

digilor

présente l'application réalisée pour
Champagne Bauchet



CHAMPAGNE
BAUCHET

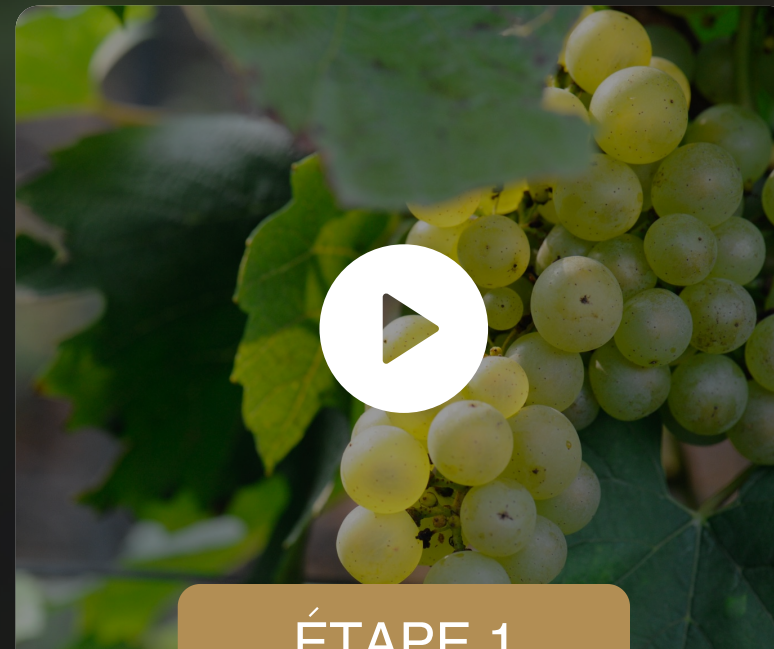
VIGNERONS DEPUIS 1920



DÉCOUVREZ LES ÉTAPES D'ÉLABORATION
DE NOS CHAMPAGNES

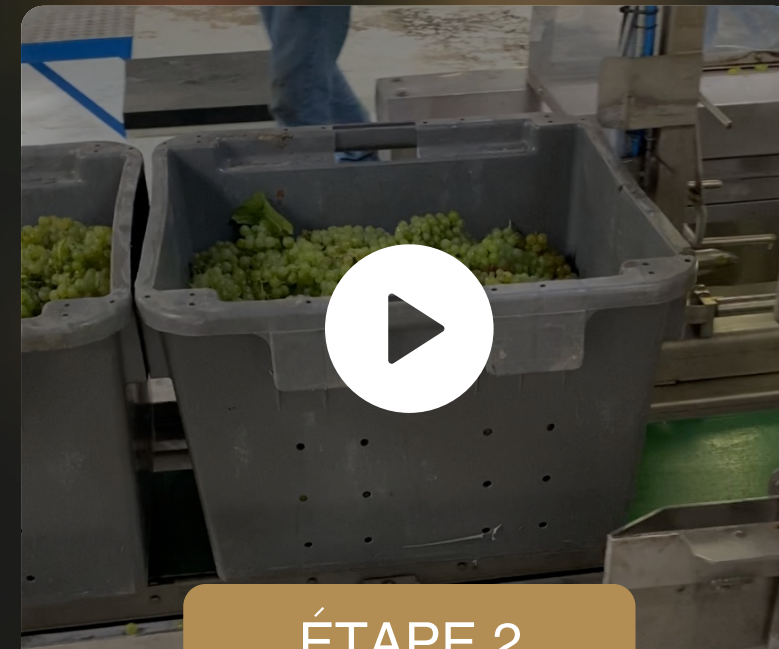
INTERACTION

Lorsque l'utilisateur clique sur une case, il se retrouve sur une page dédiée aux informations mises à leur disposition.



