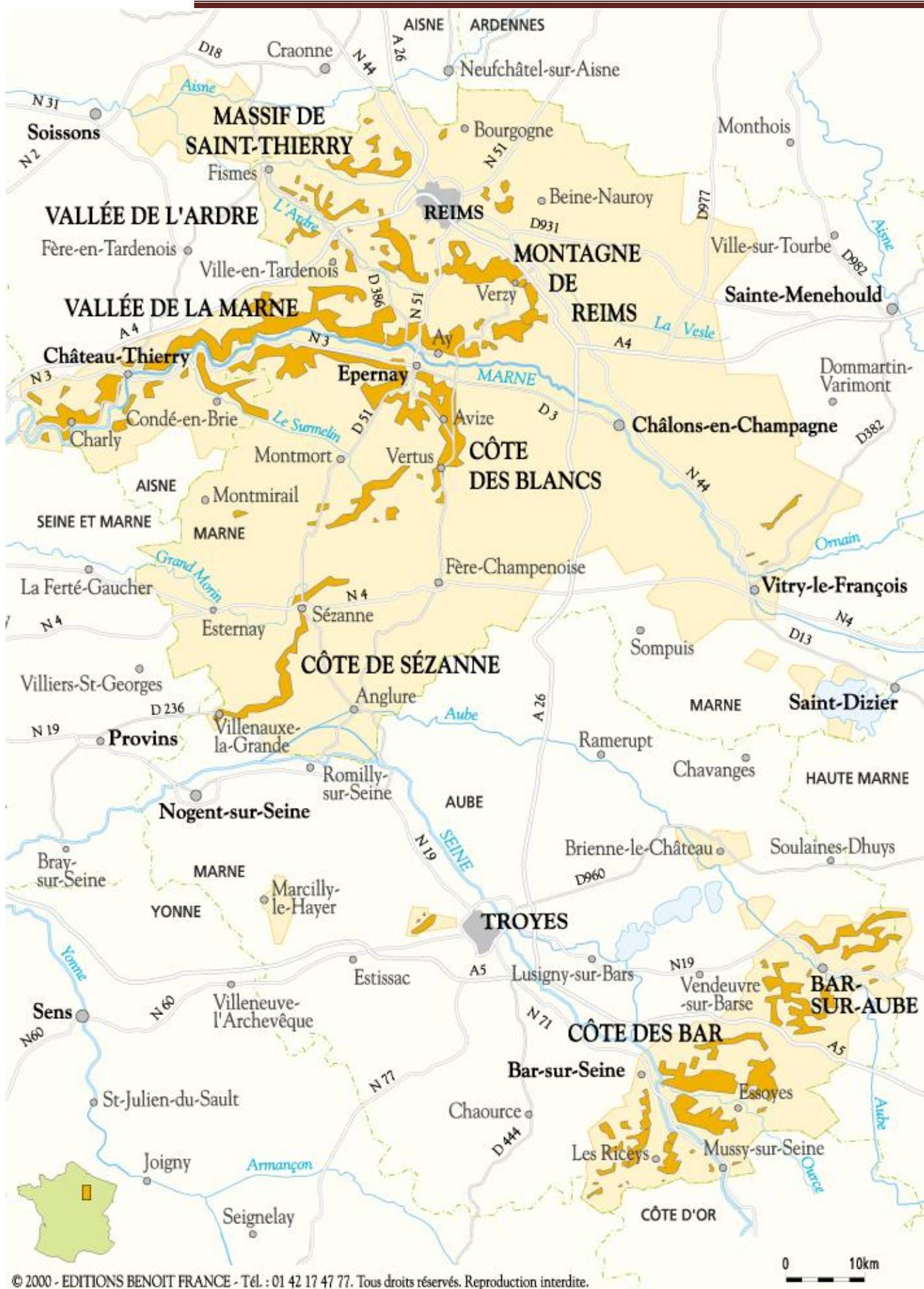


HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 - Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes



HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 - Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes

La cote des Bar

Situé dans la partie sud de l'aire de production du champagne, le vignoble de la Côte des Bar est composé de coteaux du jurassique, établis sur un calcaire du kimmeridgien.

