

Champagne MÉTÉYER Père & Fils

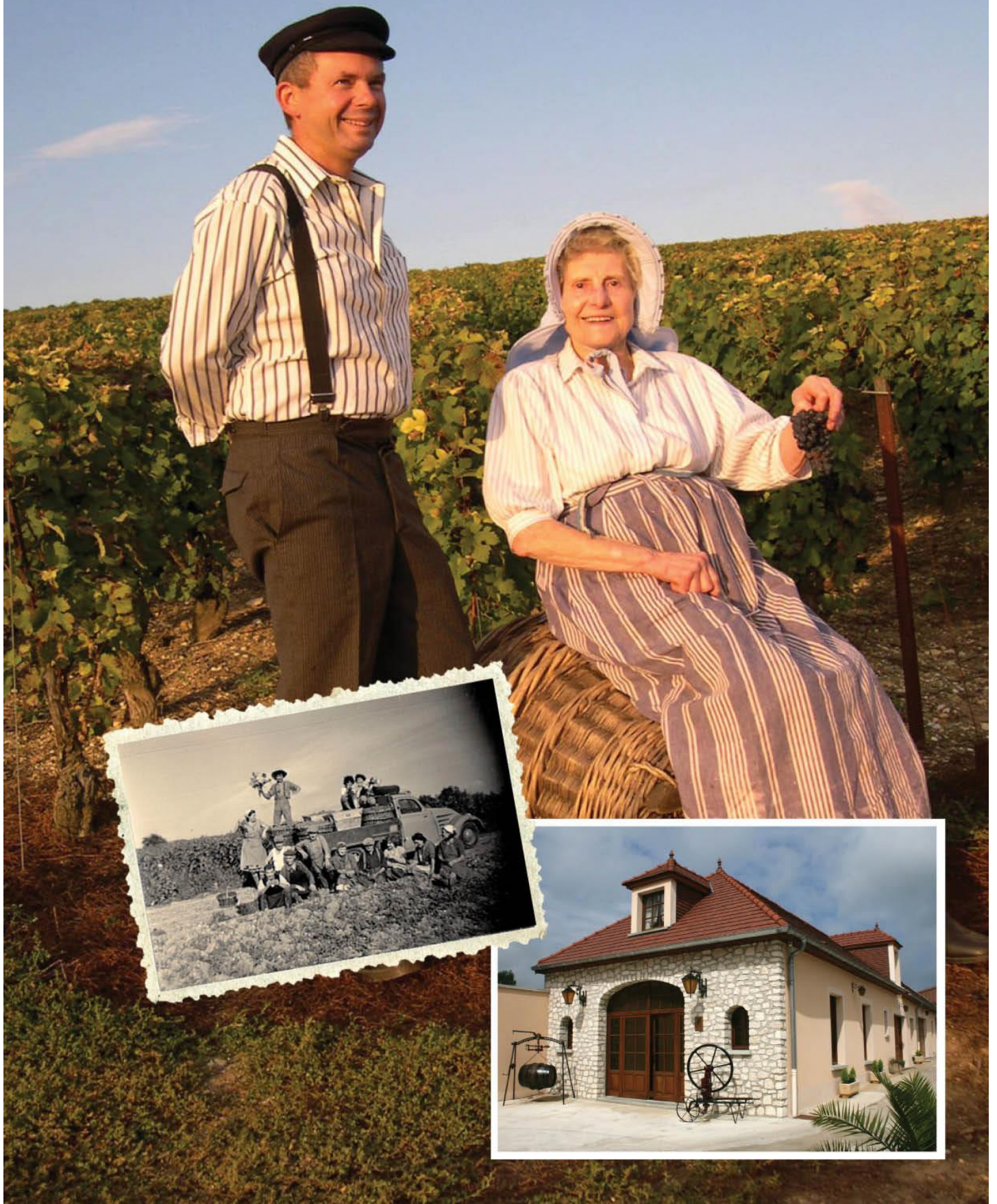


Histoire & vendange en Champagne

Le Champagne Météyer, dégusté dans le monde entier, allie la convivialité et le Haut de Gamme. Le domaine sera bientôt labélisé «Vignobles et Découvertes», et jamais on ne l'appréciera tant qu'en découvrant les secrets de son histoire : celle de 5 générations de vigneronns qui depuis plus d'un siècle exploitent le vignoble de Tréhou.



Un Domaine classé «d'Art et d'Histoire»



Tout a commencé...

