



M... Belgique  
19.12.2014  
Page: 74-77

Circulation: 25000

1768  
913d52  
AVE: 5304,00 €

## EPICURISME

BULLES



Belgia

Un repas au champagne? Le plus spirituel des apéritifs constitue également un excellent compagnon de table, pas plus onéreux qu'un bon vin d'appellation et, de plus, aussi léger que digeste. Petit guide de bonne pratique des bulles à table.

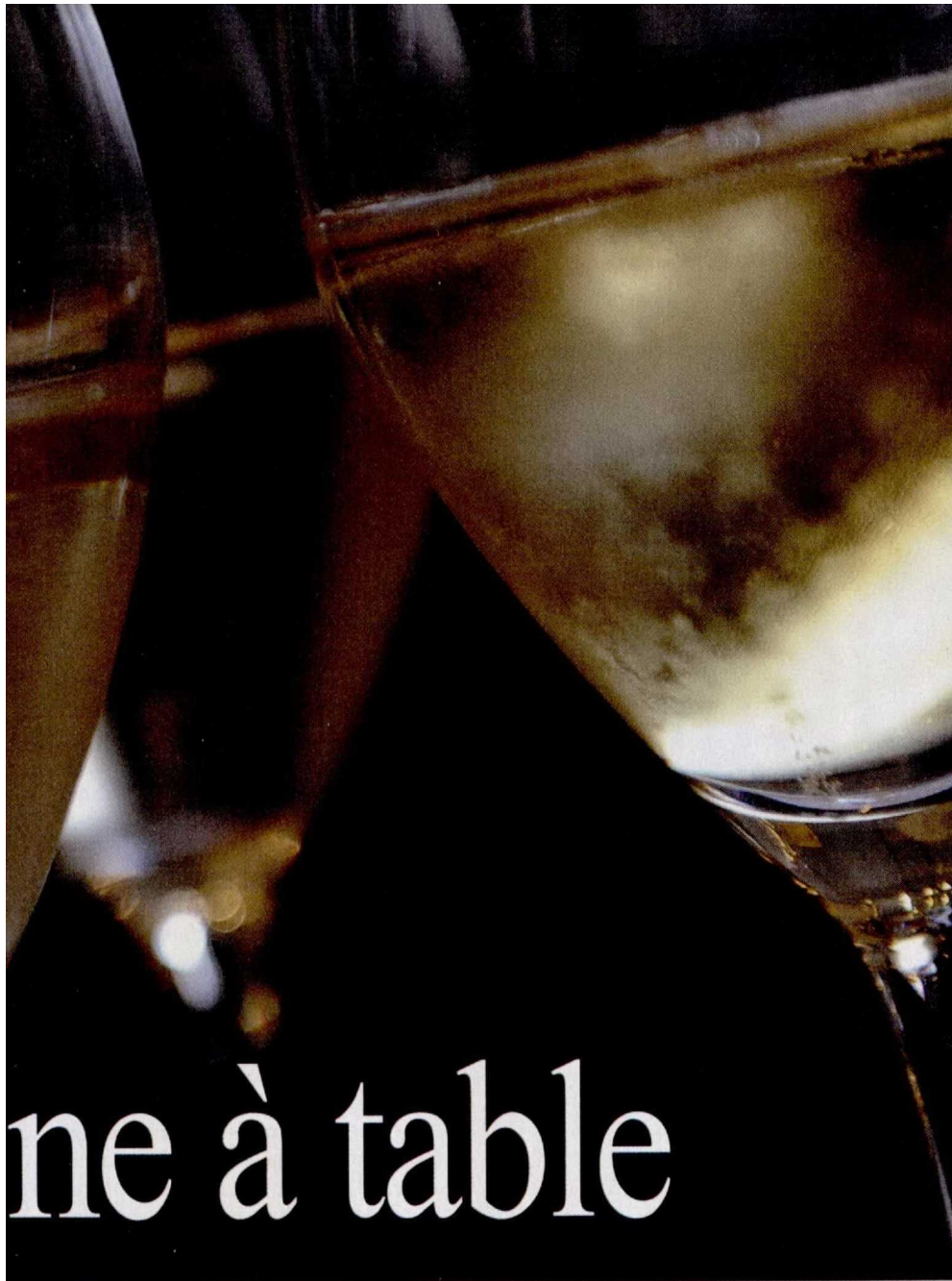
PAR PHILIPPE BIDAINE

Belgia

# Le champag

# un luxe plus abordable qu'on ne le pense





ne à table

**L**a semaine dernière se déroulait la finale Benelux du prestigieux prix culinaire Taittinger. Remportée par Xavier Bernes, cuisinier au restaurant du The Hotel, cette compétition de haut niveau organisée par la fameuse marque champenoise n'implique pas, malgré son nom, l'utilisation de champagne dans les recettes mises en œuvre. Elle n'en a pas moins titillé notre curiosité sur les rapports qu'entretenait le plus fameux des vins effervescents avec la cuisine, un domaine à propos duquel courent tous les fantasmes, tant le nom du produit est chargé de symbolisme. L'image de luxe est indissociable d'un breuvage qui fait rêver jusqu'aux consommateurs même les moins connaisseurs. L'idée seule de dîner au champagne constitue pour beaucoup une sorte d'absolu.

### Du jus de raisins fermenté

Or, ne le perdons pas de vue, le champagne, c'est avant tout du vin. N'en déplaise à certains producteurs champenois qui aiment surfer sur la réputation festive et «exceptionnelle» de leurs créations, quelles que soient les valeurs que l'on y associe, il ne s'agit jamais que du résultat de la fermentation de jus de raisins. Certes, celle-ci se déroule en deux temps,

able

« LE CHAMPAGNE  
aide à l'émerveillement. »  
(George Sand)



Philippe Bidaine



BULLES



Philippe Bidaine

