



CHAMPAGNE



Louis Casters

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Eugène Cadel, né en 1857, issu d'une vieille famille de vignerons de Damery, devint propriétaire de vignobles dès sa majorité. Vigneron dans l'âme, fin dégustateur, homme de caractère et commerçant né, il élaborait sa propre bouteille et commercialisa lui-même sa production.
(en bas à droite : Eugène Cadel en haut au milieu : son père)



A la fin du XIX^{ème} siècle, il bâtit la maison de Champagne au centre du village de Damery, notre maison actuelle.
En 1921, son gendre René Filaine également fils de propriétaire-récoltant depuis des générations, en reprit la succession.



En 1944, Marguerite Filaine, la petite-fille, épouse Louis Casters, fils d'agriculteur belge, venu dans les années 20 exploiter une ferme de la région. Ils reprennent la maison et créent la marque Louis Casters.

Leur fils, Jean-Louis, reprendra à son tour l'exploitation qu'il développera avec l'aide de son épouse Angèle Sleurs, elle-même venue de Belgique.



LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Après les vendanges, la vigne va perdre ses feuilles, laissant ainsi le champ libre à l'entretien des pieds de vigne. L'hiver sera principalement consacré à la taille des ceps.

La taille

Les gestes précis de la taille ne sont pas laissés à l'initiative de chacun, mais sont réglementés depuis 1938. C'est la seule AOC qui réglemente ce domaine de manière aussi rigoureuse, détaillée et complète.

L'ébourgeonnage

L'ébourgeonnage a lieu mi-mai. L'opération consiste à éliminer tous les bourgeons (dits "gourmands") non fructifères qui poussent sur les vieilles charpentes et risquent de détourner la sève des bourgeons principaux.



Le relevage

Fin mai, les rameaux poussent jusqu'à atteindre 50 cm. À ce moment-là, il est nécessaire de les relever et de les maintenir dans cette position verticale au moyen de fils releveurs situés à environ 30 cm au-dessus des fils de support.

Le Palissage

Le palissage, qui a lieu en juin, consiste à séparer les rameaux entre eux et à les maintenir dans leur ordonnancement par des fils et agrafes. Il permet d'éviter que les feuilles ne soient tassées les unes sur les autres, afin qu'elles captent le maximum de soleil et bénéficient d'une bonne aération, leur évitant la pourriture.

Le rognage

Le rognage est une "taille d'été". Il commence fin juin-début juillet, avant ou après la floraison et dure jusqu'aux vendanges. On peut parler de rognages, puisque l'opération se fait en 2 passages minimum et jusqu'à 4.

Les vendanges

C'est l'heure des vendanges, tous les acteurs de la Champagne sont mobilisés. La date n'est jamais fixée à l'avance, c'est l'observation de la vigne qui en décide. Souvent en septembre, certaines années, elles ont eu lieu fin août ou début octobre.

Récolte exclusivement manuelle

3/4 des vins de Champagne sont extraits de raisins noirs. Pour conserver leur couleur blanche, il est indispensable d'éviter l'extraction de la couleur noire présente dans la peau des raisins. Ce qui explique que les grappes de raisins doivent être cueillies entières et intactes. Elles doivent arriver entières au pressoir, dans des caisses spéciales pour empêcher la macération.



L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Les Cépages du Champagne

La nature du terroir a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés. Le pinot noir (raisin noir), le meunier (raisin noir) et le chardonnay (raisin blanc) sont aujourd'hui très largement majoritaires. L'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris (tous à raisins blancs), également autorisés, représentent moins de 0,3 % du vignoble.



De la vendange au pressoir

Dès leur arrivée au centre de pressurage, les raisins sont pesés et inscrits sur un registre. Le pressurage donne lieu à la tenue d'un carnet de pressoir pour identifier chaque «marc» (charge d'un pressoir représentant 4000 kilos de raisins), cru par cru et cépage par cépage, conservé par le vigneron ou vendu à une maison. Un contrôle du titre alcoométrique minimum fixé pour la récolte est également effectué.



