rencontrer&découvrir

- ART de vivre - SPORT et loisirs

Cinéma

RUFUS

Sport

Anne-Caroline

CHAUSSON

Peinture

BEN

Automobile

McLaren

540C

Bugatti Type 35

Philippe

De Bordeaux à Top Chef Dans la vie comme à l'écran

11742 - 12 - F: 4,90 € - RD

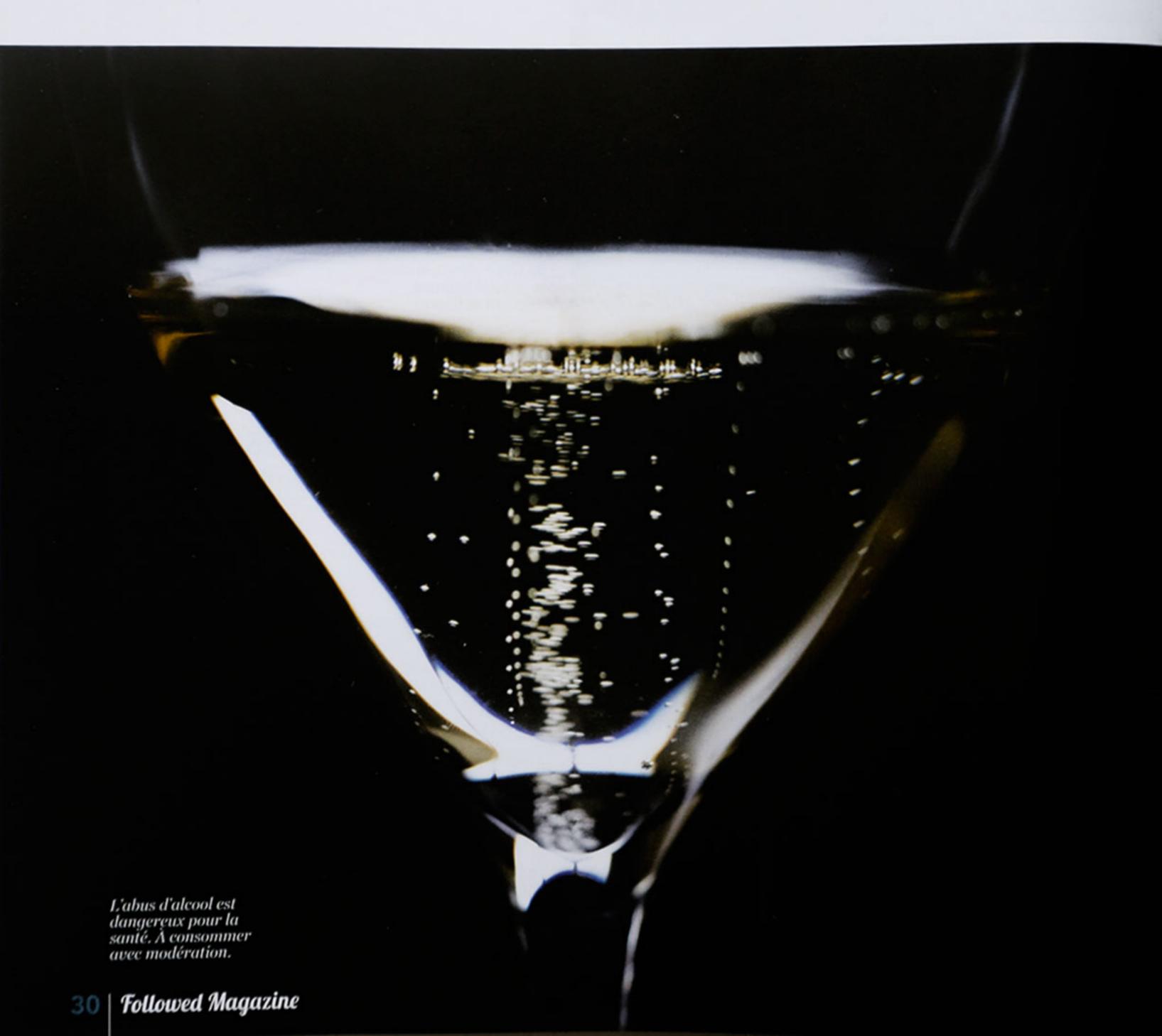


près la lecture de cet article, vous ne regarderez plus les étiquettes des bouteilles de champagne comme avant. Beaucoup achètent ce vin sur le nom d'une grande maison de champagne, faisant une confiance aveugle au savoir-faire souvent ancestral de ces vignerons. Mais en plus du nom de la maison, connue ou pas, figurent sur ces étiquettes de nombreuses informations relatives au vin que vous allez acheter. Elles renseignent sur le type de champagne, doux, sec, brut ou nature - nous verrons à quoi cela correspond -, mais aussi sur la maison de production, qui peut-être une coopérative ou le récoltant lui-même. Tout cela est très réglementé, mais rares sont les vignerons