

À EN PERDRE LA BULLE

FESTIVITÉS ET CHAMPAGNE CONSTITUENT UN COUPLE INDISSOCIABLE. DE VIN D'EXCEPTION, IL EST DEvenu UN BIEN DE CONSOMMATION DE PLUS EN PLUS COURANT, EN TOUTE OCCASION. GRANDS CRUS DE CHAMPAGNE OU ALTERNATIVES DE CHOIX, BILAN LUXE VOUS PROPOSE SA SÉLECTION, POUR NE PAS PERDRE LA (BONNE) BULLE.

Vins pétillants, mousseux ou encore effervescents, peu importe. En matière de bulles, le champagne – au bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée strictement défendue au niveau mondial – fait référence. Incarnation suprême d'une certaine conception du luxe, il a vu sa production globale croître plus que de raison, son image assurant la vente de produits de plus en plus standardisés,

uniformisés, et au final banalisés. De là à prétendre que le champagne est désormais désacralisé...

Il existe pourtant d'excellents représentants issus du terroir le plus septentrional de France, élaborant des cuvées d'exception dans le respect d'une tradition riche mais exigeante. Voici trois d'entre eux qui proposent des cuvées parmi les plus réussies.

CHAMPAGNES



SALON BRUT BLANC DE BLANCS 2002

Cépage
100% chardonnay.

Dosage
extrabrut.

A savoir
un des plus grands champagnes, produit uniquement lors de millésimes exceptionnels (37 cuvées en cent ans).

Accord
volaille de Bresse à la crème.

Particularité
un seul cépage, un seul terroir (la Côte des Blancs), un seul cru (Le Mesnil-sur-Oger), une seule année.



GOSSET CELEBRIS VINTAGE 2002 EXTRA BRUT

Cépages
52% chardonnay, 48% pinot noir.

Dosage
extrabrut.

Accord
apéritif.

Particularité
réalisée sans fermentation malolactique, cette cuvée a passé plus de dix ans en cave avant d'être dégorgée.



JACQUESSON CUVÉE N° 737

Cépages
43% chardonnay, 27% pinot noir, 30% pinot meunier.

Dosage
extrabrut.

Particularité
assemblage de plusieurs millésimes (2009, et vins de réserve), les cuvées sont numérotées pour les dater et mettre en avant la personnalité de chacune.

A savoir
méthodes culturelles traditionnelles, sans herbicides.

Accord
poissons fumés.

A savoir
Gosset, dont l'origine remonte à 1584, est la plus ancienne maison de vin de la Champagne.

VINS MOUSSEUX SUISSES



MAULER CUVÉE LOUIS-ÉDOUARD MAULER 2010

Particularité
a bénéficié d'une lente maturation dans les caves vastes et profondes du Prieuré Saint-Pierre de Môtiers.

Prix
Fr. 35.-.

Accord
pâté en croûte.

Cépage
100% pinot noir.

Dosage
brut.

A savoir
la 4^e génération est aux commandes de cette maison fondée en 1829.



OBRECHT BRUT

Particularité
contient de la syrah, cépage peu habituel pour la confection de vins effervescents.

Accord
viande blanche.

A savoir
situé à quelques encablures de Landquart, dans les Grisons, ce domaine confirme si besoin était la prédisposition de cette région à produire notamment des pinots noirs de grande qualité.

Cépages
pinot noir, pinot meunier, syrah.

Dosage
extrabrut.

Prix
Fr. 34.-.



DOMAINE LA COLOMBE, RAYMOND PACCOT APEX 2010

Particularité
sur ce millésime, la cuvée n'a pas fait de malolactique.

Cépages
50% chardonnay, 50% pinot noir.

Dosage
extrabrut.

Accord
apéritif.

A savoir
En biodynamie depuis 2011, en voie de certification Demeter depuis 2012.

Hors Champagne mais toujours en France, citons des vins qui ne bénéficient pas de la célèbre appellation mais qui – issus de régions disposant d'un savoir-faire historique en la matière – proposent de belles et pétillantes alternatives: crémant de Limoux (Domaine Les Hautes-Terres), d'Alsace, du Jura, Saumur (Domaine Roches-Neuves) et vou-

vray effervescents. Les meilleurs d'entre eux concilient une qualité irréprochable à un prix doux, avec beaucoup de fruit et d'immédiateté.

Plus loin encore, l'Italie (Sorelle Bronca), l'Angleterre (Nyetimber Vineyard et Camel Valley), l'Australie (House of Arras, en Tasmanie) et les USA (Roederer Estate, Domaine Chandon, Schramsberg)

proposent également de quoi retenir l'attention des amateurs de bulles qualitatives en quête de nouveaux horizons.

De nombreux producteurs suisses proposent eux aussi des offres aussi sérieuses – vins effervescents élaborés de manière traditionnelle, avec prise de mousse en bouteille – qu'enthousiasmantes. |