

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 53 (1973)
Heft: 2

Artikel: Le vin de champagne
Autor: Pierard, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-887427>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Le vin de champagne

La France vinicole est un peu semblable à un habit d'arlequin où le velours du Bourgogne viendrait mettre en valeur la soie du Champagne, et la soie du Champagne les chatoyantes couleurs des produits des autres régions.

C'est dire que les vins de France ont bien chacun leur originalité. Nul vignoble n'est jaloux du voisin car il a une vocation différente et même, s'imagine-t-on, tout à fait singulière.

Si l'on s'interroge sur celle du Champagne, on ne s'empêchera pourtant pas de la trouver plus séduisante que les autres.

Un Champenois n'a-t-il pas de quoi être fier lorsqu'il sait que partout dans le monde on a besoin de son vin pour célébrer les fêtes brillantes, saluer des événements joyeux, baptiser les nefs qui descendent vers la mer, ponctuer du bruit d'un bouchon qui saute les étapes les plus solennelles de la vie !

Somme toute, le Champagne est un peu, par prédestination, le Vin du Bonheur et de la Réussite.

Ce que l'on sait moins, c'est qu'il est aussi le fruit d'une longue patience.

Son élégance et sa distinction, pour naturelles qu'elles soient, ne seraient rien si elles n'étaient favorisées par des soins minutieux, conférés avec beaucoup d'application, un goût raffiné, une expérience accumulée au cours de plusieurs générations.

Un ancêtre illustre a montré la voie et enseigné le premier cet art véritable dont procède le vin de Champagne.

Ce pionnier n'est autre que le moine Dom Pérignon qui vivait à l'Abbaye d'Hautvillers au XVIII^e siècle et dont je voudrais rappeler un peu les mérites.

Sa trouvaille la plus géniale, du moins pour le grand public, fut évidemment la découverte de la mousse ; mais, ce qui est moins connu et aussi important, il a le premier en Champagne réalisé des assemblages, c'est-à-dire su mettre ensemble les vins de plusieurs crus du vignoble afin d'en concilier harmonieusement les qualités originales.

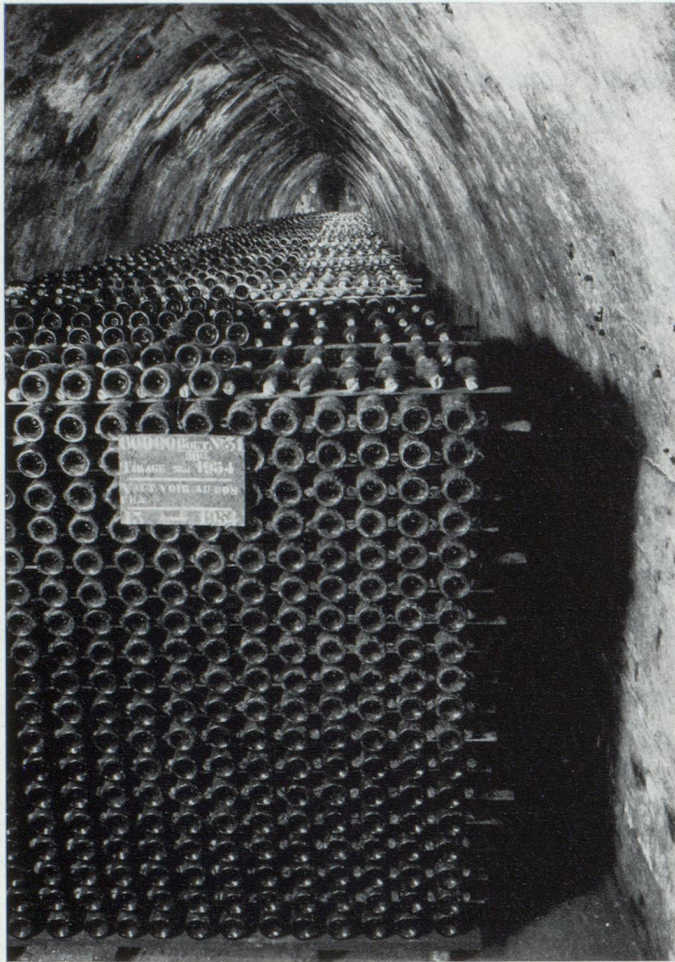
Dans une synthèse semblable, les blancs de blancs, c'est-à-dire les vins blancs tirés de raisins blancs de la région de Cramant, apportent finesse et distinction ; les blancs de noirs, c'est-à-dire les vins blancs tirés de raisins noirs de la région d'Ay, apportent le bouquet et la fraîcheur, tandis que ceux de la Montagne de Reims, plus au Nord, viennent équilibrer l'ensemble en ajoutant de la force et du corps.