La production d'un vin blanc, alors que les deux tiers des raisins disponibles sont à peaux noires, impose de respecter cinq grands principes :

- pressurage aussitôt après la cueillette,
- pressurage de grappes entières,
- conduite douce et progressive du pressurage,
- faible rendement d'extraction,
- fractionnement des jus à la sortie du pressoir.



Préserver la typicité des crus

Chaque cru arrivant au pressurage est identifié selon la date et l'heure de la cueillette. Ils sont pressurés de façon distincte afin de pouvoir préserver au maximum la traçabilité de leur origine. Pour cela on constitue des marcs homogènes : même cépage, même parcelle ou regroupement de parcelles comparables.



L'extraction des jus de raisin, «la cuvée et la taille»

A partir d'un «marc» de 4000 kilos, unité traditionnelle de pressurage, on ne peut extraire que 25,50 hectolitres de moût. Le pressurage est fractionné en séparant les premiers jus extraits, 20,50 hl qui constituent la «cuvée», des 5 hl suivants, appelés «taille». Les moûts ont des caractéristiques analytiques bien spécifiques.

La cuvée, qui représente le jus le plus pur de la pulpe riche en sucre et en acides (tartrique et malique), donne des vins d'une grande finesse, aux arômes subtils avec une bonne fraîcheur en bouche et une meilleure aptitude au vieillissement. La taille, aussi riche en sucre avec moins d'acides, mais plus de sels minéraux (potassium notamment) et de matières colorantes, produit des vins aux caractères aromatiques intenses, plus fruités dans leur jeunesse, mais d'une moins grande longévité.



Débourbage

Les jus qui s'écoulent du pressoir sont recueillis dans des cuves appelées en Champagne «belons».

Le sulfitage (ajout d'anhydride sulfureux ou SO₂) a lieu en continu dès la sortie du pressoir, à des doses variant de 6 à 10 g/hl en fonction du cépage, de l'état sanitaire des raisins et de la fraction (taille ou cuvée).

Par son pouvoir antiseptique, le sulfitage joue un rôle important dans la maîtrise des populations levuriennes et bactériennes indigènes indésirables. Par son pouvoir antioxydant, il participe tout au long de la vinification à la préservation des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles des vins.

Le débouillage a pour but de mettre en fermentation des jus clairs afin d'obtenir des vins fruités et francs sur le plan aromatique.

Le débouillage consiste en une décantation statique des jus. Dans les premières heures, se produit une floculation grâce aux enzymes naturellement présentes dans le jus ou ajoutées. Les flocons formés sédimentent au fond de la cuve avec les autres particules en suspension dans le jus (fragments de peaux, de pépins, etc.). Après 12 à 24 heures les jus clairs sont soutirés.

Après clarification, les moûts soutirés sont acheminés vers la cuverie pour les premières étapes de la vinification.

Premières Fermentations:

Le style de chaque vin se construit dès les premières fermentations. Une palette de moyens pour élaborer et personnaliser les vins de Champagne. Les stratégies de vinification sont différentes selon les opérateurs. Pour atteindre tel ou tel objectif de style, de vieillissement, de qualité, ils peuvent moduler plusieurs paramètres.



La fermentation alcoolique

La première fermentation des vins de Champagne est la fermentation alcoolique qui transforme le moût en vin. Les levures "mangent" le sucre et produisent ainsi de l'alcool et du gaz carbonique, ainsi que d'autres composants qui construisent les caractéristiques sensorielles du vin. Cette fermentation se déroule, juste après le pressurage, généralement en cuves inox et plus rarement en fûts.

La maison de champagne Louis Casters à choisi d'empêcher la fermentation malolactique.



La fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique. Cette fermentation se déroule à l'issue de la fermentation alcoolique. Comme toutes les fermentations, elle fait évoluer les arômes du vin. Elle n'est pas obligatoire. Certains opérateurs champenois préfèrent l'éviter pour garder la fraîcheur et les arômes floraux et fruités du

raisin. Mais la plupart préfèrent la déclencher afin d'obtenir des arômes plus doux, plus mûrs et légèrement lactés.