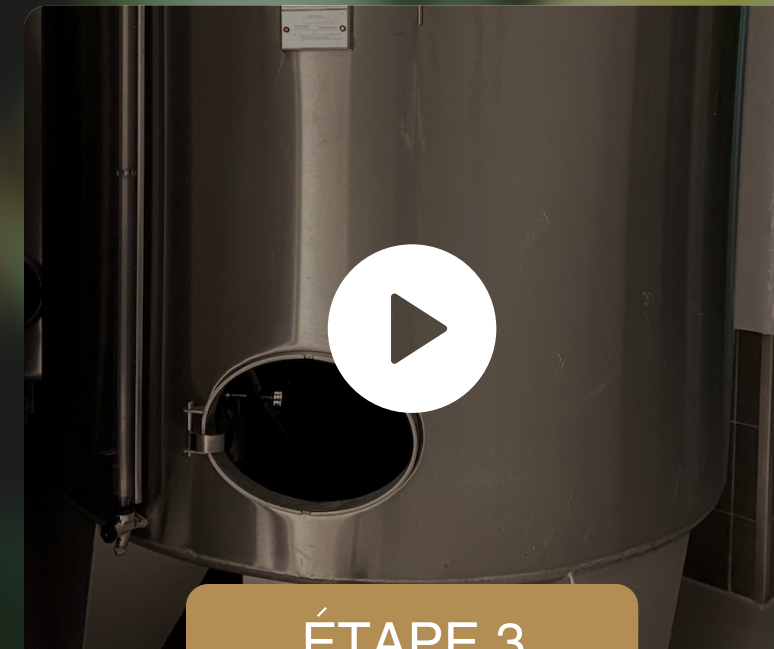
ÉTAPE 1

VENDANGES



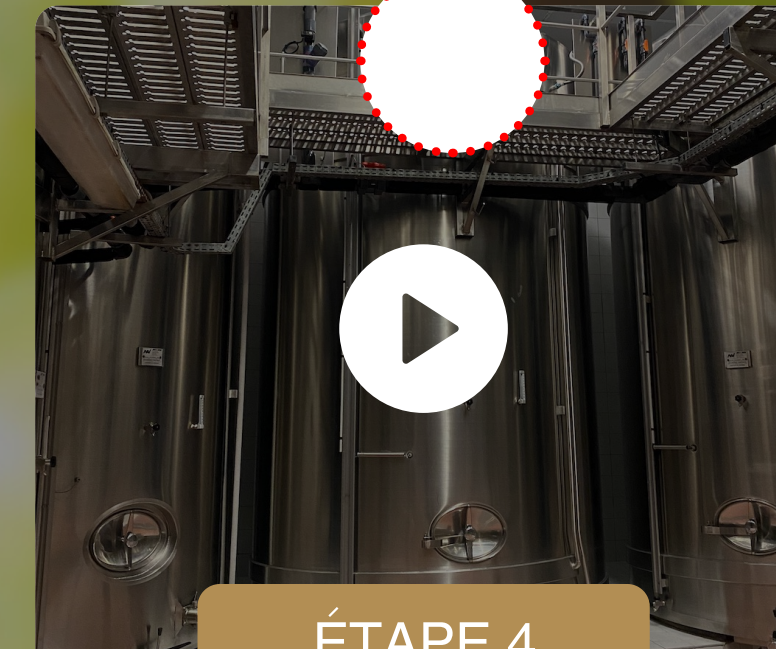
ÉTAPE 2

PRESSURAGE



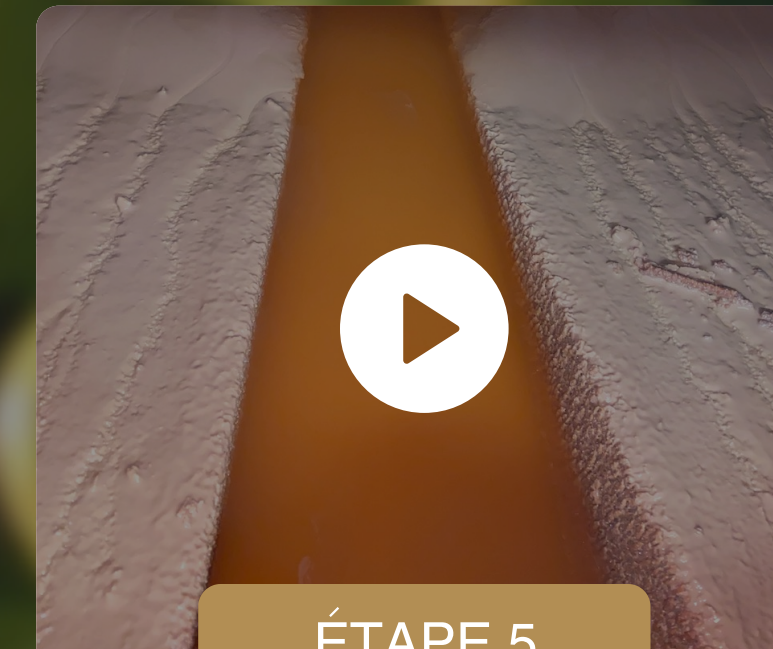
ÉTAPE 3

DÉBOURBAGE



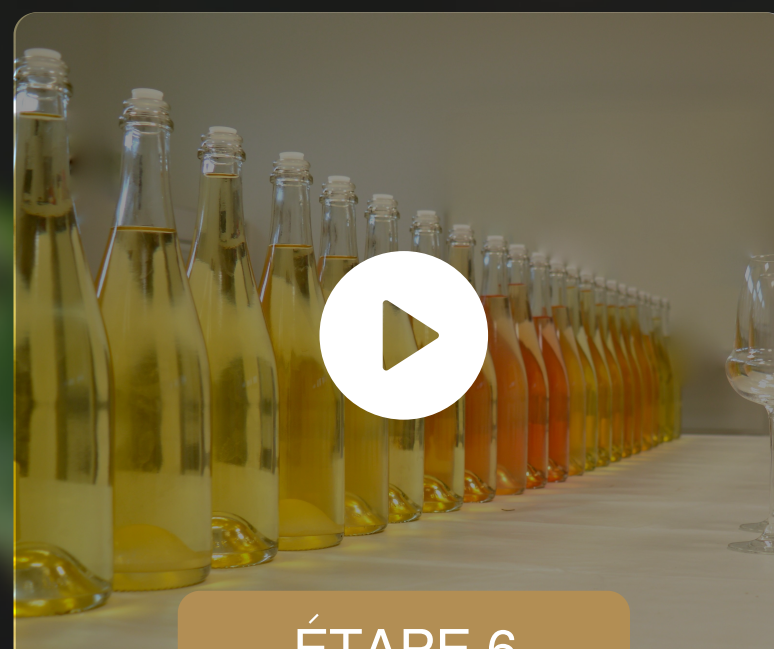
ÉTAPE 4

FERMENTATIONS



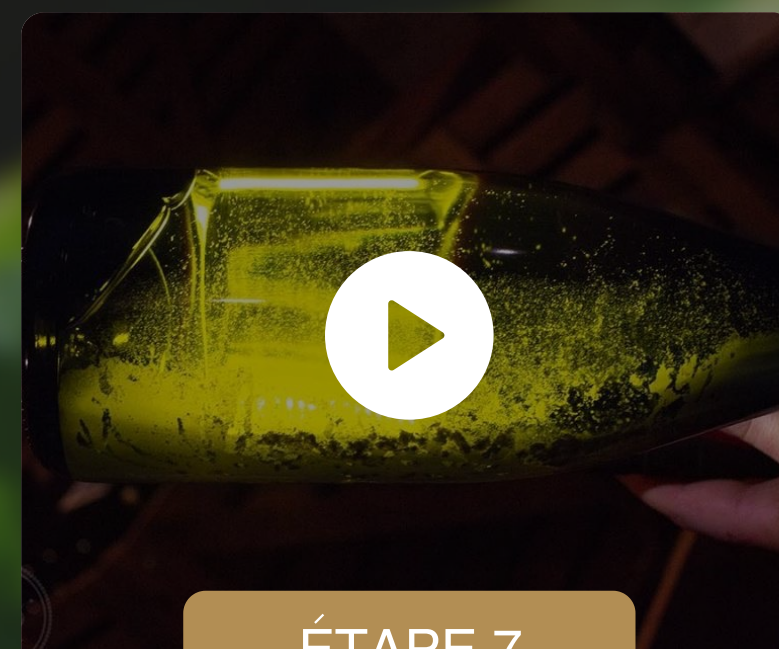
ÉTAPE 5

FILTRATION
SOUTIRAGE



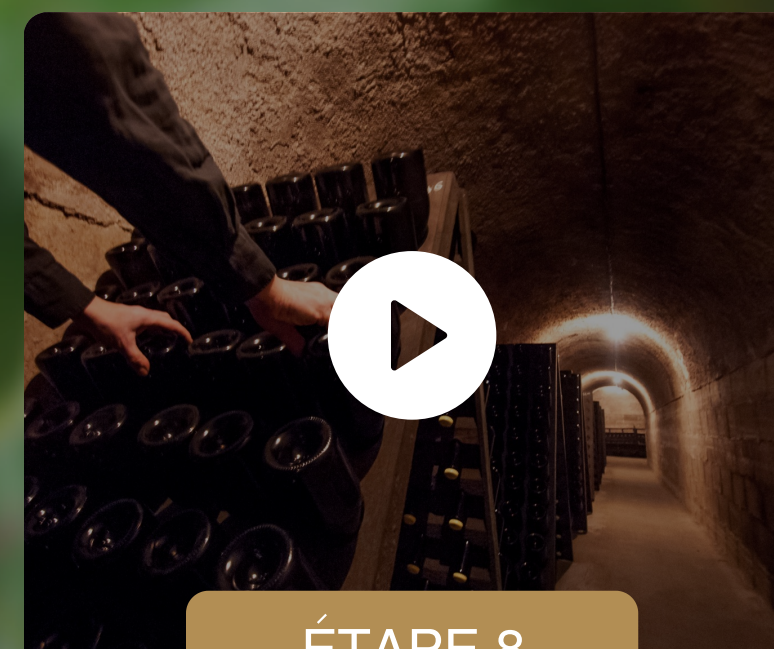
ÉTAPE 6

ASSEMBLAGES



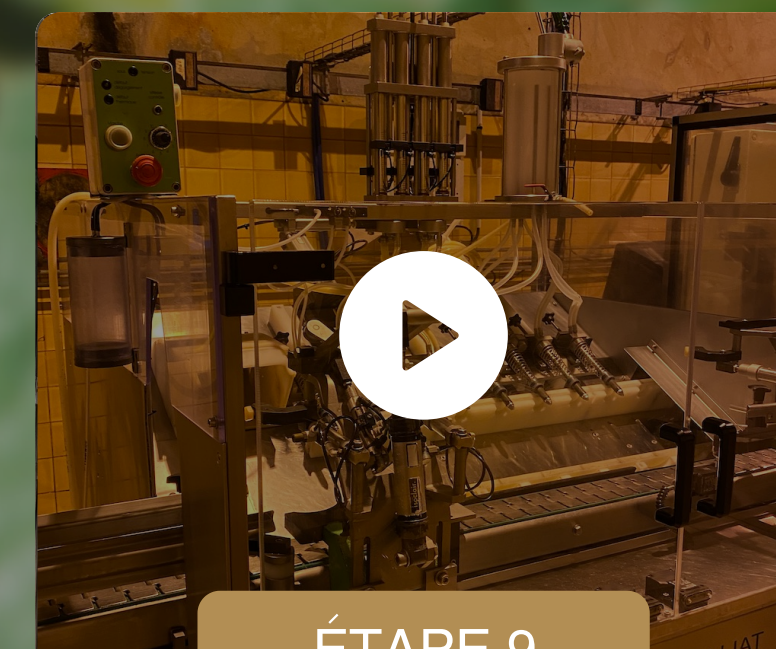
ÉTAPE 7

TIRAGE & PRISE
DE MOUSSE



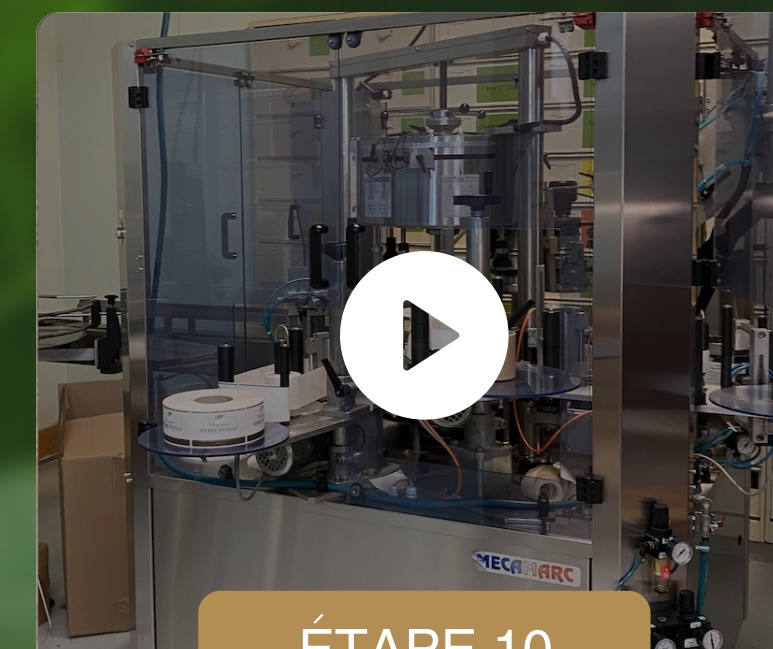
ÉTAPE 8

REMUAGE



ÉTAPE 9

DÉGORGEMENT



ÉTAPE 10

HABILLAGE

MENU

Lorsque l'utilisateur clique sur une case, il peut naviguer à travers les différentes étapes de production du champagne.

