



Parole d'expert
Grands accords

Expérience

Le champagne redessine la carte des accords

par Olivier Poels

Parce qu'il vieillit admirablement, parce qu'il est digeste, parce qu'il présente des profils très variés selon l'assemblage et le dosage, le champagne mérite d'être redécouvert à table. *Propos recueillis par Denis Saverot*



Jean-Michel Régent

Champagnes non dosés, âgés, rosés, élevés en bois... Olivier Poels explore les pistes conduisant à de nouveaux accords.

Olivier, pour toi, le champagne doit franchir une dernière haie : s'imposer à table. Peux-tu expliquer ?

Depuis longtemps, on sort le champagne autour de l'instant, du moment de fête, de l'apéritif, des grandes occasions, des sorties, des boîtes de nuit... Mais peu à table. Or, une catégorie de champagnes cherche une autre reconnaissance : être considéré comme un vin, un vin de terroir. Ne plus être débouché pour un anniversaire, à Noël en restant cantonné à l'apéritif, bloqué à la porte du repas. Pour y parvenir, il faut installer des moments d'accords mets et champagnes, ce qui n'est pas du tout farfelu. Pour moi, le champagne est clairement un vin qui a toute sa place à table.

On parle du champagne, il serait plus juste de parler des champagnes, non ?

Naturellement, entre un Billecart-Salmon extra-brut, un Dom Pérignon, un champagne de type oxydatif signé Anselme Selosse ou même un Blanc des Millénaires millésime 1995 de Charles Heidsieck, il y a un monde de goûts et de saveurs différents. Le champagne, c'est des dizaines et des dizaines de produits. Le dosage, les assemblages, les millésimes, le vieillissement que l'on va éventuellement imposer aux bouteilles une fois en cave modifient le profil du vin. La palette gustative champenoise est incroyable et, à mon avis, insuffisamment exploitée, pas assez connue du public.

C'est-à-dire ?

Souvent, on s'entend demander au restaurant : « Mesdames et messieurs, une coupe de champagne ? ». Mais qui s'inquiète de ce que l'on va servir ? Qui demande à quel type de champagne on a affaire ? Encore une fois, entre un champagne de vigneron non dosé de Larmandier-Bernier et la grande cuvée d'une maison dosée à 7 ou 8 grammes avec un peu de vieillissement, telle une Grande Dame de Veuve Clicquot, on a deux univers de goût qui n'ont rien à voir. Chacun de ces champagnes a une vocation différente à table.

Alors peut-on préciser la typologie des champagnes ?

La famille la plus récente, celle qui fait le plus parler d'elle car à la mode, encore qu'elle ne représente que des volumes confidentiels, c'est la gamme des non dosés et des extra-bruts (moins de 6 grammes de sucre par litre). Ces vins expriment une tension, une vivacité très recherchées. Deux facteurs les favorisent. La maturité accrue de la vendange et un meilleur travail dans la vigne permettent de récolter des raisins qui n'ont plus besoin de dosage important. Il y a aussi une recherche de pureté, impulsée par beaucoup de jeunes vignerons qui ont ce goût d'un champagne plus ciselé, plus citronné, plus droit, moins enrobé. Ils ont contraint les grandes maisons à élaborer ce type de produit, à l'image de Billecart-Salmon, Philipponnat ou Laurent-Perrier qui fut un des précurseurs.

La deuxième catégorie, les champagnes que l'on pourrait appeler consensuels, est portée par les grandes marques, qui ont besoin de proposer un goût de cham- ●●●





Avec ses niveaux d'alcool mesurés, le champagne est le plus digeste des vins. Il s'accorde magnifiquement avec la cuisine contemporaine, plus moderne et épurée, ici une assiette de saint-jacques et foie gras cuits sous la paille signée Philippe Mille, aux Crayères, à Reims.

Photos : Jean-Charles Günter

**Accord n°1 Charles Heidsieck 1995
et saint-jacques et foie gras**

**La patine du temps,
ce plaisir irremplaçable**



Les champagnes vieillissent admirablement après dégorgement. La dégustation de très vieilles cuvées (parfois plus de 50 ans) démontre que, lorsque les vins ont été parfaitement conservés, ils n'ont pratiquement aucune limite de temps. Difficiles à trouver dans le commerce, il ne faut donc pas hésiter à faire vieillir ses champagnes comme on le fait pour des vins tranquilles.