mais ceci est également le cas de nombreux nouveaux concurrents du champagne, à commencer par les cavas espagnols qui, au passage, conquièrent chaque année de plus en plus de consommateurs en Belgique. Si personne ne souhaite casser la magie champenoise, il faut tout de même constater qu'aujourd'hui un repas tout au champagne n'a plus rien de somptuaire. En effet, on trouve maintenant des bouteilles de véritable champagne tout à fait dignes d'intérêt proposées à des prix largement inférieurs à 20 €, ceci tout particulièrement lorsque la grande distribution se lance dans de vastes actions promotionnelles. Comparé au prix d'un bordeaux moyen, sans même évoquer les bourgognes, il s'agit d'un véritable cadeau.

## Sur le plan strictement gastronomique

La question est bien entendu de savoir si le champagne à table est une option gastronomique intéressante. A titre personnel, en tant que grand amateur de bulles, j'aurais tendance à écrire que oui, pour autant que le menu s'y prête. Comme expliqué plus haut, quelles que soient ses spécificités, le

champagne est avant tout un vin. Pour bien comprendre la manière dont le champagne peut s'accorder avec la cuisine, il faut revenir sur la manière dont il est élaboré. Au départ, il s'agit d'un vin provenant de l'assemblage de différents cépages issus de différents terroirs. Sans évoquer quelques cépages « curiosités », il y a tout d'abord un raisin blanc, le chardonnay.

**UN VASTE VIGNOBLE**  
extrêmement  
qualitatif.

## Du piccolo au melchisédech

<b>Piccolo</b> : .....	<b>18,75 cl</b>
<b>Demi-bouteille</b> : .....	<b>37,5 cl</b>
<b>Bouteille</b> : .....	<b>75 cl</b>
<b>Magnum</b> : .....	<b>1,5 l</b>
<b>Jérobom</b> : .....	<b>3 l</b>
<b>Réhobom</b> : .....	<b>4,5 l</b>
<b>Mathusalem</b> : .....	<b>6 l</b>
<b>Salmanazar</b> : .....	<b>9 l</b>
<b>Balthazar</b> : .....	<b>12 l</b>
<b>Nabuchodonosor</b> : ...	<b>15 l</b>
<b>Salomon</b> : .....	<b>18 l</b>
<b>Souverain</b> : .....	<b>26,25 l</b>
<b>Primat</b> : .....	<b>27 l</b>
<b>Melchisédech</b> : .....	<b>30 l</b>

