



cercle académique
d'études oenologiques
et ampélographiques
de Belgique

fondé en 1956

Voyage du CAEOA en Champagne

Du mercredi 6 au dimanche 10 mai 2026



Dossier Technique

Préparé par

Bruno Van Geyseghem
Chevalier de Château-Chalon « En Beaumont »
et
Sabine Bedoret
Dame de Barsac « Doisy-Daëne »

Voyage d'études œnologique en Champagne

Introduction

La région de Champagne occupe une place unique dans le paysage viticole mondial. Réputée pour ses vins effervescents d'exception, elle incarne à la fois un savoir-faire ancestral et une capacité constante d'innovation. Ce voyage d'études a pour objectif de comprendre les spécificités de ce terroir, les méthodes d'élaboration des vins de Champagne ainsi que la diversité des approches adoptées par différentes maisons.

Au cours de ce séjour, huit maisons seront visitées : Ullens, Fromentin Leclapart, Duval-Leroy, Saint-Sauveur, Henry de Vaugency, François Vallois, Borel-Lucas et Breton Fils. Ces visites permettront d'explorer des styles variés, allant de grandes maisons reconnues à des producteurs plus confidentiels.

Ce séjour contribuera également à développer un regard critique et analytique sur les vins dégustés, tout en sensibilisant aux enjeux contemporains de la viticulture.

I. La région viticole de Champagne

1. Situation géographique

La Champagne se situe au nord-est de la France, à environ 150 km de Paris. Elle bénéficie d'un climat septentrional caractérisé par des températures fraîches et une pluviométrie modérée. Ces conditions climatiques jouent un rôle essentiel dans la production de vins effervescents.

2. Le terroir champenois

Le terroir de Champagne est principalement composé de sols crayeux. Cette craie possède des propriétés remarquables :

- excellente capacité de drainage
- régulation thermique
- réserve hydrique importante

Ces caractéristiques permettent à la vigne de résister aux variations climatiques et favorisent une maturation lente des raisins.

3. Les cépages

Trois cépages principaux sont utilisés dans l'élaboration du Champagne. A eux seuls, ils représentent 99,7% de l'encépagement total en Champagne :

- le Chardonnay (30%) : Il confère finesse, élégance, fraîcheur, minéralité et une grande capacité de garde.
- le Pinot Noir (38%) : Il apporte la structure, la charpente, la puissance et la vinosité.
- le Pinot Meunier (32%) : Il apporte de la souplesse, de la rondeur et de la gourmandise fruitée. Il lie les deux autres cépages.

Il existe quatre autres cépages autorisés, mais rarement utilisés. Ces quatre cépages "oubliés" ou

rares (0,3 % du vignoble) apportent complexité, originalité aromatique et typicité aux assemblages :

- l'Arbane : Cépage très ancien, il apporte une vive acidité, de la finesse et des notes florales/fruits secs, idéal pour le vieillissement.
 - le Petit Meslier : Apporte une vivacité marquée, de la finesse et des arômes intenses de type fumé, agrumes ou pomme verte.
 - le Pinot Blanc : Confère de la souplesse, de la puissance, un fruit délicat et une fraîcheur douce.
 - Le Pinot Gris (Fromenteau) : Surnommé « l'enfumé », il apporte du corps, de la rondeur, du gras et des arômes complexes de fumée et de fruits secs.
-

II. Méthode d'élaboration du Champagne

1. La vendange

La vendange est exclusivement manuelle en Champagne. Cela permet de préserver l'intégrité des raisins et d'éviter l'oxydation prématurée.

2. Le pressurage

Le pressurage est une étape délicate visant à extraire le jus tout en limitant l'extraction de composés indésirables.

3. La fermentation

Le moût subit une première fermentation alcoolique, puis une fermentation malolactique (selon le choix du vigneron).

4. L'assemblage

L'assemblage est une étape clé. Il consiste à mélanger différents vins afin d'obtenir un profil aromatique constant.

5. La prise de mousse

Une seconde fermentation a lieu en bouteille grâce à l'ajout de liqueur de tirage. C'est cette étape qui donne naissance aux bulles.