Ce principe opératoire, c'est intéressant à noter, laisse sa part au génie propre des vinificateurs : comme les crus sont fort nombreux et que leurs nuances qualitatives diffèrent subtilement, chacun en Champagne peut se livrer aux combinaisons les plus variées qui, si elles sont heureuses, assureront la célébrité de sa Marque.

Mais, on s'en doute, la renommée du Champagne et de ses glorieuses marques n'a pas tenu à un coup de baguette du moine Dom Pérignon.

A vrai dire, il était important de savoir mélanger habilement les vins. Il était précieux également de connaître la bonne manière de les laisser reposer en bouteilles pour favoriser ainsi le miracle de la mousse.

Mais que de difficultés techniques il a fallu patiemment aplanir, que d'observations faire avant d'aboutir à des résultats satisfaisants !



Caves à champagne : bouteilles sur lattes en position de deuxième fermentation.

LES 12 PRINCIPAUX MARCHÉS

	1972	1971	1970
Grande-Bretagne	8 155 210	7 374 485	6 317 143
Italie	8 126 438	6 612 750	5 733 074
Belgique	4 870 363	4 494 883	3 157 880
U.S.A.	4 329 534	3 748 766	4 509 626
Allemagne	2 124 272	1 888 730	1 675 861
Suisse	1 881 852	1 559 815	1 337 672
Hollande	771 347	796 252	636 100
Canada	760 480	649 861	541 954
Venezuela	717 347	490 846	736 308
Mexique	478 957	345 307	84 823
Danemark	338 499	347 887	302 627
Suède	328 106	240 854	278 110
Allemagne (troupes de l'O.T.A.N.)	354 769	338 145	338 218

SUISSE

Le marché suisse réalise une avance de 20 % qui témoigne à nouveau de son orientation très favorable.

Les cinq premiers expéditeurs s'attribuent 55 % des ventes et les dix premiers 75 %.

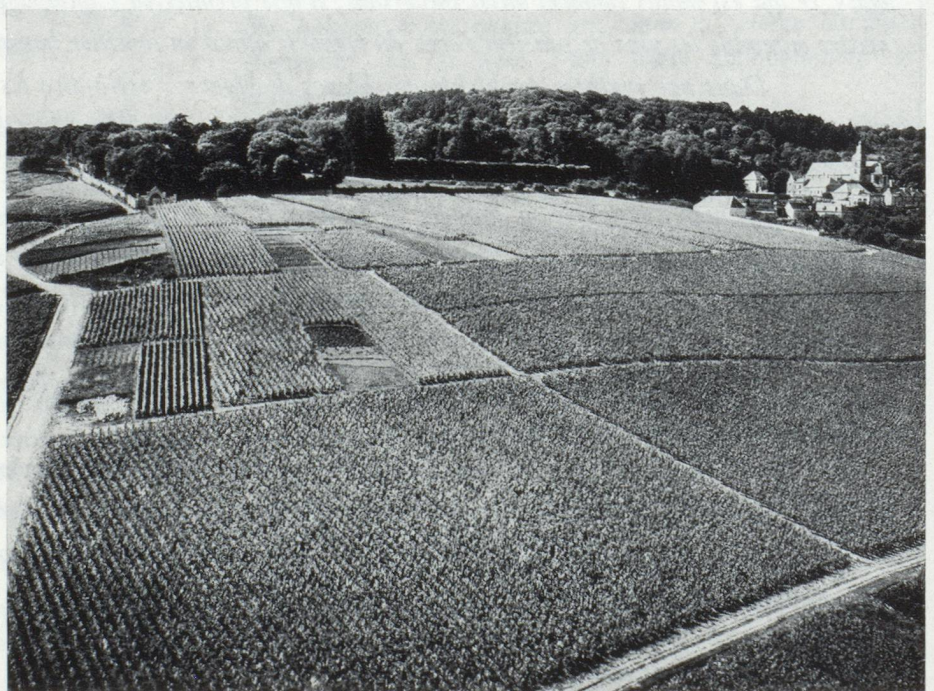
Expéditions en unités bouteilles

1965	78 621 036
1966	86 887 944
1967	93 061 047
1968	86 496 902
1969	93 983 820
1970	102 224 090
1971	116 426 256
1972	123 144 634

En ces dernières années, l'ensemble de ces expéditions se répartissait pour environ 70 % sur le marché français et 30 % sur 135 marchés étrangers au premier rang desquels se placent la Grande-Bretagne, l'Italie, la Belgique, les États-Unis, l'Allemagne, la Suisse, etc. Les quatre pays étrangers du Marché Commun se sont inscrits pour environ 40 % dans l'exportation du Champagne.