à jouer la transparence absolue. Nous en avons trouvé un, la perle rare, qui inscrit tout sur ses étiquettes. Notre guide du jour, pour tout comprendre du champagne: Jean-Baptiste Geoffroy, récoltant manipulant à Aÿ-Champagne. C'est écrit sur l'étiquette (RM) et cela veut dire que, dans ce cas, on récolte puis vinifie les raisins de ses propres vignes. D'autres maisons sont récoltants coopérateurs (RC) puisqu'ils confient leurs raisins à une coopérative qui va élaborer le champagne puis l'embouteiller, sans lui donner de caractère particulier. Les grandes maisons de champagne sont souvent des négociants manipulant (NM) qui, en plus du raisin de leurs vignes, en achètent ailleurs pour élaborer les grandes quantités de champagne de la maison.

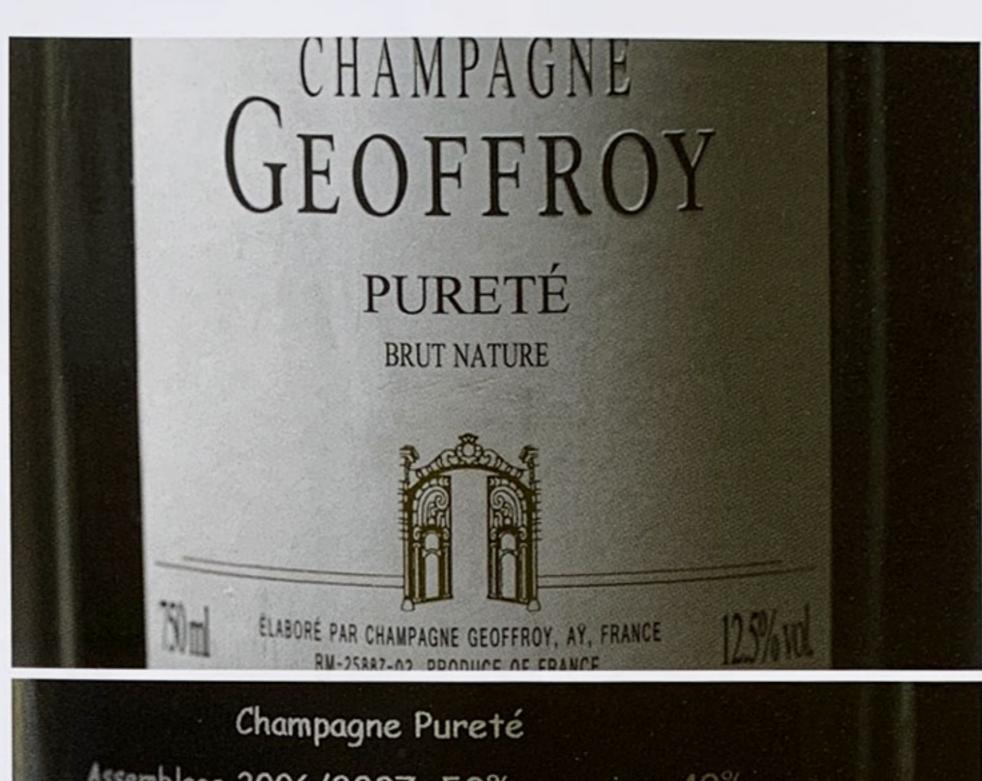
Champagne!

Le champagne a coulé à flots pendant les fêtes. Mais sous cette appellation se cachent beaucoup de variétés qui font de chaque champagne un vin différent. Explications.

