

vinformateur

Bulles de terroir : Nouvelle-Écosse, Loire, Alsace et Catalogne en quatre mousseux de caractère



Dans cet article, pas de Prosecco, pas de Cava, pas de Champagne. L'idée est d'aller voir ailleurs : explorer des bulles qui sortent des sentiers battus et qui expriment pleinement leur terroir.

De la Nouvelle-Écosse à la Loire, de l'Alsace à la Catalogne, ces quatre vins mousseux racontent une autre histoire de l'effervescence. Quatre bulles de caractère qui démontrent que le monde des mousseux est aujourd'hui bien plus vaste et passionnant qu'on ne l'imagine.

Benjamin Bridge, NV Brut, méthode classique, Nouvelle-Écosse, 33,25\$, cépages : L'Acadie

blanc 55 %, Chardonnay 45 %, , sucre : 4 g/l, alc. : 11%, code SAQ : 13593239.



Origine

Ce superbe vin mousseux provient de la Nouvelle-Écosse et plus spécifiquement de la vallée de Gaspereau qui bénéficie d'un climat frais avec une saison de croissance similaire à celle de la région de Champagne en France.

Vinification

Ce vin mousseux non millésimé est un assemblage de 55 % de L'Acadie et de 45 % de Chardonnay. Le processus de vinification consiste à assembler des vins de réserve datant du millésime inaugural de 2002 (réserve perpétuelle) qui permet de créer un style maison. Le vin subit une

fermentation secondaire en bouteille, suivie d'un vieillissement sur lies pour développer sa complexité et sa profondeur.

Notes de dégustation

Ce vin mousseux se distingue par ses arômes d'agrumes, de poires, de cailloux mouillés et de pommes soulignés par des notes briochées et de pâtisserie.

Ce qui étonne c'est la finesse des bulles qui créent une texture bien crémeuse tout en contraste avec une belle tension, une acidité vive ainsi qu'une perception de minéralité très présente. On achète!

Accords

Vous ferez de beaux accords avec des huîtres, du homard, du crabe, un gravlax de saumon, un ceviche de poisson, une quiche ou un fromage de chèvre.

Agence BMT - échantillon

L'Évanescente, Montlouis Méthode Traditionnelle, vin mousseux, NM, France, Val de Loire, Complices de Loire, 25,50\$, cépage : Chenin blanc 100%, sucre : 4.2 g/l, alc. : 12%, code SAQ : 15041382



Origine

Ce vin mousseux vient de Montlouis-sur-Loire qui se trouve **entre Amboise et Tours, l'appellation fait face à celle de Vouvray**, sur la rive gauche de la Loire. Ses vins étaient à l'origine vendus sous le nom de Vouvray, puis les trois communes de Montlouis-sur-Loire, de Lussault-sur-Loire et de Saint-Martin-le-Beau ont obtenu leur propre AOC (1938). Certains vignerons me disaient que Montlouis était plus bio, plus progressif et moins "mercantile" que Vouvray.

Vinification

Les vignes (2ha) issus de sols d'argile et de silex ont une moyenne d'âge de 30 ans. Ce vin effervescent est élaboré en méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille pour créer les bulles. Il est ensuite élevé

pendant 24 mois avant le dégorgement, le bouchage et la vente. Cette cuvée est très faiblement dosée.

Notes de dégustation

Très beau vin mousseux élaboré avec du Chenin blanc cépage que j'affectionne particulièrement. Au nez des arômes de fleurs ainsi qu'un soupçon de fruits jaunes et blancs dont de belles notes de pommes.

Les bulles assez légères créent une texture joliment crémeuse et d'une belle persistance. D'une amplitude savoureuse sur des flaveurs de fruits blancs et jaunes ainsi qu'une sensation de minéralité en finale.

Accords

Vous ferez de beaux accords avec des huîtres, des palourdes, des pétoncles crus, des rillettes de poisson, du gravlax de saumon, du poisson blanc poché ou des fromages frais ou de chèvre.

Agence Noble Sélection

Domaine Barmès-Buecher, Crémant d'Alsace, vin mousseux biodynamique, Brut nature, 2023, 38,75\$, cépages : Pinot gris 63 %, Pinot auxerrois 25 %, Chardonnay 12 %, sucre : 1.3 g/l, alc. : 12.5%, code SAQ : 15401974.



Origine

Le Crémant est un vin effervescent AOC produit dans huit régions françaises autorisées : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie. Chaque Crémant est élaboré selon la méthode traditionnelle. Les raisins utilisés changent par région et reflètent donc les divers terroirs.

Après une première fermentation en cuve, une seconde fermentation a lieu en bouteille, créant naturellement les bulles. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant au moins neuf mois, période durant laquelle les bouteilles sont progressivement tournées afin que les levures se concentrent dans le col. Les vignobles d'où est issu ce vin se trouvent sur les plaines de Turckheim, Colmar et Wettolsheim. Ils sont conduits en biodynamie.