...en 1860 Pierre Clément hérita des vignes de son beau père Arthur Narcy. S'en suivit l'installation du premier pressoir du village en 1929, qui se dota rapidement d'une renommée mythique.

Transmis de père en fils tout en s'élargissant, le vignoble est désormais entre les mains de Franck Météyer, qui travaille en collaboration avec son épouse Anna, de formation artistique.

Alliant la technique ancestrale du Vigneron Indépendant, à la création





Marquage des bouchons.

Le marquage, confié au personnel féminin, intervenait après la sélection de bouchons. La marque du champagne et le logo du vigneron s'appliquaient à chaud.



Bouchage

La bouteille, complétée si besoin avec du champagne pour refaire le niveau, est ensuite bouchée avec un bouchon en liège, préalablement chauffé pour faciliter sa compression jusqu'à atteindre le diamètre du goulot.



Dans les boucheuses plus anciennes l'enfoncement du bouchon était assuré par un lourd maillet.



artistique qui s'exprime dans la conception des bouteilles, le domaine se résume dans le slogan «Art et champagne», qui vous invite également à faire un «Arrêt Champagne». Ses précieux secrets vous seront dévoilés grâce au Musée qui témoigne de la démarche œnotouristique de la famille. Elle a su tisser des ponts entre le champagne et la culture, déclinée sous toutes ses formes de la peinture au théâtre de marionnette.

Digne représentant de la vallée de la Marne, le noble cépage Pinot Meunier est consciencieusement mis en avant, notamment au sein du Club Meunier, fondé par un des plus grands œnologues Champenois.

Le club s'appelle Meunier Institut et regroupe les vigneronns les plus "signifiants" et les plus "amoureux" de ce cépage en Vallée de la Marne encadrés par les plus célèbres œnologues de la Champagne.

Anna Météyer est vice présidente de Meunier Institut.

Haute Qualité oblige, le champagne Météyer jouit d'une réputation intangible continuellement récompensée.

Une invitation à la découverte de vins sacrés pour une aventure unique.





Héritage d'un savoir-faire!

L'histoire de la vigne et du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'humanité. Dans la famille Méteyer la vigne et le Champagne sont l'histoire d'un métier et d'une passion sur plusieurs générations, l'histoire d'amour qui rend hommage au travail et au talent du vigneron...

Dégorgement



Le dégorgeur incline la bouteille, le bouchon vers le sol. À l'aide d'un « crochet », il fait sauter l'agrafe. Le dépôt, qui se trouve dans le col de la bouteille, va être expulsé à l'ouverture de la bouteille lors du dégorgeur dit à la volée. Le dépôt est projeté à l'intérieur de la « guérite » sous l'effet de la pression. Cette manœuvre est délicate car le dépôt ne doit pas redescendre dans la bouteille, sous peine de recommencer le remuage.

Lorsque les bouchons cassent, le dégorgeur utilise un « bossin ». Il s'agit d'un tire-bouchon démultiplié sur pied. Bouchon et vrille sont ensuite extraits du col de la bouteille par la pince. Cette manipulation, très dangereuse augmente les risques de blessures de l'ouvrier par éclatement de la bouteille. Le rondoir ou « tourniquet » comporte des bouchons en caoutchouc obturant provisoirement la bouteille.





Ficelage

Un lien est utilisé pour maintenir le bouchon. La ficelle est posée à la main, les bouteilles étant maintenues serrées entre les jambes.

*Pour faciliter le travail, on utilise un pot à ficeler, appelé **calice** ou **calebotin**, dans lequel on place la bouteille pour la maintenir le plus solidement possible entre les jambes pendant le ficelage.*



*Pour avoir plus de force et éviter de s'abîmer les mains, l'ouvrier se servait d'un **trèfle** pour tirer sur la ficelle et serrer fortement les nœuds. L'ouvrier coupait ensuite les extrémités de la ficelle avec le couteau de ficelleur appelé **lance**.*



Habillage

L'habillage de la bouteille consiste à apposer la capsule, l'étiquette et la contre-étiquette.

Sur la partie haute de la bouteille se trouve le surbouchage (capsule) avec sa collerette et le droit de douane (capsule congé).

A l'opposé de l'étiquette, se trouve une étiquette plus petite que l'on appelle la contre-étiquette.

Les étiquettes personnalisées sont réalisées à partir d'une photo, d'une image, d'un dessin ou d'un logo.





