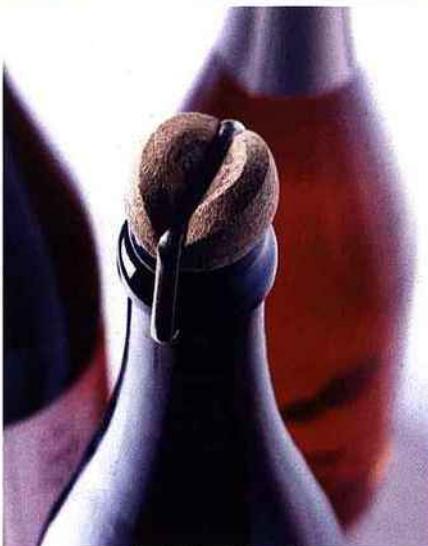




EN CUISINE CÔTÉ CAVE

PHOTOS JÉRÔME BILIC RÉALISATION MICHEL MOULHERAT



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

Du champagne, boisson favorite des rois, aux vins pétillants plus modestes, les vins effervescents occupent une place de choix dans toutes les rencontres conviviales.

Les méthodes qui font naître les bulles ont évolué avec le développement de la technique verrière, l'essor du bouchon de liège et de la mise en bouteille à la chaîne...

Après la phase de grande effervescence qui suit la fermentation, les anciens constatèrent que les bulles ne tenaient pas dans le temps ! Ils cherchèrent le moyen de les enfermer afin qu'elles préservent tout leur pétillant ! Ils y parvinrent quand les bouteilles purent être soufflées plus épaisses et par conséquent soutenir la pression de nos bulles (de 3 à 6 bars), des bulles nées du gaz carbonique issu de la fermentation. Parallèlement, des bouchons de liège plus souples permirent de fermer le col des bouteilles de façon plus hermétique et remplacèrent les coins de bois et les étoupes qui laissaient les précieuses bulles s'échapper. Et la très fameuse méthode champenoise ? Au XVIII^e siècle, à la demande des Anglais qui souhaitaient contrecarrer l'extrême acidité des vins de Champagne, on fit voyager les tonneaux de vin tranquille (non pétillant) avec un fort rajout de sucres. On constata alors que les tonneaux naviguant aux beaux jours refermentaient avec une plus grande persistance de la bulle ! La méthode champenoise était née ! Sucres et levures ajoutés en bouteille pour ce que l'on nomme la prise de mousse, une deuxième fermentation orchestrée par la main de l'homme et suivie d'un élevage sur lies. Enfin, pour clarifier le vin, on mit au point une technique de dégorgement, perfectionnée par dom Pérignon sous Louis XIV. Dans d'autres régions où les bulles sont apparues empiriquement, on décrit une technique encore plus lointaine : la méthode ancestrale ou spontanée. Seuls les sucres du raisin sont emprisonnés dans la bouteille pour finir de fermenter et permettre l'apparition du gaz carbonique, toutefois l'effervescence liée à cette technique est moindre (3 bars). →→

Vins effervescents

1. CHAMPAGNE JACQUESSON EXTRA BRUT CUVÉE N°736

Cette cuvée assemble le jus de trois cépages, chardonnay, pinot noir et pinot meunier qui poussent sur les coteaux bien exposés de la vallée de la Marne. Champagne de gastronomie par excellence, il se démarque par une finesse, une élégance, des arômes de fleur de pommier, des notes grillées, de beurre ou d'amande fraîche, une touche d'agrumes. Chez les cavistes. **54 €**

→ Plat : des huîtres chaudes

2. CHAMPAGNE ROSÉ CHARLES COLLIN CUVÉE CHARLES

Encore une bonne surprise de la Côte des Bar dans le sud de l'Aube. Ce vin

doit sa couleur rose pâle à l'assemblage, avant prise de mousse, de 80 % de chardonnay et 20 % de pinot noir mêlant trois millésimes 2008, 2009 et 2010. Ce champagne à la bulle fine et vivace, sec et vineux à la fois avec ses arômes de griotte et de groseille, accompagnera des plats exotiques. Chez les cavistes. **24,50 €**

