



VINS MOUSSEUX & TRANQUILLES DANS LE COMTÉ DE KENT

le jardin de l'Angleterre

1. Le comté de Kent se trouve au sud-est de l'Angleterre, "le jardin de l'Angleterre". Bordé par la mer, s'étendant de l'estuaire de la Tamise jusqu'à la Manche, il offre un paysage verdoyant de collines ondulantes, de vergers en fleurs et de villages à colombages aux charmantes maisons.
2. Grâce à sa situation à l'est, le Kent bénéficie d'un ensoleillement plus important et de températures plus élevées que la majeure partie du Royaume-Uni, ce qui explique sa renommée pour ses fruits.

Aujourd'hui, bien sûr, c'est le raisin qui fait la une. Place au vignoble, véritable jardin des vins d'Angleterre.

Une histoire racontée en 4 parties

Histoire
Politique
Géologie
Climat

Histoire

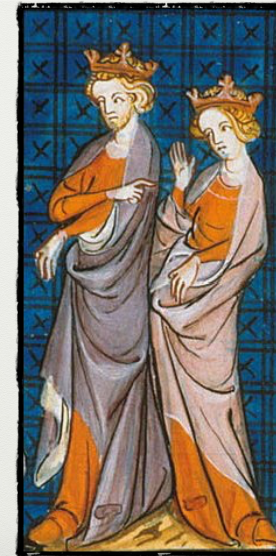
- Romains de 43 ap. J.-C.
- Monastères médiévaux
- XXe siècle



1. L'histoire du vin en Grande-Bretagne commence avec les Romains, qui introduisent la viticulture vers 43 (quarante-trois) après Jésus-Christ. Elle a évolué d'une production primitive et rustique à une industrie moderne réputée pour ses vins tranquilles et mousseux de grande qualité.
2. Parmi les périodes clés, on peut citer les vignobles monastiques du Moyen Âge, suivies d'un déclin après la disparition des monastères, et une renaissance au vingtième siècle, portée par le réchauffement climatique et les investissements technologiques.

Politique

92 ap. J.-C.	Les lois sur le vin de l'empereur Domitien
1086	Guillaume le Conquérant
1152	Henri II et Aliénor d'Aquitaine
XXe siècle	Première Guerre mondiale



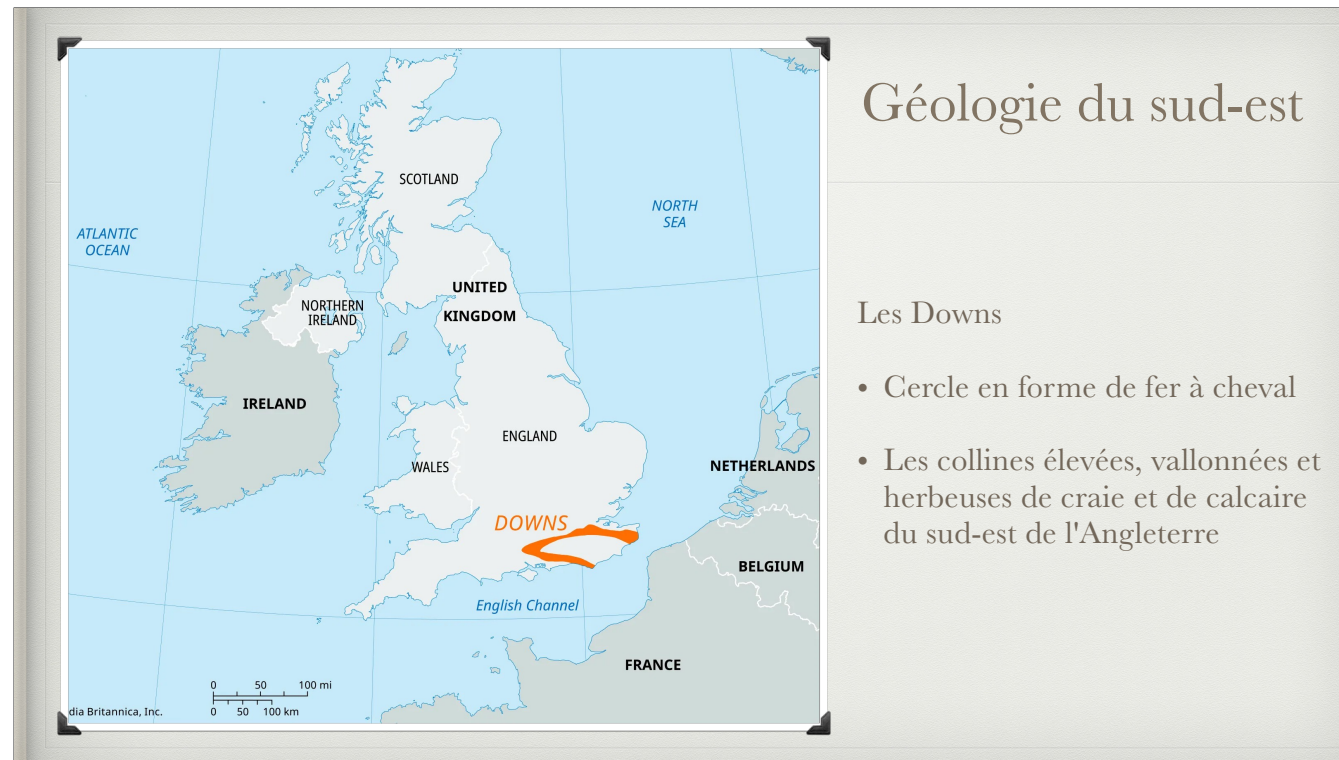
1. En 92 (nonante deux) après J.-C., l'empereur romain Domitien, face à un important surplus de raisins, interdit la plantation de nouveaux vignobles en Italie et ordonna l'arrachage de la moitié des vignes dans les provinces hors d'Italie, y compris en Angleterre. Cette mesure entraîna une diminution massive des vignobles et, par conséquent, une chute de la production de vin en Angleterre.
2. Le Domesday Book de Guillaume le Conquérant, publié en 1086 (mille quatre vingts-six) et également connu sous le nom de Grand Recensement (recensant toutes ses possessions et les sommes qui lui étaient dues), fait état de 38 à 45 (trente-huit à quarante-cinq) vignobles en Angleterre, principalement établis par les seigneurs normands et les établissements monastiques après la conquête de 1066 (mille quatre soixante-six). Ces vignobles étaient concentrés dans les comtés du sud, plus chauds, notamment dans l'Essex et le Kent.
3. En 1152 (onze cent cinquante-deux), le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II initia une relation commerciale que dura plus de 300 (trois cent) ans entre l'Angleterre et Bordeaux, faisant du vin de Gascogne (en particulier le « claret », un vin blanc pâle et jeune) la boisson de prédilection de la cour et de la haute société anglaises. Cette union fit de Bordeaux la principale source de vin pour l'Angleterre, donnant naissance à un partenariat commercial florissant et fiscalement avantageux qui perdura jusqu'à la fin de la guerre de Cent Ans en 1453 (quatorze cent cinquante-trois). Elle entraîna également l'effondrement du marché des vins anglais locaux.
4. Au début du vingtième siècle, face à la difficulté pour les vignobles et les caves anglaises de rivaliser avec les importations à bas prix, et avec le déclenchement de la Première Guerre mondiale, les vignes furent rapidement reconverties en cultures vivrières. Le dernier vignoble commercial du Royaume-Uni ferma ses portes dans les années 1920 (dix neuf cent vingt).

