



« Le champagne : c'est le seul vin qui laisse la femme belle après boire »

Madame de Pompadour

Bulles sublimes

Feuilles vertes et luxuriantes. Les petites grappes de Chardonnay, étincelantes sous le soleil, s'étendent à perte de vue. Les vendanges seront exceptionnelles. Comme si les plus beaux raisins du monde s'étaient donné rendez vous sur ce petit bout de terre ! Euphorie profonde du territoire.

Le champagne, c'est une histoire, une culture, une création des étoiles, un équilibre entre le terroir et les cépages. Un morceau inégalé de l'histoire de l'homme. Compagnon dans ses victoires et ses conquêtes, consolateur dans ses inévitables chagrins. Nous ne saurons jamais ce qui rend un vin inoubliable, au delà de sa beauté intrinsèque. Peut-être la magie du moment, peut-être la personne avec qui nous partageons la bouteille, ou bien le lieu, l'ambiance...

Le champagne fut élaboré au XVIIe siècle mais l'origine du cépage remonte à l'Antiquité. Simplicité biblique : Mathusalem, Jéroboam, Nabuchodonosor, Salmanazar, Salomon, le Livre des rois, en somme.

Dom Pérignon, moine bénédictin qui vivait près d'Epernay, réussit à élaborer un vin blanc effervescent dont le prestige devra beaucoup à l'avènement du Roi Louis XIV. Apprécié des cours française et anglaise, le vin de champagne n'en resta pas moins marginal. La maîtrise imparfaite du processus de fermentation

faisait perdre une grande partie de la production. Au XIXe siècle, les négociants apportèrent des améliorations techniques telles qu'on parvint à réduire considérablement le taux de bouteilles perdues par explosion. Dès lors, le champagne entra dans l'ère industrielle. Produit et diffusé en masse, il devint un symbole universel de fête.

Et quelle diversité !

Vin de corps. Jaune paille, doré, avec des notes d'abricot ou de prunes, de miel, de pâtisserie vanillée et beurrée... le vin est riche, charpenté, puissant. Une présence qui s'impose avec passion. Ce sera un vin à dominante de Pinots noirs, jeune ou déjà mûr, partagé pour une fête ou accompagnant la cuisine du marché.

Vin d'esprit. Jaune pâle, à l'éclat translucide, aux reflets verts, les arômes sont des fleurs de jardin, odorantes mais discrètes, des fruits à pépins et des agrumes. Vifs et frais à la fois, ce sont des Blancs de Blancs ou des vins jeunes pour une soirée d'été, à l'apéritif, avec des entrées ou du poisson.

Vin de cœur. Jaune or ou rosé saumoné, le vin semble rond, harmonieux et équilibré, avec des notes de fleurs séchées, de fruits confits, de pain d'épices. Chaleureux et généreux il inspire la convivialité et le partage. Rosé ou demi-sec (un peu plus dosé), aux accents de velours, il accompagne tartes ou charlottes aux fruits rouges.

Vins de "collection" ou vieux millésimes, le vin d'âme est quant à lui rare, précieux, accompli, exceptionnel voire éternel, ses arômes atteignent des registres très particuliers, épices, nuances de vieil alcool, humus, cuir...

Le parfumeur doit considérer le champagne avec beaucoup d'humilité. Capable de reconnaître la nuance d'un citron parmi les quinze que contient sa palette, il ne travaille que sur un seul sens. Dans notre cas, les cinq sens sont à l'œuvre !



Pétillant comme une conversation spirituelle ! Ni trop frais, les papilles ont du mal à hiérarchiser les arômes, ni trop chaud, le breuvage perd de sa vivacité ! Maintenir fermement le bouchon d'une main et, de l'autre, faire tourner doucement la bouteille après l'avoir légèrement inclinée. Retenir le bouchon au dernier moment !

Le premier acte de la cérémonie démarre sur une explosion étouffée, maîtrisée, contenue. Bruissement, frémissement, frisson effervescent. Le vin crépite et croustille. Les bulles éclatent, explosent, retentissent, pouffent, grésillent, pétillent, balbutient, murmurent puis s'éteignent.

Deuxième acte. Le verre qui épouse la forme d'une tulipe est d'une grande finesse. Légèrement rafraîchi par la température du Champagne, il nous permet de toucher le vin. Les mains autour du verre le souhaitent frais comme le suggère la légère buée qui s'y forme. Le palais le trouvera au meilleur de ses qualités entre 8° et 10°. C'est sa température après une demi-heure dans un seau à glace.