ACCUEIL

ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

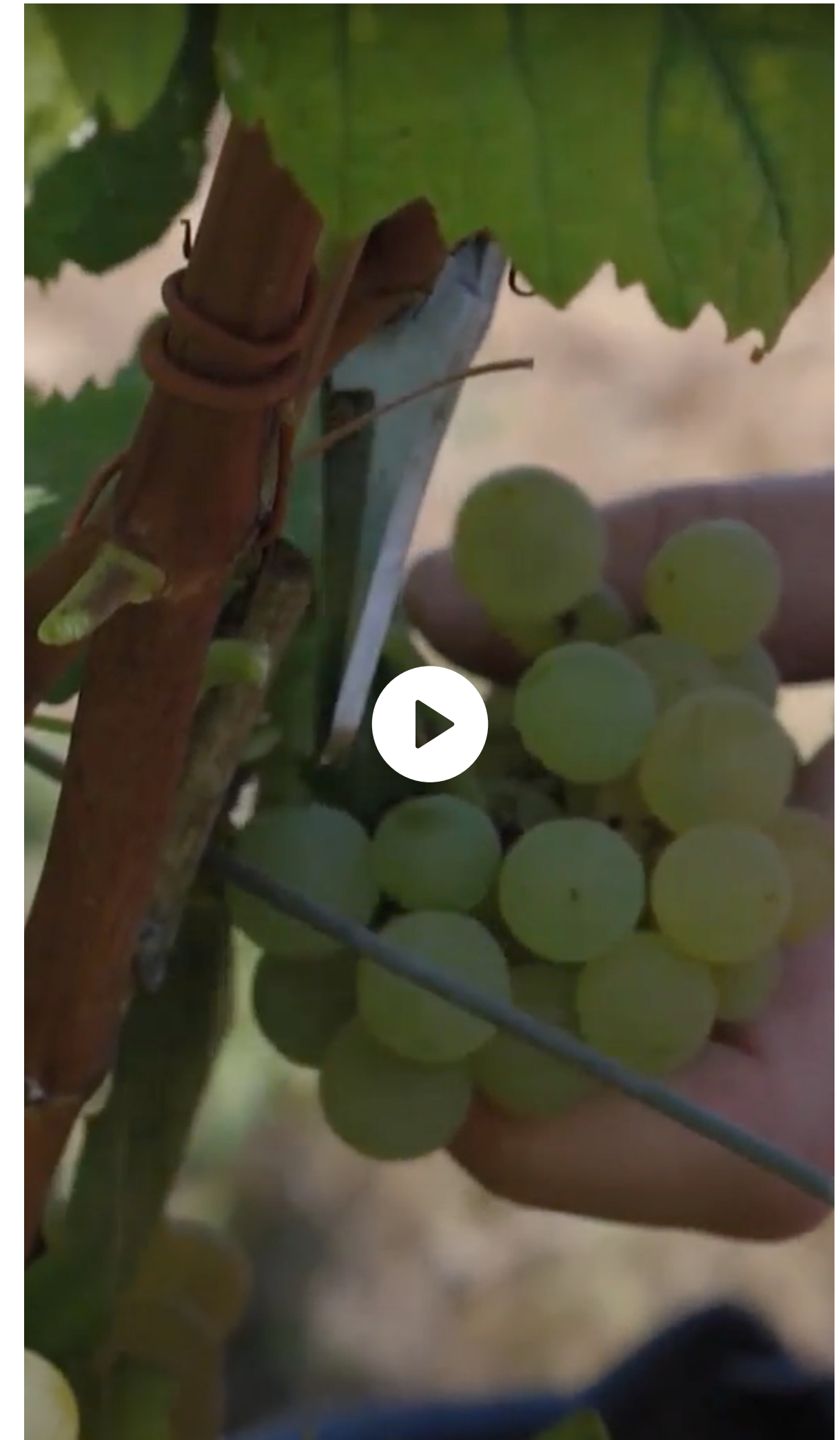
ÉTAPE 10

ÉTAPE 1

VENDANGES

La récolte du raisin, ou « vendange » est l'aboutissement d'une année de soin et de travail.

La cueillette est faite obligatoirement à la main à l'aide d'un sécateur et d'un panier. Les grappes sont sélectionnées et traitées avec délicatesse, des paniers aux caisses et rapidement, des caisses au pressoir afin de les conserver indemnes de toute meurtrissure.



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

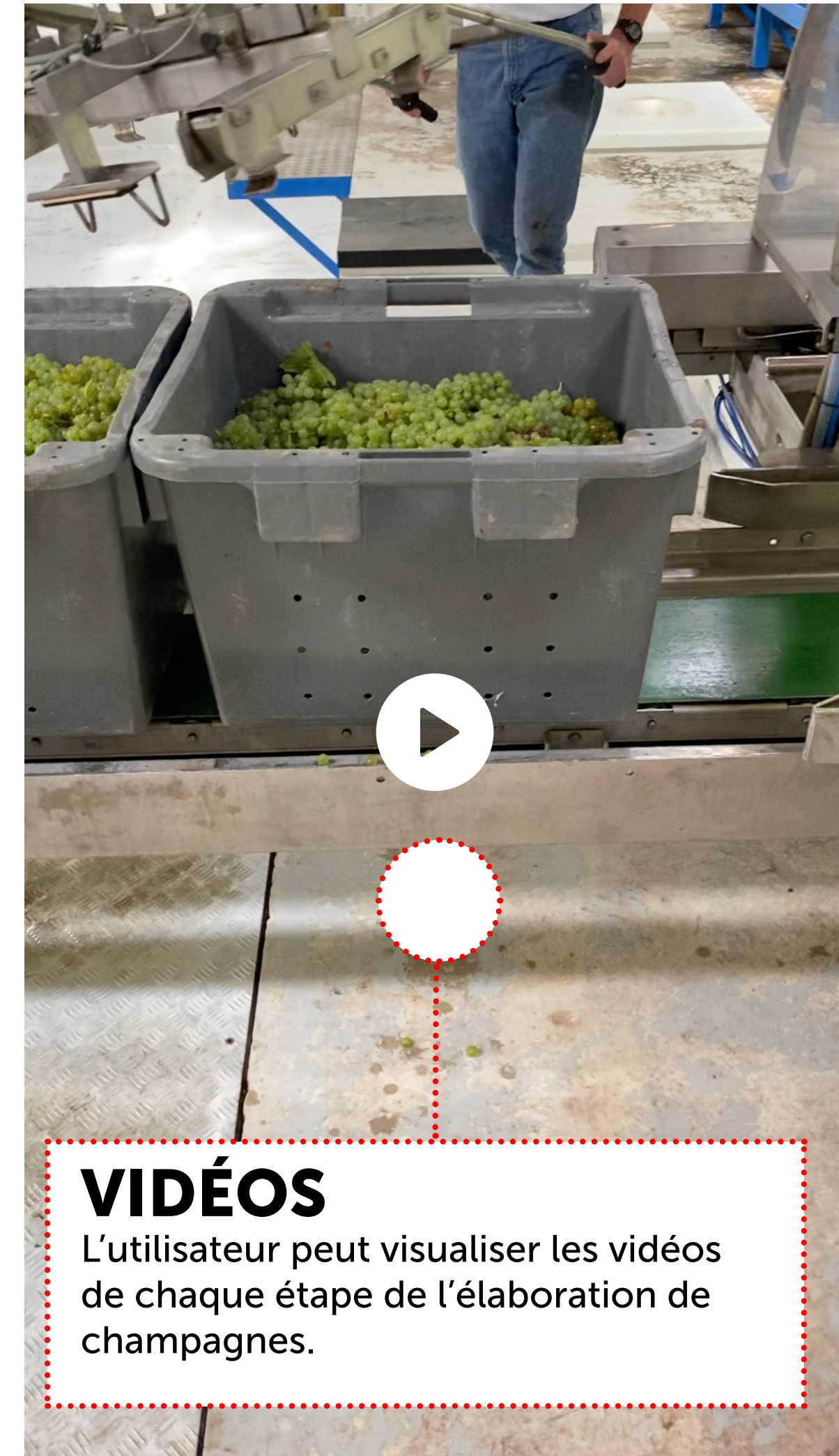
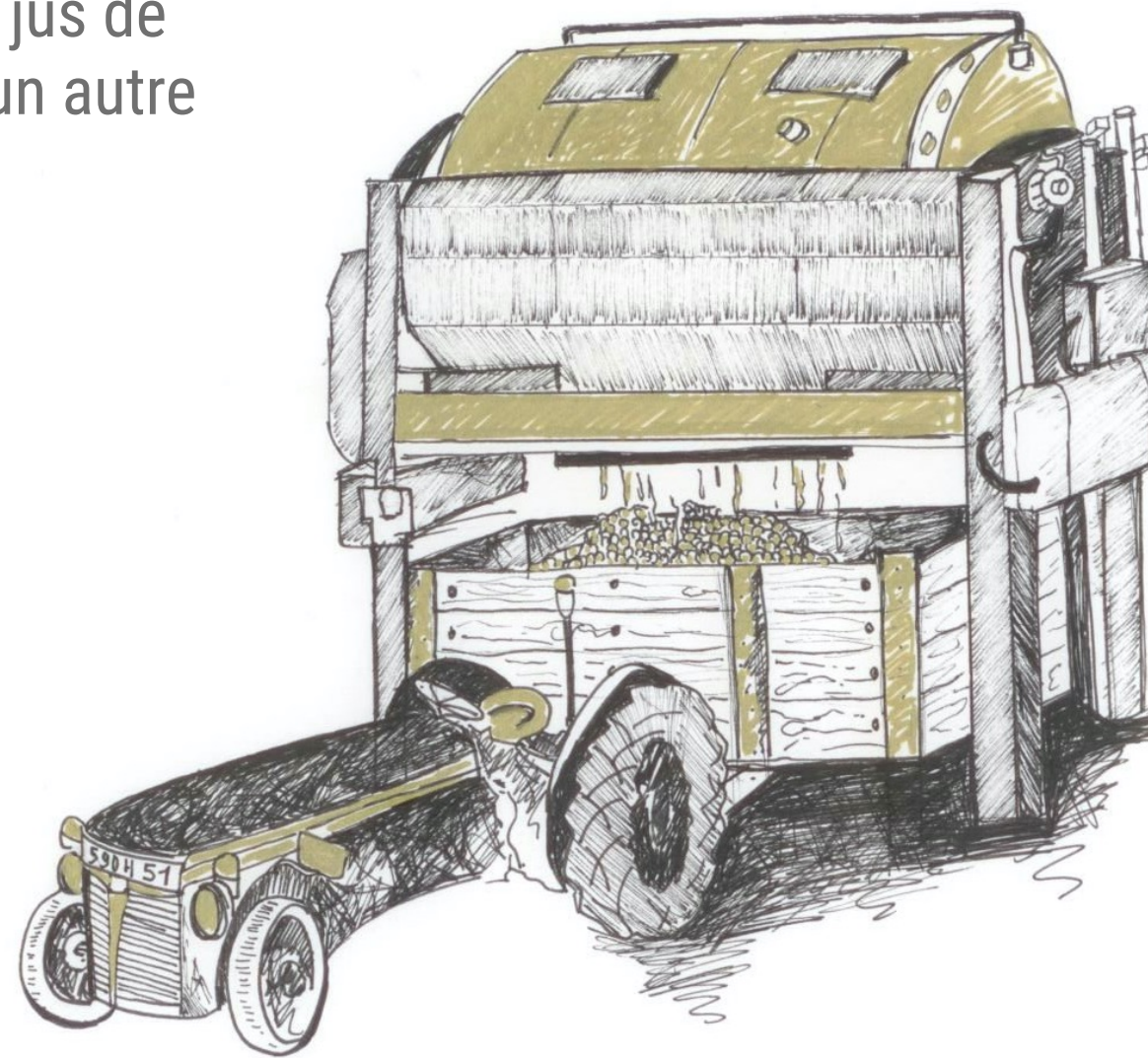
ÉTAPE 2

PRESSURAGE

Le raisin est doucement écrasé dans notre pressoir moderne muni d'une membrane à air. Les premiers jus issus de la pulpe du raisin correspondent à la « cuvée ». Seuls ces jus, de première qualité, sont utilisés dans l'élaboration des champagnes Bauchet.

