



Bulles Festives

CHAMPAGNE, MOUSSEUX,
CRÉMANT, PROSECCO & CO.

Le champagne est l'incarnation même du vin effervescent. Il existe néanmoins des concurrents sérieux bien loin de la région qui peut se targuer d'en être le berceau. Ils arborent la signature de leur domaine, sont produits selon la méthode champenoise et n'ont guère à rougir face aux plus grandes maisons. Les mousseux d'Autriche, d'Allemagne et de Suisse, les crémants français ou les proseccos italiens sont synonymes de festivité et de luxe; ils ne manquent jamais à l'appel, quelle que soit l'occasion célébrée.



Champagne (méthode champenoise, appellation protégée par la loi)

La Champagne (France) est la région du vin mousseux classique par excellence; il y est produit selon la célèbre «méthode champenoise». Dans de nombreuses autres régions, cette méthode est également appliquée, toutefois, après la décision de 1994 de la Cour européenne, seuls les produits provenant de la zone géographique Champagne peuvent arborer l'appellation «méthode champenoise». Une législation sévère régit la production du champagne, et seules trois sortes de cépages sont autorisées pour le produire: le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier.

Crémant français

Depuis le milieu des années 70, d'autres régions de France peuvent se targuer de produire des vins pétillants très prisés, les crémants. Un crémant mousse moins qu'un champagne, et la bouteille renferme seulement une pression de 3,5 bars, contre 5 voire 6 bars pour son noble pendant. L'appellation la plus connue est le Crémant de Loire, suivie du Crémant d'Alsace, souvent à base de Pinot blanc, un cépage léger et fruité. Toujours dans les bulles alternatives «made in France», on trouve le Crémant de Bourgogne, le Crémant de Bordeaux et le Crémant (dit Blanquette) de Limoux, du Languedoc.

Spumante et prosecco italiens

Tenter de goûter tous les mousseux italiens, les «Spumanti», prendrait toute une vie! Les plus réputés viennent du nord du pays, du Piémont, de Lombardie, du Trentino-Alto Adige et du Veneto. La meilleure qualité est produite à partir du Pinot noir, du Pinot gris, du Pinot blanc et du Chardonnay. Le plus populaire de ces vins italiens est incontestablement le prosecco. Très prisé, il incarne véritablement la dolce vita italienne.

Mousseux d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse

Le Sekt allemand arborant la désignation b.A. (bestimmte deutsche Anbaugebiete) – c'est-à-dire d'une parcelle spécifique – garantit qu'il s'agit d'un vin produit à partir de raisins récoltés en Allemagne, comme le très apprécié Riesling. Pour le bonheur des connaisseurs, les mousseux fermentés en bouteille et produits dans des régions spécifiques, voire les vins de glace accompagnés d'un millésime, gagnent du terrain.

En Autriche également, la règle stipule que seules des récoltes locales sont prises en compte dans la fabrication. De la grappe au produit fini, les directives sont strictes et leur respect, contrôlé en continu. La Suisse aussi propose des bulles à faire tourner la tête. Les vins mousseux proviennent des alentours de Neuchâtel, des Grisons ou du Valais. Les cépages comme le Pinot noir, le Chardonnay et le Chenin Blanc sont soumis à une prise de mousse en bouteille selon la méthode classique.



Caves Maunder - Mousseux exceptionnel, par tradition

Une vallée bucolique et paisible, un ancien monastère bénédictin où résonnent encore les chants grégoriens, de mystérieuses caves aux voûtes séculaires ... C'est dans ce décor d'exception que la famille Maunder crée depuis 1829, avec passion et dans le respect de la tradition ancestrale, ses grands vins mousseux.

Fondé au VI^e siècle par des moines initiés au secret de fabrication en Bourgogne, le monastère St-Pierre de Môtiers a représenté pendant près d'un millénaire le centre religieux de la région. Le site se caractérise par sa spiritualité, certes, mais aussi par un sens de l'hospitalité et du partage. Il a ensuite gagné en notoriété en tant que centre viticole, sous la houlette des Bénédictins.

Depuis près de deux siècles, la famille Maunder se consacre avec passion à la fabrication de vins mousseux, transmettant son savoir-faire de génération en génération. Aujourd'hui, l'arrière-petit-fils du fondateur,

Jean-Marie Maunder, est aux commandes. Sous sa direction, les Caves Maunder se développent dans un esprit de tradition et d'innovation. Entourée d'excellents œnologues, l'équipe de l'établissement entend proposer des produits de haute qualité au goût unique.