Dernière étape, la clarification

Nous avons choisi d'effectuer la clarification de nos vins par filtration kieselguhr (passage au froid). Débarrassés de leurs particules solides, ces vins de base sont désormais dits «vins clairs». Encore répertoriés par cépages, années, crus voire parcelles, vins de cuvée, vins de taille, ils sont prêts pour l'assemblage, aussi appelé «cuvée» en Champagne.

L'assemblage des vins de Champagne

L'assemblage champenois joue avec la diversité de la nature : celle des crus, celle des cépages, celle des années.

Assemblage de crus aux caractéristiques différentes

La personnalité à facettes du terroir champenois crée d'infinies variations. Ces facteurs subtils génèrent toute la singularité et l'expression des vins champenois.

Assemblage de cépages aux personnalités complémentaires

L'assemblage de vins issus de cépages différents permet de créer les contrastes et les complémentarités des vins de Champagne.

Le pinot noir donne au vin des arômes de fruits rouges ; c'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

Le meunier est souple et fruité. Son bouquet est intense ; il évolue plus rapidement dans le temps et donne au vin de la rondeur.

Le chardonnay est le cépage de la finesse. Quand il est jeune, il offre des notes florales et parfois minérales aux vins. Son évolution lente en fait un complément idéal pour le vieillissement des vins.

Assemblage d'années aux qualités diverses

D'une année sur l'autre, les conditions climatiques du terroir champenois varient beaucoup. La qualité du raisin, donc des moûts et des vins qui en seront issus, dépend de facteurs aussi divers que : les gelées, l'ensoleillement, les pluies ...

Quelle que soit sa spécificité, un assemblage fait presque toujours appel aux trois paramètres précédemment cités: les terroirs, les cépages, les années. On peut cependant décider de ne travailler qu'à partir d'une des dimensions.

On pourra:

– Réfléter une année par un millésime si l'on juge qu'elle est suffisamment exceptionnelle pour ne pas faire appel

aux vins de réserve.

– Exprimer un seul cépage en créant un Champagne blanc de blancs ou blanc de noirs dont le goût est typique.

– Révéler un cru, c'est-à-dire le vin d'un seul terroir, d'une commune ou d'un lieu-dit, parfois d'un clos, pour ses qualités propres.

La 4ème dimension de l'assemblage, le talent des hommes.



Tirage en bouteille et prise de mousse

La fermentation en bouteille est destinée à rendre le vin mousseux, d'où la dénomination «prise de mousse».

La mise en bouteille – le tirage – ne peut avoir lieu avant le 1er janvier qui suit la vendange.

Pour réaliser cette fermentation, on ajoute au vin une liqueur dite de tirage, composée de sucre, de levain et d'un adjuvant de remuage. Conformément à la réglementation qui interdit de transvaser (de la demi-bouteille au jéroboam), le vin sera commercialisé dans le flacon où il a été élaboré.



Le bouchage de tirage

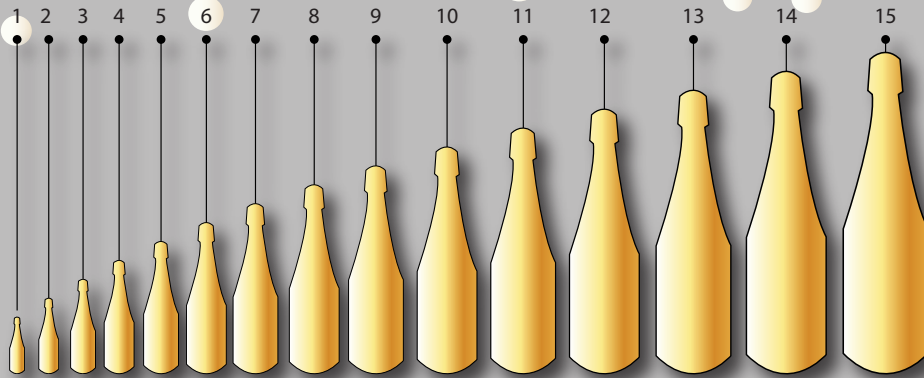
Après remplissage, les bouteilles sont fermées hermétiquement par un obturateur en polyéthylène appelé « bidule » complété d'une capsule couronne, puis descendues en caves où elles sont disposées « sur lattes », c'est-à-dire couchées et empilées, rangée sur rangée. Un grand nombre de producteurs stockent à présent les bouteilles dans des caisses-palettes en fil métallique.

