



Publié sur *L'Est Eclair* (<http://www.lest-eclair.fr>)

[Accueil](#) > Du champagne immergé dans la baie de Saint-Malo

Du champagne immergé dans la baie de Saint-Malo

Par ["mailto:m.gibet@lest-eclair.fr"](mailto:m.gibet@lest-eclair.fr); Mathieu GIBET
Créé le 08/06/2013 10:52

Du champagne immergé ! L'idée vient du caviste malouin Yannick Heude qui distribue les bouteilles de la maison Drappier dans la ville fortifiée. Il a embarqué dans son projet Michel Drappier et l'a convaincu de descendre 660 bouteilles dans la baie de Saint-Malo.

Dimanche dernier, ils se sont jetés à l'eau. Un caisson - bien verrouillé - contenant 600 bouteilles de champagne Drappier brut nature zéro dosage et 60 de la cuvée Grande Sèndrée 2005 - est descendu à une quinzaine de mètres sous le niveau de la mer. « À cet emplacement, les bouteilles bénéficieront d'une température constante de 9°C, équivalente à celle d'une cave profonde champenoise. À cette profondeur, la lumière est quasi inexistante et la pression d'environ trois bars. Elle n'est pas suffisamment forte pour qu'il y ait une migration vers l'intérieur de la bouteille. Il y a une petite surpression », explique Michel Drappier qui a enfilé dimanche une combinaison de plongée.

En revanche, le champagne subira l'effet des marées, très importantes dans cette région. Et il reste à connaître leur impact sur le breuvage.

« Samedi, nous avons dégusté plusieurs bouteilles qui avaient été immergées pendant une année. Sur les blancs, le résultat est très intéressant. C'est remarquable. On ne peut pas dire que le vin a vraiment vieilli. C'est autre chose. Le vin garde de la fraîcheur et de l'élégance », assure Michel Drappier.

« On attendait un côté iodé qui finalement n'était pas du tout présent. On est bien dans le raisin, le registre du gastro. Rien de salé », raconte Michel Drappier qui espère obtenir le même résultat avec son champagne.

Une étude de la maturation

Dans un an, la pêche aux bouteilles ouvrira. Certaines seront mises en vente dans le cadre d'enchères au profit de la SNSM, d'autres seront dégustées et comparées aux mêmes cuvées conservées au domaine.

Certaines seront ouvertes au fil des ans pour apprécier l'impact de ce séjour sous-marin. « Il va y avoir une vraie étude de la maturation. Ensuite, nous déciderons si on poursuit dans cette voie, si cela a un véritable intérêt », indique Michel Drappier. Il voit déjà plus loin ou plutôt plus profond. « Pourquoi pas descendre encore plus ? », interroge-t-il.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Plus de 650 bouteilles de champagne reposent désormais dans la baie de Saint-Malo

Visuel 1:



URL source: <http://www.lest-eclair.fr/article/a-la-une/du-champagne-immmerge-dans-la-baie-de-saint-malo>