Textes et photos F. Montfort



les débarrasser des lies mortes. Juste avant de reboucher les bouteilles avec le bouchon en liège et le muselet, nous ajoutons de la liqueur d'expédition et un complément de vin, pour remettre à niveau. On appelle cela le dosage. Si on ne met aucun sucre, c'est un nature. Cela donne un vin avec une belle acidité, on est vraiment dans l'expression du fruit. » Bref, sans sucre, c'est classé nature. De 0 à 6 grammes de sucre par litre, c'est classé extra-brut. Et entre 6 et 12 grammes de sucre, on passe dans la catégorie brut, la plus répandue aujourd'hui. Sur les étiquettes des bouteilles de Jean-Baptiste, nous pouvons lire le dosage exact, mais aussi la date de dégorgement, qui est une indication précieuse pour savoir si le champagne a eu le temps de vieillir avec son sucre ajouté, de bien l'intégrer. Enfin, nous avons aussi les proportions de cépages. C'est très rare dans le champagne.



Champagne Pureté

Assemblage 2006/2007- 50% meunier, 40%

Pinot noir et 10% Chardonnay
Date de dégorgement : Décembre 2011

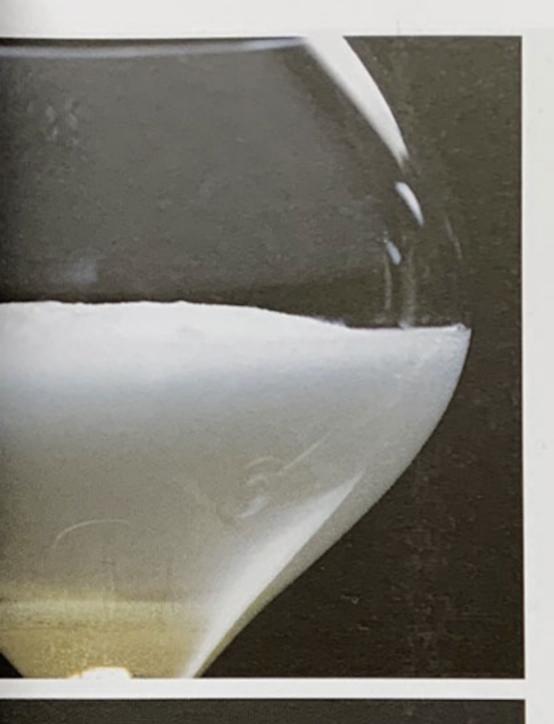
Pas de dosage

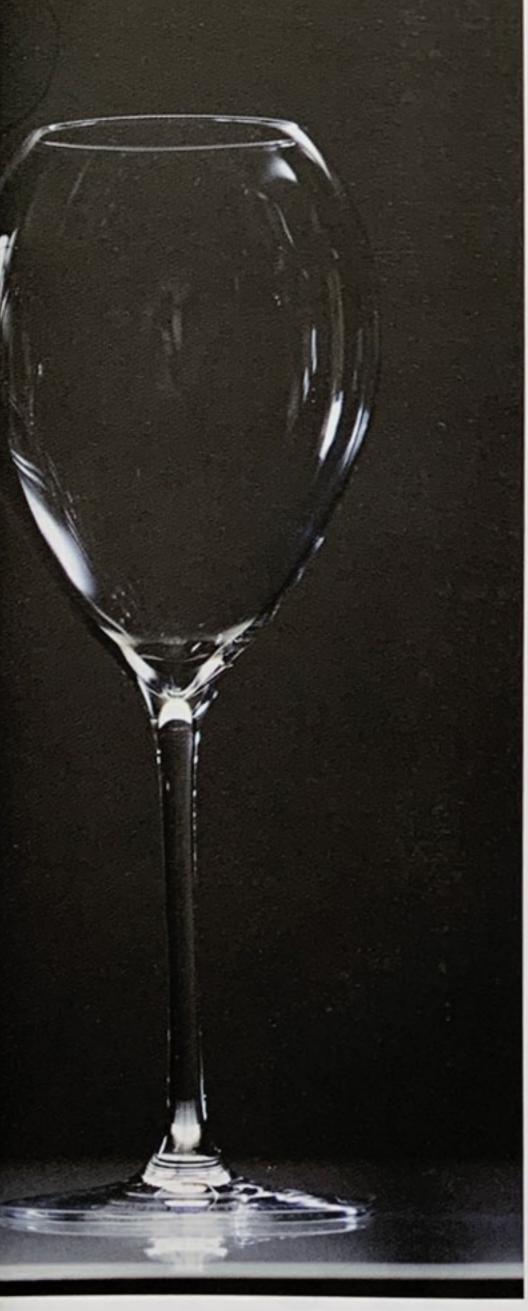
L134912

Champagne rosé

omme pour le champagne « classique », le rosé existe dans toutes les catégories de dosage, même s'il est rare d'en trouver des doux ou nature. Mais en plus de cela, il existe deux sortes de rosés: celui qu'on appelle rosé de saignée et l'autre, sans nom particulier. Dans ce second cas, c'est un champagne blanc classique, à base de chardonnay, de pinot noir ou