Vinification

La première fermentation est effectuée avec des levures indigènes en cuves inox, puis bloquée à froid; la deuxième fermentation naturelle est faite à partir d'un pied de cuve (levures maison); légèrement filtré, non collé; petit ajout de SO₂; non dosé; sucre résiduel < 2 g/L. La maison l'appelle leur Brut Zéro, Zéro, Zéro.

Notes de dégustation

Surprenant pour un zéro dosage qui dans certains cas peut produire des vins maigres au velouté un peu dur. Ce n'est certainement pas le cas ici avec ce très beau Crémant qui offre droiture et précision. Il se révèle au nez sur des arômes frais et nets d'agrumes, de pommes vertes et de pêches accentués par des notes florales ainsi qu'une légère trame toastée.

En bouche on sent la tension que lui apporte le zéro dosage ainsi que l'acidité très présente qui supporte de jolies saveurs fruitées. Les bulles sont juste assez crémeuses pour équilibrer le vin. Belle amplitude et longue finale sur une sensation de minéralité.

Accords

Vous ferez de beaux accords avec les huîtres, palourdes et coquillages, des poissons blancs rôtis, un Saint-Jacques, de la truite fumée, une quiche aux poireaux ou des fromages genre chèvre ou munster.

Agence Oenopole – échantillon

Raventós i Blanc, Textures de Pedra, Espagne, Catalogne, Conca del Riù Anoia, vin mousseux bio, Brut nature, 2021, cépages : Xarel-lo Vermell, Sumoll 40%, sucre : moins de 1.2 g/l, alc. : 12.5%.



Bien que ce vin ne soit pas disponible je vous en parle car j'affectionne particulièrement les vins de cette maison dont d'autres cuvées sont disponibles à la SAQ.

Origine

Raventós i Blanc appartient à l'une des familles viticoles historiques d'Espagne avec une longue tradition. Aujourd'hui, Raventós i Blanc est dirigé par Pepe Raventós, qui a travaillé auparavant avec Hubert Lamy en Bourgogne, Gaston Chiquet en Champagne et Didier Dagueneau à Pouilly-Fumé, et a hérité de l'esprit et de la vision de son grand-père. Pepe

Raventos représente la 21^e génération de cette maison qui a débuté dans le milieu du vin en 1497. Fait à savoir Josep M. Raventos a été celui qui a élaboré le 1^{er} vin effervescent en Espagne. C'est en 1888 que le 1^{er} assemblage de Macabeo, Karel-lo et de Parellada a été effectué par Manuel Raventos Domenech.

La maison Raventós i Blanc est fondée en 1986, année de reconnaissance officielle de l'appellation Cava. C'est en 2012 sous l'impulsion de Pepe que la maison a quitté l'appellation Cava afin de se libérer des contraintes qui selon eux les empêchaient d'atteindre le niveau de qualité qu'ils désiraient atteindre. Ils identifient leurs vins selon un lieu-dit (tout comme en Bourgogne) de Conca del Riu Anoia lequel est délimité par la rivière Anoia entre la mer Méditerranée et les montagnes Catalanes.

Vinification

Les raisins proviennent d'une parcelle Vinya Mès Alta d'une superficie de 2.34 ha. Ce Textures de Pedra 2021 est vinifié selon la **méthode traditionnelle** : pressurage délicat, fermentations séparées de 9 à 15 jours en cuves inox avec levures indigènes, assemblage puis seconde fermentation en bouteille. Le vin repose **42 à 48 mois sur lies** avant dégorgement, et il est mis en marché **Brut Nature (zéro dosage)**, reflétant fidèlement la maturité et le terroir de Conca del Riu Anoia.

Notes de dégustation

Le nez s'ouvre sur des notes nettes d'agrumes (citrons, pamplemousses roses), de pommes vertes et de pêches blanches accentuées par des notes d'amande et de cailloux mouillés.

En bouche, le vin impressionne par sa tension et sa droiture. L'absence de dosage met en valeur une acidité presque vive, soutenue par une texture crémeuse issue d'un long élevage sur lies. L'ensemble reste parfaitement équilibré supporté par une sensation de minéralité. Longue finale dotée d'une belle tension et de beaucoup d'énergie. Somme toute un vin de terroir et de gastronomie.

Accords

Vous ferez de beaux accords avec des langoustines au beurre citronné, un homard poché, des calmars grillés, une coquille Saint-Jacques ou de beaux fromages.

Agence Authentic – échantillon

Vins de cette maison disponibles à la SAQ

Raventos I Blanc de la Finca 2021

43,25\$ **12178834** <https://www.saq.com/en/12178834>

Raventos i Blanc De Nit Conca del Riu Anoia 2022

34,00\$ **12097954** <https://www.saq.com/fr/12097954>

Raventós i Blanc Manuel Raventós Negra 2016

131,75\$ **15263831**. <https://www.saq.com/en/15263831>