6. Le vieillissement

Les bouteilles reposent sur lies pendant plusieurs mois voire plusieurs années.

7. Le remuage et le dégorgement

Le remuage permet de faire descendre les dépôts dans le col de la bouteille, qui seront ensuite éliminés lors du dégorgement.

III. Objectifs pédagogiques du voyage

Ce voyage vise à :

- Comprendre les spécificités du terroir champenois
 - Observer différentes pratiques viticoles et œnologiques
 - Analyser les styles de champagnes produits
 - Développer des compétences de dégustation
 - Appréhender les enjeux économiques et environnementaux
-

IV. Présentation détaillée des maisons visitées

1. Duval-Leroy – Vertus

Duval-Leroy est une grande maison indépendante qui bénéficie d'une reconnaissance internationale. Elle incarne un équilibre entre tradition champenoise et innovation technique.

Singularités :

- Forte capacité de production tout en maintenant un haut niveau de qualité
- Engagement environnemental (viticulture durable, certifications)
- Maîtrise technique avancée en vinification

Ce qui la distingue :

Contrairement aux petits producteurs visités, Duval-Leroy illustre le fonctionnement d'une grande maison capable d'assurer une régularité stylistique remarquable tout en innovant, notamment sur les pratiques écologiques.

Historique / anecdote :

Fondée en 1859, la maison Duval-Leroy est restée familiale et indépendante, ce qui est relativement rare parmi les grandes maisons de Champagne. Elle est aujourd'hui dirigée par une femme, illustrant une évolution notable dans un secteur historiquement masculin.

2. Ullens – Mareuil-sur-Ay

La maison Ullens représente une approche contemporaine du Champagne, souvent qualifiée de "néo-vigneronne". Fondée récemment, elle s'inscrit dans une dynamique de renouveau où la précision, la traçabilité et l'expression parcellaire occupent une place centrale.

Singularités :

- Travail parcellaire poussé avec identification précise des micro-terroirs
- Utilisation de pratiques culturelles durables, souvent proches de l'agriculture biologique
- Recherche d'une expression pure du raisin, avec peu d'interventions en cave

Ce qui la distingue :

Contrairement aux maisons plus traditionnelles, Ullens privilégie une lecture moderne du Champagne, mettant l'accent sur l'identité de chaque parcelle plutôt que sur la constance d'un style maison. Cela donne des cuvées souvent plus confidentielles et identitaires.

Historique / anecdote :

La maison Ullens est issue d'un projet relativement récent porté par une volonté de redonner vie à certains terroirs de Mareuil-sur-Ay. Elle illustre une nouvelle génération de producteurs qui revisitent les codes champenois en s'inspirant parfois des pratiques bourguignonnes, notamment dans la valorisation des parcelles.

3. Fromentin Leclapart – Bouzy

Située à Bouzy, terroir réputé pour ses Pinot Noir puissants, la maison Fromentin Leclapart s'inscrit dans une tradition familiale forte, tout en intégrant des pratiques respectueuses de l'environnement.

Singularités :

- Valorisation du Pinot Noir issu d'un terroir Grand Cru
- Travail manuel important à la vigne
- Recherche d'équilibre entre puissance et finesse

Ce qui la distingue :

La maison se démarque par sa capacité à dompter la richesse naturelle du Pinot Noir de Bouzy pour produire des vins à la fois structurés et élégants, évitant toute lourdeur.

Historique / anecdote :

Bouzy est historiquement reconnu pour ses vins rouges tranquilles avant de devenir un haut lieu du Champagne. La famille Fromentin Leclapart s'inscrit dans cet héritage en valorisant un Pinot Noir expressif, héritier de cette tradition ancienne.

4. Henry de Vaugency – Oger

Implantée à Oger, village classé Grand Cru de la Côte des Blancs, cette maison est spécialisée dans l'élaboration de Champagnes à base de Chardonnay.