Une 2ème presse fournit le jus de « taille », qui est destiné à un autre parcours commercial.

 *Cette étape dure 4h.*



VIDÉOS

L'utilisateur peut visualiser les vidéos de chaque étape de l'élaboration de champagnes.

ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

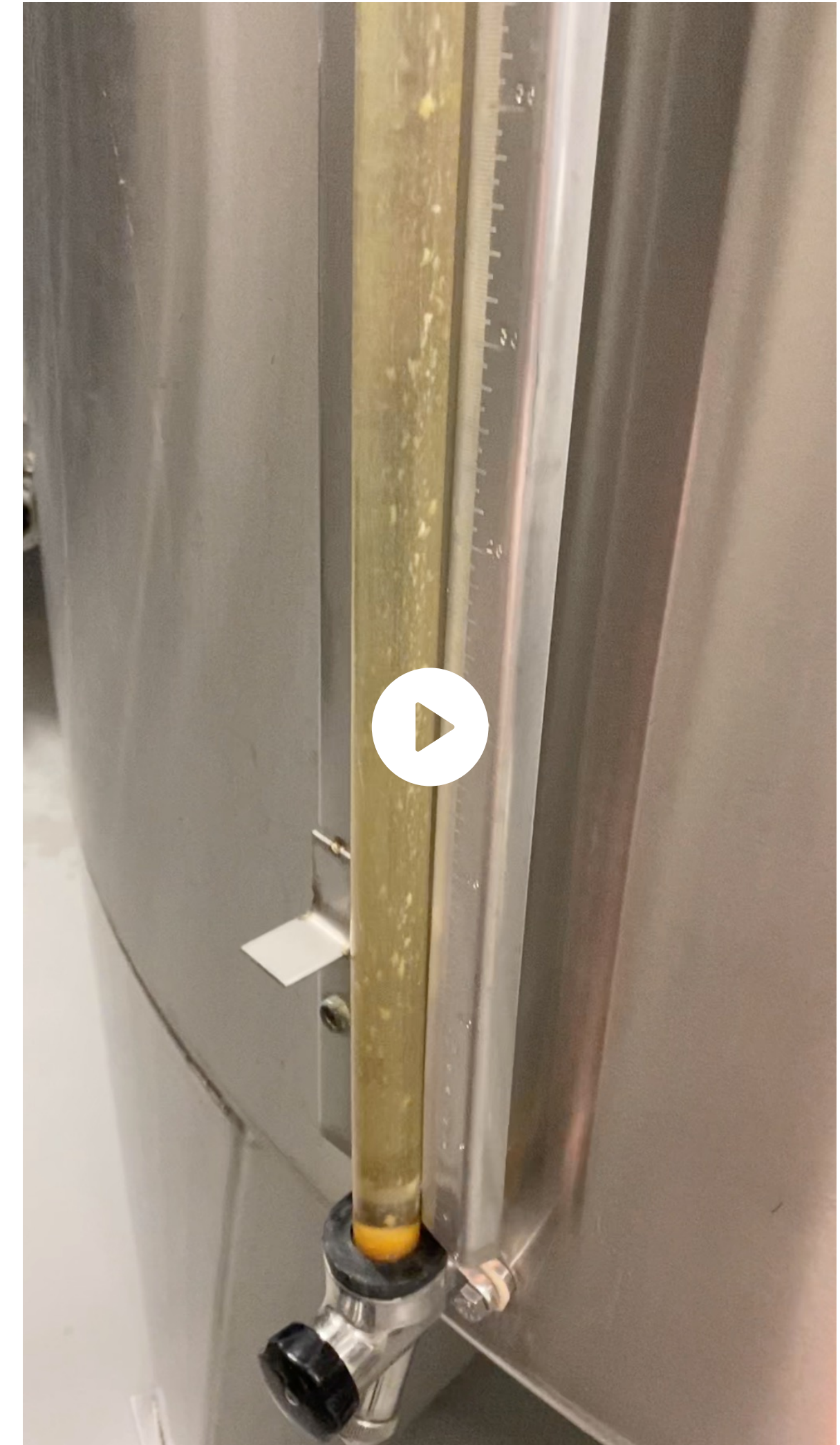
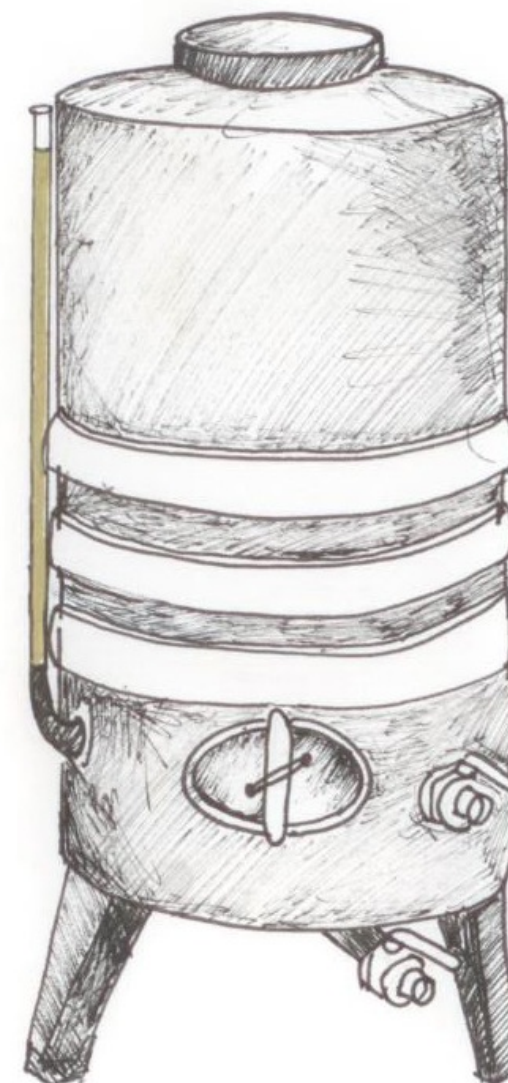
ÉTAPE 3

DÉBOURBAGE

Le débourbage ou « clarification » consiste à laisser déposer au fond d'une cuve les bourbes issues de fragments de peaux et de pépins. Les moûts (jus de raisin) ainsi débarrassés des impuretés sont soutirés et acheminés vers la cuverie pour les premières étapes de la vinification.

Les bourbes sont envoyées en distillerie pour être valorisées.