Notre accord :

**Blanc des Millénaires 1995
de Charles Heidsieck et saint-jacques
et foie gras cuits sous la paille**

Près de 30 ans et toujours dans une forme remarquable. Ce blanc des Millénaires poursuit sa carrière avec brio et ses notes légèrement crémeuses, avec une touche de sous-bois et de beurre mûré ouvrent la porte à une belle série d'accords. La saint-jacques est ici habilement cuite avec du foie gras. Ce dernier inséré dans le mollusque lui apporte de la rondeur.

**Si vous n'avez pas de saint-jacques :
un bar au beurre blanc**



●●● pagne qui plaise à Hong Kong, New York, Paris et ailleurs. Les maisons recherchent ici quelque chose de plus rond, de plus consensuel et immédiat. Attention, l'erreur serait de regarder cela avec mépris, car beaucoup de gens aiment ça. Décréter : « Vous aimez le goût "Dom Pé", vous n'avez rien compris », c'est ridicule. Pour ma part, j'aime beaucoup Dom Pérignon. Oui, Dom Pérignon exprime un goût, un goût remarquable, avec cette signature forte marquée par les fameuses notes de réduction toastées ici très maîtrisées. Alors il ne faut pas boudier son plaisir non plus, tomber dans l'extrémisme. Dans cette famille, on peut aussi ranger Comtes de Champagne de Taittinger ou Krug. Chacun a une caractéristique un peu différente mais l'approche "signature" est assumée.

**« La bulle
et le sucre
sont deux
puissants
anti-oxydants »**

Et les autres catégories ?

Après vient l'univers des vieux champagnes. Cet univers me passionne car on oublie que les champagnes sont aussi là pour vieillir. Et quand je dis vieillir, pour moi c'est dix, vingt, trente voire quarante ans. N'oublions pas que la bulle et le sucre de la liqueur de dosage sont deux anti-oxydants qui permettent au champagne de mieux vieillir que bien des vins blancs tranquilles. Il ne faut donc pas hésiter à faire vieillir le champagne, et je parle ici d'un vieillissement après dégorgement.

Ce vieillissement ne doit pas être confondu avec le temps que le champagne peut passer sur lattes, longtemps avant d'être dégorgé, ce que font la plupart des grandes maisons avec leurs cuvées "Collection", "Cénothèque"... Conduit après dégorgement, le vieillissement ne donne pas les mêmes familles d'arômes.

**Peux-tu compléter ta série des familles
de champagne ?**

Vient ensuite l'univers des champagnes dits de vigneron. Ils cherchent à se distinguer des grandes maisons d'un point de vue gustatif, la mode étant aujourd'hui à l'élevage sous bois. Il s'agit d'un marqueur récent. Beaucoup de champagnes de vigneron sont travaillés en élevage sous bois avec des types un peu oxydatifs. On parle ici des élèves d'Anselme Selosse qui a emmené ce style, par exemple Agrapart, Françoise Bedel, Égly-Ouriet, Franck Pascal, Bérèche, Benoît Lahaye, Pierre Péters. Toute une génération de vigneron est entrée dans la dimension vin du champagne, ils l'affirment. On voit poindre une "bourgognisation" de leurs cuvées : le parcellaire est revendiqué dans sa plus petite expression, le nombre de cuvées augmente.

Et les champagnes rosés ? Tu n'en parles pas ?

Si bien sûr, c'est la dernière catégorie. Quand le temps les patine un peu, les champagnes rosés deviennent d'admirables champagnes de table. En réservant le champagne rosé pour l'apéritif, on passe souvent à côté. Nous avons là affaire à des champagnes d'accord, notamment quand ils vieillissent.

Longtemps ignoré, le dosage est de plus en plus discuté, critiqué. Quel est ton avis ?

