

# Economie

La principale agriculture d'Épernay est la vigne, celle-ci se cultive et est, par plusieurs étapes, transformée en Champagne. Les étapes se différencient selon les saisons, c'est-à-dire :

↳ Hiver : De novembre à février, la vigne entre dans une période de sommeil, appelée aussi repos hivernal. La sève ne circule plus dans la plante.

Le viticulteur taille la vigne, afin de supprimer les sarments et sélectionner les bourgeons qui donneront les pousses et les fruits de l'année suivante.



↳ Printemps : En mars/avril, c'est le débourrement : les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante. En mai/juin, c'est la floraison avec l'apparition de petites fleurs.



↳ Été : En juillet, le feuillage continue à se développer et les fleurs vont donner des grains de raisins : c'est la nouaison. En août, c'est la véraison ; les raisins verts grossissent et mûrissent : ils se colorent soit en rouge, soit en jaune, deviennent moins acides et s'enrichissent en sucres et en arômes...



↳ Automne : En septembre/octobre, c'est l'époque des vendanges. Les raisins sont récoltés soit manuellement, soit mécaniquement avec une machine à vendanger. En fin de saison, les feuilles tombent et sont emportées par le vent.



## Comment est fabriqué le Champagne en 6 étapes ?

↳ Etape 1 : Fermentation alcoolique c'est à dire la transformation du sucre naturel contenu dans le raisin en alcool, le jus de raisin devient du vin dit tranquille.

↳ Etape 2 : Assemblage du champagne, les liquides de différentes vendanges (sur plusieurs années le plus souvent), de différents endroits sont assemblées ensemble.

↳ Etape 3 : Mise en bouteille, le Champagne est mis en bouteille avec de la levure et du sucre.

↳ Etape 4 : Fermentation mal lactique, la levure transforme le sucre en alcool et gaz carbonique. Le dioxyde de carbone ou gaz carbonique ne peut s'échapper de la bouteille et se dissout dans le vin, voici les bulles. C'est pourquoi le Champagne a des bulles !

↳ Etape 5 : Maturation, les bouteilles de Champagne sont stockées horizontalement dans une cave naturelle en calcaire, fraîche et sombre, pendant 1 à 3 ans.

↳ Etape 6 : Dégorgement, pendant la maturation, le producteur fait tourner les bouteilles chaque jour afin de retirer les lies.

Le Champagne est la richesse d'Eprenay et lui rend hommage grâce à ses maisons de champagne implantées dans la ville et surtout regroupées dans une rue très célèbre et : « L'avenue de Champagne ». Celle-ci renferme 110 km de caves vendu dans le monde entier.