Renaissance du XXe siècle

- Secteur agricole en forte croissance au Royaume-Uni
- Taittinger
- Couronnement du roi Charles III

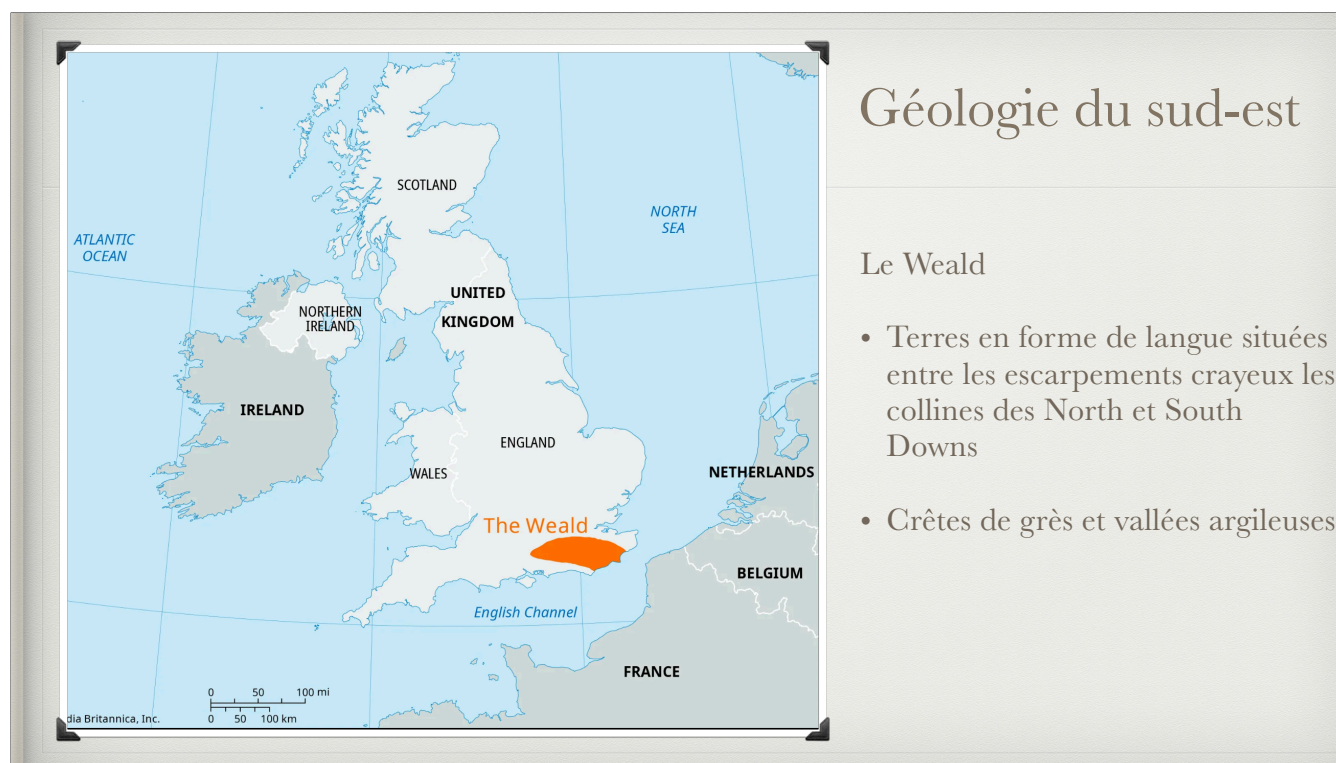


1. Un regain d'intérêt s'est manifesté en Angleterre dans les années 1960 (dix neuf cent soixante), mais n'a véritablement pris son essor que dans les années 1990 et 2000 (dix neuf nonante à deux mille).
2. À l'origine, le vin anglais suscitait des commentaires et des remarques désapprobatrices, mais il s'impose aujourd'hui comme un acteur majeur sur le marché mondial.
3. L'UN DES SECTEURS AGRICOLES à la croissance la plus rapide du Royaume-Uni, l'industrie vinicole anglaise est en plein essor et compte désormais plus de 4 700 (quatre mille septante cent) hectares de vignes. Le sud-est du pays en représente plus de 50 % (cinquante percent).
4. PREUVE DE LA CROISSANCE DE CE SECTEUR, la célèbre maison de Champagne Taittinger a acquis des terres et y a planté des vignes.
