



**Règles Elaborations  
CHAMPAGNE KASHER**

**I) PREAMBULE**

La fabrication d'un champagne kasher est un acte sacramental. Ceci entraîne l'impossibilité de tout contact direct ou indirect entre le champagne et une personne autre que les délégués rabbiniques, depuis la vinification jusqu'à la mise en bouteilles. Si ce contact se produisait –même par erreur – il remettrait en question la validité de l'appellation « *Champagne Kasher* »

Tout au long du processus de production, il sera impossible à toute personne non mandatée de toucher un tuyau ou un récipient dans lequel le champagne est en mouvement. D'une manière plus précise, aucune personne étrangère à la délégation rabbinique ne devra contribuer à la mise en route ou à l'interruption du mouvement de la chaîne de champagne kasher, ni à un quelconque soutirage.

Pour éviter tout incident qui disconviendrait aux dispositions ci-dessus, tous les appareils électriques, disjoncteurs et compteurs qui commandent la mise en mouvement (égrappoir, pompe, pressoir, etc....) seront isolés de toute personne étrangère à la délégation rabbinique.

De façon générale, le personnel non rabbinique ne doit jamais intervenir directement –même sur un bouton de commande de machine- avant que le champagne ne soit scellé et ce depuis l'arrivée des raisins.

**II) CACHERISATION DES CUVES ET DU MATERIEL**

Le pressoir, les tuyaux, les pompes et le reste du matériel doivent être rincés puis lavés avec un aller-retour, à l'eau additionnée d'une solution de soude ou d'acide citrique puis rincés à l'eau claire.

Toutes les cuves de stockage pour le champagne kasher doivent être décapées puis soumises à un lavage rituel : elles devront être remplies d'eau trois fois 24 heures : c'est-à-dire remplies une première fois pendant 24 heures, puis vidées, pour être remplies à nouveau pendant 24 heures, puis vidées une deuxième fois, en répétant cette opération une troisième fois.

Une fois remplies, ces cuves seront soigneusement plombées, scotchées et identifiées par les délégués rabbiniques. Aucune manipulation ou opération quelconque –telle que soutirage- ne pourront être faites en dehors de leurs présences.

Pour colmater les cuves ou fûts en bois, il est préférable d'utiliser des joints en caoutchouc. A défaut, il est possible de se servir de cire dont la marque doit être communiquée. Il est, en tous cas, strictement interdit de se servir de suif ou d'une pâte d'orge ou autre céréale mais on utilisera du tapioca.



### **III) LES VENDANGES**

La fabrication se fait en différentes étapes contrôlées et sous les auspices des délégués Rabbiniques

#### **A) Visite préalable de la cave**

La première démarche avant le commencement des vendanges consiste à organiser la visite des caves en vue de leur agrément religieux, selon les installations et la faisabilité Kasher de la cave.

#### **B) Les Vendanges**

##### **• *Informations à communiquer au Rabbinat avant les vendanges***

- Adresses des caves de productions ainsi que les quantités et qualités des champagnes à produire (rosé, blanc, etc....)

- Liste et adresses de toutes les imprimeries réalisant les étiquettes ainsi que les fabricant s de bouchons et de capsules afin que nous leur fassions parvenir la procédure et les impératifs de fabrication des étiquettes qui comportent le logo du Rabbinat et le contrat désigné.

##### **• *Déroulement***

Les « débardeurs » emmènent avec précaution les grappes au pressoir ; l'épluchage des grappes s'effectue par des « éplucheuses » qui examinent chaque grappe de raisins afin d'éliminer aux ciseaux les grains qui sont verts, abîmés ou écrasés.

Ces opérations peuvent s'effectuer à la main ou à la machine par le personnel habituel.

Les délégués rabbiniques entrent en action dès le pressurage (il est entendu qu'aucun moût ne pourra être acheté s'il n'entre pas dans les conditions générales de cacherout établies par le Rabbinat)

Le moût devra être élaboré sous surveillance rabbinique, il est ensuite dirigé vers les cuves de « débourbage » afin qu'entre douze et vingt quatre heures toutes les matières étrangères (pépins, peaux, etc.) se déposent. Le moût est ensuite soutiré par les surveillants rabbinique et conduit dans les celliers.

##### **• *La première fermentation et la cuvée s'effectuent de la façon suivante***

Contrairement aux habitudes, dans l'élaboration d'un champagne Kasher, on ne pourra mélanger différents crus ; sauf dans le cas de plusieurs années de productions kasher consécutives (et avec la validation du Rabbinat)

Par contre, on pourra mélanger les vins provenant de raisins noirs et ceux provenant de raisins blancs. Il ne reste plus alors qu'à procéder à la clarification.

Lors de la clarification il conviendra de s'assurer de l'homologation Kasher des tanins, de l'acide tartrique et des substances protéiques ainsi que de tout produit ajouté lors de cette étape.

Les délégués rabbiniques seront chargés de contrôler les degrés alcooliques et l'acidité totale, ainsi que de prélever des échantillons. Ils effectueront également toutes les opérations nécessaires selon le cahier des charges propres à la cave, jusqu'à la mise en bouteille pour la seconde fermentation.

Les produits œnologiques ajoutés avant la mise en bouteilles seront ceux homologués par le Rav.

La cuvée est un vin tranquille ; au printemps, lorsqu'on déverse le vin dans des cuves de tirage et on y ajoute des ferments naturels de champagne et une liqueur formée d'une dissolution de sucre de canne dans du vin.

