

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > La bière sait coincer les bulles

## La bière sait coincer les bulles

Par *Anonyme*

Créé le 24/08/2010 10:28

### **MARNE. Science. Dix minutes d'effervescence ajoutées en versant le champagne comme la bière.**

« J'ai publié plusieurs articles scientifiques, mais jamais aucun n'a eu un tel retentissement, surtout dans les pays anglo-saxons », confie Gérard Liger-Belair. Ce spécialiste de la bulle, professeur à l'Université de Reims, auteur de nombreux ouvrages concernant l'effervescence, n'en revient pas. Parue dans le Journal of agricultural and food chemistry, l'étude scientifique menée par les chercheurs des laboratoires d'œnologie et de thermomécanique de l'université de Reims indique que pour préserver l'effervescence mieux vaut servir le champagne comme on sert un verre de bière. En inclinant le verre. Des affirmations qui ont immédiatement suscité certaines interrogations voire réactions de la part des médias. Parmi lesquels, les très sérieux New York Times et Washington Post.

#### **« Il perd deux fois la quantité de bulles »**

« En fait, nous nous intéressons à la perte de gaz carbonique. Nous avons testé l'expérience avec trois températures différentes, mais surtout avec deux méthodes : celle avec le verre placé à la verticale, puis celle avec le verre incliné. Les résultats scientifiques révèlent que l'effervescence reste plus longtemps dans ce dernier. » Selon Gérard Liger-Belair « environ une dizaine de minutes ».

La meilleure façon de garder les bulles dans la boisson, comme n'importe quel amateur de bière le sait, est de laisser doucement le liquide doucement tout en tenant le verre de côté. « Quand on verse le champagne verticalement, il perd deux fois la quantité de bulles », indique Gérard Liger-Belair. Et d'ajouter : « Il y a plus de turbulence et plus de mouvement dans le liquide. En revanche, lorsque vous l'inclinez le liquide envahit le verre avec moins de force. »

Ce que reconnaît volontiers Philippe Jamesse, sommelier en chef des Crayères à Reims, qui a, par ailleurs, créé ses propres flûtes. « Elles ont une forme un peu arrondie ce qui permet de servir en prenant en compte la courbe du verre et garder l'effervescence. »

Si le contenant est adapté, il n'y a plus besoin alors de jouer sur son inclinaison et la faute de goût est évitée. Quoi qu'il en soit, cette tempête dans un verre d'eau permet de mieux comprendre la vie des bulles hors de leur flacon. « C'est une découverte scientifique, cela ne veut pas dire que celle-ci doit obligatoirement remplacer le service traditionnel du champagne. Il n'y a rien de grave ! », signale Gérard Liger-Belair. Cela

dé montre surtout que la dégustation de champagne relève d'un processus d'une grande complexité.

Sophie Claeys-Pergament

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Si on verse le champagne dans un verre incliné, les bulles y resteront plus longtemps.

**Visuel 1:**



Auteur :

Légende :

**Visuel 2:**



---

**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/economie-region/la-biere-sait-coincer-les-bulles>