



Guide d'achat

Par Julie Coutton-Siadou de La Feuille de Vigne, www.lafdv.fr

Champagne!

Une coupette pleine de bulles, il n'y a pas à dire, ça vous plante immédiatement un décor. Mais, avant de le verser, il faut savoir le choisir, ce fameux champagne. Et, pour ça, notre spécialiste est là!

POUR L'APÉRO

DES BULLES DÉLICATES

Poissinet Champagne « Exaltence »

Avec sa mousse fine et légère, et ses arômes évoquant les fleurs blanches, la noisette et l'amande, c'est presque autant un champagne de fin d'après-midi que d'apéritif, à déguster avec quelques gougères juste sorties du four.

Où? 17,50 € au cellier – Informations sur www.poissinet.com



UN EXTRA-BRUT TOUT EN FINESSE

Champagne Devaux « Ultra D »

L'idéal pour se réveiller les papilles au début d'un repas. L'Ultra D est un champagne délicat et complexe, aux notes légèrement salées et iodées. À table, on le réserve pour des huîtres, des sashimis ou un carpaccio de saint-jacques.

Où? 38,50 € chez les cavistes et sur Internet



DES NOTES FRUITÉES ET ÉPICÉES

Piot-Sevillano « Brut Prestige »

L'esthétisme de la bouteille est de très bon augure pour cette cuvée Prestige aux notes de prune, de cannelle et d'épices douces. De quoi apporter une touche fruitée appétissante à l'apéritif, avant de terminer la bouteille à table avec une volaille.

Où? 19,90 € sur www.piot-sevillano.com



Coupe, flûte ou verre à vin?

La coupe reste encore le verre traditionnel du champagne, mais c'est aussi le moins adapté! Sa forme évasée empêche d'admirer les bulles ou de sentir tous les arômes et augmente le risque de tout renverser au moindre geste brusque.

On lui préférera la flûte, au profil effilé, mais n'oublions pas que le champagne est avant tout un vin. Un grand verre à vin, en forme de tulipe, reste l'idéal: un nez plus complexe, des arômes plus expressifs et, généralement, plus d'équilibre et de souplesse. Faites donc la comparaison à l'occasion: vous ne le regretterez pas!

Un menu TOUT champagne

Pour une occasion spéciale, un dîner en tête à tête ou juste par envie, le repas au champagne peut être succulent, à condition de bien choisir les plats et les vins.

Apéritif et entrée : Des bouchées légères, des gougères, fruits de mer, huîtres et coquillages.

Plat principal : Des poissons à chair fine ou des volailles et, pourquoi pas, un terre-et-mer associant poisson et champignons.

Fromage : Oui au brie, au camembert et au chaource. Non aux bleus et aux fromages de chèvre.

Dessert : Charlotte aux fruits, entremets au chocolat..., la règle d'or est de ne pas servir un dessert trop sucré.

Pour faire tout un repas avec le même vin, choisissez un champagne assez puissant : on conseille les rosés, les blancs de noirs, voire des millésimés ayant déjà une dizaine d'années.



À SERVIR À TABLE



UN PETIT PARFUM DE NOISETTE

Champagne Lombard & C°
« Brut Grand Cru Blanc de Blancs »

La Côte des Blancs est la zone de prédilection du chardonnay, qui révèle ici son côté aérien et ses notes d'agrumes et de noisette. À table, les blancs de blancs se marient avec les plus fins des poissons : la lotte, le saint-pierre ou encore le turbot.

Où ? 35 € chez les cavistes

.....

SOUPLESSE ET MINÉRALITÉ

Champagne Leclerc Briant
« Brut Réserve »

Ce Brut Réserve associe complexité et minéralité, avec des notes évoquant les fleurs fraîches, la fleur de sel et les herbes aromatiques, mais se révèle à la fois souple et ample en bouche. À table, on le sert avec des poissons fins, des fruits de mer ou des fromages frais (brillat-savarin, chaource...).

Où ? 32 € chez les cavistes



LE CHARME DU CHAMPAGNE DE L'AUBE

Champagne Devaux « Cuvée D »

La maison Devaux, au cœur de la Côte des Bar, signe une cuvée exemplaire, parfaitement équilibrée, expressive et complexe, avec des notes de fleurs blanches, de brioche et d'agrumes. À table, elle est passe-partout, mais se révèle quand la recette inclut quelques zestes d'orange ou de mandarine.

Où ? 35 € chez les cavistes



Prix indicatifs

POUR LE DESSERT

CAFÉ ET CHOCOLAT

Champagne Romelot-Poupard
« Émotion »

Gourmand, ample et expressif, ce champagne a la puissance nécessaire pour accompagner les plats salés, particulièrement les volailles mais, à l'heure du dessert, on l'imagine volontiers avec un entremets au chocolat ou au café.

Où ? 22 € chez les cavistes



.....

ROSÉ DE GASTRONOMIE

Champagne de Barfontarc
« Rosé de Saignée »

Assez puissant en bouche, avec une touche de vinosité et des notes de petits fruits rouges, ce rosé de saignée est assurément un champagne de gastronomie. Il se marie à merveille avec tous les desserts aux fruits rouges, mais aussi aux crèmes et desserts au chocolat.

Où ? 24,90 € sur www.champagne-barfontarc.com



.....

LE LUXE

D'UNE GRANDE MAISON
Champagne Laurent-Perrier
« Cuvée Rosé »

Beaucoup de fraîcheur, des notes complexes de rose et de fruits des bois, une mousse fine et délicate... cette superbe cuvée, digne des plus grandes occasions, fait des merveilles avec un foie gras aux groseilles ou une salade de fruits rouges, et surprend le palais avec la cuisine asiatique.

Où ? 70 € chez les cavistes et sur Internet