Par rapport aux autres régions vinicoles, le Champagne est ainsi le premier apporteur de devises parmi les grands vins de France.

Hautvillers : vue d'une partie du vignoble sur les pentes bordant la forêt. Au fond, à droite, son Abbaye célèbre grâce à Dom Pérignon.



Pense-t-on qu'au XVIII^e siècle on bouchait les bouteilles avec des tampons de chanvre imbibés d'huile et que le verre lui-même était si fragile que sur 100 000 flacons préparés, en une seule fois, un jour mémorable de l'année 1781, plus de la moitié se brisèrent pendant leur séjour en cave sous la pression du vin en effervescence ?

Pourtant, d'un peu partout en Europe, des passionnés se faisaient déjà expédier du vin. De nombreux envois prirent le chemin de l'Angleterre à la fin du XVIII^e siècle et de la Russie au début du XIX^e siècle.

En réalité, la période héroïque touchait à sa fin. Bientôt on découvrit en effet les possibilités d'emploi du bouchon de liège. On sut aussi fabriquer des bouteilles très résistantes. Surtout on apprit à régler scientifiquement la fermentation du vin.

Dans le même temps, les revers de Napoléon amenaient en Champagne toutes les armées du monde connu d'alors. A leur passage, ces gens de guerre burent tant de vin qu'ils y prirent goût et rentrèrent chez eux avec l'idée arrêtée de continuer à en boire.

Dès lors, les exportations prirent un essor considérable à telle enseigne qu'au début de ce siècle le monde assoiffé de Champagne absorbait plus de 80 % de la production.

Quelle est donc l'importance exacte de cette production ?

En réalité ses possibilités sont loin d'être illimitées, car le vignoble qui produit le plus grand vin du monde se trouve en même temps être le plus petit vignoble du monde par son étendue.

Les superficies cultivées recouvrent en effet vingt-deux mille hectares seulement, soit environ la cinquantième partie du vignoble national.

Pourtant si les gens doués pour la peinture sont peu nombreux, pourquoi les terrains idéalement aptes à la culture de la vigne ne le seraient-ils pas eux aussi ? Reconnaissons donc simplement ici la manière dont la nature procède pour distribuer ses dons les plus rares.

Il faut ajouter que le vignoble de Champagne se trouve situé à la limite septentrionale de la culture de la vigne, si bien que le climat déjà difficile ne permet pas à la plante de se développer avec luxuriance.

En fait, la qualité du produit obtenu s'en trouve grandement favorisée et les Champenois le savent bien puisqu'ils s'imposent eux-mêmes une réglementation stricte des façons culturales dans le but précisément d'éviter qu'un rendement excessif ne vienne compromettre cette qualité à laquelle ils tiennent tant.

Ceux qui viennent en Champagne et visitent les grandes Maisons d'Épernay, d'Ay et de Reims s'étonnent pourtant de l'importance considérable des stocks qui s'y trouvent accumulés.

L'énormité de ces réserves s'explique par la nécessité de conserver le vin plusieurs années en cave d'abord pour lui donner les soins minutieux grâce auxquels il deviendra clair, limpide et effervescent, mais aussi pour qu'avec l'âge il développe lentement ses bonnes dispositions naturelles, acquérant ainsi la finesse et la délicatesse désirables.

Sait-on que plus de 200 km de caves abritent quelque 400 millions de bouteilles qui y attendent patiemment l'honneur de porter aux quatre coins du monde un message français d'optimisme et de joie de vivre !

Imagine-t-on en effet que l'on puisse apprendre à se passer un jour de ce breuvage magique ? En réalité, les hommes ont plus que jamais besoin de l'éblouissement qu'il peut seul donner à certaines heures, de cette diversion royale qui leur fait oublier comme par enchantement les difficultés de la vie.

J. PIERARD

Directeur du Comité du vin de Champagne.



▲ Lavaux : château de Glérolles.



◀ Vignobles de Lavaux.