 - Le Domaine Evremond est situé dans le Kent, où le sous-sol crayeux présente la même structure géologique que la célèbre Côte des Blancs en Champagne. Il porte le nom d'un écrivain français du XVIIe (dix-septième) siècle.
5. PLUS RÉCEMMENT, LE COURONNEMENT du roi Charles le trois en 2023 a été marqué par la présence de vins pétillants anglais lors des banquets d'État.



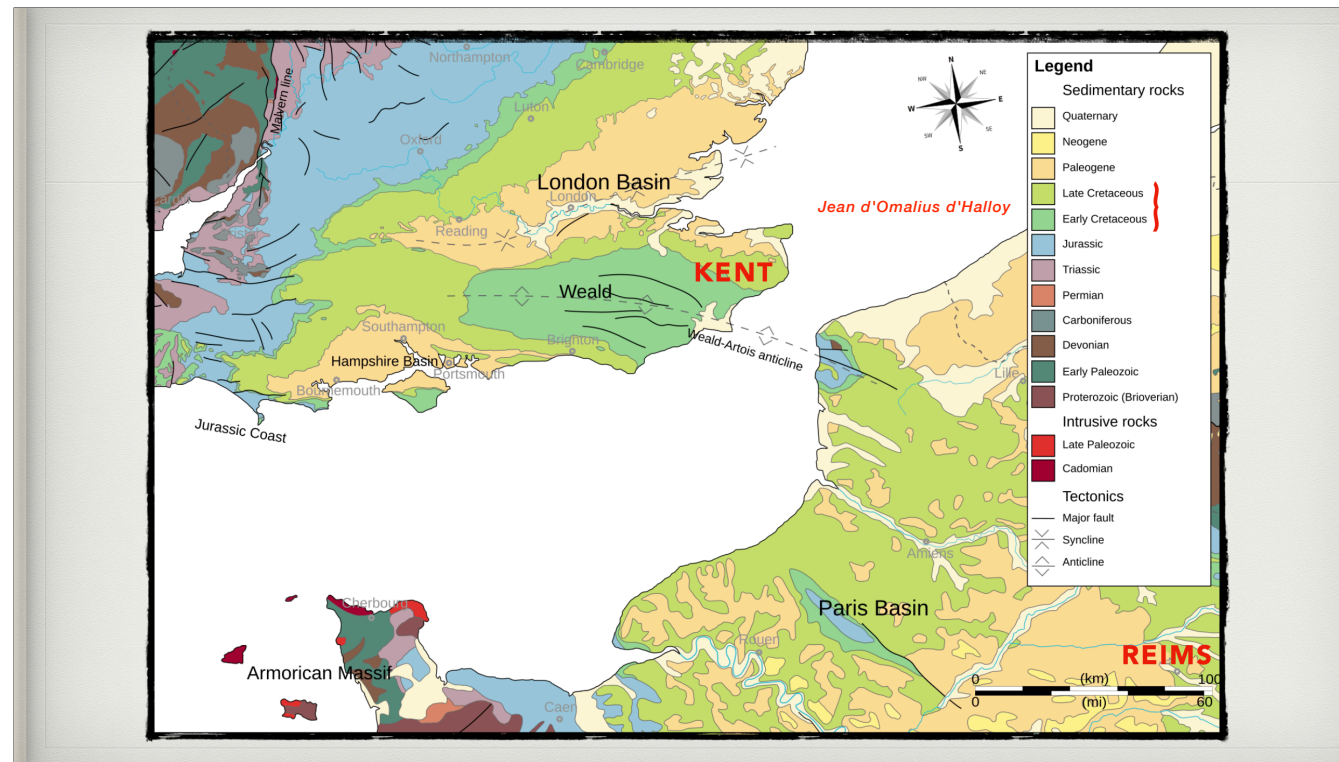
Sur cette carte, les Downs sont indiqués en orange. Elles forment un vaste anneau en forme de fer à cheval autour des plaines du Weald. On y voit également la France, la Belgique et les Pays-Bas de l'autre côté de la frontière maritime.

1. Les Downs sont des collines vallonnées et herbeuses de craie et de calcaire, situées dans le sud-est de l'Angleterre.
2. Les Downs s'étendent jusqu'aux emblématiques falaises blanches de Douvres, sur la Manche.
3. Leur nom provient du vieil anglais « dūn », qui signifie colline.



