

Saveurs de Champagne-Ardenne



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Champagne

Le vignoble champenois, créé aux alentours du III^e siècle, n'est pas le plus vaste mais sans conteste, le plus universellement connu. Il est réparti sur quatre grandes zones : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar.

- La zone de l'AOC Champagne couvre **34 500 ha**
- **67 %** du vignoble dans la Marne et **22 %** dans l'Aube
- **320 millions** de bouteilles vendues (en 2010)
- **42 %** à l'export (en 2010)

Le vin de Champagne bénéficie d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1936.

Trois cépages sont admis :

- **Le Pinot noir** (raisin noir à pulpe incolore, 37 % de la surface plantée) surtout présent en Montagne de Reims et dans la Côte des Bar. Il s'agit d'un cépage délicat qui donne au vin son équilibre et sa structure.
- **Le Pinot meunier** (raisin noir à pulpe incolore, 37 % de la surface plantée) présent dans la Vallée de la Marne, est plus rustique. Il est apprécié pour les assemblages en raison de la rapidité de son évolution.
- **Le Chardonnay** (raisin blanc, 26 % de la surface plantée) principalement présent dans la Côte des Blancs. Il apporte finesse et légèreté.

Le champagne est élaboré selon la méthode traditionnelle dite "champenoise", qui s'appuie sur une double fermentation, la première en cuves ou fûts, la seconde en bouteilles. Au moment de l'embouteillage, la liqueur de dosage dite "d'expédition" est ajoutée de manière à déterminer le type de vin (brut, sec, demi-sec, ...).

Source : www.Champagne.fr

MAIS AUSSI...

- **La fine de la Marne et le marc de champagne** bénéficient d'une AOR (Appellation d'Origine Réglementée) depuis 1942. Ces eaux de vie sont obtenues par distillation respectivement des vins provenant exclusivement du vignoble de Champagne et des marcs de raisins fermentés et égrappés.
- De couleur ambrée et aux arômes d'écorces d'agrumes et fruits confits, **le ratafia de la Champagne** est obtenu à partir des moûts de raisins de champagne, auxquels on ajoute du vieux marc de champagne et de la fine. Le ratafia se déguste très frais, mais sans glace, à l'apéritif. Il accompagne également parfaitement fromages, chocolat ou foie gras...



Vins et autres boissons effervescentes

Au-delà du champagne, vins tranquilles, bière ou cidre participent à la diversité des produits de la Champagne-Ardenne.



DEUX AUTRES AOC

- **Les coteaux champenois** sont des vins rouges, blancs ou rosés non effervescents, élaborés à partir des mêmes cépages que le champagne.
- **Le rosé des Riceys**, élaboré à partir de Pinot noir du territoire viticole de la commune de Les Riceys dans l'Aube, est un vin rare, fruité et racé, obtenu par "blocage volontaire du goût" lors de la macération.
La production excède rarement 60 000 bouteilles.
Il s'agit de la seule commune française à détenir 3 AOC : champagne, coteaux champenois, rosé des Riceys.



DEUX VIGNOBLES HISTORIQUES EN HAUTE-MARNE

- **Le vignoble de Coiffy** recouvre 26 ha. Les vins rouges, issus des cépages Gamay et Pinot noir, et les vins blancs, élaborés à partir du Chardonnay et de l'Auxerrois, sont classés en "Vins de pays des coteaux de Coiffy".
- **Le vignoble de Montsaugeon** : c'est au XI^e siècle que l'évêque de Langres a initié l'implantation de la vigne sur les coteaux d'Aubigny. Chardonnay, Auxerrois, Gamay et Pinot noir sont les cépages utilisés par le Muid Montsaugeonnais.



