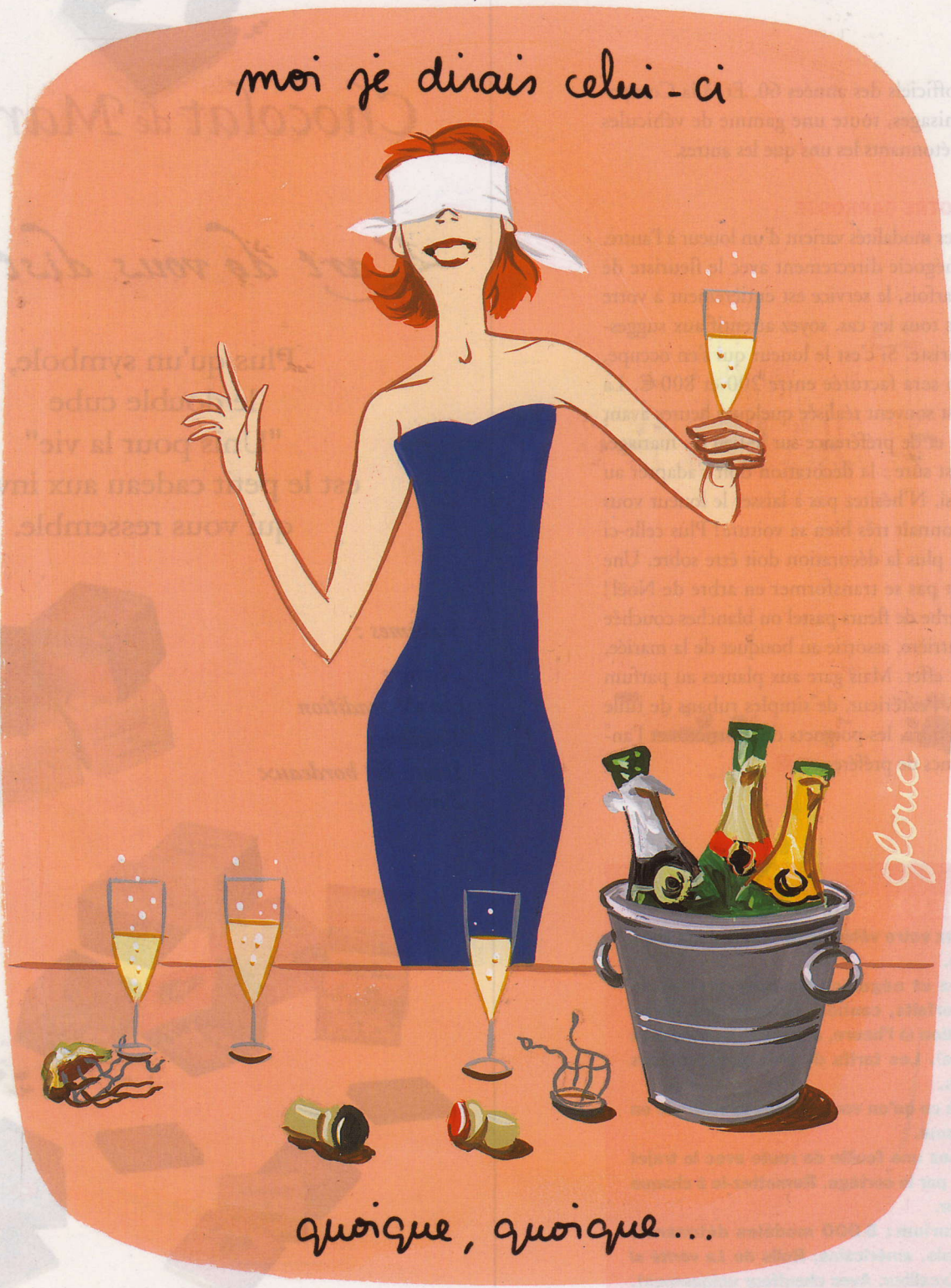


moi je dirais celui-ci



quoique, quoique...