Sur cette carte, le Weald est indiqué en orange. Il forme une langue entre les escarpements de craie parallèles les Downs du nord (North Downs) et les Downs du sud (South Downs).

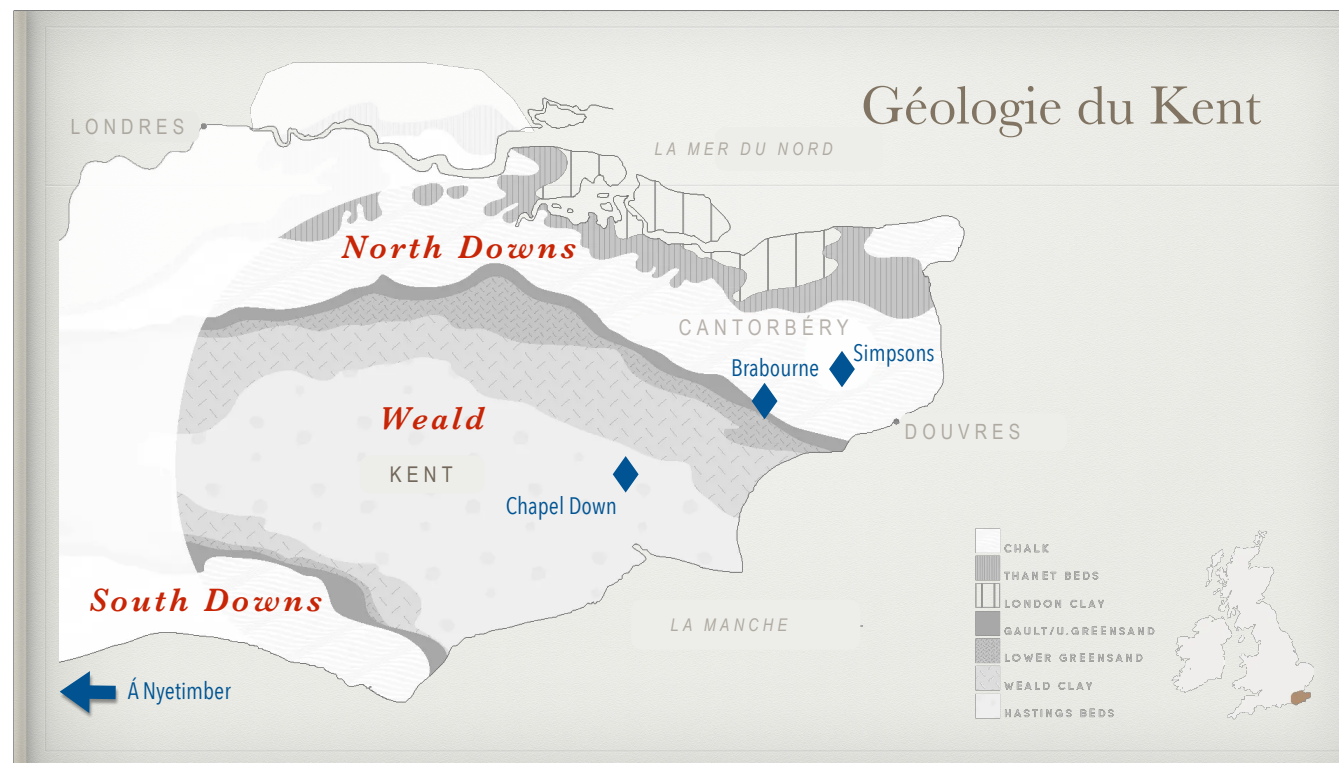
1. Le Weald était autrefois recouvert d'un dôme calcaire. Au fil du temps, l'érosion a mis à nu les strates géologiques sous-jacentes.
2. Le Weald était jadis couvert de forêts et son nom, d'origine vieil-anglaise, signifie « bois ».



Sur cette carte géologique, on observe le prolongement transversal des formations de craie et de calcaire, s'étendant de Reims au sud jusqu'au Kent au nord.

1. Le vert clair représente le Crétacé supérieur (présent dans les Downs et la Champagne).
2. Le vert foncé représente le Crétacé inférieur (présent dans le Weald).
3. Anecdote : En 1882 (dix huit mille quatre-vingts deux), un géologue belge, Jean d'Omalus d'Halloy, a donné son nom au Crétacé. Il l'a nommé d'après le mot latin « creta », qui signifie craie, lors de la cartographie des couches rocheuses de France et de Belgique.

Anticlinal : Les anticlinaux et les synclinaux sont des plis ascendants et descendants au sein d'une structure géologique. Ils se produisent généralement simultanément et sont causés par des contraintes de compression.



Voici une vue rapprochée des zones de craie et de calcaire des North et South Downs, avec Londres au nord-ouest, Douvres au sud-est, la Mer du Nord à l'est et La Manche au sud.

1. Le sol des vignobles du Kent est principalement composé de craie calcaire bien drainée et de limons argileux à silex.
2. Les vignobles exploitent les anciennes crêtes crayeuses des Downs – les mêmes strates géologiques que l'on trouve en Champagne – pour assurer un excellent drainage à leurs vignes et une grande complexité minérale à leurs vins.
3. Le Weald, situé dans la plaine entre les collines crayeuses parallèles des North et South Downs, est principalement constitué de crêtes de grès et d'argile. Il s'agit des strates géologiques sous-jacentes mises à nu par l'érosion de la couche de craie supérieure. La qualité unique de son sol, de son drainage et de son microclimat a fait du Weald un haut lieu de la viticulture anglaise.