Le Champagne est un grand vin. Il faut donc lui porter attention et respect et lorsqu'on le verse, ne pas vider son verre d'un trait sans préliminaire, comme on le voit faire trop souvent. Le Champagne se déguste. Et la dégustation n'est pas seulement le plaisir du palais. Il faut d'abord observer la teinte, les reflets du vin, sa couleur. Éclat soutenu ou transparence cristalline, jaunes nuancés de vert ou d'or, effervescence vive ou assagie, les nuances évoquent déjà le caractère du vin.

Troisième acte, donc. Examinons la robe. N'oublions pas de la regarder, d'admirer la nuance de son or : or pâle, or gris ou au contraire vieil or. Observons la transparence, la légèreté, la fluidité et la couleur du vin dans le verre. Évaluons la densité du jaune qui peut aller jusqu'à un blond doré, un jaune paille ou un or gris. L'œil saura apprécier et distinguera ainsi celle qu'il préfère : du brillant, de l'éclat, un aspect cristallin.

Du blanc à peine teinté de jaune au vieil or, du rose tendre au rose saumoné, lumineux, satiné, étincelant, la palette chromatique des Champagnes déploie ses

nuances dans un univers unique de subtilité. Incolore, il est sec et jeune. Jaune très clair avec des reflets verts, il est sec, jeune et de bonne acidité. Jaune paille ou jaune or, sec à maturité. Or cuivré, liquoreux à maturité. Ambré, vieux et peut-être oxydé. Pour les rosés, de saumon à rouge « fruits rouges », jeune et fruité. Nuancé jaune ou fraise, il commence à vieillir. Abricot, il est vieux.

Le Champagne n'est pas un vin « tranquille. Il y a les bulles... et les bulles changent tout. Au début, on perd ses repères. Les bulles ont cette fâcheuse tendance à s'imposer par la force, à vouloir occuper tout l'espace. Ne nous laissons pas aveugler par l'effervescence,



entrons doucement dans la magie et profitons de ses avantages.

Ces bulles que l'on ne se lasse jamais de regarder, drainent derrière elles et

amplifient avec subtilité un grand nombre d'arômes. Observer un Champagne est un plaisir indéfinissable : les trains de bulles captent le regard. S'élevant sans cesse dans le verre pour venir mourir à la surface, elles exhalant les arômes qu'elles ont su cueillir et glaner lors de leur ascension, avant de disparaître pour céder la place à d'autres. Tout est vie et relief, le vin renaît et se trouve enfin libéré. Il est heureux de

l'être et l'exprime à sa manière par ce festival subtil alliant le visuel et l'aromatique.

Il faut observer le ballet des bulles, légères, vives, généreuses et en apprécier la finesse, la régularité et la persistance. Elles sont, avec la tenue du cordon de mousse, discret ou intense, le signe d'un grand champagne.

« Ce travail du vin est un de ses charmes et c'est une hérésie de ne pas le contempler. »



Le vin bouillonne, vit, s'agite. Les bulles sont fines ou moyennes, régulières, en colonne, groupées, minuscules, délicates, légères, agitées, rapides ou lentes, nerveuses, véritable pluie d'étoiles filantes, tourbillonnantes, virevoltantes... ou encore persistantes, généreuses, vigoureuses, fin cordon de perles folles... Peu abondantes, discrètes, éparses, dispersées ou bien réparties. La mousse est crémeuse, blanche, fine, persistante, vivante, élégante, de bonne tenue.

Après la vue, le nez. Quatrième acte. La forme du verre rétrécit le développement aromatique du champagne. Atout sublime, les bulles implosent à la surface et libèrent des microbulles. Ces mini-sprays

sont plus chargés en notes aromatiques que le reste du vin.

Il faut attendre que la première effervescence soit passée. Si on met le nez trop rapidement dans son verre, on comprend vite le problème. Les bulles brassent naturellement le vin. Tourner le verre ne s'impose plus. On reste un peu dessus et, surtout, on y va par petites touches pour ne pas se laisser abuser par le gaz.

Approcher le verre du nez peut faire frémir d'impatience, mais patientons encore avant de le mettre en bouche pour y percevoir les arômes subtils de fleurs légères ou capiteuses, de fruits frais ou secs, juteux ou charnus. Passé la première effervescence, humons... lentement, longuement... et recommençons.

Les arômes sont par nature volatiles et évolutifs. On peut à tout moment les nommer et également les qualifier: fruité, floral, évolué, fin, racé... Mais, pour profiter de toute cette richesse, il faut impérativement attendre que le vin s'ouvre, en le regardant, par exemple. Une fois ouvert, le Champagne livrera au «premier nez» les impressions olfactives immédiates, puis de longs instants plus tard, c'est le «deuxième nez» qui appréciera les arômes plus profonds, plus complexes, et plus précis qui se seront révélés.