Champagne : savoir lire entre les vignes

LE CHAMPAGNE ? SIMPLE À DÉGUSTER, COMPLIQUÉ À ACHETER. CÉPAGES, TERROIRS, VINIFICATION, ACCORD AVEC LES METS, AUTANT DE CRITÈRES DONT LA SUBTILITÉ ÉCHAPPE AU PARTICULIER. ET POUR CETTE FÊTE QU'EST LE MARIAGE, VOUS AVEZ ENCORE MOINS LE DROIT À L'ERREUR. PAR PATRICK LE NORMAND

Avant même d'être dégusté, le champagne fait tourner la tête parce que ce vin est d'une subtilité étonnante et complexe. Il vous faudra choisir entre treize types, des centaines de marques dont cent quarante grandes et plusieurs milliers d'appellations, jongler aussi avec les années... et rester dans votre budget. Ajoutez, pour faire bonne mesure, une touche plus ou moins consciente de fantasma attachée à cette boisson reine qui se doit d'être parfaite. Quelques conseils vous permettront d'y voir clair entre les bulles.

UNE FAMILLE TRÈS NOMBREUSE

Première étape: vous immerger dans le champagne...

- Trois cépages, ou variétés de raisins, entrent dans la composition du champagne: le pinot noir, qui donne des vins corpulents et charpentés aux arômes de fruits rouges; le pinot meunier, qui produit des vins souples, fruités et ronds; le chardonnay, qui livre des vins frais et aromatiques, fins et nerveux. Les champagnes sont, le plus souvent, le fruit d'un assemblage de plusieurs cépages.
- L'origine précise de la vigne permet une classification géographique en grands crus et premiers crus. On peut aussi les classer selon le type de cépage: blanc de blancs (chardonnay uniquement), blanc de noirs (100 % pinot noir ou pinot meunier).
- Le troisième critère concerne la quantité de sucre ajoutée non transformée en alcool, de moins de 3 g/litre (champagne non dosé ou brut nature) jusqu'à 50 g/litre (demi-sec ou dry). Entre ces extrêmes s'échelonnent le brut ou brut sans année (BSA), le plus courant, l'extra-dry et le sec. Parallèlement, on trouve les champagnes millésimés, issus d'une seule vendange (ayant vieilli trois ans minimum), les cuvées spéciales ou de prestige (le haut de gamme) et les champagnes de réserve, commercialisés plus tard que les bruts non millésimés, ce qui n'en fait pas pour autant des champagnes d'exception...

À CHAQUE METS SON CHAMPAGNE

Certains imaginent un mariage tout champagne. Ce n'est pas toujours une bonne idée. Outre son coût élevé, il est rare que ce vin fasse l'unanimité. En outre, il est totalement inadapté avec certains plats comme le fromage. Fixez plutôt les étapes du repas et les mets que vous souhaitez accompagner de bulles, afin de calculer

au mieux les quantités et de discuter des types de champagne qu'il vous faut.

Pour l'apéritif, recherchez des champagnes avec une bonne acidité, du fruit, de la tonicité, souvent avec une dominante de chardonnay. Un champagne brut de réserve qui met bien en appétit par sa fraîcheur ou une première cuvée équilibrée sont tout indiqués.

Pour le poisson. En sauce: privilégiez la minéralité et la fraîcheur d'un champagne blanc. Grillé: optez pour les notes plus torréfiées d'un blanc de blancs.

Pour les viandes. Blanches: un champagne riche en pinot noir intégré à un assemblage équilibré s'impose. Rouges ou gibier: des champagnes plus vineux, plus structurés et longs en bouche. L'idéal, si vos finances suivent, est un champagne millésimé, les meilleures années étant 1990, 1995 et 1996 surtout.

Les desserts se marient parfaitement avec les champagnes rosés qui, contrairement aux idées reçues, ne déclenchent pas de maux de tête ou des champagnes fins et élégants, sans trop de sucre. Les desserts aux fruits rouges ou les glaces aiment les rosés un peu plus sucrés, demi-secs. Les desserts au chocolat veulent un champagne brut de brut pas trop sucré.

