

Le champagne présenté au lycée Jean-Guéhenno



▣ Brigitte Beaufort, vigneronne dans la Marne, a expliqué en détail aux élèves l'art de faire du champagne.

TAILLE, ÉBOURGEONNAGE, ROGNAGE, PALISSAGE, VENDANGE, PRESSURAGE, assemblage, tirage et prise de mousse et remuage ont été détaillés par Brigitte Beaufort, vigneronne de champagne à Bouzy dans la Marne, aux sept élèves de terminale de baccalauréat professionnel Service et commercialisation du lycée professionnel Jean-Guéhenno lors d'une rencontre organisée par le syndicat général des vignerons de la Champagne. Les lycéens ont pu découvrir les natures de sol des champagnes, mais aussi les cycles de cépage et vinification et apprendre à lire une étiquette et une contre-étiquette. Brigitte Beaufort était évidemment venue avec trois cuvées de champagne de son domaine, Champagne Phal B. de Beaufort, et trois autres cuvées d'autres domaines champenois afin que les élèves puissent déguster et mieux comprendre ce vin d'exception. ■

S.P.

Echo du Berry, 4 - 10 mai 2017