maison, un historique rapide, le style des vins, les meilleures cuvées et leur prix. Chaque cuvée est notée, de même que chaque maison.

Le Champagne sans secrets

La première partie du guide permet de faire connaissance avec la Champagne et ses fameux vins. Comment le Champagne est-il né ? Quand apparurent les champagnes millésimés ? Quelles sont les spécificités des

régions viticoles champenoises ? Qu'est-ce que la «prise de mousse» ? Pourquoi faut-il remuer les bouteilles ? Qu'appelle-t-on la «liqueur d'expédition» ? Qu'est-ce un «brut zéro» ? Qu'est-ce un Champagne monoparcellaire ?... Toutes ces questions sont abordées de façon claire et synthétique.

Gerhard EICHELMANN a signé plusieurs ouvrages allemands consacrés au vin, dont un guide des vins allemands, largement reconnu. Il est également le fondateur d'une revue d'œnologie, Mondo. Biographie de l'auteur

Auteur de plusieurs ouvrages allemands consacrés au vin, dont un guide des vins allemands, largement reconnu. Il est également le fondateur d'une revue d'œnologie, Mondo.

Download and Read Online Le guide Larousse du champagne Gerhard EICHELMANN #5Z34S7G8D09

Lire Le guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN pour ebook en ligneLe guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN à lire en ligne.Online Le guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN ebook Téléchargement PDFLe guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN DocLe guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN MobipocketLe guide Larousse du champagne par Gerhard EICHELMANN EPub

**5Z34S7G8D095Z34S7G8D095Z34S7G8D09**