Quelques-uns utilisent encore des bouchons liège comme bouchage de tirage.

Au cours de la deuxième fermentation, d'une durée de 6 à 8 semaines, les levures consomment le sucre et libèrent dans le vin, outre de l'alcool et du gaz carbonique, des esters et des alcools supérieurs qui contribueront également aux caractéristiques sensorielles du vin.



NOS CHAMPAGNES



1. Quart (20 cl)
2. Demie (37,5 cl)
3. Medium ou Pinte (50 cl)
4. Bouteille (75 cl)
5. Magnum 11,5 litres (2 bouteilles)
6. Jeroboam 13 litres (4 bouteilles)
7. Rehoboam / 4.5 litres (6 bouteilles)
8. Mathusalem 16 litres (8 bouteilles)
9. Salmanasar 19 litres (12 bouteilles)
10. Balthazar 112 litres (16 bouteilles)
11. Nabuchodonosor 115 litres (20 bouteilles)
12. Salomon/ 18 litres (24 bouteilles)
13. Souverain/ 26,25 litres (35 bouteilles)
14. Primat/ 27 litres (36 bouteilles)
15. Melchizedec ou Midas/ 30 litres (40 bouteilles)



Nos cuvées traditionnelles

Cuvée Supérieur Brut (100% Pinot Meunier)
Cuvée Sélection Brut (100% Pinot Noir)
Cuvée Grande Réserve Brut (100% Chardonnay)

Nos Cuvées d'assemblage

Rosé Brut
Cuvée Eugène
Cuvée JL

Nos cuvées Millésimées

Millésime 2004 (100% Chardonnay Grand Cru)
Millésime 2005 (100% Chardonnay Grand Cru)
Millésime 2006 (100% Chardonnay Grand Cru)

À DÉCOUVRIR

Ratafia de Champagne
Vieux Marc de Champagne
Coteau champenois CUVÉE SELECTION



CHAMPAGNE



Louis Casters

Cuvée Supérieur Brut (100% Pinot Meunier)



Héritage de nos aïeux, rare et aujourd'hui recherché, nous vinifions nos Cuvées traditionnelles en monocépage pour garder la typicité et le caractère de chacun de nos vins et terroirs

100% Pinot Meunier: vin souple et fruité qui apporte rondeur au champagne

Situation géographique du vignoble exploité
Vallée de la Marne .

Assemblage de 2 années
Maturation sur lies environ 3 ans
Dosage environ 9g / l
Pas de fermentation malolactique
Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: Demi-Bouteille(37 cl), Bouteille(75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9° C

CHAMPAGNE



Louis Casters

Cuvée Sélection Brut (100% Pinot Noir)



Héritage de nos aïeux, rare et aujourd'hui recherché, nous vinifions nos Cuvées traditionnelles en monocépage pour garder la typicité et le caractère de chacun de nos vins et terroirs.

100% Pinot Noir: vin aux arômes de fruits rouges avec une structure marquée apporte corps et puissance au champagne. Situation géographique du vignoble exploité
Vallée de la Marne - Montagne de Reims

Assemblage de 2 années
Maturation sur lies environ 4 ans
Dosage environ 9g / l
Pas de fermentation malolactique
Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: Bouteille(75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière. Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7° C et 9° C

*Cuvée Grande Réserve Brut
(100%Chardonnay)*

CHAMPAGNE



Louis Caster



Héritage de nos aïeux rare et aujourd'hui recherché, nous vinifions nos Cuvées traditionnelles en monocépage pour garder la typicité et le caractère de chacun de nos vins et terroirs