 *Cette étape dure environ 15h.*



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

ÉTAPE 4

FERMENTATIONS

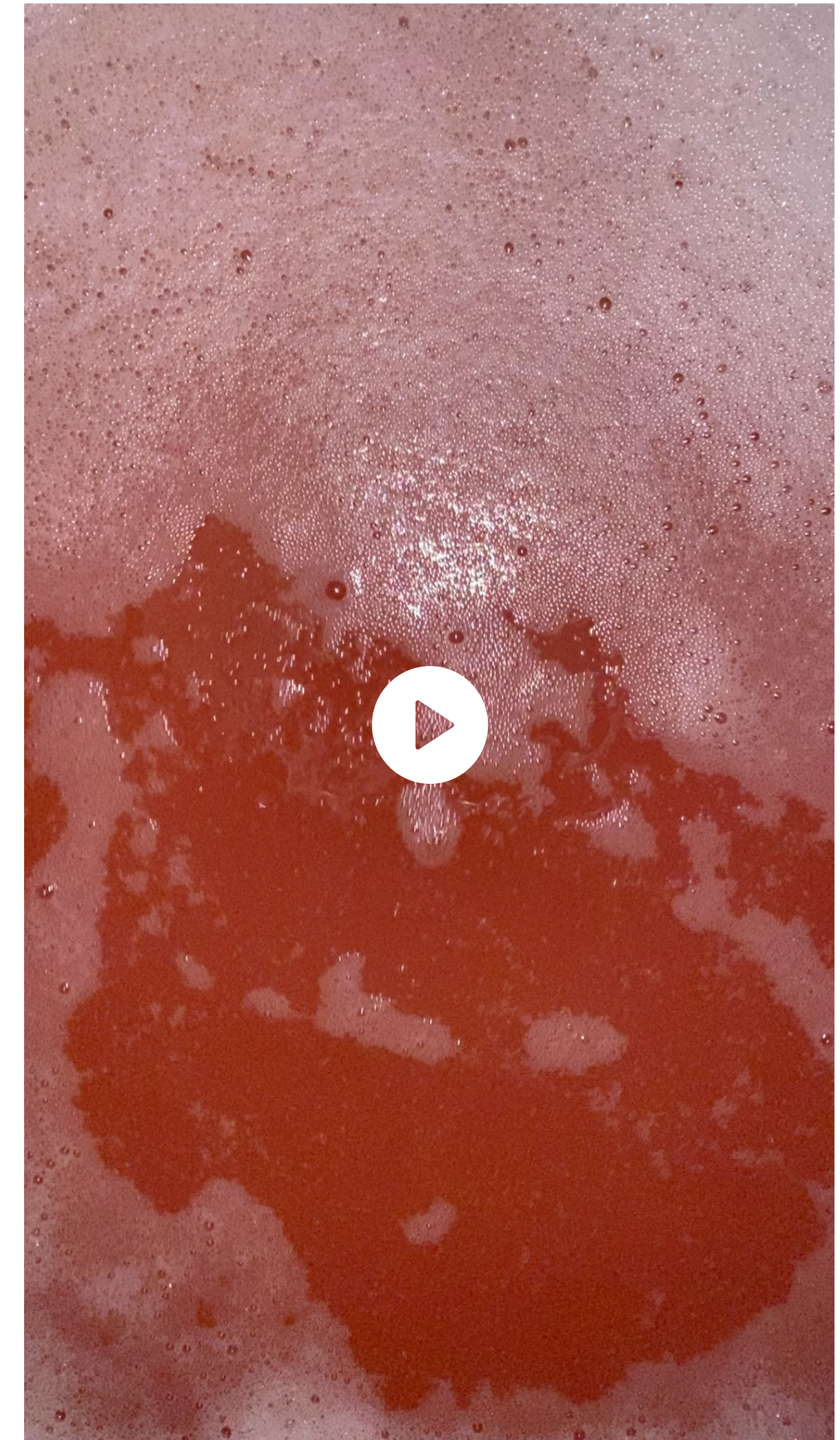
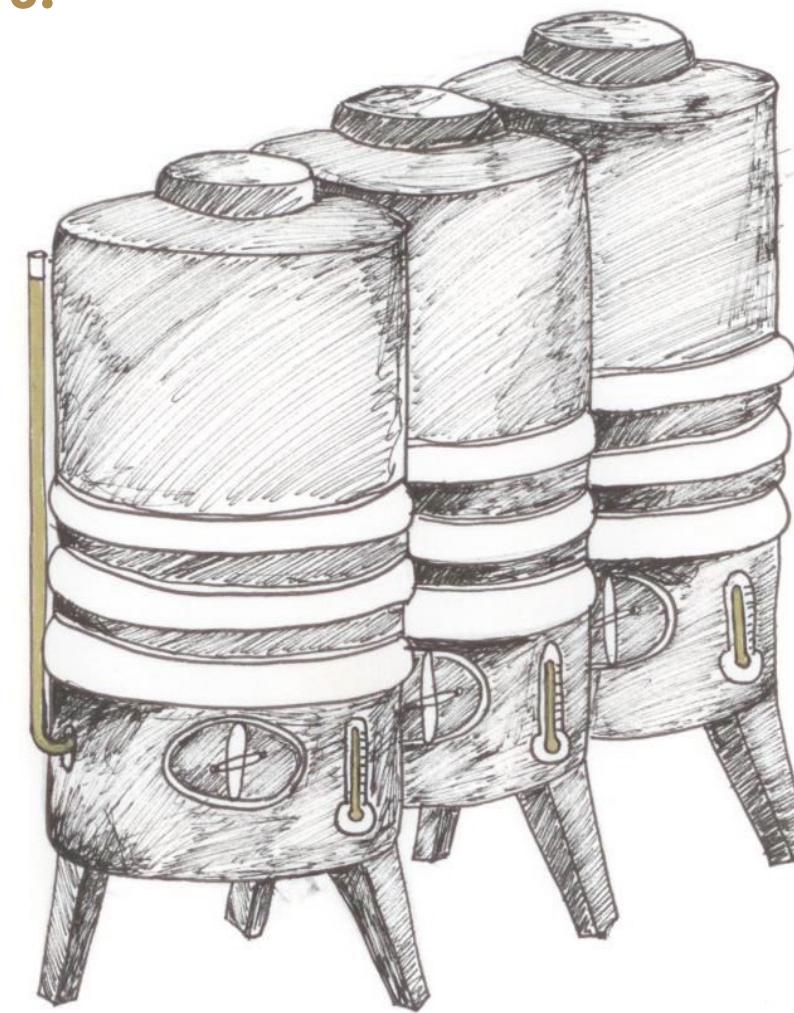
Les moûts clarifiés sont logés dans nos cuves en inox pour suivre 2 fermentations :

- La fermentation alcoolique qui transforme le jus en vin. Des levures ajoutées « mangent » le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique.

🕒 *Cette étape dure environ 8 à 15 jours.*

- La fermentation malolactique qui transforme l'acide malique en acide lactique. Cette étape fait évoluer les arômes du vin vers plus de douceur.

🕒 *Cette étape dure environ 20 à 30 jours.*



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

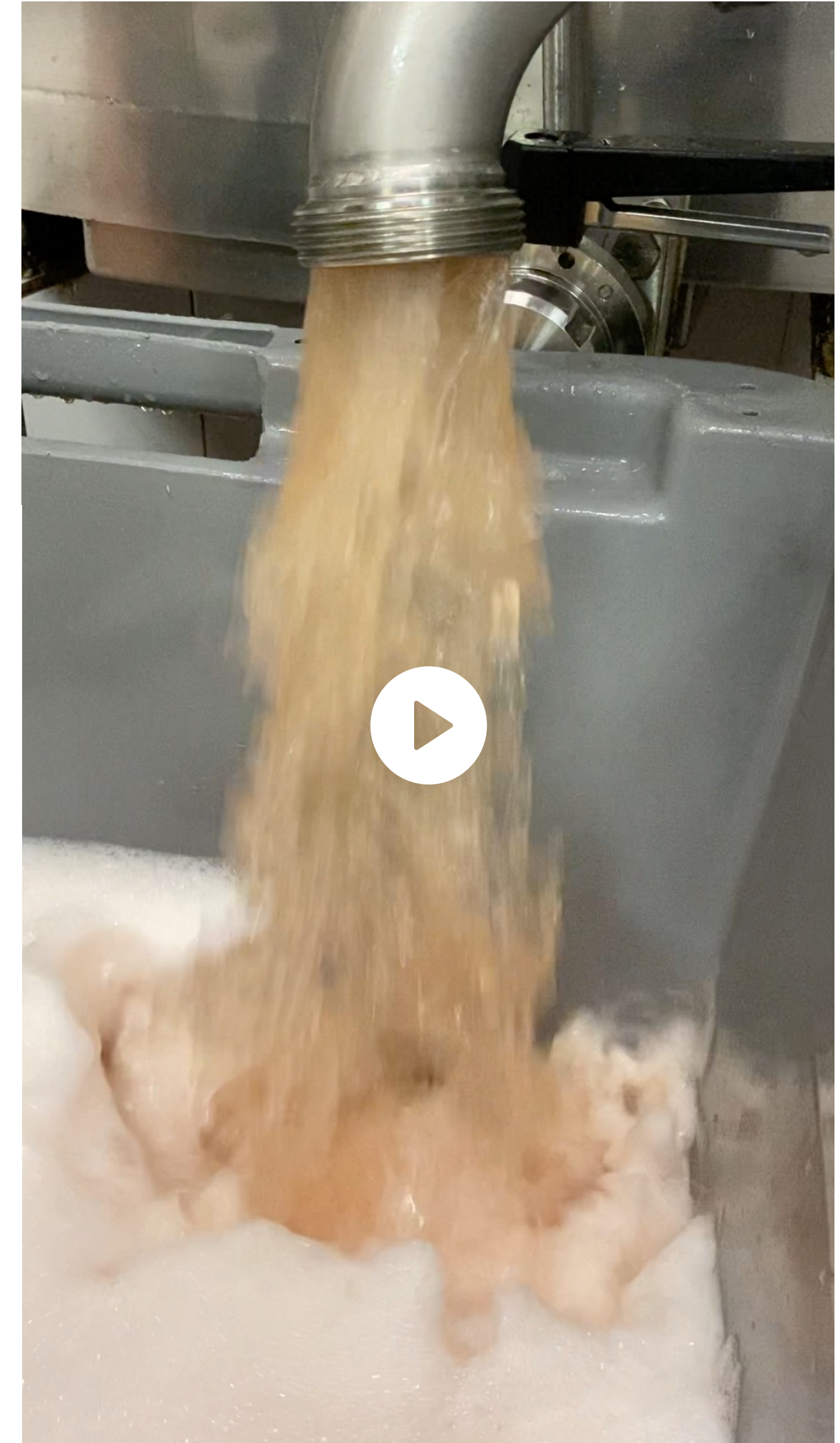
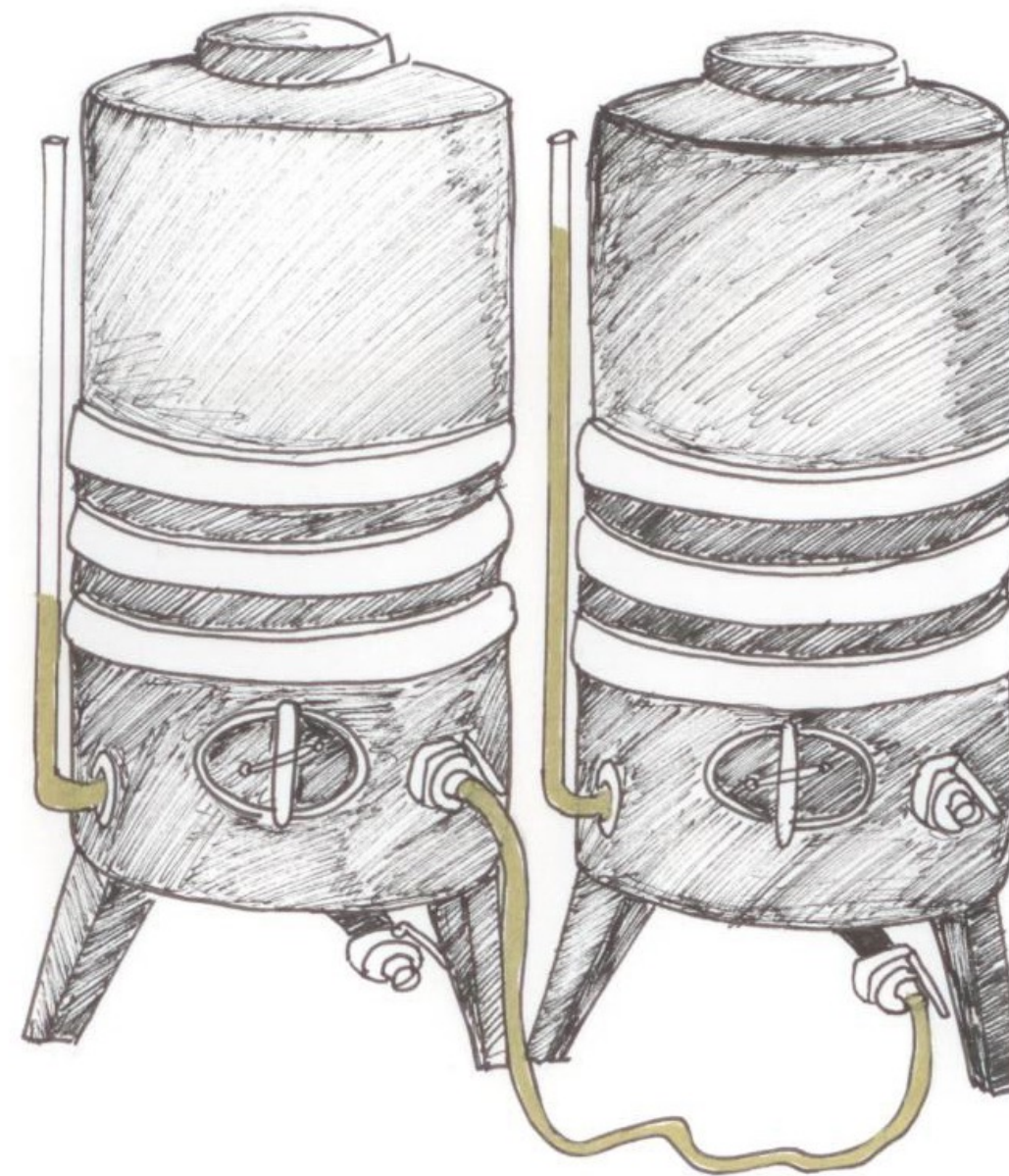
ÉTAPE 10