Aujourd'hui, nous dégusterons des vins de trois vignobles du Kent (Simpsons Estate et Brabourne Vineyard dans les North Downs et Chapel Down dans le Weald) ainsi que d'un vignoble du West Sussex (Nyetimber).

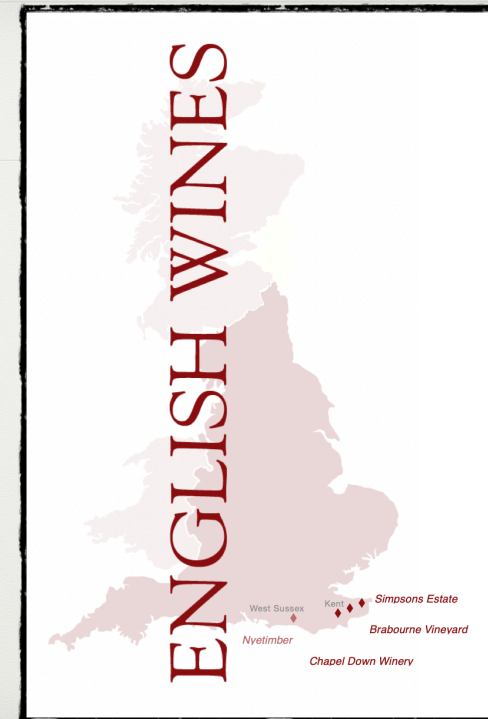
Les falaises blanches de Douvres



Vous voyez ici une coupe transversale des strates géologiques révélant la craie nue et les collines ondulantes des Downs tout en exposant les couches sous-jacentes plus anciennes de grès et d'argile jusqu'aux falaises blanches de Douvres.

Climat

- Imite la région champenoise des années 1980
- Températures moyennes de la TPS : 13,5 °C à 14,5 °C
- La région Sud-Est est la plus chaude et la plus sèche du Royaume-Uni
- 5,5 à 6 heures d'ensoleillement par jour
- Précipitations 400 mm - 450 mm
- Vulnérable aux gelées printanières et aux automnes plus humides



Vous vous demandez peut-être : « Qu'est-ce qui a changé pour favoriser la croissance, au sens propre comme au figuré, de la viticulture en Angleterre ? » La réponse est simple : « Principalement le climat. »

1. Le Sud-Est de l'Angleterre offre un profil viticole de climat frais, similaire à celui de la Champagne dans les années 1980 (dix neuf mille quatre-vingts).
2. Les températures moyennes pendant la saison de croissance dépassent fréquemment le seuil de 13 °C (treize degrés Celsius) nécessaire à la maturation des cépages classiques.
3. Ces températures se situent entre 13,5 et 14,5 °C (treize virgules cinq degrés à quatorze virgules cinq degrés Celsius), garantissant des journées chaudes propices au développement des arômes et des nuits fraîches qui préservent l'acidité essentielle.
4. Le Sud-Est est la région la plus chaude et la plus sèche du Royaume-Uni, bénéficiant souvent de 5,5 à 6 (cinq virgules cinq à six) heures d'ensoleillement par jour pendant la bonne saison.
5. Les précipitations varient entre 400 et 450 mm (quatre cent à quatre-cinq cent millimètres) pendant la saison de croissance.
6. Malgré le réchauffement climatique, les vignobles restent vulnérables aux gelées printanières et aux automnes plus humides.

Vins anglais contre Vins britanniques

VIN ANGLAIS

- Il doit être élaboré à partir de raisins locaux fraîchement cueillis et cultivés en Angleterre.
- Ce sont principalement des vins mousseux et tranquilles haut de gamme, primés.



