

PARLONS DE BULLES!

PAR ISABEL BORDELEAU, SOMMELIÈRE

On associe aujourd'hui les vins effervescents au luxe et aux festivités. Cependant, il n'en a pas toujours été ainsi. Jusqu'au début du XVII^e siècle, les gens craignaient le pétillant dans les vins, car comme personne ne connaissait la cause de cette effervescence, elle était considérée comme l'œuvre du diable. Rien d'étonnant à une époque aussi religieuse. Vers le milieu du XVII^e siècle, on comprit finalement que ce gaz carbonique est une résultante naturelle de la fermentation et qu'il est possible de l'emprisonner en utilisant un contenant hermétique. L'industrialisation des bouteilles de verre (plus solides) et des bouchons de liège (plus étanches) contribua grandement à la popularité des vins effervescents.

Il existe plusieurs procédés d'élaboration des vins effervescents, la plus répandue étant la méthode traditionnelle (méthode dite champenoise en Champagne). Cependant, ce ne sont pas tous les mousseux ayant été élaborés selon cette méthode qui ont droit à la prestigieuse appellation champagne. On la réserve aux vins effervescents de la région champenoise, en France.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

QUESTION VERRERIE

Les verres trop évasés sont à proscrire puisqu'ils vous feront perdre une partie des arômes et laisseront les bulles se dissiper trop rapidement. Par contre, nul besoin d'avoir des verres à champagne spéciaux pour en boire. De jolis verres à vin (par exemple la série de verres Ouverture, de Riedel) font très bien l'affaire.

LA GARDE

Tous les champagnes ne peuvent être conservés pendant plusieurs années. Si vous achetez un champagne ou un mousseux, buvez-le dans l'année.

BOUTEILLE ENTAMÉE

Pour conserver une bouteille de mousseux déjà ouverte, il vous faudra utiliser un bouchon hermétique prévu à cet effet et garder la bouteille au frais.

PRÉCAUTION

Un bouchon peut atteindre une vitesse de 45 km/h en raison de la pression emprisonnée dans la bouteille. Soyez prudent au moment de l'ouverture!

*Prestigieux,
le champagne?*

La bouteille de champagne la plus chère au monde a été vendue pour la modique somme de 30 000 € (soit environ 38 000 \$ CA.). Il s'agissait d'une bouteille de Veuve Clicquot 1840.

QUELQUES SUGGESTIONS

Crémant d'Alsace. Brut Zéro Dosage, 2009.
Domaine Barmès-Buecher, France
CODE SAQ: 10985851
Prix: 22,50 \$

Producteur d'Alsace, le domaine Barmès-Buecher fait de la culture biologique et pratique aussi la biodynamie. Sans aucune liqueur de dosage ajoutée, ce crémant révèle une grande pureté. Fait surtout de cépages blancs, ce vin est léger, aérien et très frais. En plus d'être l'apéritif idéal, il pourrait aussi très bien s'accorder avec des huîtres fraîches, ou encore un gravlax de saumon (voir recettes, pages 22 et 34).

Cava. Brut Rosé De Nit. 2009.
Raventos Blanc, Espagne
CODE SAQ: 11457196
Prix: 23,60 \$

Située en Catalogne, la maison Raventos Blanc se spécialise dans la production de cava selon la méthode traditionnelle. La cuvée Rosé De Nit est élaborée à partir d'un seul cépage rouge, le monastrell. Celui-ci confère à ce mousseux une jolie teinte d'un rose saumoné et des arômes de fruits rouges et d'épices douces. À table, servez-le avec un plateau de charcuteries, ou encore avec un sauté de crevettes aux cinq-épices.

Champagne. Brut. Special Cuvée.
Bollinger, France
CODE SAQ: 00384529
Prix: 66,50 \$

Ce champagne possède une texture en bouche à la fois riche et soyeuse. Au nez, on trouve des notes invitantes de pâtisserie, de brioche au beurre et de compote de pommes. La structure de ce champagne en fait un compagnon de table idéal. Vous pourriez le marier avec un plat de pétoncles aux champignons et à l'huile de noix.