

CLASSE COCKTAILS

Pour séduire les consommateurs amateurs de cocktails, de plus en plus de marques de champagne proposent des recettes inédites pour champagnes bruts ou rosés, faciles à reproduire à domicile, pour renouveler le plaisir des papilles



PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE
Journaliste



Devaux Divine

Ingrédients

20 cl de champagne Devaux D rosé • 10 ml de liqueur Divine Gourmandise N° 1
• 2 glaçons • 1 feuille de menthe

Modus operandi

Le champagne Devaux de la Côte des Bars, dans l'Aube, a lancé sa première liqueur, en collaboration avec la maison dijonnaise Gabriel Boudier, renommée notamment pour sa crème de cassis. La liqueur baptisée Divine « Gourmandise N° 1 » titrant à 15 % vol., à base de pêche de vigne, Cointreau, citron et fleur de sureau (25 €), a été conçue spécialement pour un parfait accord avec la cuvée D rosé. « Nous ne voulions pas rester sur une image traditionnelle et nous préférons jouer le cocktail avec une recette que l'on a choisie après plusieurs essais », commente Éric Mer, le directeur commercial de la coopérative auboise. Floral et onctueux sur des arômes de pêche et d'agrumes, le cocktail se prépare facilement chez soi. Il est aussi servi au Manoir et pendant les événements parrainés ou organisés par la maison.

champagne-devaux.fr

Room 1964 de Jacquart

Ingrédients

10 cl de champagne Jacquart Mosaique brut • 3 cl de liqueur de fruits rouges • 2 cl de purée de framboises • 1 zeste de citron vert
• 1 branche de romarin froissée

Modus operandi

Jacquart a voulu donner une image « dynamique, moderne et tournée vers l'avenir » en faisant appel au mixologue Julien Defrance de Likidostyle. Il a travaillé en collaboration avec l'œnologue de la maison Joëlle Weiss. « Nous voulions trouver des recettes dédiées, dont la Room 1964 [date de naissance de la maison] plus féminine, et surtout sortir du kir royal ! Une recette facile et des ingrédients trouvables en supermarché », commente Gaëlle Demonceaux, responsable marketing. Liqueur de fruits rouges et purée de framboises peuvent même être remplacées par des fruits surgelés à mixer. Les ingrédients se versent en mélangeant doucement pour obtenir un cocktail frais et fleuri où domine le chardonnay de la cuvée Mosaique (23 €) sur la vivacité.