Singularités :

- Terroir crayeux idéal pour le Chardonnay
- Style axé sur la finesse, la minéralité et la fraîcheur
- Vieillesse permettant le développement d'arômes complexes

Ce qui la distingue :

Henry de Vaugency incarne parfaitement le style "Blanc de Blancs", avec des vins élégants, droits et marqués par une forte minéralité, en opposition aux profils plus puissants dominés par le Pinot Noir.

Historique / anecdote :

La maison est liée à une coopérative fondée dans les années 1950, regroupant plusieurs vignerons d'Oger. Elle témoigne d'un modèle collectif typique de la Champagne, où les producteurs mutualisent leurs moyens pour vinifier et commercialiser leurs vins.

5. Saint-Sauveur – Vertus

La maison Saint-Sauveur se positionne comme un producteur plus confidentiel, ancré dans une approche artisanale.

Singularités :

- Production limitée
- Travail précis sur les terroirs de la Côte des Blancs
- Approche qualitative plutôt que quantitative

Ce qui la distingue :

Elle offre un contraste intéressant avec les grandes maisons en mettant l'accent sur une production à taille humaine, où chaque cuvée reflète directement le travail du vigneron.

Historique / anecdote :

Implantée dans la région de Vertus, la maison bénéficie d'un terroir classé en Premier Cru. Elle s'inscrit dans la tradition des récoltants-manipulants, ces vignerons qui élaborent eux-mêmes leur Champagne à partir de leurs propres vignes.

6. Breton Fils – Congy

Breton Fils est une maison familiale illustrant la diversité du vignoble champenois.

Singularités :

- Production artisanale
- Assemblages reflétant la diversité des cépages
- Transmission du savoir-faire familial

Ce qui la distingue :

Elle représente un modèle typique de maison familiale champenoise, où la tradition et la polyvalence permettent de proposer une gamme variée, accessible et fidèle au style local.

Historique / anecdote :

Située à Congy, dans une zone moins médiatisée de la Champagne, la maison illustre l'importance des terroirs secondaires dans l'élaboration du Champagne. Ces zones apportent souvent des profils complémentaires utilisés dans les assemblages.

7. Borel-Lucas – Étoges

Borel-Lucas est un petit producteur qui privilégie une production artisanale et authentique.

Singularités :

- Exploitation à taille humaine
- Intervention minimale en cave
- Mise en avant de l'expression naturelle du raisin

Ce qui la distingue :

La maison se démarque par une philosophie proche du "vigneron indépendant", où chaque cuvée est le reflet direct du millésime et du terroir, sans standardisation.

Historique / anecdote :

Implantée à Étoges, cette maison représente le tissu discret mais essentiel des petits producteurs champenois. Ces exploitations familiales jouent un rôle clé dans la préservation de la diversité des styles.

8. François Vallois – Bergères-Lès-Vertus

Maison familiale, François Vallois perpétue un savoir-faire traditionnel transmis sur plusieurs générations.

Singularités :

- Attachement aux méthodes traditionnelles
- Production diversifiée mettant en valeur différents cépages
- Relation forte entre le vigneron et son terroir

Ce qui la distingue :

Cette maison se caractérise par une approche équilibrée entre tradition et adaptation, offrant des Champagnes accessibles mais représentatifs de leur origine.

Historique / anecdote :

Située à Bergères-lès-Vertus, la maison s'inscrit dans une longue tradition viticole locale. Le village, bien que moins connu que certains Grands Crus, participe activement à la diversité des profils champenois.

V. Analyse comparative avancée des maisons visitées

L'étude des huit maisons visitées permet de mettre en évidence plusieurs axes de différenciation majeurs. Cette analyse comparative constitue un élément central du voyage d'études, car elle permet de dépasser la simple observation pour développer une réflexion critique.

1. Opposition entre grandes maisons et producteurs indépendants

Parmi les maisons visitées, Duval-Leroy se distingue comme une grande maison structurée, disposant de moyens techniques et humains importants. À l'inverse, des producteurs comme Borel-Lucas, Breton Fils ou Saint-Sauveur incarnent le modèle du vigneron indépendant.

Cette opposition se traduit par :

- une recherche de régularité et de constance stylistique pour les grandes maisons
- une expression plus libre et variable selon les millésimes chez les petits producteurs

Ainsi, là où une grande maison vise à reproduire un style identifiable, les producteurs indépendants valorisent davantage l'identité du millésime et du terroir.

