

# La Champagne

.. Citez les 4 sous régions viticoles de la Champagne.

Les quatre sous régions viticoles de la Champagne les plus importantes sont les suivantes : la montagne de Reims ; la vallée de la Marne ; les côtes des Blancs ; le vignoble de l'Aube.

.. Enumérez les 3 cépages de la Champagne :

- cépage blanc : le chardonnay
- cépages rouges : le pinot noir et le pinot meunier

.. Comment se nomment le vin rosé et le VDL champenois ?

- vin rosé : le rosé des Riceys
- VDL : ratafia de Champagne

.. Quel est le nom du moine cellérier qui découvrit les principes des techniques de la champagnisation ?

Dom Pérignon

.. Que signifie en Champagne les termes suivants :

- **Champagne rosé** : le champagne rosé est un vin effervescent d'assemblage de vins tranquilles blancs et rouges.
- **Crémant** : le crémant est un vin effervescent suivant les techniques champenoises, mais dont la mousse est moins riche.
- **NM** : Négociant Manipulant
- **RM** : Récoltant Manipulant
- **RC** : Récoltant Coopérateur
- **MA** : Marque Auxiliaire

.. Indiquez 3 spécialités gastronomiques et associez un vin AOC pour chacune d'entre-elles concernant la Champagne :

Pied de cochon à la Sainte Ménéhould	AOC Coteaux Champenois Bouzy
Andouillette de Troyes purée de rattes	AOC Rosé des Riceys
Choucroute de Brienne	AOC Champagne