Appliquée depuis la première heure, la méthode dite «traditionnelle» nécessite des connaissances complexes et du doigté. Le rituel est immuable: sélection stricte des vignes et des raisins mûris sur les coteaux ensoleillés du lac de Neuchâtel, assemblage subtil après première fermentation, prise de mousse dans la bouteille, maturation lente dans l'obscurité à température constante et, enfin, remuage régulier des bouteilles, dégorgement puis dosage avant que les bouteilles reçoivent leurs «couleurs festives» définitives.

www.mauler.ch

MÉTHODE CHAMPENOISE

OU TRADITIONNELLE – LA FABRICATION
CLASSIQUE DES VINS MOUSSEUX

La naissance du vin

La qualité du breuvage se joue déjà sur cep: le raisin s'avère déterminant. Après la récolte, les grappes sont ensuite égrenées, c'est-à-dire que les raisins sont détachés des rafles. Ils sont pressés rapidement, mais en douceur. Le jus issu du pressurage repose alors toute une nuit pour laisser le temps aux turbidités grossières de se déposer. Ce jus transparent fraîchement obtenu est ensuite refroidi naturellement et lentement gazéifié. Les levures se nourrissent de la teneur naturelle en sucre du raisin et le transforment en alcool. Enfin, les vins sont filtrés après un bref stockage et préparés en vue du remplissage.

Fermentation et vieillissement

La deuxième fermentation a lieu dans la bouteille d'origine, après ajout de sucre et de levures (souche unicellulaire). La fermentation alcoolique est la phase décisive de l'élaboration du vin: le sucre est transformé par la levure en éthanol (qui nous rend gais!) et en dioxyde de carbone (qui fait mousser le vin). La levure peut faire fermenter le sucre jusqu'à une concentration maximale en alcool, au-delà de laquelle ses cellules meurent. Le processus de fermentation prend quelques mois mais, généralement, le vin reste stocké un peu plus longtemps en cave. C'est pendant cette maturation que se développe le bouquet typique du champagne. Plus le vin vieillit et reste cavé longtemps, plus le bouquet gagne en intensité et plus la boisson effervescente est précieuse.

Remuage

Après la maturation, il convient de débarrasser la bouteille du dépôt des cellules mortes de fermentation sans laisser échapper le précieux dioxyde de carbone du breuvage. C'est à cet effet qu'a été mis au point le remuage. En effet, si les levures n'étaient pas retirées, le vin serait trouble et ne mousserait pas. Par ailleurs, la levure l'emporterait en intensité sur le goût fruité élégant. Par le passé, le remuage était effectué à la main et nécessitait un réel savoir-faire. Un bon spécialiste parvenait à traiter jusqu'à 30 000 bouteilles par jour. Aujourd'hui, l'opération est automatisée, un logiciel informatique programme la rotation des cols de la position horizontale à la verticale, tête en bas. Les levures glissent le long du contenant et le dépôt de fermentation se rassemble sur le bouchon.

Dégorgement

Le col de la bouteille est plongé dans un bain de saumure à température négative pour congeler le vin mousseux et les levures captives tombées près du bouchon. La levure enfermée dans la glace est expulsée grâce à la pression du gaz quand la capsule-couronne est ôtée. Une petite quantité de vin est perdue dans l'opération de dégorgement, raison pour laquelle il convient de compléter le niveau dans la bouteille.

Dosage

De la liqueur d'expédition, un mélange de vin et de sucre, est ajoutée au breuvage. Cette liqueur remplace le liquide perdu avec le dépôt de fermentation. Chaque producteur en conserve jalousement sa recette secrète, vu qu'elle détermine si la cuvée sera un «brut», un «sec ou dry» ou encore un «demi-sec». Pour finir, avant d'être consommée, la bouteille est bouchée, muselée et habillée.

INNOVATION
MONDIALE

GUTMANN

/ HOTTE PLAN TRAVAIL NIVEL

- Première hotte sur plan de travail avec toute la superficie total de la plaque utilisable
- L'aspiration est réalisé par A.S.E. Technologie avec deux fentes parallèles à toutes les zones de cuisson
- La technologie des filtres est intégré dans un tiroir technique éclairé qui est extensible pour le nettoyage

- L'hauteur totale de ce système est de 150 mm (filtres et tiroir compris)
- 4 technologies de filtrage (vapeur - graisse - odeur - particule fine)
- Cuisiner serenement avec A.S.E. Technologie



L'AVENIR DE LA CUISSON
gutmann-exklusiv.de/fr