



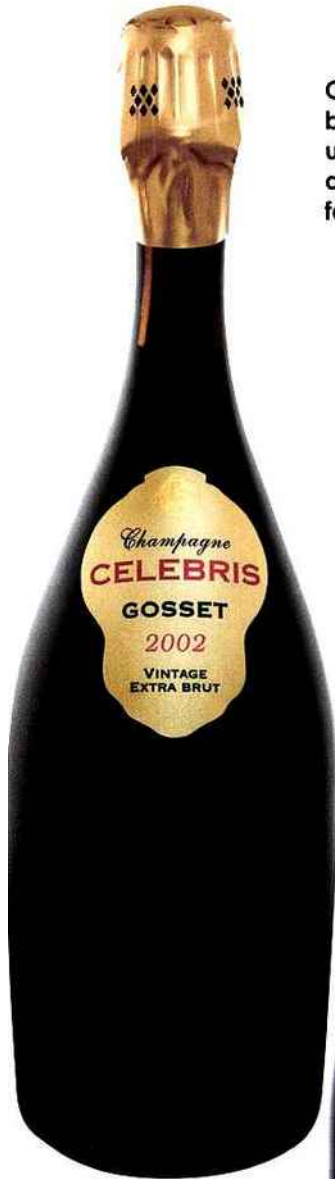
LIFESTYLE

CHAMPAGNES

Faites pétiller vos papilles !

C'est la boisson des fêtes par excellence. Pas de fin d'année sans fines bulles. Le champagne est un vin tellement à part qu'on en oublie que c'est un vin. Un breuvage qui se conjugue à l'infini, ou presque, car il existe autant de « styles » de champagnes qu'il y a d'occasions d'en boire. Encore faut-il ne pas se tromper. Petit guide pour l'accorder à chaque plat.

Par Gérald Olivier



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le champagne doit être servi très frais, à 8 ou 9 °C, pas plus, et dans une flûte ou un verre à vin. La première permettra d'admirer les bulles, le second délivrera les arômes. Bannir les « coupes », inadaptées à la dégustation.

**POUR L'APÉRO...**

... ou à l'heure du cocktail. Miser sur un champagne « extra brut » ou « brut nature ». Cette mention indique que le dosage en sucre est très limité, voire absent. Le champagne en sera plus sec, plus tranchant, à la fois léger et rafraîchissant. Laurent Perrier a fait de son « ultra brut » une marque déposée et une référence internationale. Le magnifique Celebris extra-brut 2002 de la maison Gosset est un monument à lui tout seul (1). Les champagnes Jacquesson, dont la cote ne cesse de grimper, proposent avec la Cuvée N° 738 un dosage très faible, qui donne à ce vin un côté aérien.

POUR L'ENTRÉE...

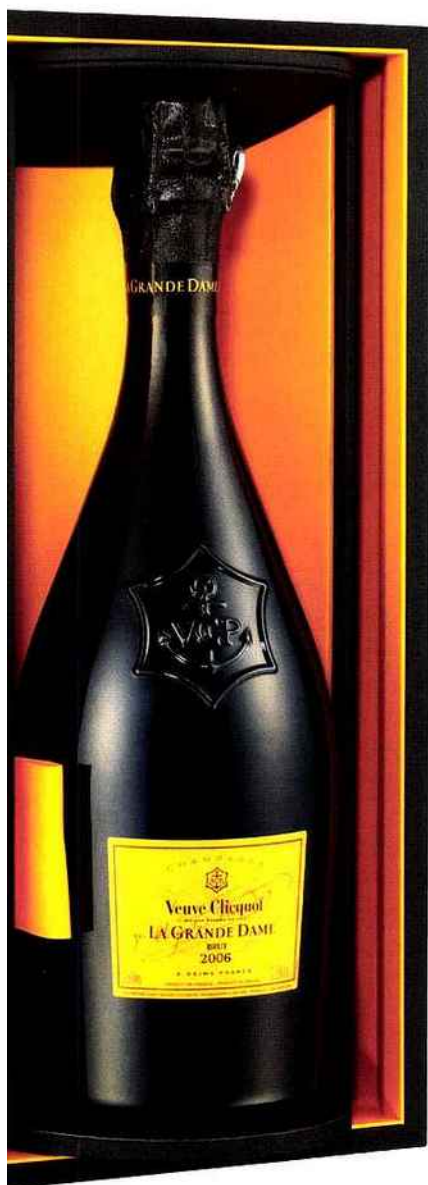
La Maison Ayala propose aussi un Brut Nature, assemblage classique, sans aucun dosage, et vieilli quatre ans en cave. Son côté salin et minéral accompagnera harmonieusement des huîtres ou du caviar. Sur un hors d'œuvre - du saumon fumé ou un filet de saumon mi-cuit -, privilégier un champagne rosé. Pour accorder les couleurs et les saveurs. Billecart Salmon, avec son Brut Rosé est une référence. Le Joyau de France, Brut Rosé 2004 de la maison Boizel, issu de premiers et grands crus, est à la fois intense et délicat (2). Mais les meilleurs « pinots noirs » essentiels à la confection du champagne rosé proviennent de la Montagne de Reims, fief de la maison Bollinger avec son Brut Rosé et surtout son Brut Grande Année rosé 2004.