Je reste un défenseur du dosage en Champagne. Pour moi, le dosage a toujours fait partie et fait encore partie intégrante d'une bouteille de champagne. Attention, point trop n'en faut non plus. Il ne s'agit pas de défendre ici les champagnes dosés à 12 grammes. Mais le dosage est une constituante majeure de la saveur du champagne, de son équilibre. Certains sommeliers branchés, new yorkais ou parisiens d'ailleurs, défendent aujourd'hui des champagnes tendus comme des arcs, ciselés, avec parfois une austérité très marquée. Il s'agit d'une mode probablement trop intellectuelle. Face à certains de ces vins, il faut parfois se convaincre soi-même que c'est bon. Personnellement, j'ai envie de plaisir. Et le plaisir, la jouissance, elle ne m'est pas apportée par un champagne aussi acide qu'un jus de citron, dans lequel on confond minéralité, acidité, droiture, pureté qui s'additionnent... On a l'impression d'être entraîné dans un concours du champagne le plus effilé.

Quel profil de bulles défends-tu ?

Pas cette voie. Pour moi, le champagne a besoin d'un peu de confort, c'est un vin de plaisir, d'autant que le dosage permet le vieillissement. On voit que la plupart de ces champagnes non dosés vieillissent mal, il ne faut pas traîner pour les boire. Prenez le Brut Zéro de Drappier, il est délicieux quand il sort, mais il n'a pas vocation à être oublié dans la cave.

Que lui manque-t-il ?

Ces champagnes ne prennent pas de complexité. Le sucre est un anti-oxydant qui, dans le champagne, va apporter de la complexité au vieillissement. J'ai eu l'occasion, notamment chez les frères Chiquet, chez Jacquesson, de faire des essais très instructifs : nous partions d'un dosage zéro puis allions jusqu'à 3 ou 4 grammes de dosage par litre. Eh bien, nous avons systématiquement vérifié que le meilleur n'était presque jamais le zéro dosage. Il y a un point de bascule qui s'impose à un gramme, 2 grammes, 3 grammes selon les cuvées. Ce sucre est nécessaire. L'idée de dire : « *On n'en met pas parce que c'est plus pur* », c'est un peu comme le vin "nature", cela devient du dogmatisme et je n'aime pas le dogmatisme.

L'évolution de la cuisine, plus légère, plus végétale aussi, ouvre des portes pour le champagne à table, non ?

La cuisine, comme le champagne, a beaucoup évolué. On ne dose plus comme on a dosé et on ne mange plus aussi lourd qu'au temps d'Escoffier. Il y a bien un petit phénomène de mode autour du pâté en croûte, du lièvre à la royale et du vol-au-vent qui reviennent sur les cartes, mais dans des versions allégées. On n'est plus capable de faire un repas comme on en faisait au début du XX^e siècle. L'arrivée du végétal dans la cuisine, perceptible depuis une vingtaine d'années, change aussi la donne. Ce mouvement va se renforcer, on sait très bien



Chef des Crayères depuis 2010, Philippe Mille signe ici quatre plats somptueux taillés pour le champagne.

Philippe Mille Aux Crayères, à Reims, le classicisme réinventé

Arrivé aux fourneaux des Crayères en 2009, Philippe Mille s'est approprié le terroir de la Champagne. Ce Meilleur ouvrier de France, rompu à l'exercice des accords mets et vins, propose une cuisine de haute précision qui associe sagement le meilleur du classicisme et une touche d'interprétation personnelle, toujours judicieuse. Plus affûté que jamais, il a profité des fermetures du confinement pour pousser plus loin encore sa réflexion, le résultat est dans les assiettes. Du grand art !

que la viande n'est pas l'avenir de la cuisine. Les influences asiatiques aussi ont apporté à notre cuisine. Et cette cuisine, telle que la pratique, par exemple, Alain Passard à *L'Arpège* ou encore William Ledeur et ses influences asiatiques à *Ze Kitchen Galerie*, se marie magnifiquement avec le champagne, bien mieux qu'avec certains blancs et, évidemment, les rouges. Aux Crayères, à Reims, le chef Philippe Mille cultive un classicisme très épuré. Dans un style très créatif, le voisin Arnaud Lallemand, à *L'Assiette Champenoise*, propose aussi une cuisine digeste, légère et lisible, proche du produit. Toutes ces cuisines fonctionnent très bien avec le champagne, notamment le végétal. ●●●

●●● Pourtant, n'a-t-on pas longtemps dit que les légumes s'accordaient mal avec le vin ?

