

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > A l'origine du champagne...

A l'origine du champagne...

Par *Anonyme*

Créé le 08/02/2013 10:35

VEDETTE actuelle par son nom dans la vente du champagne, ce moine bénédictin est né à Sainte-Ménéhould, dans une famille aisée de sept enfants. Son père était greffier de la Prévoté. Sa mère mourant sept mois après sa naissance, Dom Pérignon grandira à Menou et sera enfant de chœur à l'abbaye bénédictine de Moiremont. On relève que son père et ses oncles paternels étaient notamment des propriétaires de plusieurs vignes.

Entré à treize ans chez les jésuites à Châlons, il poursuivra sa vocation chez les bénédictins de Saint-Vanne et Saint-Hydulphe à Verdun. Il suivra alors la règle de Saint-Benoît, celle qui fait alterner le travail, la lecture et la prière, fortifiant ses connaissances théologiques et philosophiques. En 1668, Dom Pérignon intègre le monastère d'Hautvillers. Il est alors âgé de trente ans.

Lors d'un pèlerinage à l'abbaye de Limoux, il y découvre la vinification des vins effervescents qu'il expérimentera à son tour sur les vins de champagne à Hautvillers à son retour avant d'assurer la charge de procureur. Cette charge est importante. Elle cumule sous ce titre une double fonction, celle de l'intendant et celle du cellérier.

Cette dernière fonction est décrite dans la règle de saint Benoît au chapitre 31. Sous ce vocable, dans un monastère, notamment dans une abbaye ou dans un prieuré avec des bénédictins, le cellérier, nommé par le Prieur est le religieux chargé de l'approvisionnement du cellier c'est-à-dire de toutes les denrées alimentaires, dont le vin. Mais il est aussi responsable des dépenses de la communauté. Par extension, il est le responsable des finances du monastère. Rôles qu'il assurera jusqu'à sa mort

A son arrivée dans le monastère, celui-ci ne compte que quelques moines, tentant de tirer parti des domaines qui sont sa propriété. Ceux-ci sont peu exploités, les celliers, les caves, les pressoirs sont à moitié en ruines. Le monastère est possesseur de vastes terrains qui lui assurent des ventes destinées à la vie courante des moines. Parmi ces ventes, figurent le produit des vignes et des pressoirs.

« La méthode champenoise »

En 1668, sa première innovation est d'assortir systématiquement et avant de les pressurer les raisins des différentes origines, choix de raisins que lui livrent les vignerons locaux sur une partie de leur récolte. Il en harmonise ainsi leurs qualités en tentant au mieux de faire oublier leurs défauts. Des crus particuliers sont ainsi mis en valeur, Aÿ, Sillery, Hautvillers. Il sera le premier à assurer ainsi les assortiments des différentes vignes.

Pour composer sa première cuvée, il se fait apporter des raisins qu'il laisse séjourner une nuit à sa fenêtre et en juge le goût à l'issue. Il compose alors cette cuvée, tenant compte des saisons, des années tardives, froides ou pluvieuses, de la qualité des vignes, bien ou médiocrement fournies en feuilles. Le champagne acquiert ainsi une qualité qui fera beaucoup pour sa réputation.

Dans sa recherche d'un bouchage destiné à remplacer les chevilles de bois garnies d'étoupe imbibée d'huile, Dom Pérignon tentera un essai de bouchage hermétique en utilisant la cire d'abeille coulée dans le goulot des bouteilles.

Si la fermeture restait hermétique, il se produisait une fermentation se traduisant par une explosion terminale. La fermentation se produisait par la transformation d'un composant du vin avec un dégagement de gaz carbonique. Ainsi était née la fermentation en bouteille. Les auteurs ont pu écrire que « la méthode champenoise, plus simplement le champagne, serait ainsi née ».

On lui attribue aussi l'adoption du bouchon en liège destiné à remplacer celui en bois maintenu par une ficelle de chanvre, dénommé par certains broquelet. Le liège est adopté pour les bouteilles et les flûtes à champagne.

Sans pouvoir lui attribuer le monopole de l'invention, ces quelques innovations le feront participer à l'œuvre collective de l'origine du champagne. La gloire du produit aujourd'hui en a fait un breuvage précieux.

Les Ménéhildiens cultivent son souvenir. Sa statue lui permet de trôner en bonne place au Jard.

En plein centre-ville, sous les ombrages, il y réfléchit aux problèmes qui lui ont été posés lors de ses recherches. Cette statue réalisée par un groupe ayant à sa tête Jean Noël a fait le tour des régions viticoles marnaises sur le plateau d'un camion.

Mieux encore, après un contact avec Jean Nohain et son équipe de l'émission « Trente-six chandelles », Dom Pérignon a eu les honneurs de la télévision nationale. Son pays d'origine n'a pas été négligé. Le baptême officiel de la statue a eu lieu devant la mairie par l'instigateur de la tournée avec le versement sur la statue du liquide de la boisson du célèbre religieux.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Dom Pérignon sera cellérier, un religieux chargé

Visuel 1:



Auteur :

Légende : de l'approvisionnement du cellier, c'est-à-dire de toutes les denrées alimentaires, dont le vin.

Visuel 2:



Auteur :

Légende : Dans l'église, les sièges où les moines prenaient place.

Visuel 3:



Visuel 4:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/culture-et-loisirs/a-lorigine-du-champagne>