AUTRES BULLES DE CHAMPAGNE-ARDENNE

- La Champagne-Ardenne est une région de tradition brassicole. **La bière** est obtenue par fermentation et conçue à partir d'eau, de malt (céréale germée à partir d'orge, de seigle ou de froment) et de houblon. Selon le type de malt, on obtient des bières ambrées, brunes, blondes ou blanches.
- De couleur jaune paille, avec un goût équilibré entre sucré et acide, **le cidre du Pays d'Othe**, issu de variétés spécifiques de pommes, est élaboré depuis le XVI^e siècle.

Fromages

Avec 670 millions de litres de lait produits, la Champagne-Ardenne offre des fromages issus d'une tradition et d'un savoir-faire ancestraux, alliant typicité et qualité...



- Bénéficiant d'une AOC (obtenue en 1970) et d'une AOP (1996), **le Chaource** est un fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie de fines moisissures blanches.

Il tire son nom d'un village aubois et date du XIV^e siècle. Au nez comme en bouche, il fleure bon la crème et libère de subtils arômes de champignon et de noisette. Fabriqué dans l'Aube et dans l'Yonne, sa production totale est de 2 500 tonnes dont les 2/3 en Champagne-Ardenne.



- Fromage au lait de vache entier à pâte molle crémeuse, **le Langres** (AOC depuis 1991) n'est jamais retourné, ce qui lui donne sa forme caractéristique de cylindre légèrement creux à son sommet (fontaine). Sa croûte lavée, qui va du jaune clair à brun rouge, est obtenue par l'addition de rocou, colorant végétal, à la solution salée de frottage.

Viandes et volailles

font aussi la réputation de la Champagne-Ardenne...

- **L'agneau des Ardennes** labellisé sous la dénomination "**Agneau grand cru**" est un agneau fermier élevé sous la mère, à la chair goûteuse.
- **La dinde rouge des Ardennes** est élevée durant 7 à 8 mois avec une alimentation composée de céréales complétée de protéagineux, la finition se faisant au lait. Par sa croissance lente et son alimentation traditionnelle, elle offre une chair délicieuse et ferme, conforme à la tradition.

- **La volaille de Champagne** ou **poulet fermier de Champagne** (souche fermière à croissance lente), race rustique et naturelle, est nourrie à 100 % à base de végétaux et élevée en plein air. Possédant le Label Rouge et une IGP, elle est régulièrement médaillée au Concours Général Agricole de Paris.



Charcuterie

La Champagne-Ardenne offre de délicieuses spécialités régionales qui font sa renommée...



- L'**andouillette de Troyes** est composée exclusivement de "chaudins" (gros intestins) et d'estomacs de porc découpés en lanières et assaisonnés (oignons, sel, poivre et épices). Tirée à la ficelle et embossée à la main, elle est cuite dans un court-bouillon. Le fameux diplôme "5A" récompense les meilleurs produits. La production annuelle est de 3 500 tonnes. Il faut 45 tonnes d'abats de porc pour fabriquer 15 tonnes d'andouillette !



- Fabriqué de façon traditionnelle et artisanale, le **boudin blanc de Reims** (IGP) est composé de viande fraîche de porc, de gras dur, de lait non reconstitué et d'œufs entiers. Il peut être truffé, forestier ou nature. Sa production est d'environ 400 tonnes par an.



- Le **pied de cochon à la Sainte-Ménéhould**. Il s'agit d'un pied de cochon entier, os compris, couvert d'une parure dorée de chapelure qui, grâce à une cuisson spéciale et prolongée, fond sous la langue et croque sous la dent. Le tout est goûteux et aromatique grâce au bouquet d'épices présent dans le jus de cuisson (romarin, estragon, persil, oignon, ail, échalote, cerfeuil, serpolet sauvage).



- Le **jambon de Reims** est composé de viande de jambon, de palette de porc, puis moulé et roulé dans la chapelure.
- Le **jambon sec des Ardennes**, marqué de l'IGP, est fabriqué à partir de viande fraîche de porc de qualité avec ajout d'épices et aromates, puis salé à la main au sel sec.

Légumes

La Champagne-Ardenne possède un patrimoine gastronomique encore trop méconnu. Pourtant, on y trouve aussi d'excellents légumes...



