

La cuisine au vin de Chandra |

Florilège de bulles

En Suisse, il se consomme autant de vins en décembre que pendant le reste de l'année. Quels que soient leurs styles et leur palette aromatique, les mousseux sont incontestablement les crus les plus festifs.



Texte: Chandra Kurt Photo: Gian Vaitl

Si leurs bulles ne remontent pas à la surface avec la même célérité et si leurs arômes sont très différents, tous les mousseux présentent cependant un point commun: ce sont eux que l'on choisit toujours pour fêter ses plus beaux succès. Le consommateur lambda confond volontiers mousseux et champagne, un glissement qui blesse profondément les producteurs de la région champenoise, dans le Nord de la France, la seule qui a le droit de baptiser ses crus «champagne». Les autres sont simplement appelés mousseux ou, selon la région d'où ils sont issus, «cava» (Espagne), «Sekt» (Allemagne), «spumante» (Italie) ou encore «sparkling wine» (Nouveau Monde). Toutes les régions viticoles de Suisse produisent du mousseux, à partir de raisins aussi bien blancs que rouges. Suivant l'endroit et le style du vigneron, il peut s'agir de monocépages ou d'assemblages.

Deux méthodes de vinification

Pour faire court, on distingue deux modes de vinification différents des vins mousseux: la méthode traditionnelle, dite également «champenoise» et la fermentation en cuves closes (autoclaves). Les deux se basent sur le même principe:

la transformation du sucre en acide carbonique grâce à l'apport de levures. En bouche, il n'est pas toujours évident de reconnaître immédiatement la méthode utilisée mais personnellement, j'ai constaté que les mousseux élevés selon la méthode champenoise (à commencer bien sûr par les champagnes) offraient souvent davantage d'amplitude et de complexité que ceux produits dans les grandes cuves. Les premiers accompagnent fort bien les plats légers et le poisson alors que les seconds sont plutôt des vins d'apéritif.

L'autoclave est un récipient hermétique sous pression que l'on remplit de vin tranquille, de sucre et de levures. Après un certain temps, ces dernières réagissent au contact du sucre. La deuxième fermentation commence avec la formation de petites bulles de CO₂. Ce processus dure en général environ trente jours dans les autoclaves mais beaucoup plus longtemps (de quelques mois à quelques années) avec la méthode champenoise de fermentation en bouteille, ce qui se répercute sur le prix. Cela signifie que les mousseux bon marché sont le plus souvent élevés en cuves.

De gros écarts de qualité

Quelle que soit la façon dont un mousseux est produit, il est impératif de le servir très frais, idéalement entre 8 et 10°C.

Un mousseux plutôt vif pourra être proposé encore plus froid alors qu'un cru plus puissant et opulent supportera volontiers un degré supplémentaire. Plus chaud, un vin effervescent a tendance à devenir pâteux et plat et les bulles de CO₂ laissent un goût désagréable en bouche, ce qu'il faut absolument éviter. C'est en effet aux bulles que l'on juge la qualité d'un tel breuvage. Elles ne doivent être ni trop grosses ni trop agressives. Il faut en effet pouvoir boire une gorgée sans avoir l'impression d'avoir un bain d'écume dans la bouche. La mousse doit être présente de la première à la dernière goutte et émousser les papilles gustatives avec une intensité constante.

Ce type de vin peut être servi dans différents verres, dont le plus connu est bien entendu la flûte, un format idéal pour admirer les innombrables bulles qui remontent à la surface en virevoltant. Méfiez-vous toutefois des flûtes dont le pied se remplit aussi de liquide car si vous gardez le verre trop longtemps dans la main, le vin se réchauffe vite. La coupe à champagne est plus controversée: personnellement, je bois volontiers du mousseux dans un tel récipient, mais j'estime qu'ils se prêter davantage aux vins d'apéritif gouleyants qu'aux cuvées de prestige. Et j'apprécie aussi beaucoup les mousseux dans des verres un peu plus grands que la normale, par exemple des verres à vin blanc.

Le mousseux reste en général bon le lendemain de l'ouverture de la bouteille mais tout dépend de son style. Plus le cru est complexe, plus il se maintiendra longtemps à un bon niveau. Un mousseux sans prétention devrait donc être bu le jour où la bouteille est débouchée. Si vous ne souhaitez pas la terminer, vous pouvez la refermer à l'aide d'un bouchon spécial champagne et la placer au réfrigérateur ou sur votre balcon en hiver.

Un grand mousseux suisse

La maison Mauler, une entreprise de longue tradition installée à Môtiers, compte parmi les meilleurs producteurs de mousseux suisses. Sa cuvée de prestige Cuvée Louise-Edouard Mauler 2009 est une valeur sûre pour les jours de fête. Ce vin effervescent maintes fois primé dans les concours affiche des notes de coing, de miel et de compote d'abricots et pétille agréablement en bouche. Gouleyant, élégant et admirablement équilibré, il impressionne autant par sa fraîcheur que par sa complexité. Il se montre sous son meilleur jour avec un vol-au-vent ou un plat aux morilles. La fermentation en bouteille de ce Pinot noir dure 36 mois.

Prix CHF 35.-, www.mauler.ch

Pour toute question concernant le vin, n'hésitez pas à contacter Chandra Kurt: chandra@chandrakurt.com

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous www.lemenu.ch/vin