2. Influence des terroirs : Côte des Blancs vs Montagne de Reims

Les maisons situées sur la Côte des Blancs (Henry de Vaugency, Duval-Leroy, Saint-Sauveur, François Vallois) privilégient majoritairement le Chardonnay. Ce cépage, cultivé sur des sols crayeux, donne des vins :

- fins et élégants
- marqués par une forte minéralité
- dotés d'une grande fraîcheur

À l'inverse, Fromentin Leclapart, implantée à Bouzy (Montagne de Reims), met en avant le Pinot

Noir, produisant des vins :

- plus structurés
- plus puissants
- aux arômes de fruits rouges

Ullens, située à Mareuil-sur-Ay, occupe une position intermédiaire, permettant des assemblages équilibrés entre puissance et finesse.

3. Approches œnologiques : tradition vs innovation

Certaines maisons, comme François Vallois ou Breton Fils, restent très attachées aux méthodes traditionnelles, avec une approche relativement classique de la vinification.

À l'inverse, des maisons comme Ullens ou Duval-Leroy intègrent davantage d'innovations :

- précision technique accrue
- expérimentations sur les vinifications
- engagement environnemental structuré

Cette dualité met en évidence la capacité de la Champagne à évoluer tout en conservant ses racines historiques.

4. Philosophie de production : volume vs précision

Un autre axe de différenciation concerne les objectifs de production.

- Duval-Leroy illustre une production à grande échelle, avec une exigence de constance et de qualité
- Les autres maisons privilégient des volumes plus restreints, favorisant une approche artisanale

Cette différence impacte directement :

- la standardisation des cuvées
- la diversité des profils
- la relation au consommateur

5. Expression du style : assemblage vs identité parcellaire

Traditionnellement, le Champagne repose sur l'art de l'assemblage. Cependant, certaines maisons comme Ullens tendent vers une approche plus parcellaire.

Cela se traduit par :

- une mise en avant de cuvées issues de parcelles spécifiques
- une recherche d'authenticité
- une variabilité plus marquée entre les cuvées

À l'inverse, les maisons plus classiques privilégient l'assemblage pour garantir une continuité stylistique.

6. Synthèse comparative

L'ensemble des maisons visitées illustre la richesse et la diversité du vignoble champenois. Cette diversité repose sur :

- des terroirs variés
- des choix techniques différents
- des philosophies de production contrastées

Ainsi, ce voyage met en lumière une tension permanente entre :

- tradition et modernité
- standardisation et expression du terroir
- volume et précision

Cette analyse comparative permet de mieux comprendre les enjeux actuels de la Champagne et constitue un élément clé dans la formation œnologique.

Le tableau ci-dessous permet de visualiser rapidement les principales différences entre les maisons visitées selon plusieurs critères clés.

Maison	Type de structure	Terroir	Cépage dominant	Philosophie	Style de vin	Particularité majeure
Duval-Leroy	Grande maison	Vertus (Côte des Blancs)	Chardonnay majoritaire	Innovation + régularité	Élégant, constant	Indépendance et dimension internationale
Ullens	Producteur indépendant moderne	Mareuil-sur-Ay	Assemblage (PN/Chard)	Innovation, parcellaire	Précis, identitaire	Approche bourguignonne du Champagne
Fromentin Leclapart	Maison familiale	Bouzy (Grand Cru)	Pinot Noir	Tradition maîtrisée	Structuré, puissant	Valorisation du Pinot Noir de Bouzy
Henry de Vaucency	Coopérative / regroupement	Oger (Grand Cru)	Chardonnay	Collectif	Minéral, élégant	Modèle coopératif champenois
Saint-Sauveur	Petit producteur	Vertus (Premier Cru)	Chardonnay	Artisanat	Fin, précis	Production confidentielle
Breton Fils	Maison familiale	Congy	Assemblage	Tradition familiale	Fruité, accessible	Diversité des profils
Borel-Lucas	Vigneron indépendant	Étoges	Assemblage	Intervention minimale	Authentique, variable	Expression du millésime
François Vallois	Maison familiale	Bergères-lès-Vertus	Assemblage	Tradition	Équilibré, accessible	Représentation d'un terroir discret

