

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.
- 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



**OBRECHT
BRUT**

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

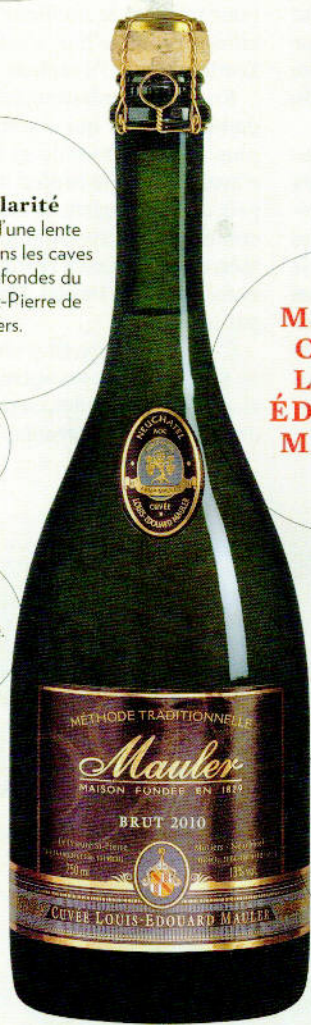
A savoir
situé à quelques encablures
de Landquart, dans les
Grisons, ce domaine
confirme si besoin était
la prédisposition de
cette région à produire
notamment des pinots noirs
de grande qualité.

Cépages
pinot noir, pinot
meunier, syrah.

Dosage
extrabrut.

Prix
Fr. 34.-.

Accord
viande blanche.



**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.

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



**DOMAINE
LA COLOMBE,
RAYMOND
PACCOT
APEX 2010**

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

Prix
Fr. 27.-.

Cépages
50% chardonnay,
50% pinot noir.

Dosage
extrabrut.

Accord
apéritif.

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 Aras, 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. |