Si le vin est issu exclusivement de celui-ci, on parlera de champagne « blanc de blanc ». Deux autres cépages rouges, mais vinifiés en blanc, peuvent également être mis en œuvre, à savoir le pinot noir ainsi que le pinot meunier. Si un seul de ceux-ci ou les deux sont utilisés pour eux-mêmes, on parlera alors de champagne « blanc de noir ».

La plupart du temps, on considère que les « blancs de blanc », de par leur fraîcheur, constituent d'excellents vins d'apéritif, à la fois vifs et désaltérants, convenant parfaitement, par exemple, à des soirées de printemps ou d'été. Toutefois, ces vins conviendront également pour accompagner des huîtres ou des poissons très « nature », par exemple cuits à la vapeur et relevés d'un simple filet d'huile d'olive.

Par contre, en raison d'un caractère plus affirmé, les assemblages plus classiques, et encore plus les « blancs de noir », trouvent plus leur place par des températures plus fraîches, en automne ou en hiver. Ils seront également mieux assortis à une table plus relevée, par exemple avec des volailles ou des viandes blanches.

## Viser un produit de qualité constante

Autre point important : en pratique, l'immense majorité des champagnes est le produit, comme expliqué ci-dessus, d'un assemblage équilibré de différents cépages, de différents terroirs mais aussi, et c'est important, de différents millésimes... En effet, l'objectif des grandes marques consiste le plus souvent à élaborer un produit de qualité constante, qui constitue son identité. Cette constance passe par la possession de grandes réserves de vins de différentes années qui, une fois assemblés, constituent ce que l'on appelle des « bruts sans année » (en abrégé BSA), en fait l'essentiel de la production champenoise. Seules les années exceptionnelles sont présentées en millésime unique, constituant des cuvées de prestige.

Ici aussi, la complexité des champagnes millésimés permettra



## A chaque appellation son dosage de sucre

### Dénomination Sucres résiduels

<b>Brut « nature » ou « zéro »</b>	<b>moins de 3 g/litre (0 ajouté)</b>
<b>Extra-Brut</b>	<b>entre 0 et 6 g/litre</b>
<b>Brut</b>	<b>moins de 12 g/litre</b>
<b>Extra-Sec (Extra Dry)</b>	<b>de 12 à 17 g/litre</b>
<b>Sec (ou Dry)</b>	<b>de 17 à 32 g/litre</b>
<b>Demi-Sec</b>	<b>de 32 à 50 g/litre</b>
<b>Doux</b>	<b>50 g/litre</b>

**Avec une tolérance de +/- 3 g sur la teneur finale**

à ceux-ci de se comporter plus vaillamment à table que la plupart de leurs cousins « BSA », surtout s'ils ont déjà un peu de cave et présentent des notes un peu oxydées, détestées ou tout au contraire adulées par les spécialistes. Dans la majorité des cas, ces vins plus typés affronteront sans problèmes des produits un peu travaillés, comme des poissons en sauce ou des crustacés un peu relevés. Un autre facteur à prendre en compte est ce que l'on appelle le dosage, c'est-à-dire la quantité de sucre contenue dans le champagne. Pour mémoire, les cépages évoqués plus haut font l'objet d'une première fermentation, puis sont assemblés. Le résultat de cet assemblage est alors mis en bouteille avec un bouchon provisoire et subit une seconde fermentation,

redresser la bouteille tête en bas afin que la levure s'accumule dans le col, congeler celui-ci et ouvrir brutalement la bouteille. La pression va alors expulser le glaçon qui a emprisonné les résidus.

