

# Six trucs pour être un «pro» du champagne

PUBLIÉ LE 16/12/2013

Par Sophie Clays-Pergament

**NOTRE REGION.** Le champagne est totalement lié à la célébration. Les fêtes de fin d'année sont une bonne occasion de déboucher une bouteille. Quelques conseils pour devenir un amateur éclairé.



## 1 Coupes ou flûtes ?

Si la coupe est associée à l'image de la fête et de l'effervescence, c'est la flûte qui convient le mieux au champagne dans la mesure où elle est suffisamment ouverte. Sa colonne de diffusion est propice à l'examen visuel du vin. Ses inconvénients sont d'ordre pratique : fragilité, lenteur du service ou risque de débordement si on verse trop vite. Pour un vieux millésime, on peut également penser à un joli verre à vin. À ne pas oublier : éviter les détergents pour nettoyer les verres car la mousse risque d'être déformée à la prochaine dégustation. Lavez à l'eau chaude et surtout bien rincer.

## 2 À quelle température boire le champagne ?

Le principe de base est que le champagne doit être servi entre 6 et 9 degrés, et donc on peut admettre, compte tenu de son réchauffement dans le verre, qu'il est bu alors dans de bonnes conditions entre 8 et 13 degrés. Il faut savoir que dans une salle dont la température affiche 21 degrés, le champagne se réchauffe instantanément dans le verre de 2 à 3 degrés. Les champagnes corsés, les rosés, les millésimés, les vieux champagnes, dont l'acidité a évolué, peuvent être servis entre 10 et 12 degrés si on veut développer leur bouquet.

### 3 Comment déboucher une bouteille ?

Il s'agit d'un vrai travail d'artiste si on suit cette façon de faire : dégager l'œillet du muselet et le détordre ; séparer légèrement les branches du muselet. L'œillet (boucle) est parfois apparent, ou tout au moins visible par le renflement qu'il forme sous l'étain. Sinon, il faut palper le goulot pour le sentir sous le doigt. Placer aussitôt un pouce sur le bouchon, par mesure de sécurité, si le bouchon est jugé prêt à partir. Saisir le corps de la bouteille avec une main, en l'inclinant de 30 à 45 degrés. Ne pas diriger la bouteille vers le public en cas de départ intempestif du bouchon. Tourner la bouteille pour en séparer sans bruit le bouchon. Si toutes ces manipulations sont exécutées dans les règles de l'art, il sera possible d'entendre le « soupir » du champagne.

### 4 Comment servir le champagne ?

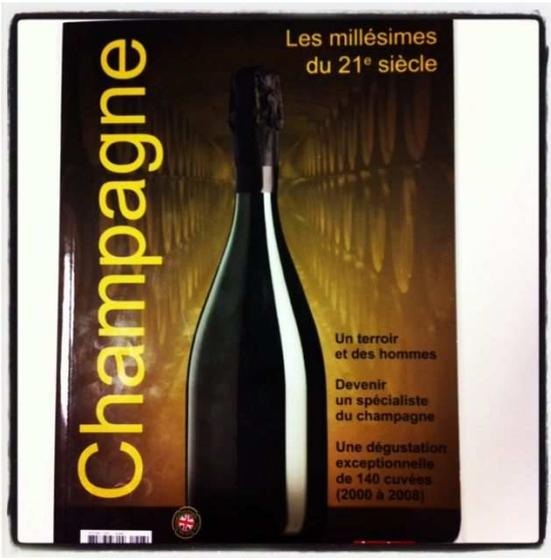
Le champagne se verse près du verre pour favoriser la formation du cordon et en même temps éviter l'excès de mousse. Il est fortement recommandé de ne remplir les verres qu'à moitié ou, au plus, aux deux tiers.

### 5 Comment le déguster ?

En Champagne, on n'emploie ni une terminologie très technique, ni le vocabulaire imagé à l'instar des comparaisons liées aux détails de l'anatomie humaine en usage dans certains vignobles. Tout au plus parle-t-on parfois de parfums de fruits pour un champagne rosé. On évoque plutôt l'arôme, l'acidité, la fraîcheur... Si l'on veut apparaître comme un amateur éclairé, on regarde la couleur de la robe, l'évanescence du cordon de bulle puis, on respire le vin avant de le goûter. On apprécie l'acidité, l'équilibre, la puissance.

### 6 Brut, blanc de blancs ou rosé ?

Il s'agit déjà d'une question de goût, puis d'une question d'accord avec les mets proposés en accompagnement. Le blanc de blancs sera parfait avec les poissons et fruits de mer, les bruts s'accorderont avec la volaille comme la pintade ou le chapon. On peut penser à un demi-sec ou un rosé pour les desserts.



Pour en savoir plus, procurez-vous notre hors-série spécial millésimes du 21e siècle. Nous y avons testé 140 crus. Dans chaque descriptions vous trouverez le prix, la composition du champagne, l'adresse du vigneron ou de la coopérative. Des reportages vous aideront aussi à mieux connaître les différentes formes de champagne (brut, rosé...), des conseils pour apprendre à le conserver etc.



**Le journal du jour L'UNION-ARDENNAIS**  
Feuilletez le journal sur votre ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

Reims

DATE :