POUR LE PLAT DE RÉSISTANCE

Rien de tel qu'un « blanc de blancs » pour des poissons à chair blanche ou des viandes blanches en sauce. « Blanc de blancs » signifie qu'il s'agit d'un vin blanc issu de « raisins blancs », en l'occurrence du chardonnay. Le Blanc de Blancs Grand Cru de chez Bruno Paillard, avec ses arômes délicats de fleurs blanches, ses notes d'amandes grillées et son ampleur en bouche est remarquable. Autre blanc de blancs exceptionnel, le Blanc des Millénaires, millésime 1995, de la maison Charles Heidsieck (3). Ce vin 100 % chardonnay, élaboré à partir des meilleurs crus de la Côte des Blancs, dont le plus prestigieux de tous, le Mesnil-sur-Oger, a vieilli vingt ans en crayère. De quoi lui procurer une bulle d'extrême finesse et une texture des plus délicates. Champagne et viande rouge ne font pas forcément bon ménage. Mais une côte d'agneau ou du veau s'accommoderont merveilleusement avec un champagne « Blanc de Noirs », c'est-à-dire élaboré exclusivement à partir de raisins noirs, pinot noir ou pinot meunier. C'est le cas de la Cuvée Royale Blanc de Noirs 2008 de la maison Joseph Perrier (4), un vin issu d'un seul cépage, et d'un seul cru, Cumières, village classé premier cru.

POUR LE DESSERT

Sur un dessert, une tarte aux fruits rouges ou une mousse de fraises gariguettes, on a le choix entre un rosé à nouveau, tel le fringant Rosé Sauvage de chez Piper-Heidsieck, ou un champagne demi-sec. La teneur plus importante en sucre, et le fruité naturel du demi-sec, s'accorderont parfaitement avec les douceurs des pâtisseries, et mignardises. Pour l'après repas, les longues conversations au salon, ou les apartés intimes, penser à la délicatesse d'une cuvée prestigieuse, la Grande Dame 2006 de chez Veuve Clicquot, avec ses arômes de citron confit et de gingembre (5). C'est aussi le moment idéal d'ouvrir un très vieux champagne. La Maison Joseph Perrier édite en série limitée un « coffret collection 190 ans » avec trois millésimes exceptionnels, 1975, 1985 et 1995. Avec le temps, le champagne affine sa texture et sa finesse. Il développe aussi des arômes de noix et de café qui s'accorderont avec le tabac blond ou même un cigare de fin de soirée.

**NOTRE SÉLECTION***Cuvée Rare, millésime 2002, de chez Piper-Heidsieck*

Cette cuvée a reçu un 97/100 du Wine Spectator, le grand magazine américain, qui a noté « un équilibre parfait, une texture soyeuse, un arôme de brioche toastée, de miel, gelée de citron et miel », ainsi qu'un « palais infini ». Et s'il en fallait plus, la bouteille est signée Van Cleef & Arpels.

Perrier-Jouët, cuvée Belle Époque 2007, édition limitée Small Discoveries by Mischer Traxler

La Maison Perrier-Jouët sort pour les fêtes une édition limitée de sa cuvée Belle Époque, millésime 2007. Ce champagne floral, avec ses notes de magnolia et de chèvre-feuille est présenté dans la célèbre bouteille dessinée par Emile Gallé en 1902 et revue ici par le studio Mischer Traxler.

Thiénot, cuvée Stanislas millésime 2006

La maison Thiénot sort sa cuvée Stanislas millésime 2006, nommée en l'honneur du fils d'Alain Thiénot. C'est un blanc de blancs élaboré à partir des meilleurs crus de la côte des blancs, un champagne à la robe or qui se mariera parfaitement avec des crustacés ou un homard accompagné d'un sabayon de champagne.