Entrecoupé de petites vallées verdoyantes qui rejoignent celles de la Seine et de l'Aube, il constitue une véritable mosaïque à expositions multiples. Grâce à ses conditions climatiques et agro-géologiques, son encépagement de Pinot noir produit néanmoins des vins légers, que de Grandes Maisons recherchent pour conforter la fraîcheur de leurs cuvées.

Le territoire est constitué de 5 vallées : **Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine, Les Riceys, Essoyes et Mussy-sur-Seine.**

63 villages de ces vallées sont situés en Aire de production de Champagne.

Rares sont les auteurs qui abordent cette région viticole de Champagne. Cela tient sûrement au fait, que l'Aube ne fut rattachée qu'en **1927** à la Champagne viticole, après de gros conflits.

Avant cela, la côte des Bar était utilisée comme zone subsidiaire de production de raisins, pour élaborer le champagne : quand il y avait pénurie ou bien lorsque les négociants champenois refusaient de payer les raisins au prix fort dans les régions "officielles".

De cette frustration, est né le désir de reconnaissance des vignerons de l'Aube. Rappelons qu'avec la côte de Sézanne, la côte des Bar produit le fameux Rosé des Riceys. C'est un rosé élaboré d'une manière unique en France, au goût bien particulier. Il est à découvrir !

Plus de **8 000 hectares** de vignes dont :

- **pinot noir : 83 %**
- **chardonnay : 13 %**
- **pinot meunier : 3 %**

Le rendement moyen est de 65 hl/ha.

Les producteurs de la Côte des Bar

2 413 exploitants dont :

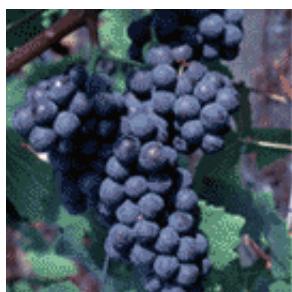
- 1 720 dans le Barséquanais
- et 693 dans la région de Bar-sur-Aube.

La production de la Côte des Bar (8 000 hectares sur 63 villages) représente **25% de la production totale de Champagne**, équivalent à 80 millions de bouteilles.

Les cépages de la cote des Bar.

HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 - Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes

Le pinot noir



Le pinot noir représente 83% du vignoble planté.

Parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

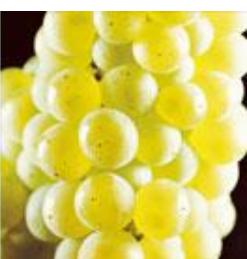
Le meunier



Le meunier représente 32% des surfaces.

Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, et s'accorde mieux avec des conditions climatiques plus difficiles pour la vigne. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.

Le chardonnay



Le chardonnay occupe 13% du vignoble.

Les vins de chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

La Méthode champenoise.

HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 - Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes

Les vins sont élaborés par fermentation naturelle en bouteille suivant une réglementation spécifique régissant tous les stades de la production et qui constitue le cahier des charges de l'appellation Champagne.

- Élaboration de la cuvée ou vin de base

- **Au pressoir.** La vendange va subir un **pressurage rapide** sans foulage dans le souci de limiter les phénomènes de macération (**les pigments de la peau ne doivent pas avoir le temps de colorer le jus**). Cette opération s'effectue généralement à l'aide de pressoirs verticaux, mais aussi de plus en plus avec des pressoirs horizontaux à cages ou à membranes. Le volume de jus recueilli est de **100 litres pour 150 kilos de vendange entière**. Les moûts sont systématiquement fractionnés car la qualité des jus est différente entre le début et la fin du pressurage.
- **Première fermentation.** Après le pressurage, le jus de raisin est acheminé à la cuverie où il va fermenter. La fermentation se fait à basse température. La véritable élaboration commence après la première fermentation, souvent très rapide. On obtient un vin tranquille, fruité et sec, doté d'une légère acidité qui retiendra la mousse. Certains producteurs font alors faire à leurs vins une fermentation malolactique (FML) qui est la dégradation d'acides maliques en acide lactique. C'est cette opération qui donne au vin sa souplesse et sa rondeur.

