

# En piste pour la magie des bulles

**L'**ouverture d'une bouteille de champagne met en œuvre des phénomènes physico-chimiques qui stimulent nos sens.

On débouche une bouteille de champagne. Le gaz carbonique contenu dans le vin va pouvoir se libérer rapidement. Il repasse à l'état gazeux et sa détente brutale permet d'entendre le « pop » sonore caractéristique de l'opération. Premier plaisir auditif on se dit, « chic, on ouvre une bouteille de Champagne ». Lors du versement dans le verre, le vin de champagne provoque des turbulences qui emprisonnent de nombreuses bulles d'air. Le gaz carbonique sera attiré, se mélangera à ces bulles et l'ensemble formera la mousse. Elle ne dure pas longtemps mais son impact visuel et sonore stimule aussi les sens.

La magie de l'effervescence commence. Les irrégularités du verre et de petites particules contenues dans le vin fixent le gaz carbonique. Il se forme une micro cavité qui diffuse un petit train de bulles. Il y en a plusieurs et c'est fort joli à contempler.

Des yeux au nez, il n'y a qu'un simple mouvement à effectuer. À ce moment, vos 20 millions de récepteurs olfactifs vont être directement stimulés. Dès la première goutte sur le palais, ils le seront indirectement. C'est l'olfaction rétronasale et c'est une fête en soi. Elle vous permet de discerner la maturité du vin de votre flûte : pamplemousse, poire, aubépine, menthe, fraise, craie et mie de pain, pour les vins jeunes ; vanille, mirabelle, abricot, brioche, tabac et caramel, pour les vins de 4 à 8 ans ; noisette, miel, fruits confits, champignon, café et pain grillé pour la plénitude des vins de plus de 6 ans. Voilà de belles dégustations en perspective, voilà le temps d'oublier la crise.

## PRÉPAREZ VOS REPAS DE FÊTES

### AU SALON DES SAVEURS

**C**es visiteurs-là sont déjà initiés. On le voit au chariot qu'ils traînent derrière eux en sortant du métro Porte-de-Champerret ou au grand cabas accroché à leur épaule. Car on quitte rarement le salon « Saveurs des plaisirs gourmands » les mains vides. Créé en 1996, racheté il y a un an et demi par Comexpo Paris, ce salon est une véritable caverne d'Ali Baba pour les gourmands, une manne pour organiser sereinement ses dîners. Étals débordant de chocolats fins, de truffes, de champagnes ou de fruits confits, répartis sur trois halls pour 400 exposants artisans producteurs, tout est fait pour nous tenter. Eh bien, allons-y !

La vedette est bien évidemment le foie gras, sous toutes ses formes et pour tous les budgets. À commencer par le sorbet au foie gras de Fabien Foenix. Il sera chic et original sur vos tables, décliné en apéritif dans des verrines avec des miettes de pain d'épice, ou en entrée, accompagné d'une tranche de pain d'épice et de figues fraîches poêlées. Rien n'empêche de se laisser tenter par les autres spécialités maison, comme le sorbet orange cannelle, litchi-pétales de rose ou citron-basilic. Le foie gras se décline aussi sous forme d'aumônière briochée chez Barthouil, ou en crème brûlée et jus de truffe chez Grolière. Et bien sûr en terrine classique, celle au foie gras de canard entier mi-cuit au jurançon de Biraben est un vrai délice. Une halte s'impose aussi au stand Cap Sud-Ouest. Laissez-vous tenter par leur best-seller, le rôti de magret au piment d'Espelette. A congeler et ressortir pour un plat de fêtes, avec des champignons sauvages et des pâtes fraîches. Aucune préparation pour un résultat bluffant. Et vous n'êtes pas au bout des tentations, avec les chocolats du Comptoir du Cacao, le beurre à la truffe blanche de l'Échoppe des Papilles pour donner un coup d'éclat à vos plats.

PAR VALÉRIE BECV

Salon Saveurs des plaisirs gourmands, samedi et dimanche de 10h à 20h, lundi de 10h à 19h, espace Champerret, Paris 17<sup>e</sup>.

## L'ARISTOCRATIE DES CUVÉES LARMANDIER-BENIER



Michel Byai, caviste émérite de Fontainebleau, classe les champagnes de Larmandier-Benier parmi les meilleurs, parmi les plus grands. L'homme a du goût et son cœur balance entre la Cuvée Brut Premier Cru Blanc de Blancs (30 euros), issue exclusivement de raisins chardonnay et la Cuvée non dosée Terre de Vertus (36 euros). Les deux cuvées sont suffisamment festives pour commencer un repas. Pierre et Sophie Larmandier travaillent leurs vignes sans pesticides, sans engrais, sans saloperies. Et un beau jour, sans qu'ils s'en aperçoivent, leur champagne deviendra un culte. **Cave à vin, 11, rue de la Corne, 77300 Fontainebleau ; tel : 01.64.23.64.02**