Expression florale (tilleul, violette, fleurs d'oranger, aubépine, bouquet de roses, pivoine, fleurs blanches). Expression fruitée des agrumes (citron,

pamplemousse, orange sanguine, pomelos, mandarine), des fruits jaunes (pêche, abricot), des fruits rouges (framboise, groseille, mûre, myrtille, cassis, cerise, fraise des bois) sans oublier la pomme, la pêche de vigne, la poire, la mangue, l'ananas, la goyave, la prune, le coing, le litchi.

Expression végétale (amande fraîche, herbe coupée, mousse de sous-bois, truffe, verveine, rhubarbe, tilleul)

Expression de fruits secs (noisette, raisins secs, figue sèche).

Expression gourmande (brioche, vanille, beurre frais, pain grillé, miel, pain d'épices, fruits confits, poire confite, zeste d'orange confite, caramel au beurre salé, bonbon anglais, bonbon acidulé, frangipane, pommes cuites au four).

Épices (cumin, curry muscade).

Un nez légèrement pâtissier, généreux, camphré, subtilement miellé, mentholé, ample, fumé, iodé, une pointe vanillée, exotique, épicée, anisée, une note de yuzu, des arômes de réglisse, de champignon de Paris, de noisette grillée, d'amande douce, de craie, d'herbe fraîche, de griotte, de moka, d'orgeat, de cédrat, de grattoir d'allumette, de cire d'abeille...

Et enfin, le cinquième et dernier acte. Le passage du champagne frais dans la bouche (température ambiante au dessus de 30 °C) libère des molécules que l'on n'a pas au nez. C'est en bouche que le Champagne révèle le mieux sa personnalité. Une petite gorgée que l'on conserve quelques instants dans la bouche, et un peu d'air aspiré dans le même temps pour diviser le

vin en gouttelettes et lui permettre de mieux imprégner les muqueuses. On apprécie l'acidité qui peut être excessive (vin vert, nerveux), équilibrée (vin frais, souple) ou insuffisante (vin plat, mou), le corps qui peut être lourd, puissant, suffisant, léger, les arômes de bouche dont la qualité peut être élégante, plaisante, commune, grossière, usée et dont l'intensité peut être puissante, moyenne ou faible, et les caractères plus ou moins accusés, la durée de la perception des saveurs (après que la gorgée a été avalée) qui doit être longue plutôt que courte.

La présence en bouche c'est une réalité, la concrétisation savoureuse et entière des sensations précédentes. La texture du vin donne du relief aux notes aromatiques qui se déclinent encore au fond du palais. Les bulles jouent également en faveur de la dégustation, en tant qu'exhausteur de goûts. La finesse des arômes du champagne est délicate et les nuances de saveurs souvent plus complexes à détecter que pour un vin tranquille.

Dans le palais, les perles cristallines explosent, exaltant leurs saveurs acidulées, des goûts forts et suaves, parfumés de fleurs blanches, de fruits mûrs, de bois exotiques. Véritable orchestre symphonique, qui joue des moments forts, puis lents et doux, achevés dans le calme et l'harmonie. Excitation, plénitude, calme, trois moments qui s'additionnent pour un plaisir pur.

Les saveurs évoluent dans le temps. Dans les premières secondes, l'attaque, les goûts sucrés dominent. Puis les goûts sucrés diminuent progressivement, cédant la place, impression finale, aux goûts acides puis amers.

Mais ne nous perdons pas. Echappons à la tyrannie des mots et savourons le vin de fête en toute simplicité. Attaque franche, ample, explosive, vibrante, mordante, minérale, crayeuse. Bouche acidulée, aromatique, mentholée, tannique, fruitée, tranchante, complexe, longue, fraîche, généreuse, élégante, éclatante, fraîche, enrobante. Vin, profond, gourmand, nerveux, salin, bien structuré, délicatement extravagant, intense, sapide, racé, citronné, riche, joyeux, tonique, vif, vineux, ensoleillé, solaire, acéré, fin, caressant, dense, aérien, large, velouté, suave, épicé, franc, rond, opulent, crémeux, désaltérant. Finale saline, longue, subtilement minérale, avec une belle amertume, intense, citronnée...



Revenons sur terre et admirons le vignoble. La taille s'effectuera l'hiver. La vigne débutera son développement au mois d'avril et la fleur

apparaîtra en juin ; c'est à partir de ce moment que l'on estime la date des vendanges, environ 90 à 100 jours après la pleine floraison. Les conditions météorologiques de l'été guideront la maturité et

détermineront la qualité des raisins jusqu'à la
prochaine cueillette.

Le cycle des saisons. La patience et le savoir faire des
hommes. Pour notre plus grand bonheur.