

# Champagne ou Mousseux?

faites les bons choix!



*Petite leçon d'œnologie avec Philippe Berger, Champion du monde de dégustation 2018 et professeur d'œnologie au CEFOR Namur.*

**QUELLES DIFFÉRENCES ENTRE UN CHAMPAGNE, UN CRÉMANT, UN CAVA, UN PROSECCO ?**

Ce sont tous des vins mousseux issus de la méthode traditionnelle ou de la méthode Charmat. Leur nom diffère selon la région de production.

**LA MÉTHODE CHARMAT, C'EST QUOI ?**

Il s'agit d'une effervescence obtenue en cuve close et sous haute pression. À l'origine inventée par l'italien Martinotti en 1895, c'est Jean-Eugène Charmat en 1907 qui lui obtiendra un brevet. Longtemps et injustement considérée moins qualitative que la méthode traditionnelle, elle est désormais reconnue pour donner des arômes fruités si caractéristiques et son meilleur ambassadeur - le Prosecco - est devenu le vin effervescent le plus vendu au monde ! Santé !

cora

**Notre vaste assortiment en vins effervescents vous donne le tournis ?**



**Laurent Lequart**  
Champagne  
Brut Réserve  
75cl  
**24,99 €**



**Aranleon Sóló**  
Cava brut  
DO  
75cl  
**10,89 €**

**CHAMPAGNE**

provient exclusivement de la région de Champagne. Il est élaboré à partir de Chardonnay, de Pinot noir et de Pinot meunier.

**CAVA**

est un vin mousseux espagnol principalement produit en Catalogne avec des cépages locaux.



**Fidora**  
Tenuta  
Civranetta  
Prosecco  
DOC, Brut  
75 cl  
**10,99 €**



**Crémant de Thieuley 2018**  
Crémant de  
Bordeaux  
AOP  
75CL  
**14,99 €**

**PROSECCO**

est un vin mousseux produit en Italie, principalement en Vénétie. Il est élaboré selon la méthode Charmat.

**CRÉMANT**

est une appellation régionale en vin mousseux produit dans une région autre que la Champagne. Citons, entre autres, les Crémants d'Alsace, de Bourgogne, de Wallonie ou de la Moselle Luxembourgeoise.

*Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.*

**IL EXISTE COMBIEN DE CATÉGORIES POUR QUELS ACCORDS CULINAIRES ?**

Il en existe 7 : doux, demi-sec, sec, extra-sec, brut, extra-brut et brut nature. Les bruts, moins chargés en sucre, sont à consommer au moment de l'apéritif. Ils sont parfaits aussi avec un repas à base de viande blanche, de poisson ou encore de fruits de mer de par leur aspect minéral et rafraîchissant. À l'autre bout de l'échelle se trouvent les mousseux les plus sucrés : extra-sec, sec, demi-sec et doux. Ils sont tout naturellement destinés à accompagner les desserts et pâtisseries en tous genres.

*Apéritif, viandes blanches, poissons*



**BRUTS**

*Desserts et pâtisseries*



**DE EXTRA SECS À DOUX**



Flûte

Coupe

Grand verre à vin

**QUEL TYPE DE VERRE ?**

Les verres aussi ont leur mode, surtout lorsque l'on parle de vin effervescent.

- **La flûte** : son diamètre étroit lui permet de retenir plus longtemps le gaz carbonique dans le verre. La main tient le long pied du verre ce qui empêche le vin de se réchauffer.
- **La coupe** : est à déconseiller pour les amateurs de bon champagne. En effet, sa forme évasée laisse trop vite échapper les bulles et les arômes.
- **Le grand verre à vin** : depuis quelques années déjà, le verre à vin, un peu trapu et assez haut, fait l'unanimité dans les milieux professionnels. Les bulles s'échappent de façon idéale, ni trop rapidement, ni trop lentement. Le bon équilibre.

**QUELLE TEMPÉRATURE ?**

L'effervescence d'un vin mousseux est d'autant plus présente que le vin est frais. Cependant, il n'est pas conseillé de le déguster glacé. Le froid diminue la perception des arômes et saveurs du vin et en altère l'appréciation. La température idéale est entre 8 °C et 10 °C.

**PEUT-ON LES METTRE AU CONGÉLATEUR POUR LES FAIRE REFROIDIR PLUS RAPIDEMENT ?**

Ce n'est pas recommandé. La répartition du froid n'est pas homogène et difficile à estimer. Vous risquez d'altérer les qualités gustatives du produit, voire de provoquer la congélation du vin et la casse de la bouteille si vous l'oubliez au congélateur. Un refroidissement de 2 heures au réfrigérateur est préférable et en général suffisant.

**MON SHOPPING**



4 flûtes 14 cl ou  
4 verres à pied 17 ou 25 cl  
LONGCHAMP  
**14,99 €**



Vasque à champagne sur pied  
**4,99 €**



3 flûtes CLARILLO 22 cl  
**6,99 €**

Offres disponibles dans notre folder Monde des Cadeaux.

**cora**