



**JEAN COMYN**

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

Les Vendanges  
*The Harvest*

3.

D'après un dicton champenois, les vendanges ont lieu 100 jours après la floraison  
*According to a saying of Champagne, the harvest occurs 100 days after the blossoming.*

Le rendement par hectare est fixé chaque année au regard des événements climatiques et économiques.  
Sur les 20 dernières années, la moyenne est de 10000 kg par hectare.

*The productivity per hectare is fixed each year according to climatic and economic events.  
Over the past twenty years, the average is 10 000 kg per hectare.*



Pour un souci de qualité, les vendanges sont obligatoirement manuelles. En effet, le vin de champagne étant élaboré exclusivement à partir de la pulpe du raisin, seules les grappes entières et saines sont sélectionnées. Or, à ce jour, seule la main de l'homme est capable d'un tel tri.

La décision de vendanger se fait après de nombreux prélèvements qui confirment le niveau de maturité des raisins. Le vigneron recherche dans le fruit un bon équilibre entre l'acidité et la teneur en sucre, décidant de l'ordre des parcelles pour la vendange.

La vendange doit être réalisée en moins de 13 jours. Notre vignoble étant assez homogène et se trouvant sur une unique commune, elle ne dépasse que très rarement les 11 jours. Les raisins, amenés intacts et en grappes entières au pressoir sont pesés. L'unité de pressurage champenois est le marc, équivalent de 4000 kg. La pesée permet de garantir l'extraction d'une partie du jus et non la totalité. C'est le 2ème rendement limitatif en Champagne, garantissant la qualité et venant s'ajouter au rendement à la vigne.

*The grape picking is strictly manual in order to get the best quality (there is a need of full bunches to avoid the oxidization, the coloring of the juice, a too compressed mark wouldn't permit the natural drainage in the wine press).*

*The drawing outs start the previous month of the grape harvest so as to follow the ripening. The date of the grape picking is set according to the quantity and acidity of sugar.*

*The harvest must be completed in less than 13 days. Our vineyard being homogeneous enough and only spreading out over one commune, it rarely goes beyond 11 days.*

*The grapes brought intact and fully bunched to the wine press are weighed. The unit of the pressing of Champagne is the marc, equivalent to 4000 kg. The weighting permits to guarantee the extraction of only a part of the juice, not all of it. This is the second restrictive productivity, added to the productivity of the vine, which guarantee quality.*

Le pressurage est lent et progressif, et ce pour deux raisons :

- Ne pas éclater la peau du raisin contenant la couleur puisqu'il s'agit de l'élaboration d'un vin blanc à partir de raisins noirs à jus blanc.
- Obtenir les premiers jus

Toujours dans un souci de qualité, le vigneron applique le principe champenois de la scission des jus lors du pressurage. Ainsi un marc de 4000 kg va donner seulement 2550 litres de moûts d'appellation Champagne, dont 2050 litres de cuvée et 500 litres de taille

La cuvée, premier jus à la sortie du pressoir, possède un caractère aromatique plus élaboré et une acidité plus importante. La taille, jus de fin de pressurage, se distingue par sa souplesse et une maturité accrue par l'acidité plus faible qui la compose. Ainsi, au regard du devenir de ces jus en matière de structure et de vieillissement, le viticulteur sera en possession de vins au caractère différent.

De même, les 3 cépages seront conservés séparément. Aussi, les origines de crus ou de parcelles seront conservées.

*The pressing of Champagne is slow and progressive because of a double objective:*

- *Not to burst open the grapes peel containing the color since one deals with the creation of a white wine from black grapes with white juice.*
- *To get the first juices*

*Always worrying about quality, the pressing permits to go further, making a difference between the "cuvée" and the "taille". Thus 4000 kg of grapes give 1550 liters of must AOC Champagne, including 2050 liters from the "cuvée" and 500 liters from the "taille".*

*The "cuvée", the first juice coming out of the wine press, has a more developed aromatic nature and increased acidity. The "taille", the last juice from the pressing, distinguishes itself by its softness and its added ripening because it is less acidic. Thus, as the juices won't have the same structure and ageing, the wine grower will have wines with different natures.*

*The "cuvée" and the "taille", the different types of vines and the vineyards are never mixed.*

## Champagne Jean Comyn

7 bis, rue Fontaine Sainte Foy  
02400 Mont Saint Père \_ France

tél + 33 (0)3 23 70 28 79  
fax + 33 (0)3 23 70 36 44

[infos@champagne-jean-comyn.fr](mailto:infos@champagne-jean-comyn.fr)  
[www.champagne-jean-comyn.fr](http://www.champagne-jean-comyn.fr)



**JEAN COMYN**