



**JEAN COMYN**

CHAMPAGNE

Mont-Saint-Père

La Vinification  
*The Winemaking*

4.

## Le processus de vinification et plus particulièrement la champagnisation met en avant l'art du chef de cave

*The wine-making process and more particularly the “Champagnisation” put the wine-grower’s know-how forward*

Il évoque le talent, l'âme et la mémoire du vinificateur. La diversité des crus, des cépages et des moûts offre une palette de choix pour établir la gamme de champagne.

*The variety of the vineyard, vines and musts proposes a diversity of choice to establish the range of Champagne.*

Après le pressurage et la mise en cuve, le moût sera oublié une douzaine d'heures afin de subir le débouillage, opération passive qui permet au jus de se clarifier. Après le débouillage, les jus vont subir une fermentation alcoolique. Le sucre du raisin se transforme en alcool sous l'action des levures, réaction dégageant du CO<sub>2</sub> hors des cuves.

Ensuite vient la fermentation malo-lactique : c'est une transformation de l'acide malique du vin en acide lactique. L'acidité, support du vieillissement, est ainsi diminuée sur les vins destinés à être consommés plus jeunes. Le principe de scission est toujours conservé, le viticulteur possède alors plusieurs cuves de vin au caractère très différent vinifiés selon :

- Le type de jus (Cuvée, Taille)
- Le type de cépage (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)
- Le cru, voire les lieux-dits ou le parcellaire

Les vins sont alors prêts pour l'assemblage ou la mise en réserve pour certains d'entre eux.

*The juices obtained after the pressing are transferred to vats. Then the must will be forgotten for about twelve hours for it to undergo the drawing off, a passive action which permits the juices to be clarified by sedimentation. Then the alcoholic fermentation takes place. The sugar of the grapes is transformed into alcohol under the action of natural yeasts. This operation reacts freeing carbonic dioxide.*

*Then comes the malo-lactic fermentation: it is a transformation of the malic acid of the wine into lactic acid. The acidity, the main ageing process, is thus reduced in wines which are to be drunk when they are young. At the end of this step, the wine grower collects white wines of the year called "clear wines" treated separately according to :*

- *The type of juice ("cuvée", "taille")*
- *The type of vines (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)*
- *The vintage or even the locality or the plots of land*

*The blending is based on the tasting of the clear wines at the next spring.*







C7

C8

C9

C11

Après dégustation de ces différents vins de l'année (appelés vins clairs) au printemps suivant, le vigneron va assembler ses vins pour créer sa gamme de Champagne. Il va alors marier des vins de plusieurs années, de plusieurs origines de terroir, de plusieurs cépages. Cet Art reste particulier à chaque viticulteur. Il n'y a pas un assemblage, mais chaque assemblage est unique, faisant la diversité des Champagnes.

Certains vins ont quelques particularités. Les Champagnes Rosés naissent d'un assemblage avec du vin rouge élaboré à partir de pinots noirs ou de meuniers. Les Champagnes Millésimés sont proposés pour montrer le caractère d'une année d'exception, aucun vin de réserve n'y sera adjoint. Un Champagne Blanc de Blancs ne sera l'assemblage que de l'unique Chardonnay.

*The wine-grower will blend wines from different years, plots and grapes. There isn't just a unique method of blending but various different ones. The multiplicity of schematized solutions expresses the wealth of the wines of Champagne.*

*The blending of pink champagne is made with red wine from Pinot Noir. Vintage champagne is only composed of clear wines of a single year. The objective is to show the specific characteristics of a great year and to make a wine destined to reach its fullness later on. "Blanc de Blancs" is only made with some chardonnay.*

*Page précédente*

*La Cuverie \_The Winery*

*Page suivante*

*La Cuverie \_The Winery*







## 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**