Les légumes sont compliqués à combiner avec beaucoup de vins, notamment les rouges. Quand je fais un repas chez Alain Passard, j'ai beaucoup de mal à boire du vin rouge, je choisis toujours du blanc ou du champagne. Le champagne a cette force, surtout ces champagnes sur l'austérité, plutôt droits. Ceux de Coessens, Yann Alexandre ou Gosset se marient très bien avec un certain nombre de propositions végétales jusque-là considérées comme difficiles à associer.

On salive... Quoi par exemple ?

Par son effervescence, par son acidité et son côté aérien, le champagne fonctionne avec un certain nombre de plats. Prenons, par exemple, l'association d'asperges et de parmesan, on pourra leur associer une belle cuvée de chez Leclerc Briant au profil droit et à l'oxydation très bien gérée. En été, laissez tiédir quelques tomates au four avec un filet d'huile d'olive au fruité mûr, je vous garantis qu'avec un rosé de Lenoble, l'accord n'a rien d'incongru !

Et l'univers de la mer ?

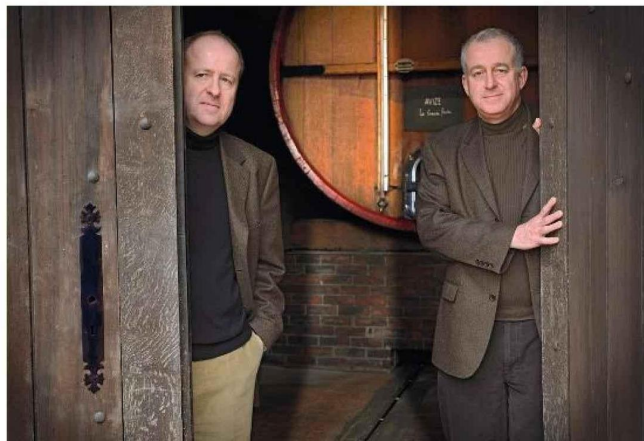
La mer et le champagne ont énormément de choses à se raconter, les blancs de blancs en tête. De l'huître au homard



Toujours délicates à accorder avec le vin, tomates et asperges sont magnifiées par certains champagnes.



Shutterstock



Les frères Chiquet, de la maison Jacquesson : leurs champagnes finement dosés sont taillés pour les grands accords à table.

en passant par le turbot, il y a matière à marier les champagnes avec des effets exceptionnels. Avec l'iode des huîtres (je préfère le charnu des numéros 2), un blanc de blancs très ciselé pour le coup fera merveille.

Avec le homard, on choisira un champagne plus puissant, plus rond, avec un dosage un peu affirmé, par exemple les cuvées de Charles Heidsieck qui sont assumées comme étant assez dosées. Ces champagnes d'ailleurs se comportent souvent mieux à table qu'en dégustation pure. Quant à la finesse d'une langoustine, elle s'épanouira avec la délicatesse d'un Amour de Deutz alors qu'un bar ou une daurade ouvriront la voie à un Ayala. Mais n'oublions pas non plus la viande, y compris rouge, comme le pigeon. On peut leur opposer des cuvées plus marquées pinot noir, comme Bollinger.

Selon toi, déguster à l'aveugle pénalise certains champagnes faits pour la table ?

La pure dégustation à l'aveugle est toujours une mise en perspective d'un vin par rapport à un autre, celui qui est devant, celui qui arrive derrière. Ou un ou deux devant et un ou deux derrière. Quand on goûte 50 champagnes dans une demi-journée, le rythme et surtout l'ordre de service de ces champagnes va en avantager certains et en pénaliser d'autres. Quand on en goûte beaucoup, on a envie de fraîcheur. Et ce sont les champagnes les plus tendus, qui donnent l'impression d'être les plus cristallins, les plus purs qui vont mieux s'en sortir. Alors que le champagne un peu plus dosé, plus confortable, va apparaître plus pataud. On peut dans ces cas-là, et cela a pu m'arriver, mal les noter.