100% Chardonnay : vin aux arômes délicats, avec des notes florales, d'agrumes parfois minérales

Situation géographique du vignoble exploité

Vallée de la Marne - Côte des blancs

Assemblage de 2 années

Maturation sur lies environ 4 ans

Dosage environ 9g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: Bouteille (75cl) et Magnum (150cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9°

Rosé Brut

CHAMPAGNE



Louis Caster



Champagne de caractère et de séduction, le champagne Rosé Louis Caster est élaboré dans le respect d'une ancienne règle de champagne : l'assemblage de vin rouge et blanc de Champagne

30% Pinot Meunier 1 30% Pinot Noir 1 30% Chardonnay

et 10% de vin rouge élaboré avec du Pinot Meunier appellation Champagne.

Situation géographique du vignoble exploité : Vallée de la Marne • Côte des Blanc • Montagne de Reims

Assemblage de 2 années

Maturation sur lies environ 3 ans

Dosage environ 9g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Contenants: bouteille (75cl) et Magnum (150cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7° C et 9° C

CHAMPAGNE



Cuvée Eugène

Louis Casters



Afin d'honorer la mémoire d'Eugène Cadel (1857-1932), fondateur de la maison de Champagne en 1899, nous avons décidé d'élaborer une cuvée d'exception la Cuvée Eugène.

70% Chardonnay, 15% Pinot Meunier et 15% Pinot Noir
Situation géographique du vignoble exploité
Vallée de la Marne , Côte des Blancs , Montagne de Reims . Assemblage de 3 années

Maturation sur lies environ 7 ans

Dosage environ 9g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisée en bouteille (75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9°C

CHAMPAGNE



Cuvée JL

Louis Casters



La cuvée JL allie savoir-faire traditionnel et originalité de la Maison Louis Casters grâce à son bouchage liège agrafé qui permet une aération subtile du champagne. 70% Chardonnay, 15% Pinot Meunier et 15% Pinot Noir
Situation géographique du vignoble exploité :

Vallée de la Marne , Côte des Blancs , Montagne de Reims . Assemblage de 3 années

Tirage en bouchon liège agrafé

Maturation sur lies environ 13 ans

Dosage environ 3 g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisée en bouteille (75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière.

Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9° C.

CHAMPAGNE



Millésime 2004 (100% Chardonnay Grand Cru)

Louis Casters

Provenant d'une seule année de récolte, ils sont composés de grands crus blanc de blancs, 100% Chardonnay.

Chaque année donne aux vins des caractéristiques qui lui sont propres. Nous vous laissons les découvrir.

100% Chardonnay Grand Cru

Situation géographique du vignoble exploité : Côte des Blancs

Récolte : 2004

Mise en bouteilles : 2005

Dosage environ 5 g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisée en bouteille (75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière. Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9°C

Cette cuvée marquée par une finale de caractère joue dans un registre épuré et frais, la destinant à des plats nobles et iodés.

Vignoble et vinification :

Vendanges : 100% manuelles.

Production: 300 000 bouteilles

Densité des vignes : environ 8000 pieds / ha

Rendement : entre 10 000 kg / ha et 13 000 kg / ha selon les quotas

Caractéristique de viticulture : lutte raisonnée

Pressoirs : 2 Bucher 4000kg

(pressoirs pneumatiques)

Vinification : en cuve inox thermorégulée , chaptalisation levures naturelles

Durée de la fermentation : environ 30 jours

Température de fermentation : 20/22°C

Pas de fermentation malolactique.

Vin filtré

En savoir plus ...



CHAMPAGNE



Millésime 2004 (100% Chardonnay Grand Cru)

Louis Casters

Dégustation Champagne Blanc de Blancs Millésime 2004 :

La Robe

Le Champagne arbore une robe de couleur jaune paille à nuance jaune-vert, avec des reflets jaune argentés. Profonde, lumineuse et claire, elle est couronnée de bulles fines qui animent un disque fluide.