- L'assemblage des cuvées

Les cuvées sont alors élaborées après soutirage, collage et assemblage éventuel entre vins de même origine, vins vieux ou vins de l'année.

- **l'assemblage horizontal** utilise des vins du même millésime, mais de crus ou de cépages différents ;
- **l'assemblage vertical** s'élabore à partir de vins de l'année, associés à des vins de réserve ;
- **un mix** de ces deux assemblages.

- La prise de mousse (ou tirage)

Lorsque la cuvée est achevée, le vin est filtré et clarifié. Commence alors ce qui va devenir la **fameuse seconde fermentation**.

Pour réaliser cette fermentation, on ajoute au vin une liqueur dite de tirage, composée de sucre, de **levain** et d'un adjuvant de remuage. Le sucre de betterave ou de canne, préalablement dissous dans du vin, **est ajouté à raison de 20 à 24 g/l selon la pression désirée, soit 5 à 6 kg/cm² en fin de fermentation**. Le levain est une culture de levures sélectionnées, préalablement acclimatées au milieu du vin. L'adjuvant (bentonite ou mélange bentonite- alginate) servira à l'alourdissement et à l'entraînement du dépôt de levures lors de l'opération ultérieure de remuage.

- La conservation sur lattes.

Les bouteilles sont disposées couchées sur des hauteurs de 5 bouteilles séparées par une latte de bois. L'opération a lieu dans des caves crayeuses où règne une température fraîche et constante. La bouteille connaît un minimum de 15 mois d'attente entre le tirage et la commercialisation.

- **L'autolyse des levures.** A partir du 8e mois, s'opère l'autolyse des levures qui se transforme en différents composés organoleptiques. Ainsi, sous l'action des levures, le sucre apporté par la liqueur de tirage se transforme en alcool, et surtout en gaz carbonique qui, dissous dans le vin, donnera la mousse. Cette phase doit s'opérer lentement, avec une durée de cave minimum d'un an après tirage, et de trois ans pour

HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 - Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes

les Champagnes millésimés. Les levures qui ont assuré la transformation du sucre en alcool sont mortes et donnent un dépôt sur les parois des bouteilles, qu'il faut éliminer.

- **L'élimination du dépôt** (en deux temps) : **Le remuage.** Les bouteilles sont placées sur des pupitres, le goulot incliné vers le bas. La manipulation consiste à faire faire 1/8ème de tour dans un sens puis dans l'autre à la bouteille et à l'incliner de plus en plus vers la verticale afin que les lies se concentrent toutes dans le goulot. Le remuage dure de deux semaines à 3 mois selon les cas. **Le dégorgement.** Cette manipulation vise à expulser le dépôt constitué par les levures mortes. On pratique essentiellement le dégorgement à la glace. Le col de la bouteille est plongé dans une saumure à -20/-30°C. Le glaçon qui se forme emprisonne le dépôt, et le tout est éjecté lors de l'ouverture de la bouteille.

- Le dosage.

Pour rééquilibrer l'acidité naturelle du vin et son taux de gaz carbonique, on lui ajoute de la liqueur de dosage, appelée aussi liqueur d'expédition. Il s'agit de vin vieux (de plus de deux ans), qui a été dépouillé et réfrigéré, auquel on ajoute un sucre de canne. La quantité de sucre ainsi introduite détermine le type de Champagne. Ainsi, le Champagne sera :

- **Extra brut** avec moins de 6 grammes de sucre par litre,
- **Brut** avec moins de 15 grammes,
- **Extra dry** avec de 12 à 22 grammes,
- **Sec** avec de 17 à 35 grammes,
- **Demi-sec** avec de 33 à 50 grammes et
- **Doux** avec jusqu'à 100 grammes de sucre par litre.