DES PRODUITS DE TERROIR AUTHENTIQUES

- **L'asperge de la Champagne** ou "grosse blanche de Champagne" est produite notamment dans la Marne et l'Aube par quelques dizaines de producteurs dans des sols légers. Elle possède une saveur raffinée de noisette.
- Petit et légèrement rosé, **le lentillon de la Champagne** est produit de Troyes à Rethel, sur 150 ha, par une vingtaine de producteurs, sur un sol crayeux. Il possède un goût doux et sucré ainsi qu'une peau fine et fondante.
- **La boulette de Bussy** est un petit navet rond, produit à Bussy-le-Château. Sa chair est tendre et douce avec un léger goût sucré apporté par le terroir champenois.
- Champignon souterrain, **la truffe** récoltée en Champagne ressemble comme une sœur à celle de Bourgogne. Elle existe à l'état sauvage dans les forêts de la Marne, du sud haut-marnais et du plateau de Langres. Depuis 1998, sa culture est également fondée sur une culture d'arbres truffiers : 5 600 pins noirs, bouleaux, tilleuls, chênes ou charmes ont été plantés dans la Marne et en Haute-Marne, selon le procédé mis au point par l'INRA. Sa production annuelle : de quelques centaines de kilos par an dans la Marne à une tonne en Haute-Marne.
- **L'Aube est le 2^e producteur français de chou à choucroute !** La choucroute est fabriquée à partir d'un chou pommé, coupé en lanières puis transformé par fermentation lactique. Elle est en partie sous Label Rouge.



Des écrevisses en Champagne-Ardenne !

Unique en Europe, un élevage pilote de 35 000 spécimens d'écrevisses à pattes rouges est installé à Thonnance-les-Joinville en Haute-Marne, non loin de la source du Mont, reconnue pour la qualité exceptionnelle de son eau. Avec sa chair subtile et délicate, l'*Astacus-Astacus* est l'espèce la plus appréciée des gourmets.

Assaisonnement et gourmandises

Pour accompagner subtilement vos recettes ou pour finir sur une note sucrée...

REIMS, L'AUTRE CAPITALE DE LA MOUTARDE ET DU VINAIGRE

- La **moutarde de Reims** est fabriquée à partir du vinaigre de Reims et des graines de moutarde brunes légèrement chauffées. Elle est d'une fine saveur piquante et agréablement épicée.
- Le **vinaigre de Reims** est élaboré à base des marcs de dégorgement de champagne, après la seconde fermentation nécessaire à la fermentation du vin de Champagne. Il est ensuite vieilli en fûts de chêne durant une année. Titrant 7°C d'acide acétique, son goût est aromatique (fruits secs) et légèrement boisé.



