



EFFERVESCENCE matinale

TEXTE Gabriel Tinguely PHOTOS Hôtel Les Trois Rois, Bâle / mises à disposition

Nombre de clients adorent boire un verre de vin pétillant au petit-déjeuner. Mais le champagne est souvent trop onéreux pour les buffets des formules «tout compris». Découvrons ou redécouvrons quelques mousseux fort intéressants qui font parfaitement l'affaire.

Ceux qui, au quotidien, se contentent d'un café et d'un croissant en guise de petit-déjeuner apprécient les buffets opulents lorsqu'ils ne sont pas chez eux. De nombreux établissements transforment donc leur buffet matinal ou leur brunch dominical en fête des sens, avec à la clé un verre de vin pétillant. Ce petit luxe permet en effet de bien débiter la journée. Mais le champagne n'est pas une obligation. Pour accompagner fruits, jambon, fromage et viennoiseries, on peut aussi opter pour un prosecco, un cava ou un crémant. Seuls les œufs semblent ne pas faire très bon ménage avec le vin.

Pour obtenir du mousseux, il existe différentes techniques. Lorsque l'on stoppe la fermentation, les bulles et le sucre restent dans le vin. Dans les cuves sous pression, le gaz carbonique ne peut s'échapper. Mais la technique reine reste la méthode traditionnelle, c'est-à-dire la fermentation en bouteille telle qu'on la pratique pour le champagne. Outre ce dernier, les crémants et le cava espagnol ont le vent en poupe. Pourtant, les vignerons suisses allemands produisent des mousseux aux notes fruitées et, en Suisse romande, il existe des crus pétillants qui n'ont rien à envier au roi des vins.

Les grands classiques bourguignons et alsaciens ont été un peu oubliés, alors qu'ils sont souvent proches du champagne. En Bourgogne, on trouve surtout du pinot noir et du chardonnay, et le crémant de cette région est ainsi proposé en blanc de noirs ou en blanc de blancs. Il est souvent plus puissant et plus structuré que le champagne.

Les crémants d'Alsace offrent une étonnante diversité: auxerrois, chardonnay, pinot blanc, riesling avec un zeste de muscat ou de gewurztraminer, il y en a pour tous les goûts. Les bons producteurs proposent des vins secs. Mais l'on trouve aussi de nombreux crus plutôt doux. De l'autre côté de la frontière, en Allemagne, le crémant à base de riesling s'appelle Riesling-Sekt. Très prisé, il n'est pas sans évoquer certains mousseux secs et élégants en provenance d'Autriche, pays qui offre une grande variété de vins pétillants.

Tous les crus présentés ici contiennent des bulles. Fins et fruités, ils ne manquent pas de caractère. Lors de la dégustation, nous avons essayé d'imaginer dans quel hôtel nous aimerions boire tel ou tel cru pour accompagner tel ou tel plat.



MAULER CORDON OR BRUT

Pinot noir, chardonnay, chenin blanc

Fermentation en bouteille, 20 mois sur lies

Cuvée suisse d'exception, proche du champagne, parfaite pour déguster des rôtis aux lardons en admirant les Alpes.

CHF 14.50

www.mauler.ch



JEIO, PROSECCO COLMEI DOC, BISOL

Glera (prosecco)

Fermentation en cuve sous pression, très sec

Vin léger et frais, aux notes florales et fruitées, idéal pour accompagner un petit-déjeuner dans un restaurant du centre-ville ou en terrasse.

CHF 11.-

www.martel.ch



PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG 2012,

TERRE DI SAN VENANZIO Glera (prosecco)

Fermentation en cuve sous pression

Prosecco d'une grande fraîcheur qui se marie très bien avec les poissons marinés ou fumés et invite à la rêverie à l'ombre d'un parasol.

CHF 15.50

www.globalwine.ch