



# ACADÉMIE NATIONALE DE REIMS

Créée le 15 mai 1841- reconnue d'utilité publique le 15 décembre 1846

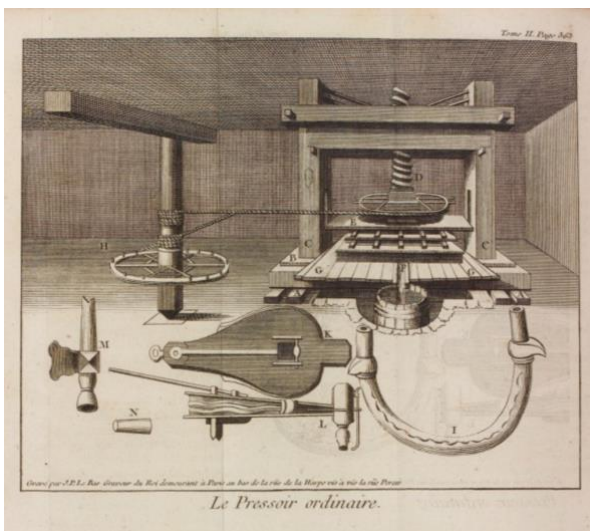
Membre de la Conférence Nationale des Académies des Lettres, Sciences et Arts

**Le vendredi 12 avril 2024 à 18 heures**

en la **Maison de la Vie associative**, 122 bis, rue du Barbâtre à Reims

## ***Le fractionnement des jus du pressurage : une pratique au cœur de l'identité des vins de Champagne***

par Richard MARCHAL  
Maître de conférences HDR à l'Université  
de Reims Champagne Ardenne  
Ancien directeur du laboratoire d'œnologie



La qualité du raisin et le pressurage des grappes pour en extraire le jus sont des facteurs déterminants pour la qualité du Champagne produit aujourd'hui. Mais qu'en était-il il y a trois siècles ?

Un ouvrage datant de 1718, attribué à Jean Godinot, pose les bases techniques à mettre en œuvre lors de la vendange et les règles les plus souhaitables pour un fractionnement des jus au pressurage. Cet ouvrage expose clairement, en s'appuyant sur les connaissances dont disposait l'auteur au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les raisons pour lesquelles il est possible de tirer d'un pressoir plusieurs qualités de jus donnant après fermentation plusieurs qualités de vins, allant du vin de cuvée « fin » et « délicat » au vin de taille « fort de vin ».

En comparant les recommandations exposées dans ce livre pour conduire le pressoir et les pratiques du XXI<sup>e</sup> siècle, on se rend compte que notre façon de travailler est largement imprégnée d'un savoir-faire vieux de plus de trois siècles, et cela malgré les changements dans les attentes des consommateurs et les progrès technologiques dont nous disposons aujourd'hui.



✉ 17, rue du Jard - 51100 REIMS

☎ 03 26 91 04 49 (Répondeur) / Courriel : [academie.nationale.reims@wanadoo.fr](mailto:academie.nationale.reims@wanadoo.fr)

Site web : <http://www.academie-nationale-reims.fr> / <https://www.facebook.com/academienationallereims>