Le Nez

Le premier nez montre beaucoup de pureté, sur des parfums d'acacia, des odeurs de craie, de poivre blanc, d'iode et de zest de citron. Il évolue à l'aération vers des notes de crème, d'amande émondée, de verveine, avec des accents frais et aériens rappelant le fenouil et la menthe Vichy.

La Bouche

L'attaque en bouche est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse. Le vin s'ouvre dans le palais sur une densité de fruits blancs et charnus rappelant la pêche et la poire. Cette fluidité est relevée par des notes de menthe poivrée, une acidité citronnée et par une minéralité crayeuse très pure. La structure élancée se poursuit avec une finale fraîche et tendue, relevée par de bons amers, des notes poivrées, anisées et mentholées.

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Tuiles au parmesan

Sashimi de colin

Bar poché et petits légumes de saison

Langoustines et poêlée de mollusques

Homard en aspic de menthe

Huîtres Fines de Claire

Mousse de crabe et crème de concomre à la ciboulette

Saumon mariné

Saint-Jacques marinées au citron Yuzu

Bar au citron et amandes effilées

Chèvre frais et salade de roquette

Mousse fine d'amande au citron...

CHAMPAGNE



Millésime 2005 (100% Chardonnay Grand Cru)

Louis Casters



Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2005
Provenant d'une seule année de récolte, ils sont composés de grands crus blanc de blancs, 100% Chardonnay.
Chaque année donne aux vins des caractéristiques qui lui sont propres. Nous vous laissons les découvrir.
100% Chardonnay Grand Cru
Situation géographique du vignoble exploité : Côte des Blancs

Récolte : 2005

Mise en bouteilles : 2006

Dosage environ 5 g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisé en bouteille (75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière. Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9°C

Vignoble et vinification :

Vendanges : 100% manuelles.

Production : environ 300 000 bouteilles

Densité des vignes : environ 8000 pieds / ha

Rendement : entre 10 000 kg / ha et 13 000 kg / ha selon les quotas

Caractéristique de viticulture : lutte raisonnée

Pressoirs : 2 Bucher 4000kg

(pressoirs pneumatiques)

Vinification : en cuve inox thermorégulée ,
chaptalisation levures naturelles

Durée de la fermentation : environ 30 jours

Température de fermentation : 20/22°C

Pas de fermentation malolactique.

Vin filtré

CHAMPAGNE



Millésime 2006 (100% Chardonnay Grand Cru)

Louis Casters



Champagne Blanc de Blancs Grand Cru
Millésime 2006
Provenant d'une seule année de récolte, ils sont composés de grands crus blanc de blancs, 100% Chardonnay.
Chaque année donne aux vins des caractéristiques qui lui sont propres. Nous vous laissons les découvrir.
100% Chardonnay Grand Cru
Situation géographique du vignoble exploité : Côte des Blancs

Récolte : 2006

Mise en bouteilles : 2007

Dosage environ 5 g / l

Pas de fermentation malolactique

Degré d'alcool : environ 12°

Commercialisé en bouteille (75cl)

Conserver vos bouteilles allongées à l'abri de la lumière. Nos bouteilles sont vieilles en cave et prêtes à consommer. Servir frais entre 7°C et 9°C

Vignoble et vinification :

Vendanges : 100% manuelles.

Production : 300 000 bouteilles

Densité des vignes : environ 8000 pieds / ha

Rendement : entre 10 000 kg / ha et 13 000 kg / ha selon les quotas

Caractéristique de viticulture : lutte raisonnée

Pressoirs : 2 Bucher 4000kg

(pressoirs pneumatiques)

Vinification : en cuve inox thermorégulée ,
chaptalisation levures naturelles

Durée de la fermentation : environ 30 jours

Température de fermentation : 20/22°C

Pas de fermentation malolactique.

Vin filtré



**HORAIRES D'OUVERTURE
DU CAVEAU**

***Du lundi au samedi
de 10 h à 12 h et de 14h à 17h
Champagne Louis Casters
26 rue Pasteur – 51480 Damery
03 26 58 43 02 – Fax : 03 26 58 63 02
champagne.louis.casters@wanadoo.fr***