

**GAEL**

Gael  
01.12.2014  
Page: 168-169

Circulation: 56454

1145  
8fd735  
AVE: 13327,80 €



© GETTY IMAGES

©AuxiPress s.a./n.v.

On buvait déjà du vin de Champagne au Moyen Âge et l'on doit à un moine, un certain Dom Pérignon, d'avoir fait buller le divin breuvage au 17<sup>e</sup> siècle. Contrairement aux vins des autres régions, les vins de Champagne sont millésimés uniquement pour les meilleures années de récolte, signant alors un cru d'exception. S'ils ne sont pas tous millésimés, les champagnes que nous vous présentons sont tous particulièrement savoureux. Avec un tel cadeau, impossible de se tromper!



**1**  
**POUR L'APÉRITIF**  
VEUVE CLICQUOT  
METAL FRIDGE ROSÉ

Ce champagne à la robe rose cuivrée, classique mais très élégant, est idéal à l'apéritif. Son coffret en forme de frigo rétro permet de le conserver jusqu'à deux heures à bonne température. À pd 53 €, chez les cavistes.

WWW.VEUVE-CLICQUOT.COM



**2**  
**POUR TOUT LE REPAS**  
MOËT & CHANDON  
SO BUBBLY

Pour les fêtes de fin d'année, la grande maison rémoise lance sa collection So Bubbly: une bouteille de Moët Impérial présentée dans un sac contenant des bulles dorées réfrigérantes. Un champagne vif et équilibré à servir sur l'ensemble du repas. À pd 36 € chez les cavistes et en grandes surfaces.

WWW.MOËT.COM



**3**  
**POUR LES (TRÈS) GRANDES OCCASIONS**  
DOM PÉRIGNON MILLÉSIMÉ

Dans la foulée de la Fashion Week de New York, la créatrice Iris van Herpen signe le nouvel habit de la bouteille Vintage 2004. Un champagne racé, d'une belle complexité aromatique. À servir avec des fruits de mer, poissons fins et caviar. À pd 185 €, chez les cavistes.

WWW.DOMPERIGNON.COM



**4**  
**POUR ACCOMPAGNER UNE ENTRÉE RAFFINÉE**  
TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Un champagne expressif et très harmonieux, dont on aime les notes florales rehaussées d'une discrète touche vanillée. Un vrai bon classique de fête à proposer à l'apéritif ou en accompagnement d'une entrée froide. Dans son étui «Bub-bly», 37,75 €, chez certains cavistes et en grandes surfaces.

WWW.TAITTINGER.COM



**5**  
**POUR LES MOMENTS FUN ET LUDIQUES**  
POMMERY POP ART

Notes florales et touches d'agrumes pour un champagne tout en rondeur, conditionné dans des flacons de 20 cl décorés par l'artiste Federica Matta. Pour une dégustation chic et fun à tout moment de la journée. 35,99 € les 3 bouteilles, chez Delhaize.

WWW.VRANKENPOMMERY.COM



**6**  
**POUR VOUS PLAIRE** DEMOISELLE, DE VRANKEN

Un champagne d'une légèreté et d'une finesse remarquables couronnées d'un excellent équilibre aromatique. Une valeur sûre que l'on peut acheter les yeux fermés. Pour les fêtes, il se glisse dans un fourreau de velours. 28,35 €, chez Delhaize.

WWW.VRANKENPOMMERY.COM

**LES RÈGLES  
D'OR  
DU SERVICE**

- Le champagne doit être servi très frais mais non glacé: 8 °C pour un vin jeune et vif, 10 °C pour un vin plus mature ou millésimé.
- L'idéal est de le frapper pendant 15 à 20 minutes dans un seau à glace rempli d'eau et de glaçons.
- Servez-le dans des flûtes ou des verres tulipes qui concentrent les arômes et l'effervescence. Les coupes évasées sont à bannir.
- Versez le champagne lentement en le faisant couler le long de la paroi du verre pour favoriser la production de bulles et procédez en deux temps pour prolonger la durée de la collerette de mousse.
- Ne remplissez les verres qu'à moitié pour laisser aux arômes de la place pour se développer.
- Rincez les verres à l'eau chaude mais ne les lavez jamais avec du produit à vaisselle. Celui-ci laisse un dépôt qui éteint l'effervescence du champagne.