

# la différence entre champagne et cava

● Texte: Philippe Chier

Le champagne et le cava sont deux produits totalement distincts comme le sont tous les vins d'appellations différentes. Néanmoins, ils sont nés de la même vocation et partagent couleur, bulles et format de la bouteille.

Le champagne et le cava sont deux produits totalement distincts comme le sont tous les vins d'appellations différentes. Néanmoins, ils sont nés de la même vocation et partagent couleur, bulles et format de la bouteille. Les grandes différences sont les suivantes:

## Le Cépage

---

### Cava:

- il y a trois variétés de raisins autochtones : Macabeo, Xare-lo et Parellada. Comme c'est l'unique zone vinicole du monde où elles s'utilisent comme base pour l'élaboration d'un vin mousseux, cela donne une personnalité très marquée au produit.
- Les trois cépages sont blancs.
- Sont également autorisées les cépages Subirat, Malvasia de Rioja, et Chardonnay. Pour les cavas rosés, est utilisé la Garnache, la Monastrell, le Pinot Noir et la Trepât (cépage que l'on trouve uniquement dans la «Conca de Barbera»)

### Champagne:

- Est utilisé essentiellement comme cépage blanc de Chardonnay, accompagné de Pinot Noir et Pinot Meunier pour les rouges mais ceux-ci sont vinifiés de la même manière que s'ils étaient blancs, à savoir sans extraction de la couleur de la peau.
- Au coupage, le Pinot Noir apporte consistance et le Pinot Meunier des arômes fruitiers.
- Le champagne est un vin blanc, mousseux, de seconde fermentation, élaboré avec un fort pourcentage de raisins rouges.



- Quand un champagne est élaboré uniquement avec du Chardonnay, on dit que c'est un « Blanc de Blancs »

## Climat et acidité

### Cava:

L'appellation « Cava » est réservée aux vins mousseux élaborés dans les communes des provinces de : Barcelone, Tarragone, Lerida, Girone, Zaragosse, Logroño, Valence et Navarre. La grande majorité des cavas est essentiellement élaborée dans le Catalan méditerranéen qui profite d'un climat ensoleillé avec peu de pluie. Pour cette raison, l'acidité des raisins est inférieure à celle des raisins champenois. Mais pour obtenir ce degré moindre d'acidité indispensable pour une seconde fermentation en bouteille, il est nécessaire de vendanger très tôt. Dans ces régions, la vendange, la première d'Espagne, commence à la mi-août.

### Champagne:

La région de la Champagne est située au nord-est de Paris (300 km), à côté de la ville de Reims. C'est un climat atlantique, froid et pluvieux.

Les raisins en Champagne ont une acidité supérieure et sortent avec peu de degré d'alcool, raison pour laquelle il est nécessaire de « chaptaliser », c'est-à-dire d'ajouter du sucre pour augmenter les degrés.

## Années et millésimes

### Cava:

Dans les cavas, il est typique d'embouteiller un coupage de vins d'une seule vendange ; ce sont des vins mono millésime.

### Champagne:

A cause du climat, en Champagne, le mélange de vins provenant de différentes vendanges est habituel ; ainsi les bonnes années compensent les années moyennes ou mauvaises.

Dans le cas d'années exceptionnelles est élaboré un millésime. Un champagne millésimé signifie que sa provenance est exclusivement d'une seule vendange et il lui est donné l'année de la récolte.

## Vinification

### Cava:

Il est élaboré selon la « méthode champenoise ». Le cava fut introduit en Catalogne à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle par Manuel Raventos qui travailla de nombreuses années dans les caves du champagne de la marque Mercier et revint avec tous les secrets d'élaboration de ce fameux vin.

Son évolution optimale en bouteille s'obtient en un temps relativement court (2 à 4 ans)

### Champagne:

Il est élaboré selon la « méthode champenoise », découverte par le moine bénédictin Dom Pérignon, du monastère de Hautvillers, à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle; cette méthode se caractérise par le fait que la seconde fermentation et le vieillissement postérieur du vin se font dans la bouteille même ce qui permet d'obtenir les bulles d'une façon naturelle. Pour mener à bien cette champagnisation, au mélange des jus provenant des différents cépages, on ajoute la liqueur de tirage (composé de sucre de canne et de levures).

Pour obtenir un niveau de maturité optimale, le champagne nécessite un long vieillissement en bouteille (5 ans ou plus)

## Liqueur d'expédition

### Cava:

Elles ne sont pas nécessaires en excès.

### Champagne:

L'acidité marquée, à cause de la maturation incomplète du raisin dû au propre climat de la région de la Champagne, se neutralise avec l'addition d'une quantité plus importante de sucre, la liqueur d'expédition, composé d'un vieux champagne dans lequel est dissout du sucre de canne. On appelle également cette opération « chaptaliser », c'est-à-dire ajouter du sucre pour obtenir plus de degré, ce qui adoucit le produit et le rend plus agréable en bouche.

## Dégustation

### Cava:

A la dégustation, les cavas conservent certaines nuances primaires aromatiques, fruitées et notes de fraîcheur qui rappellent les cépages dont ils proviennent, combinés à ses caractéristiques notes de vinification. Le cava est habituellement sec, ample et bien équilibré.

### Champagne:

L'arôme du champagne est intense, le bouquet plus mûr, les nuances plus fondues à cause du long vieillissement.

**NDLR:** Le club de Lions francófonos vend cette année un excellent champagne au profit de leur œuvre de charité. La caisse de 6 bouteilles est à 90€. Nous l'avons testé pour vous. Il est parfait ! Vous pouvez en commander en téléphonant directement au 952 493 250.