C'est bien dommage car ces champagnes n'ont pas vocation à finir crachés dans une salle de dégustation de La RVF ! Leur vocation est d'être servis notamment à table. Et ce qui peut apparaître comme une petite faiblesse lors de la dégustation devient un avantage lorsqu'on retrouve le même champagne à table. Si je prends un pavé de turbot, que je l'agrémenterai d'une sauce hollandaise ou même d'une sauce crémée avec des coques, des moules, ce plat aura besoin d'un champagne ●●●

●●● un peu plus confortable, comme Pol Roger sait les produire. Si l'on choisit le champagne plus tendu, sans dosage, il va se retrouver comme étriqué, il ne saura pas rencontrer notre turbot.

De la même façon, une belle volaille a besoin d'un champagne mûr, plein, avec éventuellement un peu de dosage assumé. Une poularde avec un champagne Charles Heidsieck, c'est l'accord parfait.

Revenons sur les deux vieillissements du champagne, sur lattes et puis après dégorgement. Quelle différence ?

En faisant vieillir des champagnes en bouteille après leur dégorgement, on entre dans la création d'une complexité de saveurs qui n'existait pas avant : le côté brioché, les notes de sous-bois, de fruits secs, d'épices... Ces notes de vieillissement très complexes que l'on retrouve dans certains vins blancs comme les meursaults, on ne les obtient qu'après le dégorgement. Bien des gens boivent du champagne sans être au courant de ça, c'est dommage.

Je me souviens d'une discussion avec Frédéric Rouzaud, le propriétaire de la maison Roederer, au moment de la sortie du 2002 de Cristal. Je l'avais trouvé admirable, mais beaucoup trop jeune pour être bu. C'était comme si nous buvions aujourd'hui un meursault 1^{er} cru Perrières 2019 : potentiellement grandiose, mais pas prêt. J'ai gardé en cave ce Cristal 2002 et c'est seulement aujourd'hui qu'il commence à me sembler grandiose. On pourrait appliquer cela au 2008. Bien sûr, on ne peut pas en vouloir aux maisons : il arrive un moment où il faut sortir le vin, le mettre sur le marché. J'ai la chance d'avoir une cave avec un peu de rotation, ce qui me permet de garder quatre, cinq, six mois voire un an des bruts sans année avant de les boire. La complexité qu'ils prennent après le dégorgement est sans égale.

Complexe à accorder avec des vins rouges, la cuisine végétale du chef Alain Passard s'accorde à merveille avec le champagne.



AFP / V. Hache

Accord n°2 **Laurent-Perrier Ultra Brut et vitrail de langoustines** **Sucrosité de la langoustine et non dosé : l'accord parfait**



Les champagnes "brut nature" ou non dosés offrent un bon support à de nombreuses associations mets et vins. Leur tension, leur finale ciselée et leur saveur souvent iodée les prédestinent à des accords à base de produits de la mer ou de légumes. À l'apéritif, ils aiguissent les papilles et préparent le palais pour les agapes.

Notre accord : **Laurent-Perrier Ultra Brut et vitrail de langoustines marinées au verjus**

Ce plat est un grand classique de la maison et le chef Philippe Mille l'a fait évoluer par touches au fil du temps. Jeu de texture, entre le croquant de la tuile et la douceur du tartare de langoustine (légèrement sucré), jeu de saveurs que le verjus vient équilibrer avec sa belle tonicité. Le champagne non dosé est à la fête avec ces embruns et l'iode qui guident le plat. Il ressort une évidence dans cet accord qui met en valeur la bouteille de Laurent-Perrier et ce plat remarquable.

Accord facile et rapide : **tartare de langoustines au citron vert et huile d'olive**



La mention des dates de dégorgement sur les étiquettes est donc une bonne chose ?