meunier, dans lequel on va ajouter du coteau champenois rouge. C'est un vin rouge produit en Champagne à base de pinot noir ou meunier. C'est ce qui va donner sa teinte rosée au champagne. Pour le rosé de saignée, c'est différent. Cette fois, le viticulteur va faire macérer les raisins de pinot avant la fermentation, comme pour un vin rouge. Une opération délicate pour obtenir à la fois la bonne couleur et le bon goût. Ces rosés n'existent pas dans les grandes maisons de champagne, les volumes produits nécessiteraient de trop grandes cuves de macération.







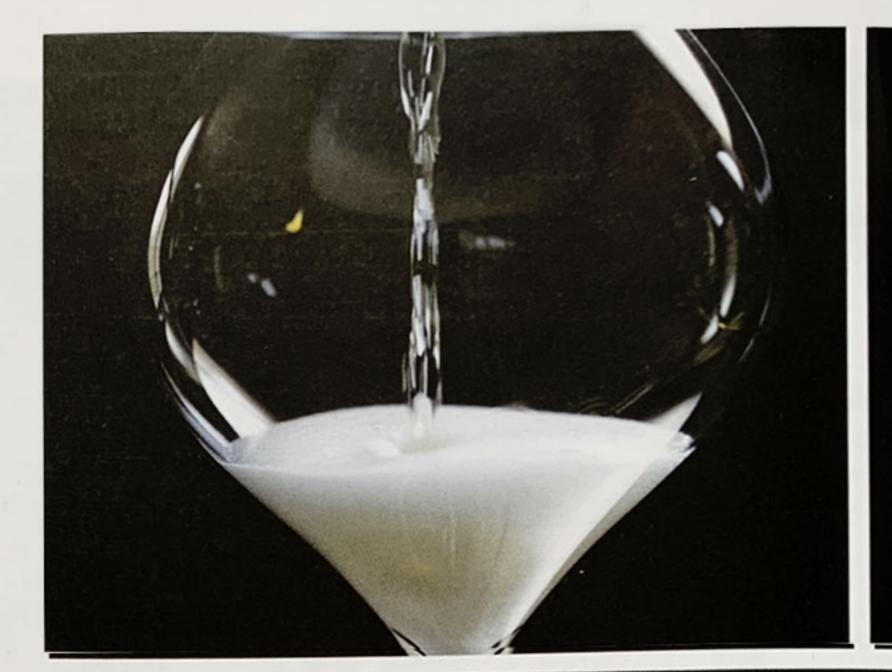


Température

omme un vin, blanc ou rouge, le champagne se déguste à une température précise. Selon Jean-Baptiste, c'est entre 8 et 10 degrés Celsius. « L'idéal est de mettre la bouteille dans un seau à champagne trente minutes avant de la servir, directement de la cave à la glace. La stocker au réfrigérateur n'est pas parfait, selon moi. Le seau avec de l'eau et de la glace, c'est vraiment la bonne solution, d'autant qu'on peut y remettre la bouteille une fois ouverte et la conserver à table. » Pour un champagne âgé, on peut aller au-dessus de cette température, jusqu'à 12 à 14 degrés. C'est là qu'il va exprimer tout son côté vineux, qu'il soit sec, brut ou nature. Ces champagnes seront gâchés par une température trop basse, comme les bons vins blancs de Bourgogne par exemple. D'ailleurs, en dessous de 8 degrés, tous les champagnes y perdent, les arômes étant figés par le froid. Mais, parfois, c'est mieux comme ça.

