

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Le phénomène de la bulle en Effervescence

Le phénomène de la bulle en Effervescence

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 13/11/2012 10:57

« Notre équipe se veut autant que possible au contact direct des professionnels champenois qui ont amené leurs bulles au firmament. Notre rôle sera de toujours mener une recherche de pointe sur "La Bulle" et de conserver le leadership que nous avons acquis sur le sujet à l'université de Reims ces dernières années. » On ne présente plus Gérard Liger-Belair. Ce physicien est effectivement l'homme de la bulle. Depuis des années, il travaille sur le champagne et ses mystères.

Désormais, il n'est plus seul pour mettre en valeur la fameuse voire magique effervescence des vins de Champagne.

Une nouvelle équipe a vu le jour à l'université de Reims autour d'un petit groupe de chercheurs issus d'horizons divers, porté par le professeur Gérard Liger-Belair. Il s'agit de l'équipe baptisée logiquement « Effervescence », rattachée au GSMA, un laboratoire labellisé du CNRS dirigé par le professeur Georges Durry.

L'activité première de l'équipe s'articule autour des processus physicochimiques liés aux phénomènes d'effervescence. L'œnologie des vins de Champagnes pourra ainsi s'enrichir de l'expérience et du savoir-faire d'autres chercheurs issus d'autres disciplines. Clara Cilindre apportera ses connaissances sur la chimie des arômes du vin. Bertrand Parvite et Hamid Hamdouni apporteront leurs compétences en modélisation informatique. Barbara Poty, assistante ingénieur, apportera son soutien technique. « Cette transdisciplinarité sera au cœur de notre démarche, afin que la bulle champenoise ait toujours une longueur d'avance dans l'univers des vins effervescents. »

Un grand flacon préserve mieux les bulles

Depuis les travaux menés par Gérard Liger-Belair et ses collègues de l'université de Reims, les bulles du champagne n'ont plus de secret, ou presque... « On sait par exemple qu'elles apparaissent sur de fines poussières présentes dans le verre, qu'elles remontent vers la surface en se chargeant du gaz carbonique dissous, et qu'elles éclatent en projetant de minuscules gouttelettes de champagne, dispersant ainsi efficacement les arômes du vin. Nous savons aussi pourquoi le gobelet en plastique est à proscrire en dégustation. Les bulles s'y accrochent irrésistiblement et grossissent avant de remonter dans le verre, créant ainsi une effervescence très grossière. Nous avons également appris qu'il vaut mieux servir le champagne dans une flûte penchée afin de préserver le gaz carbonique dissous et de former d'avantage de bulles. »

À l'époque, l'affaire avait fait un grand bruit médiatique puisque le jeune physicien avait apparenté le service du champagne à celui de la bière. Les derniers travaux en date de

Gérard Liger-Belair et de son équipe, menés en collaboration avec le laboratoire d'œnologie, traitent du service du champagne à partir de différents flacons.

Les chercheurs viennent de démontrer qu'un champagne servi dans un grand flacon préserve d'autant mieux son gaz carbonique et donc ses bulles... Ainsi, on peut penser que le vieil adage "qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse" n'est plus de mise. En ce moment, et dans le but d'optimiser le plaisir de la dégustation, c'est sur la forme du verre, l'identification et la dispersion des arômes du champagne, que Gérard Liger-Belair et son équipe se penchent, en utilisant les outils de la science.

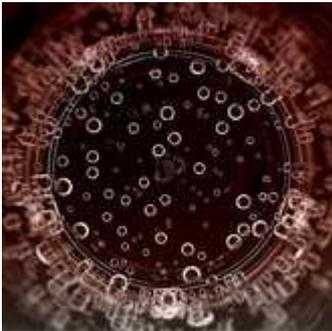
Voilà de jolis thèmes qui plairont aussi bien aux amateurs de champagne qu'aux maisons.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Des bulles de champagne dans un gobelet en plastique.

Visuel 1:



Auteur :

Légende : Gérard Liger-Belair et Thierry Gasco, chef de caves de Pommery.

Visuel 2:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/le-phenomene-de-la-bulle-en-effervescence>