C'est très important. Il y a plusieurs années, je me souviens de discussions avec des chefs de cave qui refusaient de mentionner la date de dégorgement sur leurs bouteilles. « Mais non, ça ne sert à rien, le public ne comprend pas. Certains vont consi- ●●●

Accord n°3 **Champagne Roger Coulon 2012 et saint-pierre de ligne**
Jouez avec un grand champagne élevé en bois



Une catégorie de champagnes que l'on retrouve plus souvent chez les vigneron et qui rencontre un succès grandissant auprès de la sommellerie. Il faut dire que la complexité apportée par l'oxydation ménagée de l'élevage des vins en fûts de chêne est intéressante pour réaliser des accords. Ces champagnes sont à privilégier à table (et non à l'apéritif), car leur registre de saveurs mérite la confrontation avec un plat.

Notre accord : Blanc de noirs brut nature 2012 de Roger Coulon et saint-pierre de ligne cuit sur une douelle, caviar et sucs de champagne

Clin d'œil à l'élevage en fûts, la cuisson du saint-pierre sur une douelle de fût champenois confère à ce plat beaucoup de cohérence. Le poisson est absolument fondant, rehaussé d'une note marine avec son habit de caviar. L'accord est superbe, car le plat permet au vin de développer toute la gamme complexe de ses arômes. La puissance du pinot noir et du meunier n'écrase en rien le poisson et les notes marines dansent dans une finale de bouche saline.

Accord facile et rapide :
saint-pierre cuit doucement au four,
sauce crémée aux coques



Crustacés, coquillages, l'univers de la mer offre des accords majeurs avec le champagne.

«...dérer cela comme une sorte de date de péremption, ça ne peut que nous porter préjudice... », disaient-ils. Eh bien, ils avaient tort. Ces informations apparaissent aujourd'hui sous forme de QR Code ou bien écrites en toutes lettres et tout le monde va être obligé d'y venir. En tant que consommateur, je veux de la transparence, je veux savoir quand ce vin a été dégorgé. Il ne faut pas prendre les gens pour des idiots. Si je vais acheter deux bouteilles de champagne d'une marque X à deux endroits différents, j'ai le droit de savoir si l'un est une base 2008 et l'autre une base 2014, car cela en fait deux vins différents. Si c'est une base 2008 et qu'il a été bien conservé, ça m'intéresse : j'aurai affaire à un champagne plus posé, avec une complexité très intéressante en cuisine. Je ne le mettrai pas sur le même plat qu'une base 2014.

On doit donc cette information aux consommateurs et surtout aux amateurs. Si l'on veut vraiment faire rentrer le champagne dans les caves de grands amateurs, et cela commence à être le cas, si l'on veut que le champagne soit considéré comme un grand vin, il faut donner ces informations. C'est indispensable. Rendons d'ailleurs hommage à Bruno Paillard qui défend cela depuis bien longtemps. Il avait tout compris.

Et la "bourgognisation" de la Champagne dont tu parlais, quels sont ses dangers ?

Le champagne est en quête de respectabilité. Il veut se faire reconnaître comme autre chose qu'un produit certes haut de gamme, de luxe, bien fait mais qui, dans la conscience collective, n'a pas d'âme et surtout n'a pas de terroir. Or, c'est aujourd'hui le terroir qui fait la légende des grands vins. Pendant des années, la Champagne a mis son terroir de côté. On n'allait jamais visiter les vignes, il ne valait d'ailleurs mieux pas vu la nature des engrais utilisés à l'époque. On avait juste le droit de visiter le site de production et de discuter des heures avec le chef de cave de ses assemblages.

Un certain nombre de vigneron, au premier rang desquels Anselme Selosse, ont commencé à s'émouvoir de cette situation, expliquant qu'eux aussi avaient un terroir. ●●●

●●● Qu'ils savaient travailler leurs vignes, qu'ils pouvaient être en bio, en biodynamie, qu'il n'y avait pas de raison que la Champagne soit cantonnée à des histoires d'assemblages, avec des étiquettes opaques qui n'expliquaient pas tout ce qui se trouvait dans la bouteille.

« Les grands assemblages sont l'essence de la Champagne »

Ils ont identifié des lieux ayant des singularités, des personnalités et ils se sont mis en tête de les exprimer au travers de cuvées dédiées. Je trouve cela louable, d'autant qu'ils ont forcé les maisons à s'intéresser elles aussi à leurs terroirs, à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour qu'ils s'expriment mieux. Mais dans ce domaine comme dans d'autres, le mieux est l'ennemi du bien. Je constate une petite dérive aujourd'hui. À force de vouloir "bourgonniser" la Champagne en multipliant les cuvées, les sous-cuvées, les parcelles, les ceci et les cela, l'amateur va y perdre son latin.

