

## DES ESCALES DES SCIENCES

EXPOSITIONS ITINÉRANTES




### La science du champagne

L'invention de la prise mousse date de la fin du XVe siècle environ. Avant cette époque, les vins de Champagne étaient des vins tranquilles. Tandis que Dom Pérignon travaille à l'élimination des bulles dans les vins de Champagne, la noblesse anglaise manifeste un engouement certain pour les vins pétillants.

Il utilise alors toute son énergie à augmenter cette effervescence des vins pour répondre à cette nouvelle demande. Il invente un système de bouchage efficace, résistant à la pression, et l'art de l'assemblage qui fait, encore aujourd'hui, la qualité des vins de Champagne.

Au début du XXe siècle, avec l'évolution technologique de la « filière verre », la fabrication industrielle des bouteilles permet de maîtriser la champagnisation et d'augmenter les productions. Depuis, la recherche et ses applications ont contribué à l'amélioration constante de ces procédés... Une exposition pour découvrir les sciences et les techniques liées à l'élaboration du vin le plus prestigieux du monde.



**Producteur**  
Accustica



**Public**  
Tout public, à partir de 8 ans, collèges, lycées, enseignement supérieur



**Temps de montage**  
1 heure



**Diffuseur / Lieu de stockage**  
Accustica - Reims



**Format**  
6 panneaux souples (format 80 x 120)



**Transport**  
Tube rigide avec housse de toile solide (véhicule léger)



**Valeur d'assurance**  
1 400€



Réservez dès à présent  
03 26 50 61 26

✉ [contact@accustica.org](mailto:contact@accustica.org)  
📍 23 rue Clément Ader - REIMS  
🌐 [www.accustica.org](http://www.accustica.org)