VIN BRITANNIQUES

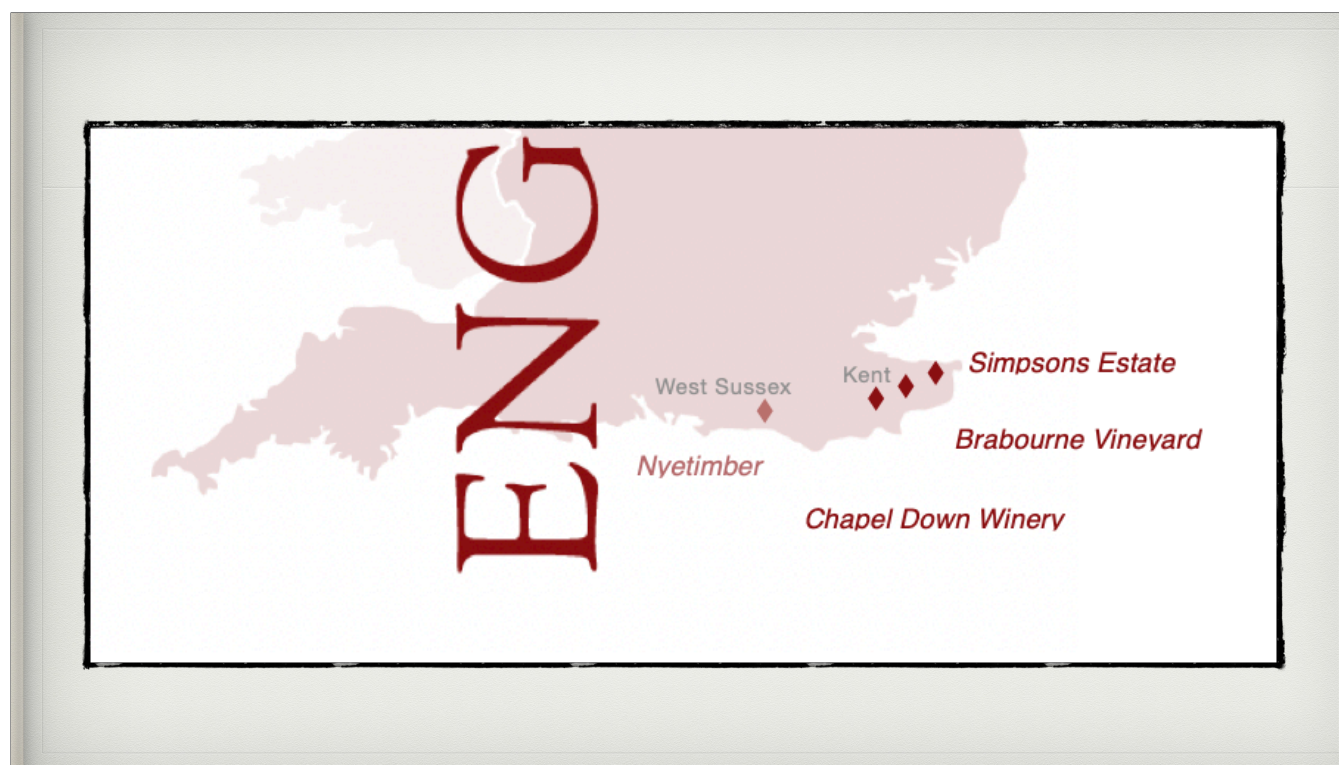
- Il est produit au Royaume-Uni, mais fermenté à partir de jus ou de concentré de raisin importés.
- Ce sont généralement des vins bon marché, doux ou fortifiés.



En Angleterre, il existe bien des vins britanniques, mais il s'agit d'une boisson totalement différente.

1. Vin anglais : Il doit être élaboré à partir de raisins locaux fraîchement cueillis et cultivés en Angleterre. Ce sont principalement des vins mousseux et tranquilles haut de gamme, primés. (Le drapeau de l'Angleterre avec la croix rouge de Saint-Georges)
2. Vin britannique : Il est produit au Royaume-Uni, mais fermenté à partir de jus ou de concentré de raisin importés (souvent d'Espagne ou de Bulgarie). Ce sont généralement des vins bon marché, vins doux ou fortifiés. (Le drapeau du Royaume-Uni superposé à la croix de Saint-André blanche et à la croix de Saint-Patrick rouge d'Irlande du Nord).

Rassurez-vous, aujourd'hui, nous dégusterons exclusivement des vins anglais.



1. Dans les comtés de Kent (célèbre pour Cantorbéry et les falaises blanches de Douvres) et dans l'ouest du Sussex (plus proche du site de la bataille d'Hastings), on trouve une multitude de domaines viticoles anglais, comme ceux que nous dégusterons aujourd'hui. Je les présenterai par ordre chronologique de création.

Chapel Down

Historique : Milieu des années 1970, dans une ferme de 69 ha située dans le Kent, dans le Weald

Propriété : PLC (SA - Société Anonyme)

Vinification : Vins mousseux de haute qualité élaborés selon la méthode traditionnelle et vins tranquilles anglais

Prix : Plus de 384 ha de vignes et une capacité de production de 2,4 millions de bouteilles par an

Médaille d'argent IWC 2023

Chapel Down Brut & Chapel Down Rose



Chapel Down a vu le jour au milieu des années 1970 (dix neuf cent septante) sur une exploitation agricole de 69 (soixante-neuf) hectares dans le Kent, au cœur du Weald. Le site s'est révélé idéal pour la viticulture suite à une étude des sols qui a mis en évidence son potentiel dans le sud-est de l'Angleterre.

1. En 1977 (dix neuf cent septante-sept) John Leroy, propriétaire du domaine, et Stephen Skelton, son gendre et viticulteur formé à l'Institut Geisenheim en Allemagne, ont planté les premières vignes, marquant ainsi la naissance de ce qui allait devenir le premier producteur de vin d'Angleterre.
 - a. Les débuts ont été marqués par l'expérimentation de cépages adaptés au climat frais anglais, notamment par des croisements hybrides inspirés par l'expérience de Skelton en viticulture allemande. Les premières plantations couvraient environ 2.2 (deux virgules deux) hectares et comprenaient des cépages tels que le Müller-Thurgau, le Reichensteiner et le Seyval Blanc, choisis pour leur résistance aux conditions difficiles, similaires à celles de la région du Rhinégau.
 - b. À la fin des années 1970 (dix neuf cent septante) on observe un tournant vers les cépages Vitis vinifera. Skelton introduit le Pinot Noir et le Chardonnay en 1980 (dix neuf cent quatre-vingts) afin d'explorer le potentiel des vins mousseux, malgré des difficultés persistantes liées à la maturation, la viticulture anglaise étant alors encore balbutiante.
 - c. Le domaine compte aujourd'hui plus de 384 (trois cent quatre-vingts quatre) hectares de vignes, pour une capacité de production de 2.4 (deux virgules quatre) millions de bouteilles par an.
2. Chapel Down est aujourd'hui cotée à la Bourse de Londres.