Naturellement, tout le monde entrevoit les visées commerciales derrière cette évolution. Aujourd'hui, qui n'a pas son clos ou sa microparcelle, dont les vins sont vendus à des prix souvent stratosphériques, a l'impression de ne pas être en phase. Soyons honnêtes : cela peut être très bon mais cela ne vaut jamais les prix que ça coûte. Ça fait du buzz, ça amuse les collectionneurs qui les mettent dans leurs caves, mais cela ne présente pas un intérêt majeur pour la Champagne.

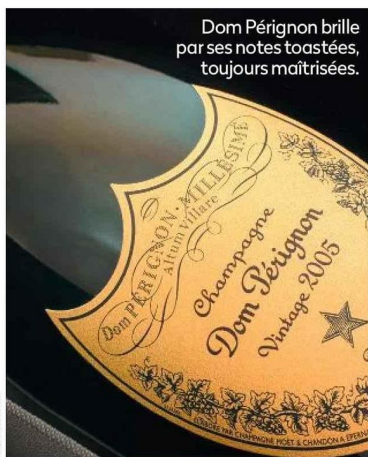
Et puis la richesse de l'assemblage doit être préservée. Lorsqu'un champagne est bien assemblé, la cuvée finale est toujours meilleure que chacun des éléments qui la composent.

Voilà l'art du grand assemblage, qui, en Champagne, est sublimé par la profondeur des millésimes.

La complexité de l'assemblage de la Grande Cuvée de Krug, qui peut contenir jusqu'à 90 vins, est souvent plus grande que celle de la cuvée millésimée, qui n'exprime qu'une partition réduite. À force de vouloir isoler et faire des cuvées spéciales, en enlevant un certain nombre de vins, on risque de déshabiller les grands assemblages, qui sont l'essence de la Champagne, les

cuvées les plus absolues, les plus abouties, reflets complexes d'un savoir-faire unique et de nombreux terroirs.

Très courageusement, certaines maisons ont au contraire réduit leur gamme pour se concentrer sur leur pièce maîtresse. C'est par exemple le cas de Jacquesson. Quand je vois des vigneronns sortir des cuvées de 2 000, 3 000, 5 000 bouteilles, vendues en général à prix d'or, je ne suis pas certain que ce soit vers ça que la Champagne doit aller. D'autant que l'on peut s'amuser à trouver des différences entre chacune d'entre elles, mais qui restent à la marge.



Dom Pérignon brille par ses notes toastées, toujours maîtrisées.

Shutterstock

Accord n°4 Dom Ruinart rosé 2004 et homard enrobé de ses sucs
Le charme particulier des bulles rosées



Sil est une catégorie de champagnes taillés pour la table, c'est celle des rosés, surtout lorsqu'une légère évolution apparaît. La présence plus ou moins importante de vin rouge guidera l'accord. Sur les cuvées les plus "vineuses", on peut se tourner vers une viande comme le pigeon ou le canard.

Notre accord : Dom Ruinart rosé 2004 et homard enrobé de ses sucs

Voilà ici un "accord de couleur" qui s'impose comme une évidence. Le homard possède une chair intense et ferme à la fois, avec une grande persistance de saveurs renforcée ici par les sucs réduits. Dom Ruinart rosé, à l'ampleur impressionnante, est à la fête, il fait jeu égal avec le plat et se fait plus aérien, semblant même gagner en tension.

Si vous n'avez pas de homard : un filet de rouget grillé



Le champagne, c'est aussi un vin digeste et très peu calorique, non ?

C'est aujourd'hui un très gros avantage. Quand le réchauffement climatique fait exploser les degrés d'alcool de la plupart des vins, en blanc comme en rouge, la Champagne arrive pour l'instant à préserver des équilibres très favorables. On ne trouve pas de champagnes à 15° sur le marché ! Tous les champagnes évoluent entre 12° et 13°. Les accords avec une cuisine moderne, digeste et épurée s'en trouvent sublimés. ●