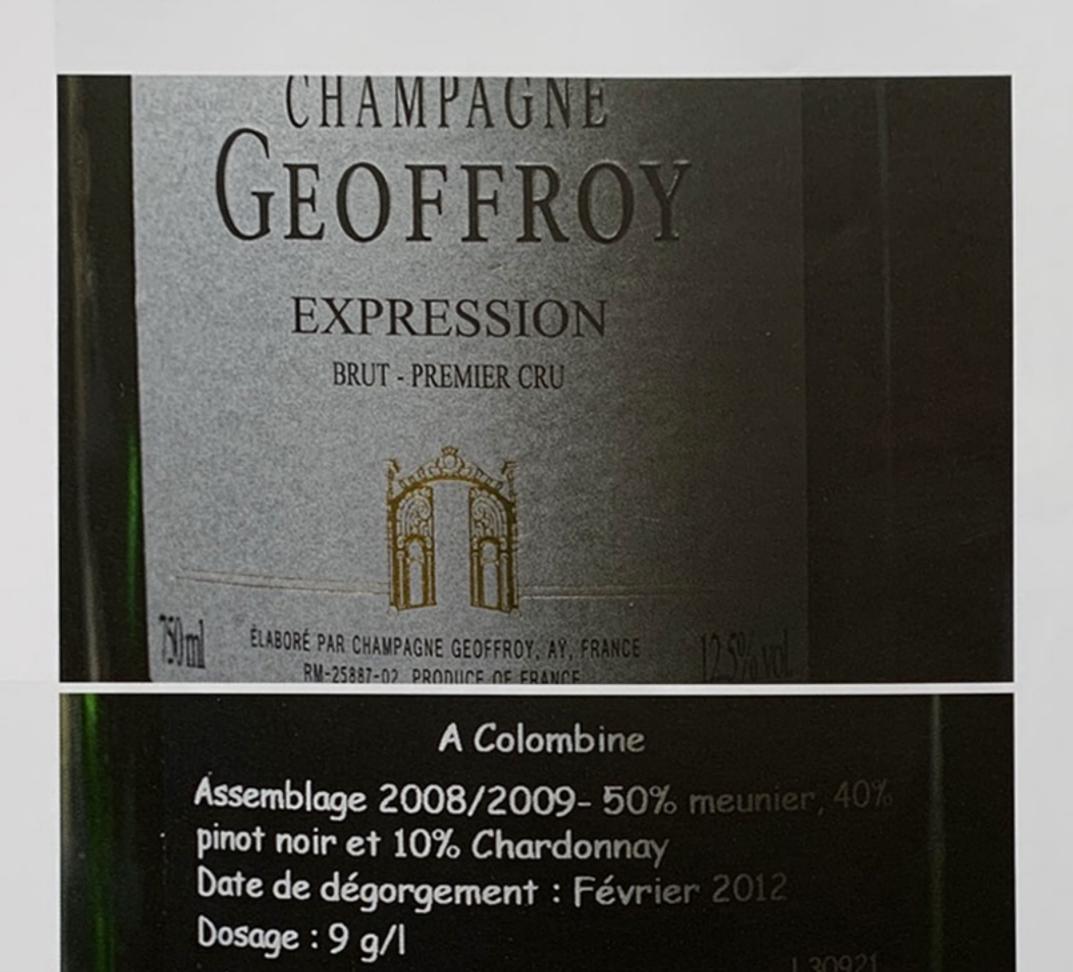
Dégustation

ne fois que l'on a choisi son champagne en connaissance de cause, il ne reste plus qu'à le déguster (avec modération). Oubliez les flûtes, ces verres fins et droits que les vignerons proscrivent aujourd'hui. « La bulle doit naître an fond du verre et tranquillement remonter. En plus, un champagne est un vin, il doit s'ouvrir, s'aérer. Il faut que le verre soit suffisamment évasé pour cela. Il m'arrive même de carafer certains champagnes, pour qu'ils s'expriment au mieux... », explique Jean-Baptiste. Lui préconise trois types de verres. Un modèle à peine plus évasé qu'une flûte pour déguster de petites quantités de champagne. Avec, toujours, un fond piqué. Comprenez avec comme un tout petit trou au fond, qui sera le point de départ de la bulle. Mais il préfère un modèle un peu plus large, comme un verre à vin. « Ce sont des modèles dessinés par Philippe Jamesse, qui laissent bien le vin s'aérer. Ils sont assez resserrés en haut, pour pouvoir les faire tourner sans en mettre à côté. » Pour les vieux champagnes, qui ont passé plus de dix années en bouteille, il conseille même un troisième verre, comme une coupe très large mais aussi très resserrée en haut. « Avec si possible, un buvant assez fin [l'épaisseur du verre, NDLR]. Et il ne faut pas hésiter à carafer un champagne, dans une carafe pas trop large pour tenir dans un seau à glace. Plus carafe à décanter que carafe pour aérer. » Son dernier conseil: aviner le verre. Pour cela, verser un peu de champagne, faire tourner le verre pour en recouvrir les parois puis le vider. Ainsi, vous débarrassez le verre des traces de lessive ou d'assouplissant issues du chiffon avec lequel il a été essuyé. Et vous verrez qu'après, la bulle aura une tout autre dynamique. « La bulle est importante dans le champagne. Elle ne doit jamais être agressive. L'effervescence peut remonter dans le nez et gâcher la dégustation, ce n'est pas bon. En fait, la bulle doit courir sur les côtés de la langue, doucement... »





