



Décembre 2020 de belles Bulles de fêtes anti-pandémie

Dans le contexte d'une pandémie qui tue sans qu'on puisse l'arrêter, il convient de ne pas se laisser gagner par la déprime. Garder l'esprit de fête est essentiel et peut jouer contre le virus, tout en maintenant les précautions nécessaires pour éviter sa propagation, à défaut de l'éliminer. C'est la médication que vous préconise Claire en France avec l'ordonnance que nous avons élaborée pour les fêtes de fin d'année. A défaut d'être remboursée par la Sécurité Sociale, elle vous fera passer quelques bons moments en vous faisant oublier un peu les affres du confinement ou de ses suites et les atteintes à nos libertés individuelles et publiques... Voyons donc quelles médecines on vous préconise en cette fin d'année.



Bulles champenoises



A **Vertus**, chez les **Colin**, on aime le travail bien fait. Leurs cuvées se succèdent avec le même bonheur au fond du verre, les mêmes élégances dans le résultat de leur élaboration, la même joie dès que leurs bulles envahissent le palais. On ne résiste pas à leurs assemblages. Qu'ils portent le nom de *Blanche de Castille*, de *Grand Cru*, de *Parallèle*, ou de *Prôles et Chétivins millésime 2006*, le Chardonnay est décliné avec précision dans toutes ses nuances.

Restons avec cette dernière cuvée qui porte le nom de deux vieilles vignes plantées dans les années 60 qui la composent. Le terroir est celui de **Vertus** Premier cru, le Chardonnay vieillit 10 ans en cave, 3 ans après dégorgement, et il est très légèrement dosé à 1 g/l. C'est un Extra Brut. Notes d'acacias, de fleurs blanches, de brioche, avec une finale saline et légèrement citronnée. Testé sur des coquilles Saint-Jacques et des pâtes fraîches, l'accord était parfait. .





[Visualiser l'article](#)



Champagne Colin

101 avenue du Général de Gaulle

51130 Vertus

03 26 58 86 32

www.champagne-colin.com

Champagne Sanger

On devrait prononcer ce nom *Sanguerre*, compte tenu de l'origine de cette vénérable et talentueuse institution d'**Avize**. Elle est née en 1952 et s'est développée en effet, à la suite des deux guerres mondiales qui, après le phylloxéra, ont affecté les vigneron des alentours de la Montagne de Reims et les ont poussés à formaliser leur coopération. Une coopérative est donc née. Mais pas seulement. Une école a été créée : la seule école viticole champenoise de l'époque. Elle sera approvisionnée par les raisins des vigneron coopérateurs, tous anciens élèves de "*la Viti*" comme ils l'appellent. Transmission du savoir-faire champenois, c'est l'objectif.



[Visualiser l'article](#)



Le résultat est évident à la dégustation de leurs cuvées. Des champagnes très fins, d'une belle élégance, avec un équilibre, une structure et une remarquable longueur en bouche. Des champagnes qui ne ressemblent à aucun autre, très respectueux de leurs terroirs d'origine, plutôt minéraux et légèrement salins

"

www.claireenfrance.fr
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Brut Blanc de Blancs - 100 % Chardonnay. Il représente la roche mère calcaire du terroir natal du champagne Sanger, Avize, sur laquelle s'épanouit le cépage roi de la Côte des Blancs

Sanger élabore avec beaucoup de soins neuf cuvées différentes, toutes respectueuses du cycle naturel de la vigne, de l'authenticité et de la personnalité des vins produits avec patience dans le chai. Utilisation minimale des produits de protection des plantes, mise en place de biotechnologies, fertilisation organique voire une agriculture biologique non revendiquée, une hygiène en cave au maximum, des élevages longs (sur lies)...



[Visualiser l'article](#)



Avize et ses vignes

Sanger tient à poursuivre, avec l'école, la transmission du savoir-faire champenois. Accueillir des élèves, apprentis, stagiaires et étudiants pour leur permettre d'acquérir et de valider des compétences, permettre aux apprenants de réaliser des actions commerciales, permettre l'accueil en langues étrangères de groupes étrangers.



[Visualiser l'article](#)



Brut Blanc de Noirs : riche en arômes fruités, reflète la générosité du terroir champenois, couvert à 70 % de cépages noirs, Pinot Noir et Meunier.