3. Le domaine est spécialisé dans les vins mousseux de haute qualité, élaborés selon la méthode traditionnelle, ainsi que dans les vins tranquilles vifs et frais.
 - a. Son site d'origine se situe en bordure du Weald, sur les sols sableux du Kent.
 - b. En 2024 (deux mille vingt-quatre), Chapel Down a planté un nouveau vignoble de 68 (soixante-huit) hectares sur des coteaux calcaires exposés sud et sud-est, du Kent. Ce vignoble comprend 37 (trente-sept) hectares de Chardonnay et 11 (onze) hectares de Pinot Noir. Les premières vendanges sont prévues pour l'automne 2027 (deux mille vingt-sept).
4. Prix : Le Chapel Down Brut et le Chapel Down Rosé ont chacun reçu une médaille d'argent à l'International Wine Challenge 2023 (deux mille vingt-trois).
5. Aujourd'hui, nous dégusterons deux vins mousseux ainsi que deux vins tranquilles de Chapel Down, dont l'hybride Bacchus, issu d'un croisement réalisé en 1933 (mille neuf cent trente-trois) à l'Institut JK en Allemagne.

NB : Chapel Down ne possède pas la totalité de ses vignes. Le domaine travaille en partenariat avec des viticulteurs locaux passionnés pour s'approvisionner en raisins.

NB : Chapel Down s'engage fortement en faveur d'une viticulture durable. Membre fondateur du programme Sustainable Wines of Great Britain (SWGB), le domaine respecte des normes environnementales strictes.

Nyetimber

Histoire : 1086 mentionné dans le Domesday Book comme "Nitimbrehha"

Propriété : Fondée en 1988 ; acquise en 2006 par l'entrepreneur néerlandais Eric Heerema

Vinification : vin mousseux 100% issu de vignes cultivées sur le domaine et élaboré selon la méthode traditionnelle

Champion : Blanc de Blancs 2016 Magnum

Prix : *Producteur de vin mousseux de l'année - Cherie Spriggs*

Première victoire hors de Champagne

Première victoire d'une vigneronne



Depuis 1988 (dix neuf cent quarte-vingts huit), le vignoble Nyetimber est à l'avant-garde de la révolution des vins mousseux anglais, élaborant des vins mousseux selon la méthode traditionnelle à partir de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier. Situé dans le comté de West Sussex, Nyetimber est reconnu comme l'un des fondateurs du mouvement moderne des vins anglais. Prouvant que les vins mousseux anglais élaborés selon la méthode traditionnelle pouvaient non seulement rivaliser avec les grandes maisons de Champagne, mais les surpassant même lors de dégustations à l'aveugle. Nyetimber a ouvert la voie à l'essor de cette nouvelle et passionnante industrie au Royaume-Uni.

1. À noter que Nyetimber a été le premier vignoble anglais à cultiver exclusivement les trois cépages traditionnels champenois.
2. Histoire : Les origines du domaine remontent à 1086 (dix mille quarte-vingts six), date à laquelle il est mentionné dans le Domesday Book sous le nom de « Nitimbrehha ».
3. Propriété : Acquis en 2006 (deux mille six) par l'entrepreneur néerlandais Eric Heerema, le domaine a étendu ses activités aux comtés de West Sussex, Hampshire et Kent, avec aujourd'hui environ 430 (quatre cent trente) hectares de vignes.
4. Vinification : Nyetimber produit exclusivement des vins mousseux issus à 100 % (cent percent) de ses propres vignes, élaborés selon la méthode traditionnelle et élevés sur lies pendant 3-7 (trois à sept) ans.
 - a. Le domaine ne produit pas de vins tranquilles.
 - b. Les raisins sont cultivés sur des sols de grès vert et de craie.

- c. Nyetimber a fait parler de lui en bloquant la commercialisation de l'intégralité du millésime 2012 (deux mille douze), les ravages de la sécheresse, du gel et de la grêle lors des vendanges n'ayant pas permis de satisfaire aux exigences strictes de maître de chai en matière de vinification.

5. Prix :

- a. Le Blanc des Blancs 2016 (deux mille seize) de Nyetimber est entré dans l'histoire en 2015 (deux mille quinze) en remportant le prestigieux trophée de Champion des Vins Mousseux à l'International Wine Challenge. C'était la première fois qu'un vin autre que le Champagne remportait cette distinction internationale.
- b. Le maître de chai de Nyetimber, Cherie Spriggs, a remporté le prestigieux prix de Meilleure Vigneron de Vins Mousseux de l'Année à l'International Wine Challenge en 2018 (deux mille dix-huit). C'était la première fois qu'une femme vigneronne remportait ce titre mondial.
- c. En 2025 (deux mille vingt-cinq), elle a remporté ce titre prestigieux pour la deuxième fois.

6. Aujourd'hui, nous dégusterons le rosé mousseux de Nyetimber.

NB : Nyetimber est en cours d'accréditation auprès de LEAF (Linking Environment and Farming) afin de démontrer son recours à des pratiques durables et à une politique de gestion intégrée de l'ensemble de ses exploitations.