ART DE VIVRE

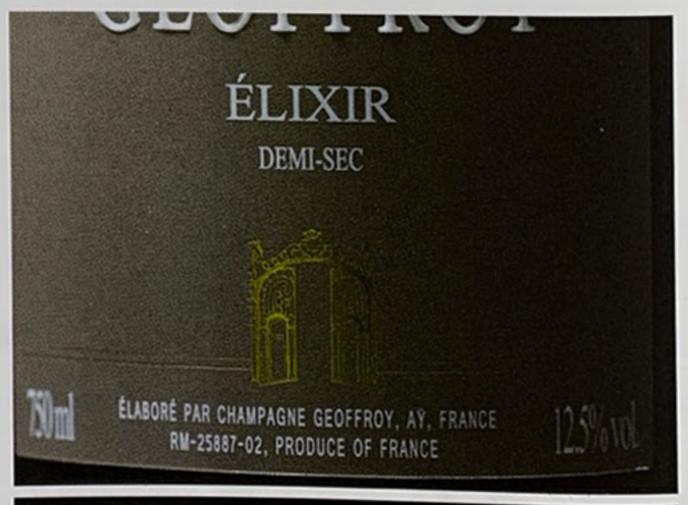


Brut & nature

e sont aujourd'hui les champagnes les plus recherchés. « C'est une tendance palpable, explique Jean-Baptiste. On va vers plus de pureté, moins de sucre et de rondeur. Mais ce sont encore les champagnes des vrais amateurs, même si cela va en se démocratisant. » Pour faire simple, il existe plusieurs catégories de champagne, toutes classées en fonction du sucre ajouté à l'expédition. D'un côté de l'échelle, les champagnes doux, dont la teneur en sucre rivalise avec celle du Coca-Cola. De l'autre côté, les champagnes nature, dans lesquels le vigneron n'ajoute pas de sucre. « Après le vieillissement en cave, nous dégorgeons les bouteilles pour

Sec & demi-sec

omme pour le brut, c'est une indication du sucre ajouté au dosage. Dans l'ordre, on a de l'extra-sec entre 12 et 17 grammes de sucre par litre, du sec entre 17 et 32 grammes, et du demi-sec entre 32 et 50 grammes. Au-dessus, on appelle cela du champagne doux. Une classe récemment remise au goût du jour par les grandes maisons pour ce que l'on appelle des champagnes de mixologie, pour faire des cocktails à base de fruits. Là, c'est vraiment sucré! Notons que le sucre ajouté l'est sous forme d'une liqueur de dosage qui peut être composée de sucre de betterave (assez rare) ou de sucre de canne (plus répandu), dans ce cas dosée à 750 grammes de sucre par litre. On trouve aussi du MCR (moût concentré rectifié). C'est du sucre issu de raisins dosé à 844 grammes par litre, qui a la bonne idée de ne pas donner de goût au vin. La concentration de la liqueur en sucre (750 ou 844 grammes) détermine le volume ajouté et donc le dosage final. Pour simplifier, plus un champagne est dosé, moins on retrouve le goût du raisin... et plus il peut être compliqué à digérer.



Champagne Elixir

Assemblage 2009/2010-50% meunier 40%
pinot noir et 10% Chardonnay
Date de dégorgement : Novembre 2014
Dosage : 35 g/l