



Côté vins

Bien choisir ses bulles on vous guide !

Les vins effervescents ont chacun leur histoire : leur appellation, la méthode d'élaboration et le dosage déterminent leur goût et leur vivacité.

Pourquoi certains champagnes comportent-ils la mention « brut », « extra-brut » ou « demi-sec » ? Et qu'en est-il de la « méthode ancestrale » ou de la « méthode traditionnelle » ?

Champagne brut : la star des fêtes

C'est le plus consommé. Les mentions « brut », « extra-brut » font référence au dosage, c'est-à-dire à la quantité de sucre que contient la liqueur de dosage (un mélange de vieux vins et de sucre), ajoutée au champagne vers la fin du processus de fabrication. Le champagne brut possède une teneur en sucres résiduels de moins de 12 g de sucre/litre. L'extra-brut se situe au-dessous de 6 g et, pour le dosage zéro ou les champagnes « non dosés », qui font de plus en plus parler d'eux ces derniers temps, c'est même moins de 3 g/litre.

Le champagne brut est en général servi à l'apéritif mais les professionnels du CIVC* conseillent aussi de le découvrir sur tout un repas.

Un champagne pour le dessert ?

Au début de son histoire, le champagne se dégustait très dosé, c'est-à-dire plutôt sucré, en compagnie du dessert. Le champagne extra-dry (12 à 17 g de sucre), le sec (17 à 32 g) et le demi-sec (32 à 50 g) font

partie de cette catégorie. Ils continuent de plaire avec un sabayon en dessert festif. Ce qui n'empêche pas le champagne rosé, même brut, de briller avec une douceur aux fruits rouges.

À chaque bulle, sa méthode

La méthode champenoise ne s'applique qu'aux vins de Champagne, à l'origine géographique précise et dont l'effervescence est obtenue par une seconde fermentation en bouteille.

Pour le crémant et leouvray, par exemple, on parle de « méthode traditionnelle » pour désigner cette même technique. « On recense 8 créments en France. Tous sont obtenus selon la méthode traditionnelle », explique Pierre du Couëdic, directeur de l'Union des producteurs élaborateurs de Crémant de Bourgogne. Quant au dosage, il diffère comme pour le champagne. « En Bourgogne, il existe très peu de créments secs et demi-secs », précise-t-il.

Les autres vins effervescents peuvent être obtenus par fermentation spontanée selon la méthode dioise pour la clairette-de-die ou ancestrale pour la blanquette-de-limoux. Elle peut également se faire par adjonction de gaz. À chaque appellation, son caractère.



Avec un suprême de volaille

Sa bulle est fine et vive. Il allie des notes florales à des saveurs de poire et de noix fraîche. Sa longueur en bouche lui permet d'accompagner aisément les mets en sauce.

Champagne Colin, brut, Cuvée Alliance : 22,50 €.



Avec un carpaccio de saint-jacques

Ce champagne raffiné aux très fines bulles est à boire avec des poissons crus et des fruits de mer. Son absence de sucre permet de révéler ses notes de citron et de zestes d'orange.

Champagne Philipponnat, Royale Réserve non dosé : 31,50 €.



Avec une bûche aux fruits exotiques

Un fin cordon de bulles, des arômes de miel, de citron confit et de fleurs blanches ressortent à la dégustation de ce crémant. C'est un compagnon rafraichissant pour un dessert fruité.

Crémant-de-limoux Prima Perla, brut, Paul Mas : 9,50 €.



Avec une mousse à la framboise

Ce champagne rosé peut tout aussi bien se déguster en apéritif qu'avec un dessert aux fruits rouges. Sa robe est pâle, son nez envoûtant avec des arômes de rose. La bouche est ronde et citronnée.
Champagne Devaux, brut rosé, Cœur de Perdrix : 25 €.



Avec du saumon fumé

Assemblage de pinot noir et de gamay, ce crémant de Bourgogne Blanc de noirs joue de ses atouts fruités. Épices douces et fruits confits, la bouche est gourmande et délicate.
Crémant-de-bourgogne, Expression, Veuve Ambal : 8,50 €.



Les autres rosés de l'apéritif

On pense souvent au champagne mais pourquoi ne pas découvrir d'autres bulles rosées ?

1. Douceur

Douce et faiblement alcoolisée (7,5 %), cette cuvée joue la carte des fruits rouges (framboise et fraise). Servez-la bien fraîche (8 °C) avec de la charcuterie en apéritif.
Clairette-de-die rosé, Jaillance, Cuvée impériale : 9,20 €.

2. Naturel

Éclatant de fruité, ce rosé non dosé réveille les papilles. En bouche, ses arômes de framboise sont relayés par une légère sensation torréfiée et des saveurs confituriées. Il appréciera les mets végétariens.
Vin brut nature rosé, Domaine d'Éole, méthode traditionnelle : 16 €.

3. Équilibre

50 % mourvèdre, 50 % grenache : c'est l'assemblage de cet effervescent à la robe saumonée. Son emballage est aussi raffiné que ses arômes (agrumes, fleurs blanches) bien équilibrés. Servez-le avec des toasts de rillettes et œufs de saumon.
Vin brut rosé, Étincelle, Château Sainte-Roseline : 14,90 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

© CMC - COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE WWW.CHAMPAGNE.COM. PHOTOS ADREESTOCK, PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS.

Avec un boudin blanc

Ce champagne brut à la robe dorée se distingue par ses notes de fleurs blanches rehaussées d'un léger toasté et de saveurs grillées.
Champagne Vranken, brut nature : 29 €.



Avec des gougères

Les amateurs du cépage chenin seront séduits. Sa bulle est discrète mais présente. Marqué par les fleurs blanches et la minéralité, il est parfait à l'apéritif.
Vouvray brut, Cuvée Prestige, Domaine de Roche Blonde, Christophe Gaudron : 9 €.



Avec une pintade aux morilles

Principalement issue du millésime 2013, cette cuvée à la robe dorée est très agréable grâce à ses bulles vives en compagnie de mets en sauce. Très rafraîchissant, ce champagne sublimerait aussi les fromages de chèvre.
Champagne Lallier, brut, R.013 : 33 €.



Avec un soufflé de homard

Le dosage zéro de ce crémant exalte les saveurs du chardonnay. L'aubépine, les agrumes et la pomme verte s'expriment avec finesse. Très intéressant !
Crémant-de-bourgogne, dosage zéro, Simonnet-Febvre : 16 €.