Pas de joli mariage sans des bulles, dorées ou rosées, qui pétillent et font pétiller les yeux des convives. Mais point n'est besoin de le servir pendant tout le repas.

SOIGNER LES DERNIERS DÉTAILS

A qui acheter son champagne? • Sautez la case grandes surfaces (pas de conseils, conditions de manipulation et de stockage souvent douteuses...). • Allez chez un caviste, style Nicolas, Repaire de Bacchus, ou un indépendant chez lequel vous avez l'habitude de vous fournir. Il vous conseillera bien et vous pourrez même, selon les quantités achetées, négocier les prix.

- Voyez aussi du côté des petits récoltants qui garantissent l'origine, la composition, une vraie transparence au niveau des prix et ne sont pas avares en conseils.

- Le bouche-à-oreille, les guides des vins sont des sources fiables pour dénicher le petit récoltant ou la maison moins connue mais excellente.
- Libre à vous aussi, si ses prix sont raisonnables, de faire confiance à votre traiteur. Mais si vous ne passez pas par lui, faites sauter le droit de bouchon qui consiste pour le traiteur à facturer de 3 à 5€ toute bouteille consommée, non achetée par son intermédiaire. C'est un procédé qui tombe de plus en plus en désuétude et qui constitue un réel critère pour choisir son traiteur.

NOS CHAMPAGNES COUPS DE CŒUR

ACCORD RECHERCHÉ	NOM DE MARQUE	QUALITÉS	PRIX MOYEN
Apéritif	Laurent-Perrier Brut LP	Fin, long en bouche	26 €
	Taittinger Brut Non Millésimé	Fin, élégant, léger	27 €
	Waris-Larmandier Cuvée Sensation	Vif, direct	12,20 €
	Henriot Brut Souverain et Blanc de Blancs	Fin et aérien	22 €
	Nicolas Feuillate Réserve Particulière	Fin, léger, blond	21 €
Repas	Joseph Perrier Cuvée Royale Brut	Bien équilibré, belle couleur	25 €
	Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune	Profond et généreux	32 €
	Bollinger Spécial Cuvée	Droit, vineux, fin, beaucoup d'arômes	33 €
	Deutz Blanc de Blancs Millésimé	Elégant, très minéral	44 €
	Jacquesson Cuvée 728	Intense et généreux	30 €
Dessert	Waris-Larmandier Cuvée Rosé Brut	Saveurs de fruits rouges, charmeur	13,30 €
	Pommery Brut Classic Rosé	Frais, tendre et souple	26 €
	Nicolas Feuillate Rosé Millésimé 2000	Fin et élégant	23 €
Champagnes d'exception	Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée Grande Dame	Intense et fin	123 €
	Roederer Cuvée Cristal Millésime 1999	Ample, tranchant et racé	124 €
	Krug Grande Cuvée	Arômes complexes, vineux, long en bouche	120 €
	Dom Pérignon Millésime 1996	Elégant, vineux, palette aromatique, long en bouche	109 €
	Salon Blanc de Blancs 1995	Très vineux, intense et profond	180 €



L'art du champagne, de la Peinture et de la Céramique

Maison fondée en 1989, par le couple Vincent et Marie-Hélène Waris. Depuis 2000, Marie-Hélène assure la continuité et saura vous faire apprécier cet amour du Champagne présent dans la famille depuis maintenant cinq générations.

- **Peintures sur bouteille.** • **Personnalisation** des étiquettes.
- Chaque cuvée se verra coiffée d'une **plaque de muselet de collection** créée par "l'artiste de la maison..."

Cuvées : Tradition, Collection, Sensation, Empreinte Millésimée, Rosé Brut.