➤ Les différents produits ajoutés dans le champagne devront être certifiés Kasher par le Rabbinat.

Le tout est alors brassé.

On tire ensuite le vin en bouteilles et on bouche celle-ci.

De façon générale, toute addition d'un produit doit recevoir l'aval des délégués rabbiniques et être effectuée par eux seuls.



## **IV) ELABORATION DU CHAMPAGNE EN BOUTEILLES**

- ***La mise en bouteilles et la seconde fermentation***

Au sein de la bouteille va se produire une seconde fermentation qui transformera le sucre en alcool et en gaz carbonique. C'est la « prise de mousse ».

Le personnel de la cave pourra remuer les bouteilles, jusqu'à ce que la mousse soit complète.

Quand le vin 'a pris mousse' il se trouble, et un dépôt se forme, tandis que la pression du gaz augmente à l'intérieur de la bouteille.

On va laisser le vin séjourner couché en cave au moins un an, selon l'obligation imposée par la loi (trois ans pour les millésimés), et la teneur en alcool atteindra 12 degrés.

Durant toute cette période le rôle des délégués rabbiniques sera de s'assurer à ce que les bouteilles Kasher soient bien en place, d'y faire un inventaire complet et d'identifier les bouchons ou autres forme de distinctions des bouteilles.

- ***Le remuage, le dégorgement et le bouchage***

Le personnel habilité par la cave pourra placer les bouteilles sur les « pupitres », le goulot légèrement incliné vers le bas.

Les « remueurs » pourront imprimer chaque jour à chaque bouteille un mouvement alternatif très vif.

Les bouteilles sont alors rassemblées « en masse », le col en bas, « sur pointe », dans l'attente du « dégorgement », dont le but est d'éliminer le dépôt. Dès cet instant les surveillants rabbiniques avec beaucoup de précaution débouchent les bouteilles.

Lors du passage en saumure réfrigérante les surveillants rabbiniques devront redoubler de vigilance afin qu'il n'y ai ni contact directe ou indirecte du personnel sur les bouteilles mais également qu'il n'y ai pas de bouteilles non kasher débouchées à ce moment là.

Nous rappelons aux différents intervenants que cette opération est très délicate, car la pression à l'intérieur de la bouteille est forte et il ne faut pas laisser s'échapper beaucoup de vin.

Lors d'une élaboration de champagne Kasher, la petite quantité de vin manquante dans la bouteille sera remplacée obligatoirement par du vin de la même cuvée ainsi que de quelques grammes de « liqueur de dosage » composée impérativement de vin de la même cuvée et de sucre de canne.

Les surveillants rabbiniques y apporteront la proportion selon le type de champagne que l'on désire obtenir : brut, sec, demi - sec et doux.

Les surveillants rabbiniques vont boucher les bouteilles avec un bouchon de liège, hermétique et portant la mention et le sigle du Rabbinate.

Le négociant devra s'enquérir au préalable auprès du Rabbinate, de la façon dont les signés distinctifs Kasher seront apposés afin de respecter la norme du double estampillage.

## **V) LES BOUCHONS**

Les bouchons comporteront la mention « Kasher » et les différents sigles du Rabbinate. Aucune écriture ne devra être apposée sur la tranche du bouchon. Ils seront commandés par le producteur, après accord du Rav et seront livrés à la cave, fermés, à l'attention du délégué rabbinique en charge de la surveillance. Le surplus sera conservé à la cave scellé par les délégués rabbiniques.

Un inventaire exact de la quantité restante devra être cosigné par le délégué rabbinique et le responsable de la cave ; cet inventaire sera envoyé au Rabbinate.

Un contrat d'impressions des marques « Kasher » devra obligatoirement être signé par le fabricant.



## **VI) LES CAPSULES**

Les capsules comporteront la mention « Kasher » et les différents sigles du Rabbinat. Elles seront commandées par le producteur et seront livrées à la cave, fermées, à l'attention du délégué rabbinique. Le surplus sera conservé à la cave scellé par les délégués rabbiniques.

Un inventaire exact de la quantité restante devra être cosigné par le délégué rabbinique et le responsable de la cave ; cet inventaire sera envoyé au Rabbinat.

Un contrat d'impressions des marques « Kasher » devra obligatoirement être signé par le fabricant.

## **VII) LES ETIQUETTES**

Avant tout tirage, il est absolument obligatoire de nous soumettre, pour accord, la maquette des étiquettes. Il s'agit-là d'une disposition visant à garantir la cacherout de vos fabrications et les droits du consommateur quant à la qualité casher du produit qu'il achète ainsi que la responsabilité du Rabbinat.

Un contrat d'impressions des marques « Kasher » devra obligatoirement être signé par le fabricant.

Un inventaire exact de la quantité restante devra être cosigné par le délégué rabbinique et le responsable de la cave ; cet inventaire sera envoyé au Rabbinat.

Un PDF accompagnant les B.A.T devra impérativement être envoyé par le fabricant au Rabbinat pour validation en « bon pour accord » ; celui-ci devra être cosigné par le responsable de la cave.

---

### **TOP-K INTERNATIONAL KOSHER CERTIFICATION**

Bolestein 63, 1081 CS Amsterdam. The Netherlands

☎ +33 486688575 📠 +33 486688576 📞 +31 629099235

✉ contact@top-k.net 🌐 www.top-k.net