Simpsons' Wine Estate

Historique : Créée en 2012

Propriété : Charles & Ruth Simpson, Domaine de Sainte Rose

Vinification : Clones exclusifs champenois et bourguignons de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier

Prix : Médaille d'or au WineGB 2024

Le meilleur rosé tranquille



1. Fondé en 2012 (deux mille douze) par Charles et Ruth Simpson, un couple britannique déjà propriétaire du Domaine de Sainte Rose dans le Languedoc depuis 2002 (deux mille deux), leur domaine du Kent, situé près de Canterbury, s'étend sur 38 (trente huit) hectares à flanc de coteau des North Downs. Comme nous l'avons appris, le sol calcaire de ce domaine fait partie de la même chaîne géologique qui se prolonge jusqu'en Champagne.
2. Contrairement à de nombreux vignobles anglais qui se consacrent exclusivement à la production de vins mousseux, Simpsons' Wine Estate répartit sa production de manière équilibrée entre vins tranquilles et mousseux. Les vignes sont plantées exclusivement de clones champenois et bourguignons classiques (des boutures génétiquement identiques issues d'un même pied-mère aux caractéristiques exceptionnelles) de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.
 - a. L'exposition plein sud des coteaux garantit un ensoleillement maximal, tandis que la proximité de la côte (à moins de 13 treize km) protège les vignes des variations de température extrêmes.
 - b. Pour les amateurs de technologie, sachez que le domaine abrite deux pressoirs à raisins Vaslin Bucher Inertys, un système de pressurage pneumatique breveté permettant de presser les raisins dans un environnement totalement anaérobie.
3. Leur rosé Railway Hill 2023 (deux mille vingt-trois) a été sacré « Meilleur rosé tranquille » aux WineGB Awards 2024 (deux mille vingts-quatre).
4. Aujourd'hui, nous dégusterons ce rosé primé.

Notes :

Servian, Languedoc

Cloner : Propagé par bouturage et non par semis, le clone permet aux vignerons de préserver et de reproduire naturellement des caractéristiques spécifiques telles que la résistance aux maladies, la taille des baies, la précocité de maturation et les profils aromatiques.

NB : Le domaine viticole Simpsons' est fortement engagé en faveur du développement durable. Il est certifié par le Sustainable Wine Scheme de Grande-Bretagne.

Brabourne Vineyard

Histoire : Vignoble familial de petite taille, créé en 2014

Propriété : Paul et Hester Fenwick

Vinification : Culture exclusive de Pinot Noir et de Chardonnay ; vignes cultivées et soignées à la main à Brabourne, vinifiées au domaine biologique d'Oxney.

Prix : Médaille d'argent aux WineGB Awards 2024

2017 Blanc de Noirs

2018 Classic Cuvée

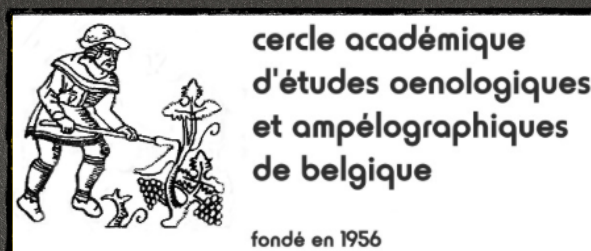


Le vignoble Brabourne est un petit domaine familial du Kent, propriété de Paul et Hester Fenwick. Cultivant exclusivement des Pinot Noir et des Chardonnay, il produit entre 2 000 et 4 000 (deux mille à quatre mille) bouteilles de vin par an. Situé sur un coteau crayeux exposé sud-ouest, au pied des North Downs, le vignoble s'étend sur 8 000 m² (huit mille mètres carrés) et compte 2 200 (deux mille deux cents) pieds de vigne. Lors des années fastes, il produit entre 7 et 8 (sept à huit) tonnes de raisins. Brabourne élabore des vins tranquilles et des vins mousseux de méthode traditionnelle, maintes fois primés. Petit producteur, ses propriétaires sont en quelque sorte des vignerons par hasard, s'étant lancés dans la viticulture après avoir exploré d'autres possibilités d'utilisation des terres de leur nouvelle propriété (notamment l'élevage de moutons et de lapins). Preuve de leur esprit d'entreprise, ils ont l'audace de se laisser guider par la volonté de produire le vin qui correspond le mieux au cépage à chaque vendange. Une année, cette philosophie les a conduits non pas à un vin à proprement parler, mais à un vermouth en édition limitée, infusé de plantes aromatiques cultivées sur le domaine ! Comparé aux autres vignobles évoqués, destinés aux marchés du luxe et du haut de gamme, Brabourne est une exploitation résolument artisanale.

1. Le vignoble a été planté pour la première fois en 2014 (deux mille quatorze). Sa gamme comprend un Blanc de Noirs haut de gamme, une Cuvée Classique, un Pinot Noir Blanc et un Rosé tranquille.
2. Les raisins sont cultivés et récoltés à la main à Brabourne, puis vinifiés par les vignerons du domaine Oxney Organic Estate.
3. Bien que relativement jeune, ce vignoble a déjà remporté un vif succès lors des prestigieux WineGB Awards.
4. Prix : Le Blanc de Noirs 2017 (deux mille dix-sept) et la Cuvée Classique 2018 (deux mille dix-huit) de Brabourne ont tous deux décroché une médaille d'argent aux WineGB Awards 2024 (deux mille vingt-quatre).

5. Aujourd'hui, nous dégusterons deux vins tranquilles de Brabourne : un Pinot Noir Blanc (Adeliza White) et un Chardonnay (Albemarle).

NB : Le vignoble Brabourne est fortement engagé en faveur d'une agriculture durable et de la protection de l'environnement. Bien qu'ils ne détiennent pas actuellement de certifications biologiques officielles, ils emploient des pratiques de gestion des terres écologiques et concrètes.



28 juin 2026
Les amis dinent
Barbara Shea

Merci de votre attention!

CHEERS & SANTÉ!



Cheers et Santé !