Dosage de la liqueur

L'introduction de la liqueur d'expédition dans les bouteilles dégorgées s'effectue à l'aide d'une doseuse qui va incorporer une quantité précise de liqueur d'expédition (« la » recette de chaque maison, mélange de vieux vin et de sucre).

La liqueur est versée très lentement afin d'éviter une production tumultueuse de mousse.

La quantité de sucre déterminera la catégorie du champagne.



Dosage

Le dosage est la dernière touche que le vigneron peut apporter au style du vin. La liqueur de dosage, dite aussi « liqueur d'expédition », est composée de sucre de canne dissous dans du vin.

La teneur en sucre du vin ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 gr par litre par rapport à la mention inscrite sur l'étiquetage.

*BRUT NATURE : inférieure à 3 gr/l
 EXTRA-BRUT : entre 0 et 6 gr/l
 BRUT : inférieure à 12 gr/l
 EXTRA-DRY : entre 12 et 17 gr/l
 SEC : entre 17 et 32 gr/l
 DEMI-SEC : entre 32 et 50 gr/l
 DOUX : supérieure à 50 gr/l*





Pose du muselet

Sur le bouchon on pose le muselet dans lequel on a positionné la plaque à l'effigie du Champagne.



La museleuse fait tourner le fil de fer pour serrer le muselet sur le bouchon.

La bouteille ainsi bouchée et muselée est prête pour être habillée et expédiée.



Etiquetage et emballage

L'étiquette doit être collée soigneusement sans pli, ni bavures de colle. Pour ce travail on utilise les tables basses ou des « bancs d'habillage » dont la surface est parfaitement lisse et recouverte d'une plaque de zinc ou de verre.



Les étiquettes sont de dimensions et de couleurs variables. Chaque marque cherche à décorer la bouteille avec raffinement et élégance. L'étiquette fait référence à l'origine « Champagne ».

Après l'habillage, les bouteilles sont enveloppées d'un papier dit « papier de soie ». La protection des bouteilles contre les chocs et le froid au cours des transports est assurée par de la paille d'emballage dit « paillons ».

DÉGUSTATION :

CHAMPAGNE

Métayer
Père & Fils

Champagne Brut Carte Argent

(Médaille GUIDE HACHETTE DES VINS en 2008-2009-2010-2011 et 2014)
Robe dorée aux reflets argentés, mousse crémeuse, bulles fines et persistantes. Nez exhalant des parfums d'agrumes (citrone, pamplemousse) et de fruits blancs (pêche de vigne, poire, pomme). Bouche ample et vive, finale crémeuse. Une cuvée d'assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay à parts égales. Très bon rapport qualité-prix. A découvrir à l'apéritif, ou sur une poêlée de St-Jacques aux truffes.



Champagne Extra Brut Exclusif

(Médaille GUIDE HACHETTE DES VINS 2015)

Robe aux reflets or-argent, limpide et brillante. Mousse crémeuse et bulles très fines. Nez exhalant des parfums de pêche de vigne et de pomme à cidre, rehaussés de notes de tilleul, de verveine, de miel et de pain brioché. Bouche gracieuse et ample, dévoilant des arômes identiques à ceux perçus au nez. Un superbe vin de champagne, 100% Pinot Meunier non dosé, issu de vieilles vignes. Bravo ! A découvrir sans tarder sur tout un repas.

Champagne Brut Cuvée Marine Millésime 2010

(nom médaillé mais sélectionné par le GUIDE HACHETTE DES VINS Finaliste au Jeunes Talents du Champagne 2014).

Robe or pâle aux reflets argentés, limpide, brillante et concentrée. Bulles légères, fines et élégantes. Nez tout en finesse exhalant des arômes minéraux, évoluant vers des parfums agréables de fruits blancs compotés (pêche blanche). Bouche vineuse, élégante, puissante, marquée par une belle minéralité. Ce champagne est issu d'un assemblage de 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir et 25% Pinot Meunier. Un vin de Haute Couture. Suggestion gourmande : à l'apéritif ou sur un repas festif.



CHAMPAGNE MÉTAYER PÈRE ET FILS

Récoltant Manipulant

39 rue de l'Europe

02850 Trélou-sur-Marne

Tél : (+33) 03 23 70 26 20- Fax : (+33) 03 23 70 14 26

Email : champagnemetayer@wanadoo.fr

Site : www.champagnemetayer.com