

## Champagne

MILLÉSIME 2004 EXCEPTION (DRAPPIER)  
Champagne Drappier – 03 25 27 40 15  
Issu des trois cépages traditionnels (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), ce champagne généreux et ample comblera vos convives sur un poisson crème. Une très grande réussite.  
36 euros



## Alsace

EXCELLENCE BRUT (VIGNERONS DE PFAFFENHEIM)  
La cave de Pfaffenheim – 03 89 78 08 08  
À base de Pinot Blanc, de Chardonnay et d'Auxerrois, ce crémant élégant et aérien accompagnera parfaitement des coquilles Saint-Jacques poêlées.  
9,50 euros



## Loire

BRUT DE FRANC BLANC (COULY-DUTHEIL)  
Couly-Dutheil – 02 47 97 20 20  
Issu exclusivement de Cabernet Franc, le cépage roi de Chinon, voilà un vin puissant, parfait pour l'apéritif.  
12 euros

## Bordeaux

PERLE DE TUTIAC  
Les vignerons de Tutiac – 05 57 32 48 33  
Les vignerons de Tutiac, en côte de Bordeaux proposent un crémant gourmand vinifié à partir de sémillon et de sauvignon, simple et d'une grande fraîcheur.  
8,50 euros



## Loire

X NOIR (ACKERMAN)  
Ackerman – 02 41 53 03 10  
Ce vin atypique se remarque par sa robe rouge profonde. Issu de Chenin noir et de Pineau d'Aunis, il offre une bouche fruitée et dense. Il se mariera avec un saumon grillé ou une blanquette de veau.  
6 euros

## Provence

BAU FRIZZANT ROSÉ  
Distilleries et domaines de Provence – 04 92 75 00 58  
Elaboré à partir de Muscat de Hambourg, ce vin pétillant rosé sera un compagnon idéal pour l'apéritif, à servir très frappé, voire frappé.  
9,90 euros



# À la découverte des bulles de

Ces vins qui font pétiller nos territoires de l'Alsace à la Bourgogne,

Noël approche, et pour oublier la crise, les bulles devraient couler à flot dans nos coupes. Le champagne règnera comme d'habitude en maître. Il s'est ainsi vendu plus de 185 millions de bouteilles en France en 2010. Mais ce n'est pas la seule boisson effervescente qui ornera nos tables de fêtes. Toutes les régions viticoles produisent, et depuis longtemps pour certaines d'entre elles, des vins pétillants. Si l'origine des vins effervescents reste incertaine, une chose au moins est sûre : ce n'est pas en champagne qu'ils ont vu le jour. Trois régions s'en disputent aujourd'hui la paternité : Limoux, Gaillac et Die, avec sa célèbre clairette. Déjà, en l'an 77, Pline l'Ancien relatait dans son Histoire Naturelle son goût pour les vins de Die : «Un

seul est vraiment excellent, c'est l'Aigleucos (ancêtre de la Clairette de Die), un vin doux naturel demeurant mousseux.»

## Dom Pérignon à Limoux

De même, on retrouve des traces de la blanquette de Limoux en 1531 dans des écrits laissés par les moines de l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire, près de Limoux, qui produisaient dans leur cave un vin blanc peu habituel prenant mousse naturellement dans son flacon de verre bouché de liège. C'est d'ailleurs ce savoir-faire qui sera exporté en champagne au XVII<sup>e</sup> siècle par le plus célèbre des bénédictins. Dom Pérignon, à l'occasion d'un pèlerinage à Saint Hilaire, apprit cette technique

## Languedoc

CRÉMANT TOQUES & CLOCHERS 2007

Aimery Sieur d'Arques – 04 68 74 63 22

La cave des Sieur d'Arques de Limoux s'est adjoint les services du génial œnologue bordelais Denis Dubourdieu pour produire ce merveilleux crémant à base de chardonnay. D'une très grande finesse, ce vin appelle le homard, tout simplement rôti.

15 euros



## Rhône

SAINT PERAY BLANC BRUT (CAVE DE TAIN)

Cave de Tain l'Hermitage – 04 75 08 20 87

La coopérative de Tain l'Hermitage propose un vin effervescent issu de Marsanne et de Roussanne, doté d'un bel équilibre aromatique de pomme et de noisette. Parfait à l'apéritif.

7,60 euros



## Jura

CRÉMANT DU JURA (ROLET PÈRE & FILS)

Domaine Rolet Père & Fils – 03 84 66 00 05

Pour élaborer son crémant, le domaine a choisi d'assembler au chardonnay les cépages locaux (Savagnin et Poulsard), produisant ainsi un vin racé et vineux, qui accompagnera parfaitement une poularde à la crème.

8,50 euros

## Provence

ATMOSPHÈRE (SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE)

Saint André de Figuière – 04 94 44 70 ??

Alain Combard est passé maître dans le rosé de Provence. Il a décidé d'y mettre des bulles. Avec réussite. À base de Cinsault et de Grenache, le vin est gourmand et fruité. À marier avec vos desserts à base de fruits rouges.

16,50 euros



## Bourgogne

VOARIK (MICHEL PICARD)

Maison Michel Picard – Château de Chassagne-Montrachet – 03 80 21 98 57

Ce crémant est élaboré à partir de Pinot Noir et de Chardonnay. Une vraie réussite au nez de fruits blanc et d'acacia. Parfait sur des crustacés.

10 euros

# nos régions

en passant par la Loire et le Jura

de vinification peu orthodoxe qu'il expérimentera rapidement sur les vins de champagne à son retour à l'abbaye d'Hautvillers, près d'Épernay. Pendant de nombreux siècles, le champagne règnera en maître incontesté sur les tables de France et d'Europe. Et succès va conduire d'autres régions à surfer sur la mode des bulles. En 1826, les frères Petiot commercialise à Rully, en Saône-et-Loire, le premier vin effervescent de Bourgogne, sous le nom de «Fleur de Champagne Qualité Supérieure». Il faudra ensuite attendre le tout début du XXe siècle pour que soit produit à Riquewihr un pétillant alsacien. C'est Julien Dopff qui utilisera ainsi pour la première fois la méthode champenoise avec son «Champagne Dopff».

Bien entendu, l'appellation champagne ou la mention

«méthode champenoise» sera rapidement interdite à tous les vins produits hors de cette région. Un accord sera toutefois trouvé avec les champenois pour autoriser la dénomination «Crémant», qualificatif ancien réservé à certaines cuvées de champagne, moins dosée en alcool et à la bulle «crèmeuse».

En 1976, l'Alsace est ainsi la première région à pouvoir bénéficier de l'appellation «Crémant». On compte désormais 8 A.O.C «Crémant» en France : Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Crémant de Bourgogne, Crémant du Jura, Crémant de Limoux, Crémant de Die, Crémant du Luxembourg et Crémant de Bordeaux. Et à chacun, son propre style, ses propres cépages et sa propre personnalité. Tout ce qui fait aujourd'hui l'identité des régions et de nos terroirs.

PHILIPPE RICHARD