La maîtrise de l'effervescence

L'aptitude des vins à mousser

Les vins champenois ont des prédispositions à mousser car ils contiennent des macromolécules qui ont pour effet de stabiliser les bulles et de permettre ainsi la formation de la mousse. La nature exacte de ces macromolécules n'est pas encore connue et fait l'objet de travaux scientifiques à la Faculté et l'INRA de Reims et dans les centres de recherche de la profession.

Les phénomènes physico-chimiques

On distingue l'effervescence d'une part, et la mousse d'autre part ; la chronologie des phénomènes le fait mieux comprendre :

- **L'ouverture** : Depuis la deuxième fermentation, le gaz carbonique dissous dans le vin est enfermé dans la bouteille ; à son ouverture, au retour de la pression atmosphérique, le gaz carbonique va pouvoir repasser à l'état gazeux. À l'extraction du bouchon, seul le gaz comprimé dans le col s'échappe en faisant entendre une légère explosion. Le reste du gaz contenu dans le vin s'en échappe progressivement.
- **Le versement** : Les turbulences provoquées par l'impact du Champagne au fond du verre emprisonnent de nombreuses bulles d'air, vers lesquelles diffuse le gaz Carbonique dissous dans le vin. Ces bulles grossissent, formant la mousse du premier versement qui disparaît assez rapidement.

- **La formation des bulles ou effervescence :** une fois le liquide au repos dans le verre, de nouvelles bulles se forment à partir de particules présentes sur la paroi du verre ou en suspension dans le vin, ou encore des irrégularités de la surface du verre. Ces micro-cavités retiennent par capillarité des micro-bulles vers lesquelles le gaz carbonique du vin diffuse. Lorsque ces bulles sont assez grosses, elles se détachent et montent à la surface, laissant derrière elles une micro-bulle fixée à la cavité par capillarité... et l'histoire d'une nouvelle bulle commence.
- **Les trains de bulles :** du même site de départ partent jusqu'à 50 bulles par seconde. Cette file ininterrompue forme un " train de bulles " entre la micro-cavité et la surface du vin.
- **La montée des bulles :** au cours de leur ascension les bulles se chargent de gaz et grossissent.
- **La survie des bulles :** à la surface, les bulles peuvent disparaître en se dégonflant ou par amincissement et rupture du film de vin qui les sépare de l'air. Une petite bulle peut aussi se fondre dans une plus grosse ou deux bulles voisines fusionner. Heureusement, certaines des macromolécules du Champagne viennent se mettre en place entre le vin et le gaz des bulles. Ces macromolécules stabilisent alors les bulles qui formeront la collerette.
- **La collerette ou cordon :** les bulles s'accumulent contre la paroi du verre, elles vivent là de quelques secondes à plusieurs minutes, puis disparaissent en laissant place à de nouvelles bulles ; la collerette stable à nos yeux est en fait en perpétuelle transformation.

La qualité de l'effervescence

Idéalement, une belle effervescence est composée de dizaines de trains de bulles qui partent de plusieurs sites différents dans le verre, dansent, virevoltent, s'étirent harmonieusement et suffisamment longtemps pour former la mousse. La collerette, ou cordon, est formée de trois ou quatre bulles superposées tout autour de la surface du liquide, petites et fines pour donner une brillance à la mousse.

En Champagne, on s'accorde à préférer une effervescence délicate, qui dessine artistiquement de petits bouquets de bulles à la surface et un fin cordon, à une effervescence impétueuse, tumultueuse qui génère une mousse dense et lourde.