ÉTAPE 5

FILTRATION-SOUTIRAGE

A l'issue de plusieurs semaines de fermentations, les vins sont débarrassés de leurs dernières particules solides par une étape de filtration et conduits à l'aide d'une pompe dans d'autres cuves.

Dénommés « vins clairs », ils sont répartis par cépages, années, crus, voire parcelles et sont prêts pour l'assemblage.



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

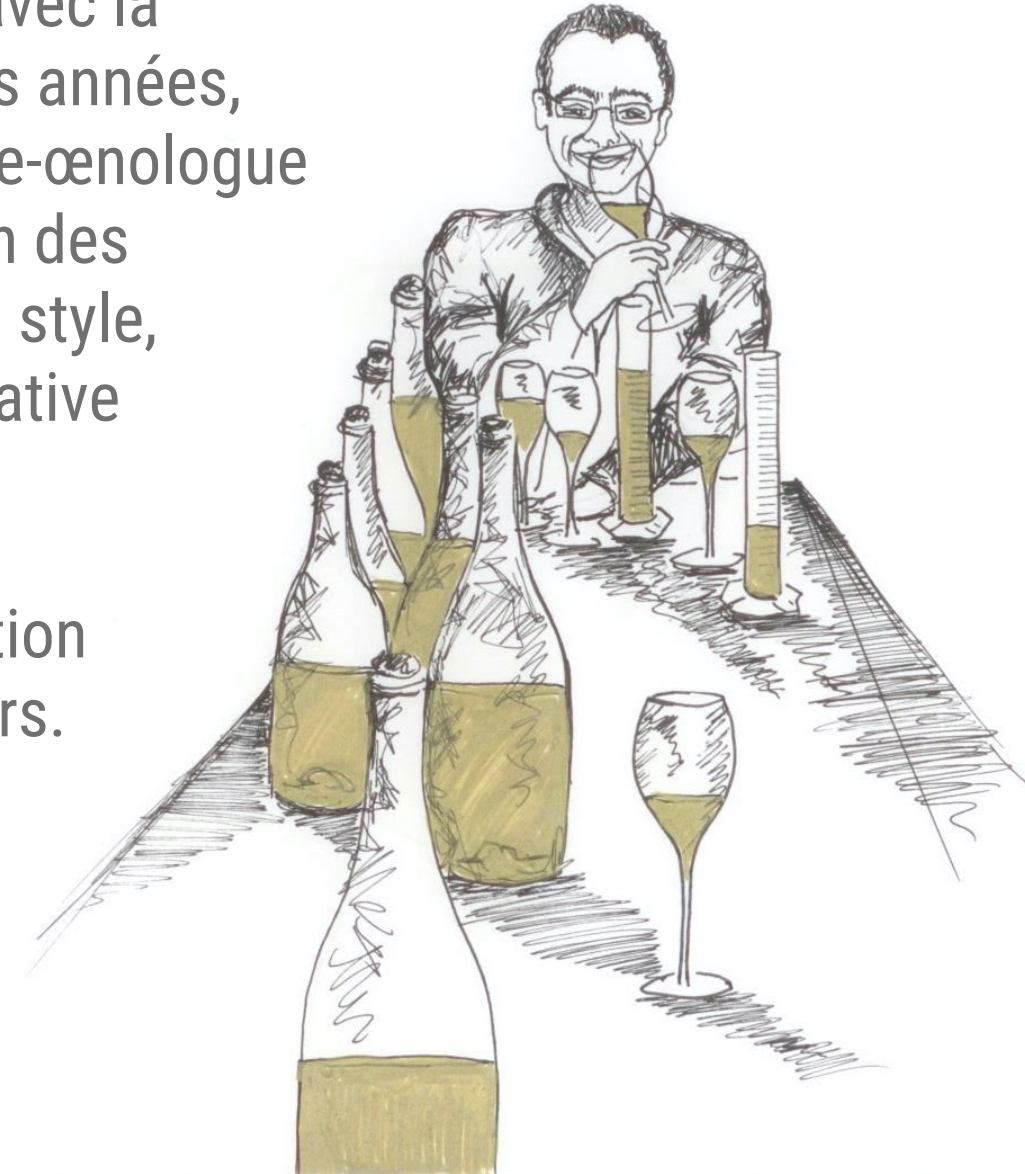
ÉTAPE 10

ÉTAPE 6

ASSEMBLAGES

Caractéristique essentielle de l'élaboration du champagne, l'assemblage compose avec la diversité des cépages, des crus et des années, orchestré par le talent du chef de cave-œnologue de la Maison. C'est l'étape de création des différentes cuvées dans le respect du style, de la typicité et de la régularité qualitative des champagnes Bauchet.

L'assemblage est réalisé par dégustation et « mariage » des différents vins clairs.