CHAMPAGNE WARIS-LARMANDIER
 608, Rempart du Nord, 51190 Avize
 Tél. : 03 26 57 79 05 - Port. : 06 83 45 80 07
www.champagne-waris-larmandier.com

Quand passer sa commande? Six mois avant le jour J ; si possible pendant une période d'accalmie des prix. Evitez les périodes de forte consommation, comme Noël, le nouvel an, les mariages, etc. L'idéal est de contacter les vendeurs en janvier, juillet, août, qui sont des périodes creuses. Vous pourrez ainsi mieux négocier. Indispensable : testez plusieurs champagnes sur place ou chez vous avec un plat proche de celui ou ceux prévus pour le mariage ; stockez-le dans de bonnes conditions (à plat, au calme, au frais et sans lumière) ou faites-le livrer sur le lieu de réception au moins trois semaines à l'avance afin qu'il ait le temps de récupérer, de se reposer.

Comment le servir? Un point très important à ne pas négliger. Bannissez, bien évidemment, le verre en plastique et le gobelet. Les deux formes les plus adaptées sont la flûte haute et élancée en verre aux bords fins et le verre à champagne en forme de tulipe. Mettez le champagne à refroidir trois heures avant, idéalement dans des glaçons ou dans le bas d'un réfrigérateur. Attention, rien de pire qu'un champagne tiède. Mieux vaut s'en passer ! ■

**À CHAQUE PRO
 SON OU SES CONSEILS**

Vincent Becam,
 sommelier conseil, Cave Jules-Verne, Nantes.

• Il ne faut jamais acheter un champagne pour une fête aussi importante que des noces sans le goûter. C'est une règle essentielle.

• On déchiffre l'étiquette et on privilégie les mentions N.M. (négociant manipulant, qui fait des assemblages plus variés), R.M. (propriétaire individuel, qui vinifie et manipule sa seule récolte) ou C.M. (coopérative de manipulation, regroupement de producteurs). On évite la mention R.D. (récemment dégorgé), car il faut compter au minimum un an, et au mieux quatre à cinq ans, après le dégorgement pour obtenir une bonne qualité.

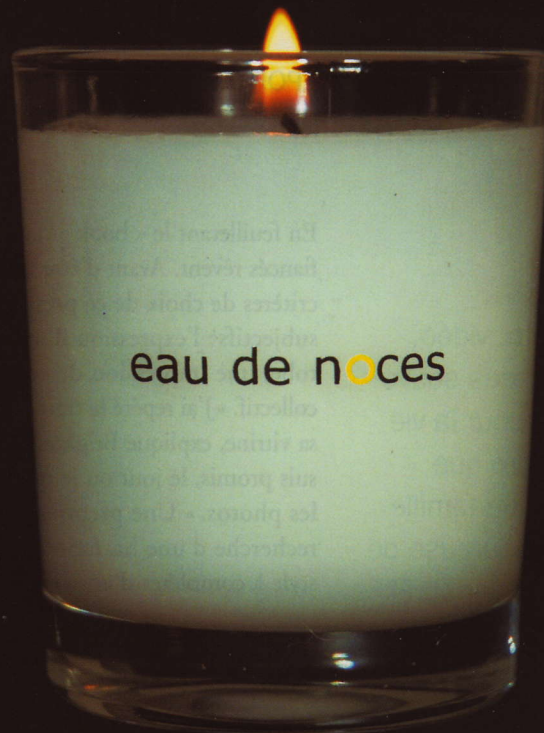
Frédéric Dupont,
 Champagne et collections, Paris.

• Le champagne monocépage d'un petit producteur peut être bon s'il a été bien vinifié et traité.

• Le terroir ne fait pas tout, encore faut-il une bonne année : 1985, 1988, 1989, 1990 (année exceptionnelle), 1995, 1996, 2002 et 2005.

• Non aux champagnes trop "dosés", trop liquoreux : le dosage trop poussé sert à masquer la jeunesse du vin... et garantit la migraine !

RENSEIGNEMENTS EN FIN DE MAGAZINE



Bougie parfumée Eau de nocés
 sur commande : 06 76 45 48 01 - www.eaudenoces.com

Reinaldo Alvarez, 9, rue de Jarente, 75004 Paris