TOUJOURS À REIMS

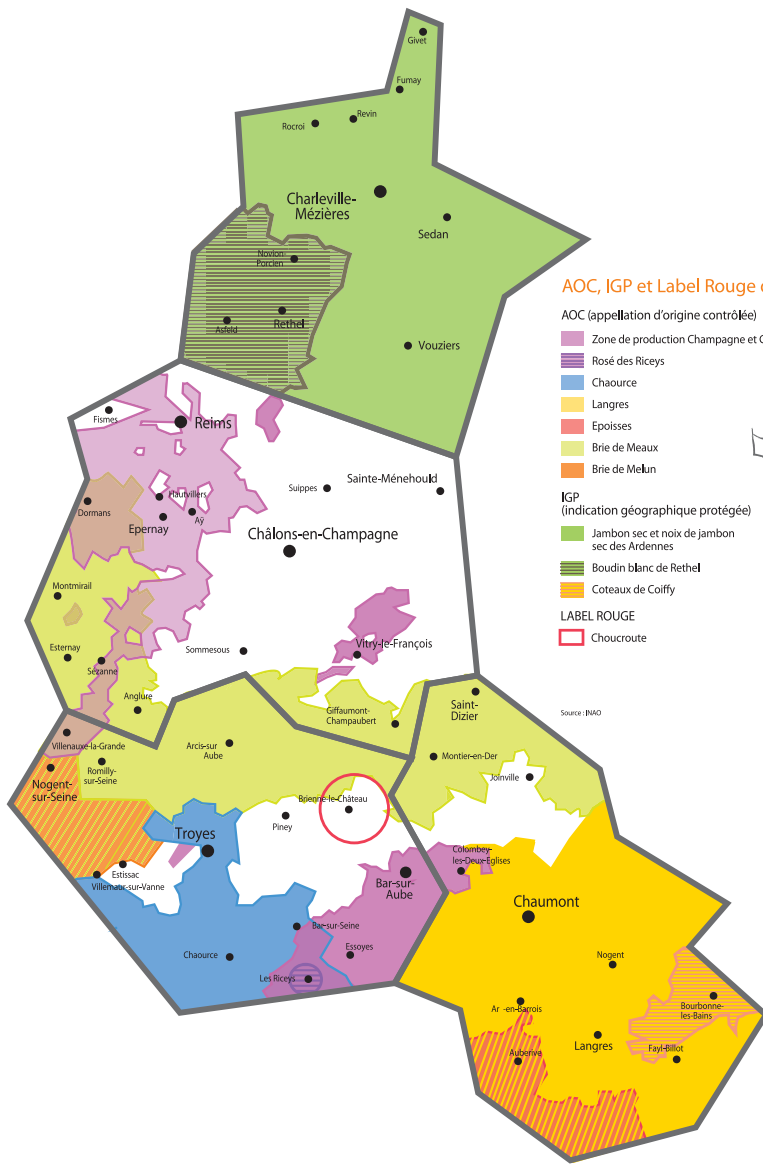
- Alors que celui de Dijon est réalisé avec de la farine de blé et des jaunes d'œufs, le **pain d'épice de Reims** doit son originalité à sa préparation à base de farine de seigle et au fait d'être au miel.
- De forme rectangulaire et de couleur rose, due au colorant naturel carmin, le **fameux biscuit rose de Reims** est une pâtisserie emblématique qui se déguste avec le champagne. Il est aussi fréquemment utilisé dans de nombreuses recettes, dont la charlotte.



DANS LES ARDENNES

- Le **gâteau mollet** des Ardennes est un petit gâteau à pâte levée qui contient presque 50 % de liquide (eau et œufs). Sa pâte ressemble à celle de la brioche avec un peu de sucre. Sa texture est très fine.
- La **tarte au sucre** : appelée plus traditionnellement "Galette au suc", cette tarte légèrement dorée constitue l'un des fleurons de la gastronomie ardennaise, avec sa texture un peu croustillante et son goût délicieux.





AOC, IGP et Label Rouge de Champagne-Ardenne

AOC (appellation d'origine contrôlée)

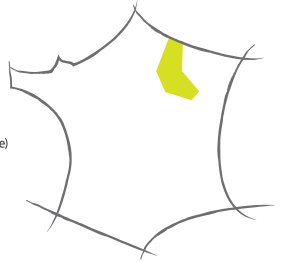
- Zone de production Champagne et Coteaux champenois
- Rosé des Riceys
- Chaource
- Langres
- Epouisses
- Brie de Meaux
- Brie de Melun

IGP (indication géographique protégée)

- Jambon sec et noix de jambon sec des Ardennes
- Boudin blanc de Rethel
- Coteaux de Colffy

LABEL ROUGE

- Choucroute



Source : INAO

Découvrez ou redécouvrez les spécialités gastronomiques régionales sur : www.produitsduterroir-champagne-ardenne.fr

RÉGION

**CHAMPAGNE
ARDENNE**



Direction de la culture

Patrimoine gastronomique et œnologique

5 rue de Jéricho - 51037 Châlons-en-Champagne

Tél : 03 26 70 86 61 - Fax : 03 26 70 86 62