Les facteurs favorables à l'effervescence

On comprend bien que la qualité de la prise de mousse est primordiale pour l'effervescence, mais **les conditions de sa révélation dans le verre** le sont aussi. Il faut donc prendre des précautions au moment de servir le Champagne :

- Le verre et sa propreté
- La forme idéale du verre
- Le versement du liquide
- La température de rafraîchissement

Les Champagnes Arnoult-Ruelle

Une exploitation familiale qui cultive avec passion **5,5 hectares de vignes**, produisant des champagnes d'exception.

La Maison Arnoult Ruelle : Un Héritage Familial en Champagne

La Maison de Champagne Arnoult Ruelle représente bien plus qu'une simple exploitation viticole. C'est l'histoire d'une famille, d'une passion transmise de génération en génération, et d'un attachement profond à la terre de Champagne. Située à Trannes, au cœur de la Côte des Bar, cette maison incarne l'excellence et la tradition champenoise.

L'Implantation Géographique : Le Terroir de Trannes

Trannes, un village pittoresque de la Côte des Bar, offre un cadre idyllique pour la culture de la vigne. Le terroir y est unique, caractérisé par des sols argilo-calcaires qui confèrent aux raisins une richesse et une complexité aromatique remarquables. L'exposition des coteaux, l'ensoleillement et le climat particulier de la région contribuent également à la typicité des champagnes Arnoult Ruelle.

Les Cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier

La maison travaille avec les trois cépages emblématiques de la Champagne : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier. Chacun apporte ses propres caractéristiques au champagne, créant ainsi une harmonie parfaite. Le Chardonnay apporte fraîcheur et élégance, le Pinot Noir structure et puissance, et le Meunier fruité et rondeur.

La culture raisonnée, est un principe adopté par la maison Arnoult Ruelle, elle vise à réduire au maximum l'utilisation de produits phytosanitaires, dans le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs. Cette approche se traduit par des pratiques culturales respectueuses du sol et de la biodiversité, telles que l'enherbement des rangs de vigne, le travail mécanique du sol, et la limitation des intrants.

- Réduction des intrants chimiques.
- Préservation de la biodiversité.
- Gestion optimisée de l'eau.
- Protection des sols.
- Utilisation d'engrais organiques.

La **Maison Arnoult Ruelle** est fière de son label « Viticulture Durable en Champagne » (**VDC**).

Les Pratiques Concrètes de la Viticulture Durable

Concrètement, la viticulture durable se traduit par de nombreuses actions sur le terrain. La **Maison Arnoult Ruelle** met en œuvre des techniques telles que l'enherbement des rangs de vigne, qui favorise la biodiversité et limite l'érosion des sols. Le travail mécanique du sol est privilégié, pour éviter l'utilisation d'herbicides. La gestion de l'eau est optimisée, pour préserver cette ressource précieuse.

HAPPYCUVIN 33 - 13/11/2025 -

Champagnes Arnoult- Ruelle à Trannes

La protection de la vigne contre les maladies et les ravageurs se fait en privilégiant les méthodes naturelles et les produits biologiques. La **Maison Arnoult Ruelle** utilise des techniques de confusion sexuelle pour limiter la prolifération des insectes nuisibles, et des préparations à base de plantes pour renforcer les défenses naturelles de la vigne.

La **Maison Arnoult Ruelle** favorise la biodiversité. Cela passe par l'entretien des haies et des bosquets, qui servent de refuge à la faune auxiliaire, précieuse pour la lutte contre les ravageurs. Des nichoirs à oiseaux sont installés, et des zones de prairies fleuries sont préservées pour attirer les insectes polliniseurs. Tout est mis en œuvre pour créer un écosystème équilibré et favorable à la vigne.

EN CHIFFRES

- Depuis 1971
- Exploitation de 5 ha
- Entièrement située à Trannes
- 3 types de sol différents
- Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
- Agriculture raisonnée ++



La dégustation.