Avant de reboucher la bouteille définitivement, il va falloir combler le vide provoqué par le dégorgeage en ajoutant un liquide dont la concentration en sucre va déterminer le « dosage » (la sucrosité) du champagne. C'est ainsi que l'on obtiendra un dosage plus ou moins important, c'est-à-dire avec beaucoup de sucre un demi-sec, avec une quantité de sucre basse un brut classique, et sans ajout de sucre du tout un brut « zéro » ou « nature » (voir tableau pour les teneurs en sucre).

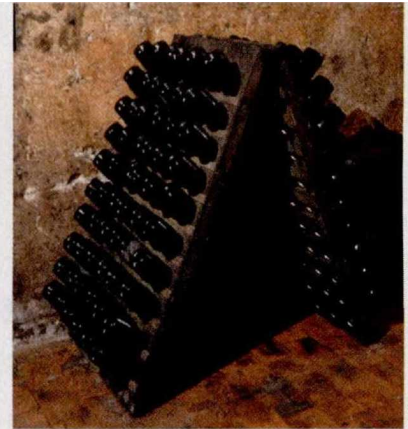
Si l'accord des champagnes demi-

### Avant le rebouchage définitif, il faut combler le vide en ajoutant un liquide contenant du sucre

qui va provoquer la libération de gaz carbonique, appelée la prise de mousse, qui va se manifester par la pétillance.

Une fois cette opération terminée, il va falloir éliminer les levures mortes résultant de l'opération en procédant au « dégorgeage » du produit. Pour ce faire, on va progressivement

secs est traditionnellement celui des desserts, celui des bruts classiques est celui des plats en général, tandis que les bruts « nature » ou « zéro », par leur côté très sec, feront merveille sur des poissons fumés, des huîtres et – restons simples... – sur du caviar, constituant un bien meilleur accompagnement pour celui-ci que



Philippe Bidaine

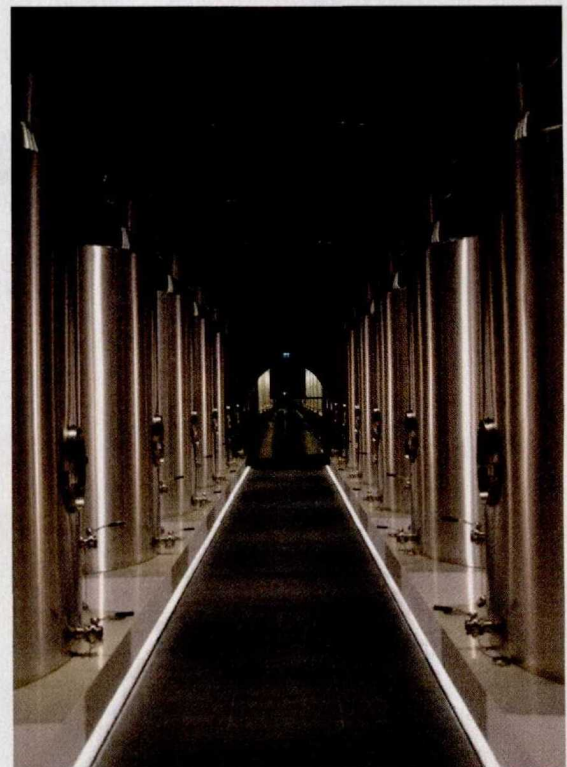
### PUPITRE DE REMUAGE

des bouteilles à l'ancienne.

**LES VINS**  
tranquilles  
reposent dans  
de vastes cuves  
avant d'être  
assemblés.

la sempiternelle vodka.

En conclusion, à la fois léger, digeste et vif, le champagne peut être le bon compagnon d'un tendre repas en tête à tête, une bouteille de 75 cl constituant le contenu parfait pour un couple raisonnable, avec deux flûtes à l'apéritif, deux flûtes pendant le repas et deux flûtes en digestif. A moins que, comme Victor Lanson, on ne soit un adepte du principe qui veut que le magnum (1,5 l - voir tableau), soit « le contenant idéal pour deux gentlemen... ». ■ PHILIPPE BIDAINE



Philippe Bidaine