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

ÉTAPE 7

TIRAGE & PRISE DE MOUSSE

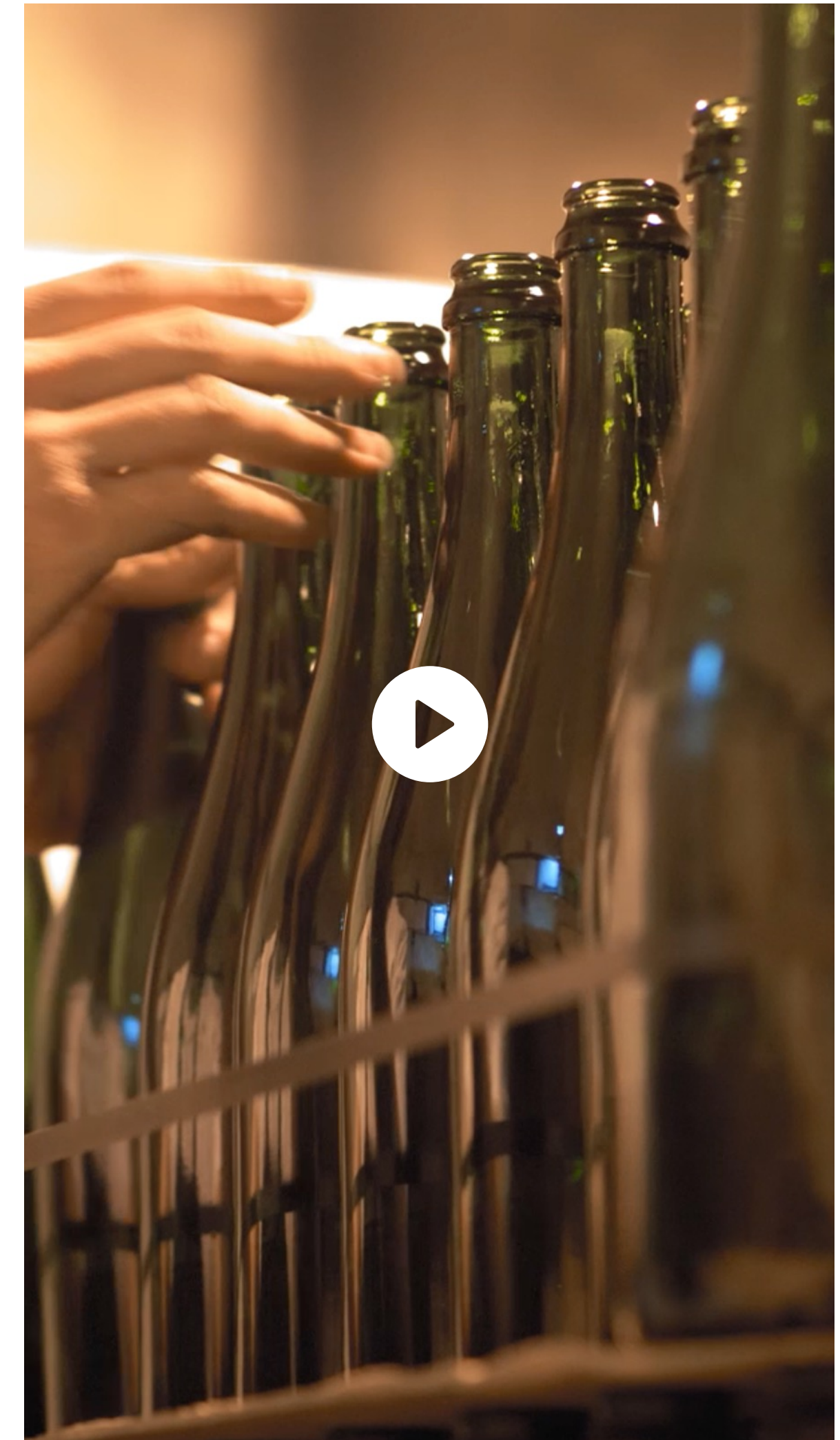
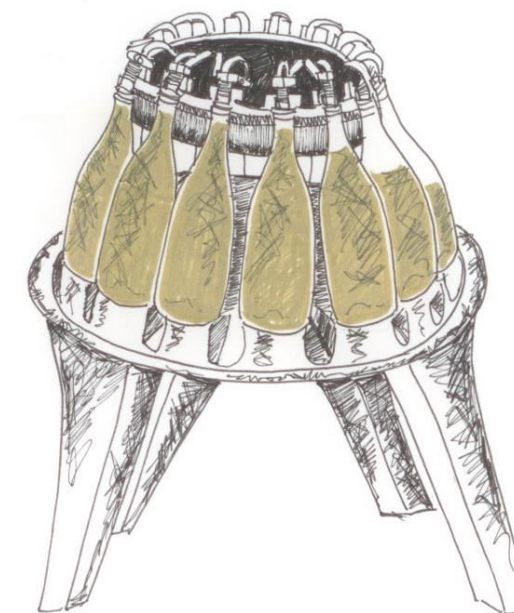
Les vins assemblés sont prêts à rejoindre les bouteilles lors du tirage.

Afin de réaliser une fermentation en bouteille, une liqueur de tirage composée de sucre et de levures est ajoutée au vin.

Les flacons remplis et fermés hermétiquement par un bidule (obturateur en polyéthylène) et une capsule, sont logés à plat dans nos caves traditionnelles pour que la magie de « la prise de mousse » opère.

À nouveau, les levures « mangent » le sucre et produisent du gaz carbonique qui ne peut s'échapper et créent ainsi l'effervescence et les bulles de notre précieux nectar.

À une température constante d'environ 12°C et dans la quiétude de nos 250 m de caves creusées dans la craie des sous-sols de Bisseuil, nos bouteilles demeurent de 3 à plusieurs dizaines d'années pour se nourrir des lies (dépôts) et atteindre leur apogée.



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8


ÉTAPE 9

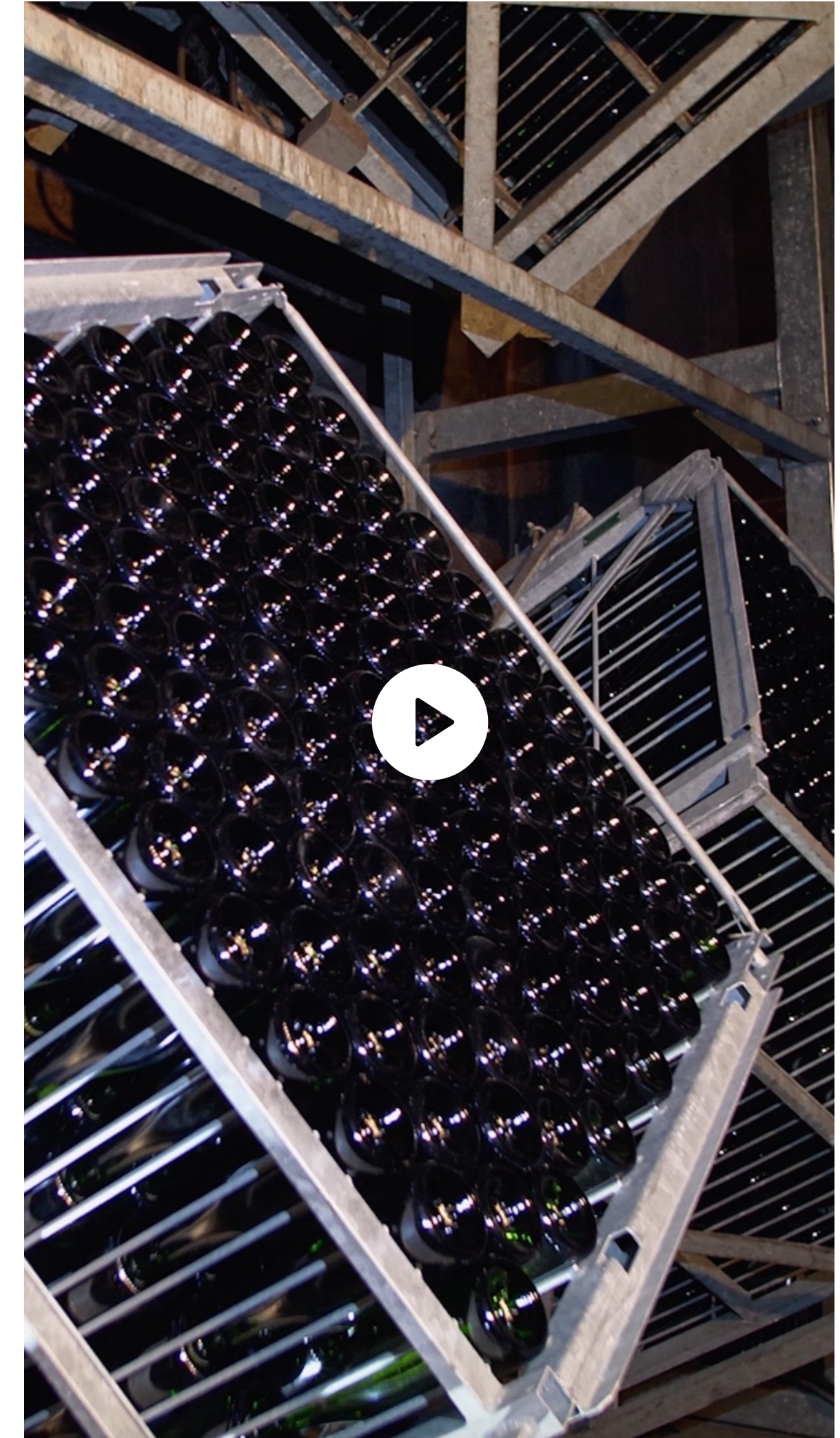
ÉTAPE 10

ÉTAPE 8

REMUAGE

Après un long vieillissement, il faut rendre au vin sa limpidité en ôtant le dépôt nourricier qui s'est formé durant la prise de mousse. Le remuage consiste à amener les sédiments dans le goulot de la bouteille. Effectuée à la main sur des pupitres en bois ou mécaniquement à l'aide de « gyropalettes », cette opération consiste à tourner successivement les bouteilles à droite et à gauche (d'1/8 ou d'1/4 de tour) tout en les redressant progressivement de l'horizontale à la verticale.