## SIX ANS DE RÉFLEXION POUR DRAPPIER

Une faute d'orthographe du préposé au cadastre explique le S de la « Grande Sendrée », la cuvée que la maison Drappier ne vinifie que les grandes années. L'incendie du village d'Urville, en 1838, recouvrit de cendre la parcelle d'où proviennent les raisins. On a une dominante de cépage pinot noir (55 %, puissance aromatique), associé à du chardonnay (élégance et structure). Et le vin attend six ans sur lattes avant d'être dégorgé. En laissant du temps au temps, la maison obtient, pour ce millésime 2002, une jolie complexité qui accompagnera les plats d'un repas de Noël (45 euros départ cave) **Champagne Drappier, rue des Vignes, 10200 Urville.**

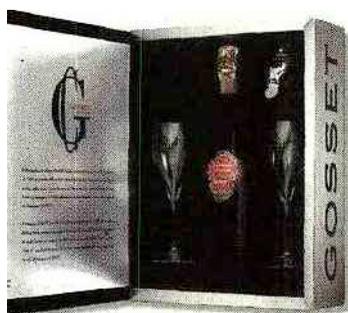


## UN TEINT DE SAUMON CHEZ BOLLINGER



Un petit coté tannique sympathique, une minéralité discrète, des fruits rouges, une finale délicieusement fumée, c'est le Bollinger Brut Rosé. C'est un rosé d'assemblage qui reçoit 5 % à 6 % de vin rouge. Les vins blancs sont soigneusement sélectionnés comme la maison en a l'habitude (62 % de pinot noir, 24 % de chardonnay et 14 % de pinot meunier).

## UN COFFRET POUR LES AMOUREUX CHEZ GOSSET



On déçoit rarement en servant un champagne de la maison Gosset. Au vrai, on ne déçoit jamais, tant l'ampleur et l'intensité de ses cuvées flattent le palais. Cette année, la maison a préparé trois coffrets présentant une partie de sa gamme. Le premier comporte une bouteille Grande Réserve, accompagnée de deux flûtes et d'un bouchon conservateur (48 euros) ; le deuxième, deux bouteilles de Grande Réserve (80 euros) et le troisième, trois bouteilles, Grande Réserve, Grand Millésime et Grand Rosé (140 euros). Pour un couple d'amoureux, il faudra choisir le premier coffret mais quelle idée d'avoir mis un bouchon conservateur ! Quand on aime, on ne compte pas. On trouve ces coffrets chez les cavistes.

Depuis « Vivre et laisser mourir », en 1973, avec Roger Moore, Bollinger est le champagne de James Bond. L'espion mythique de Sa Gracieuse Majesté n'a pas encore dégusté le brut rosé mais vous pouvez vous faire plaisir et vous prendre pour 007.

**Environ 65 euros chez les bons cavistes et chez 1855.com.**

## LA FORTUNE SOURIT AUX AUDACIEUX

Davy Dosnon, propriétaire exploitant le vignoble de son grand-père, et Simon-Charles

Lepage, juriste, ont décidé de s'associer pour créer une maison de champagne. En 2007, la maison **Dosnon & Lepage** est née. Il faut être un peu fou, certainement audacieux et passionné pour tenter une telle aventure. Les deux associés ont de l'ambition et ne conçoivent de réussir qu'en s'inspirant et qu'en appliquant le meilleur de la Champagne. Cela commence à la taille de la vigne et cela finit bien sûr dans la bouteille mais toutes les étapes ont de l'importance : la récolte, la vinification, l'élevage en barrique ou en cuve pour stimuler le caractère des vins. Trois cuvées sont aujourd'hui disponibles. La Récolte Noire, élaborée uniquement avec du Pinot Noir (environ 25 euros). Onctueuse, briochée avec des pointes de fruits du verger, elle pourra accompagner le repas. La Récolte Brute extra-brut (70 % de pinot



noir et 30 % de chardonnay) plus minérale, sera réservée à l'apéritif, voire au plat de poisson (27 euros). La Récolte Rose, élaborée avec du pinot noir, pourra servir d'apéritif ou accompagner un dessert (29 euros)

## UNE DOUCE SENSUALITÉ CHEZ ALFRED GRATIEN

Chez Alfred Gratien, on conduit la vinification en fût de chêne. Et on se garde bien de déclencher la fermentation malo-lactique, car « elle détruit des macromolécules et donc des arômes », affirme Nicolas Jaeger, le chef de cave. S'il est jeune, il connaît sa partition car son père, son grand-père et son arrière-grand-père l'ont précédé devant les fûts. Autre particularité de la maison, les champagnes millésimés sont bouchés en liège, pour favoriser une micro-oxydation excellente pour l'évolution du vin. Le champagne Alfred Gratien millésime 1999 représente le meilleur du savoir-faire de la maison. Avec 63 % de chardonnay, 20% de pinot noir et 17 % de pinot meunier, on a là une bonne structure, un nez délicat et en bouche des notes briochées sublimées par des pointes d'amande (53,90 euros chez Lafayette Gourmet et les bons cavistes).