Champagne Sanger

33 Rempart du Midi,
51190 **Avize, France**
Tél. 03 26 57 79 79

<https://www.champagne-sanger.fr/fr/champagne/l-univers-champagne>



[Visualiser l'article](#)

Bulles bourguignonnes

La reine du Crémant de **Bourgogne**, c'est elle, **Veuve Ambal**. Ses cuvées ne cessent de décrocher des prix en **France** et à l'international. Les successeurs (6e génération) de **Marie Ambal**, à la tête aujourd'hui d'un groupe important, misent sur la qualité et la diversité des productions à partir des 250ha répartis sur 6 terroirs différents de la **Bourgogne**.

Nous avons retenu la *Grande Cuvée*. C'est un Brut, fin et fort agréable composé majoritairement de Pinot noir et de Chardonnay avec une touche d'Aligoté et de Gamay. Un vin testé avec bonheur sur un poulet à la crème sauce curry.





Autres très bonnes bulles bourguignonnes :

celles de **Louis Bouillot**, à **Nuits Saint-Georges**, autre grand spécialiste du Crémant qu'il décline sous différentes formes avec ses cuvées "Perles..." , classiques ou millésimées.

celles de **Bailly-Lapierre** à **Saint-Bris le Vineux** berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne

Bulles jurassiennes

A **Arbois**, le **Domaine Rolet** produit des vins de qualité dont son Crémant blanc Brut et son *Coeur de Chardonnay* 2016, un Crémant de gastronomie.

Bulles Dromoises :

Die Jaillance : si la cave continue de produire la célèbre *Clairette de Die*, ses Crémants n'en sont pas moins fort estimables.

Bulles ligériennes

Face à **Vouvray** qui poursuit sa mise en valeur du Chenin sous toutes ses formes, **Montlouis** avec sa **Cave des Producteurs** continue d'élaborer des effervescents de grande qualité..En plus de sa **cuvée Laudacius** que nous avons eu l'occasion de vous présenter en août, la cave produit des Crémants de Loire équilibrés, frais et gouleyants, de bons vins de fête à prix doux.

www.claireenfrance.fr
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Là encore, c'est le Chenin qui reste le cépage de base de la cave.





60 ans de savoir-faire permettent à la cave de produire des vins tranquilles et effervescents de belle facture.



Cave des Producteurs de Vin de Montlouis

2 route de Saint-Aignan
37270 **Montlouis-sur-Loire**

T. 02 47 50 80 98

<https://www.cave-montlouis.com/vin-aoc/>

Autres bulles ligériennes :

A **Saumur, Ackermann** décline ses cuvées en blanc, rosé et ... rouge. et se présente comme le 1er acteur de vins à fines bulles dans le Val de Loire. Ses Crémants mettent en valeur le Chenin, cépage emblématique du Val de Loire.



A **Saumur** encore **Gratien&Meyer** avec deux cuvées de Crémant dont la cuvée *Flamme Blanc Brut* rend également un bel hommage aux vins de Loire.

Bulles ardéchoises

A **Saint Peray**, la production d'effervescents ne représente que 10% de l'ensemble des vins.mais c'est le seul des crus septentrionaux du Rhône à en proposer.

Domaine du Biguet

Jean Louis et **Françoise Thiers** produisent de fort bons Saint-Peray en versions tranquilles et effervescentes. Leur Saint Peray Brut .est une belle réussite



Les premières bulles de Saint Péray datent de 1830. Le Brut convient bien à un cocktail dinatoire, à des sushis, des crevettes grillées. A consommer jeune de préférence.



Tél : 04 75 40 49 44

Domaine du Biguet

Jean Louis et Françoise Thiers

Propriétaires récoltants

Toulaud

07130 **SAINT-PERAY**

Tél : 04 75 40 49 44

Autres bonnes bulles :



[Visualiser l'article](#)

Alsace Domaine Gilg à Mittelbergheim; voir la page des Crémants

Languedoc Limoux la Cave Sieur d'Arques possède un savoir-faire qui lui permet de proposer des Crémants étonnants de vivacité et de fraîcheur à des prix doux.

Savoie Domaine Jean Perrier et fils des Crémants très fins et fruités à base de 85 % de Jacquère, 15 % de Chardonnay.

Pour en savoir plus sur les Crémants : <http://www.cremants.com/>

Que ces bulles réjouissent vos palais et vous permettent, si possible, de terminer l'année joyeusement !