 ***Cette étape dure 6 semaines (à la main) ou 1 semaine (mécaniquement).***



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

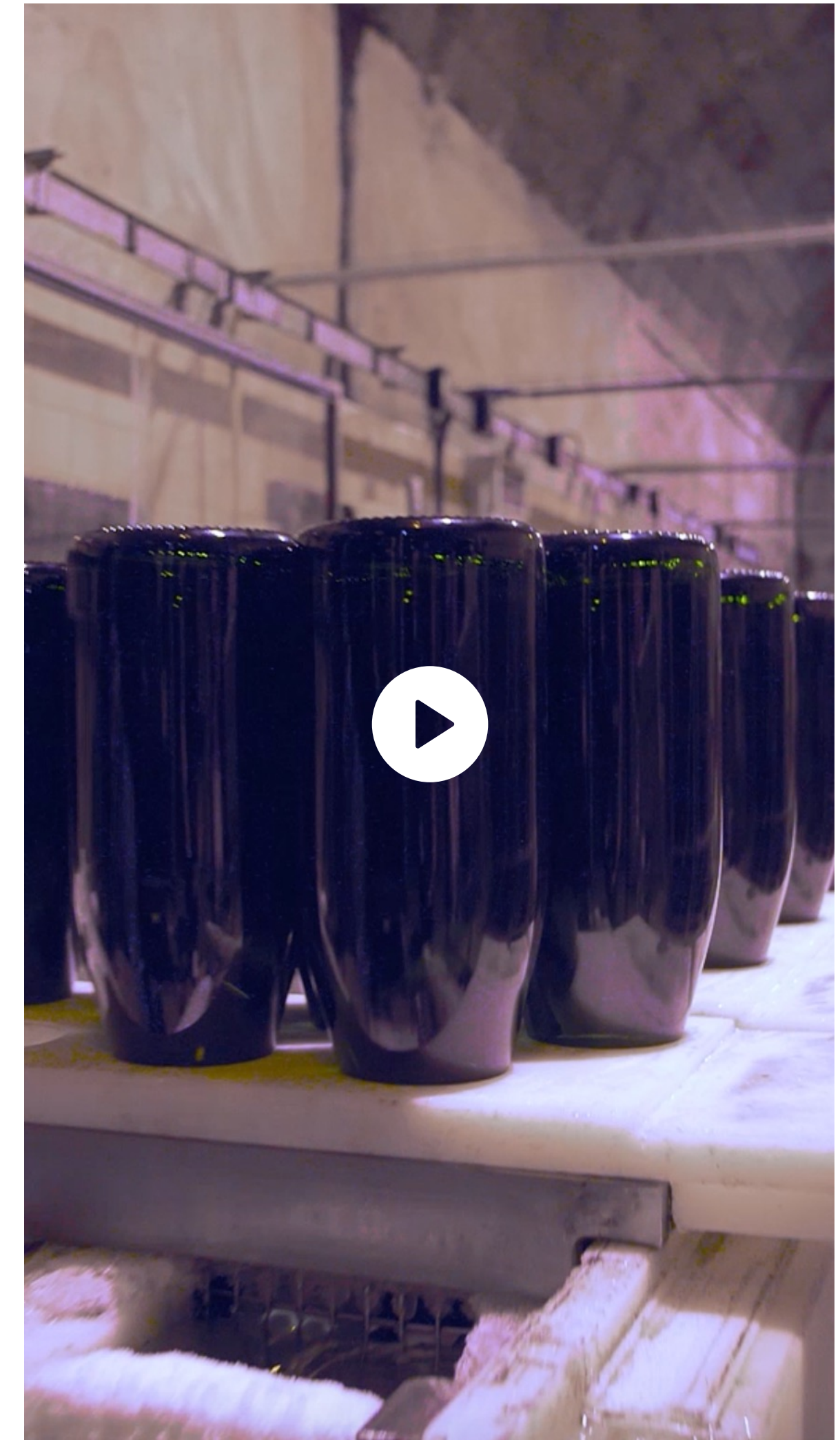
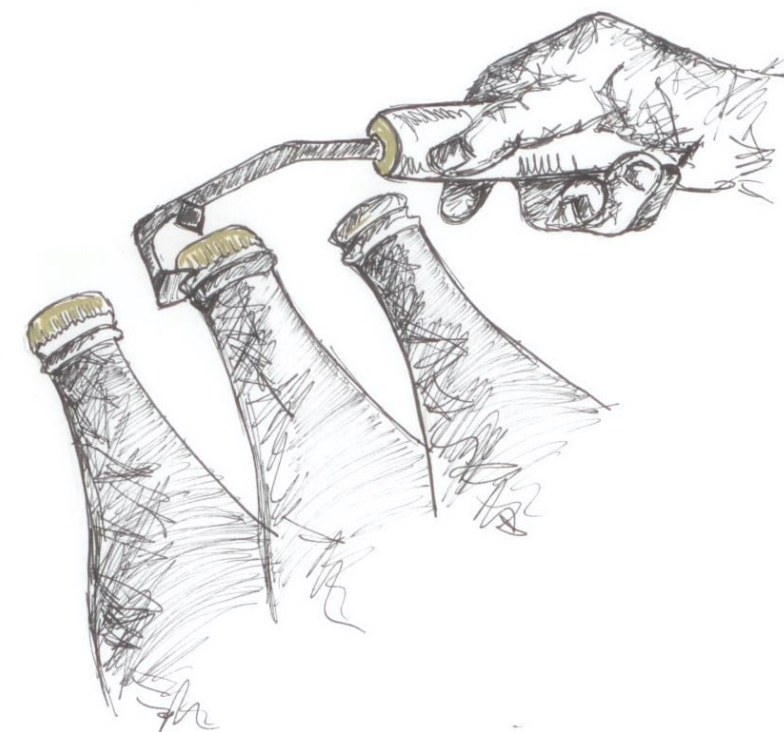
ÉTAPE 9

DÉGORGEMENT

Ce sont des bouteilles têtes en bas qui arrivent sur notre matériel de dégorgement. Il s'agit maintenant d'expulser le dépôt que le remuage a concentré dans le goulot de la bouteille et plus précisément à l'intérieur du bidule (obturateur placé lors du tirage). Les cols des bouteilles sont plongés dans une solution à -27° C afin d'emprisonner les résidus dans de la glace. A l'ouverture, la pression éjecte le glaçon et une liqueur de dosage qui détermine un Brut d'un Extra Brut est ajoutée pour compléter le vin échappé lors de l'expulsion.

Les bouteilles sont enfin bouchées avec des bouchons en liège et des muselets assortis de plaques en métal personnalisées qui font le bonheur des « placomusophiles » !

Les bouteilles sont remuées et mirées pour contrôler la limpidité du vin.



ÉTAPE 1

ÉTAPE 2

ÉTAPE 3

ÉTAPE 4

ÉTAPE 5

ÉTAPE 6

ÉTAPE 7

ÉTAPE 8

ÉTAPE 9

ÉTAPE 10

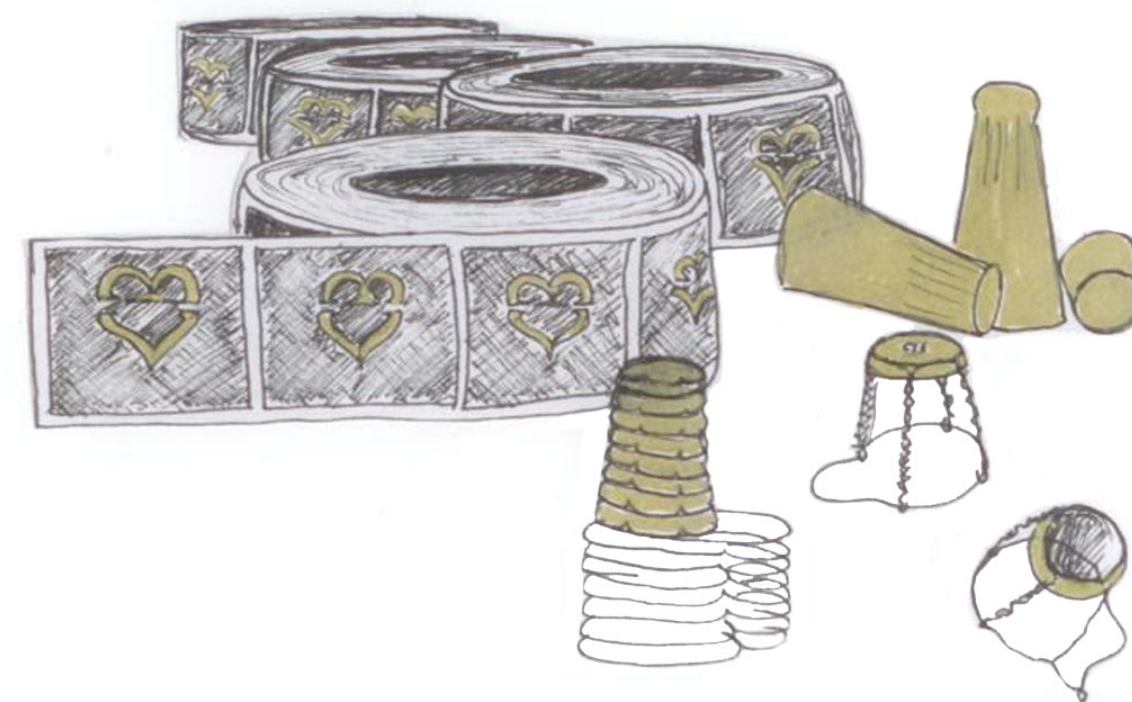
ÉTAPE 10

HABILLAGE

Dernière étape avant de sortir du **domaine BAUCHET**, les bouteilles sont habillées.

Avec le plus grand soin, coiffes, collerettes, étiquettes et contre-étiquettes sont apposées sur chaque flacon. Ces éléments embellissent et identifient nos cuvées mais comportent également toutes les mentions légales obligatoires selon les pays de consommation.

Protégées dans nos cartons siglés **Champagne BAUCHET**, nos bouteilles sont alors expédiées dans le monde entier, prêtes à être dégustées et appréciées.



digilor

Découvrez nos applications sur notre site web :

[En savoir plus](#)

Contactez notre service commercial :

01 41 68 23 76

contact@digilor.fr

2 Boulevard de la Libération

93200 SAINT-DENIS

www.digilor.fr