Lecture du tableau

Ce tableau met en évidence plusieurs tendances fortes :

- Une opposition nette entre **grandes structures** (Duval-Leroy) et **producteurs indépendants** (Borel-Lucas, Ullens)
- Une domination du **Chardonnay sur la Côte des Blancs**, synonyme de finesse et de minéralité
- Une mise en avant du **Pinot Noir à Bouzy**, apportant structure et puissance
- Une diversité de philosophies allant de la **tradition pure** à des approches **innovantes et**

parcellaires

Ainsi, cette représentation synthétique permet de mieux appréhender la richesse et la complexité du vignoble champenois à travers les maisons étudiées.

Le tableau ci-dessous propose quant à lui une lecture comparative enrichie grâce à un système de pondération par étoiles (★ à ★★★★★). Plus le nombre d'étoiles est élevé, plus la caractéristique est marquée pour la maison concernée.

Maison	Structure	Expression du terroir	Innovation	Tradition	Intensité du style	Singularité globale	Prix moyen
Duval-Leroy	Grande maison	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	€€€€
Ullens	Indépendant moderne	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★★	€€€€
Fromentin Leclapart	Familiale	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	€€€
Henry de Vaugency	Coopérative	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	€€€
Saint-Sauveur	Petit producteur	★★★	★★	★★★★★	★★	★★★★	€€
Breton Fils	Familiale	★★	★	★★★★★	★★	★★	€€
Borel-Lucas	Indépendant	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★★	€€€
François Vallois	Familiale	★★★	★★	★★★★★	★★	★★	€€

Clés de lecture

- **Intensité du style** : puissance, structure, concentration aromatique
- **Expression du terroir** : capacité à refléter fidèlement le sol et le millésime
- **Innovation** : pratiques modernes, expérimentations, techniques avancées
- **Tradition** : respect des méthodes classiques champenoises
- **Singularité globale** : capacité à se distinguer dans le paysage champenois

Analyse synthétique

Ce tableau met en évidence plusieurs profils :

- **Ullens et Borel-Lucas** se distinguent fortement par leur identité et leur approche parcellaire
- **Fromentin Leclapart** se démarque par la puissance maîtrisée du Pinot Noir
- **Duval-Leroy** présente un équilibre entre innovation et régularité
- **Henry de Vaugency** illustre parfaitement l'expression minérale du Chardonnay
- **Les maisons familiales traditionnelles** (Breton Fils, François Vallois) privilégient la continuité et l'accessibilité

Cette pondération permet une lecture plus rapide et hiérarchisée des différences entre les maisons, facilitant ainsi l'analyse comparative.

VI. Approche sensorielle

La dégustation repose sur trois étapes :

1. Analyse visuelle

- effervescence
- couleur
- limpidité

2. Analyse olfactive

- intensité
- arômes (fruités, floraux, briochés)

3. Analyse gustative

- attaque
 - équilibre
 - longueur en bouche
-

VII. Enjeux environnementaux

De plus en plus de maisons s'engagent dans une viticulture durable :

- réduction des intrants chimiques
 - agriculture biologique ou biodynamique
 - préservation de la biodiversité
-

VIII. Conclusion

Le voyage d'études en Champagne que nous allons entreprendre offre une immersion unique au cœur de l'un des terroirs les plus emblématiques du monde viticole. Cette expérience enrichissante nous permettra de mieux comprendre la complexité de cette région viticole, mais également les singularités de chaque maison visitée. À travers la visite de 8 maisons aux profils variés, il nous sera possible d'appréhender la richesse des styles et des pratiques. En effet, de Duval-Leroy à Breton Fils, chaque domaine nous racontera une histoire, celle de la tradition, de l'innovation, et du lien intime entre le raisin et le vin, car chaque maison de Champagne possède sa propre identité, façonnée par le terroir, la philosophie du producteur et l'histoire familiale ou institutionnelle.