→ Plat : tempuras de queues de langoustines

3. CHAMPAGNE JACQUES LASSAIGNE EXTRA BRUT LES VIGNES DE MONTGUEUX

Ce très beau terroir crayeux près de Troyes apporte à ce blanc de blancs du nerf, de la sève et une énergie très particulière ! Elaboré avec du chardonnay, on ne se lasse pas de le déguster

pour la finesse de ses bulles, son côté tonique, son nez de pomme verte, d'écorces de mandarine, de pain grillé, ses notes florales et son caractère minéral apporté par la craie. Chez les cavistes. **34 €**

→ Plat : des saint-jacques en chapelure de noisette

4. VIN BIO EFFERVESCENT DOMAINE L'OCRE ROUGE LA PERLE NOIRE 2012

Voilà un vigneron qui sait ce que champagne signifie ! Ce délicieux rosé aux bulles fines exhale la rose et le noyau de cerise et affiche un côté bien sec qui l'associe volontiers aux fruits de mer. Issu du seul pinot noir, cultivé en bio dans les garrigues du Gard, ce vin est un hommage à ceux qui l'ont élaboré, Aymeric et Marceline Beaufort. En vente chez les cavistes. **15 €**

→ Plat : une entrée de fruits de mer

5. BUGÉY CERDON DOMAINE BARTUCCI

Issue de trois cépages, le gamay, le poulsard et le chardonnay, cette cuvée est une magnifique expression d'un pétillant obtenu par fermentation spontanée en bouteille. Titré à 7,5°, ce vin rosé demi-sec n'en fait pas moins tourner les têtes même si sa légèreté autorise à le boire en dehors des repas, comme vin de plaisir. Un vin formidable aux arômes de fraise, de pétales de rose et de poivre fraîchement moulu. En vente chez les cavistes. **16 €**

→ Plat : un jambon de Savoie (fumé et poivré)

6. CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BAILLY LAPIERRE

Ce vin blanc de noir, issu du cépage pinot noir uniquement, est né dans le village de Bailly, berceau de l'appellation Crémant de Bourgogne. Sa couleur rose, très pâle, charmeuse, invite à plonger dans sa belle effervescence vivifiante et à se régaler de la note vineuse du raisin rouge. En vente au domaine. **8 €**

→ Plat : un poisson blanc à l'oseille, un œuf mollet ou un caviar de saumon

7. EFFERVESCENT NATUREL

DOMAINE DES POTHIERES CUVÉE BULLES ROMAIN PAIRE

Avec ce pétillant du haut du Val de Loire le gamay nous montre une autre facette de son talent. Ce mousseux aromatique est vraiment un vin d'été avec ses 8° d'alcool et la douceur de ses sucres résiduels, accompagnés de jolies bulles un peu mordantes. Pour les déjeuners estivaux ou l'apéritif. Chez les cavistes. **11 €**

→ Plat : une assiette de charcuterie

8. CLAIRETTE DE DIE TRADITION DOMAINE LES GENÈTS

Le muscat à petits grains mûrit magnifiquement sur les fortes pentes de la Drôme. Le froid et la fermentation en bouteille permettent d'arrêter la transformation des sucres par l'action du gaz carbonique qui favorise l'explosion des arômes de pêche, d'abricot, de pomme, de fleurs d'acacia qui caractérisent cette Clairette. Un vin de goûter par excellence ! Chez les cavistes. **10 €**

→ Plat : une compote maison

9. BLANQUETTE DE LIMOUX

LE MOULIN DOMAINE J. LAURENS

Les annales historiques s'entendent pour reconnaître la naissance des bulles au XVI^e siècle dans la région de Limoux (Aude). Fortement dominée par le mauzac, cette cuvée achève sa fermentation en bouteille afin de donner un vin franc et plaisant, qui sent la pomme verte et les pointes miellées. Chez les cavistes. **11 €**

→ Plat : une tarte aux pommes

10. CRÉMANT DU JURA BRUT 2011 FRUITIÈRE DE VOITEUR

Ce millésime 2011, issu du seul chardonnay, nous donne le plaisir d'une bulle fine pleine de senteurs de fleurs blanches et d'une tonicité qui réveille les papilles. Il sera idéal à l'apéritif ou pour accompagner des entrées froides. Rapport qualité/prix presque imbattable. En vente au domaine. **8,90 €**

→ Plat : une entrée froide au crabe, crevettes, jambon persillé