Avec Olivier la dégustation a pris des allures particulières. Nous avons été obligés de mettre de côté notre approche, certes rigoureuse, mais certainement un peu trop « scolaire » pour « coller » à l’expérience que voulait nous faire vivre Olivier. Aussi, à l’heure du compte-rendu, on est un peu démunis : un auditoire à l’écoute, un questionnement assez fourni, un vigneron ultra disponible, bref, on ne s’est pas ennuyé, mais ... on n’a pas pris beaucoup de temps de commenter les vins. Le principe souhaité par Olivier était d’évoluer par comparaison en jouant avec le temps, le dosage ou encore les cépages.

« Duo » dégusté en premier

Un 100% Pinot noir dégorgé devant nous (brut nature donc) marqué par un nez un peu sur la pomme mais surtout beaucoup de vivacité et une bouche tendue à l’extrême.

En « face à face », le même vin (La Cuvée initiale millésimée. 100% pinot noir 2017) mais avec quelques années de vieillissement supplémentaires. Le nez présente quelques notes de pain grillé. En bouche encore beaucoup de fraîcheur mais le vin présente plus de gras et de longueur que le précédent. On est globalement surpris par l’absence de sucre, il faut se projeter en accompagnement d’un plat.

Poursuite de la dégustation sur un assemblage présenté avec deux dosages différents

Un assemblage Pinot noir (75%) et Chardonnay en brut nature pour commencer. Un vin droit et précis, au nez frais de fruits blancs légèrement pommé. La bouche est vive, tendue et structurée, avec une finale sèche et un peu dure qui exprime pleinement l’absence de dosage.

L’apport d’un faible dosage est sensible d’entrée : Le nez s’ouvre sur des arômes de fruits jaunes qui semblent plus murs. C’est plus complexe. En bouche, l’attaque est souple et équilibrée ; le dosage à 3 g/L apporte une légère rondeur, tandis que le Chardonnay apporte une touche d’élégance.

Expérience suivante : Un 100% Blanc de Blanc toujours faiblement dosé (3 g/l)

Le nez dévoile des notes de pain grillé et d’ananas mûr. En bouche, le volume est ample et crémeux, parfaitement équilibré par une grande tension. La matière est précise, énergique, portée par une fraîcheur ciselée qui allonge la finale et souligne l’élégance de l’ensemble. C’est la cuvée préférée de l’assemblée.

100% Pinot Meunier Extra Brut : un vin confidentiel

Un Champagne, au dosage très faible (2 g/L), offrant un profil résolument vineux et fruité. La bouche est droite et expressive, marquée par des arômes de fruits mûrs (pomme, poire, fruits à noyau), soutenus par une tension notable.

Une légère âpreté en finale apporte du relief et de la structure, soulignant le caractère authentique du Meunier et la précision du dosage. Un champagne de caractère, plus gastronomique que démonstratif.

Rosé des sables – Brut 100% Pinot Noir

Un beau fruit expressif, marqué par des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille). La bouche est franche et structurée, avec une matière légèrement dure qui traduit la droiture du cépage. La finale, de longueur moyenne, reste nette et fraîche, laissant une impression de précision et de tenue. Un rosé de caractère, plus axé sur la structure que sur la gourmandise.

Un brut certes mais avec 6g/l de sucre seulement, Olivier reste fidèle à lui-même !

Et enfin un accord incontournable : Le rosé des Riceys avec un chaource (hors compétition)

La texture crémeuse et fondante du Chaource trouve un bel équilibre avec la structure vineuse et la fraîcheur du Rosé des Riceys. Les arômes de fruits rouges mûrs et les notes légèrement épicées du vin répondent à la douceur lactée du fromage, tandis que sa trame acide et légèrement tannique vient nettoyer le palais. Un accord de contraste maîtrisé, harmonieux et gourmand, qui met en valeur le caractère affirmé des deux produits.

Merci Olivier pour cette soirée atypique et instructive