



Voici quelques petits conseils pratiques pour apprécier le **Champagne en tant que vin**.

- Tout d'abord, il faut choisir des champagnes dignes de ce nom. Les champagnes de grande consommation que l'on trouve en supermarché ont pour vertu essentielle de pétiller. Ils ne sont pas vraiment fait pour sentir quelque chose : ils apportent de la convivialité ou même une note d'élégance à un apéritif mais ils ne peuvent tenir le rôle d'un vin. Les **champagnes de vigneron** seront en revanche bien plus intéressants.
- Ensuite, il faut bien avouer que les conditions de dégustation du champagne ne sont pas toujours favorables : à l'apéritif, on se retrouve, tout le monde discute, on ne fait attention à rien, on mange des petites choses qui envahissent la bouche de sensations contradictoires... Les verres employés ne sont pas toujours bien adaptés à une bonne dégustation (flutes droites ou évasées) et trop remplis. L'idéal pour apprécier le champagne en tant que vin reste le champagne à table. Le champagne est un **grand vin de gastronomie**.
- Sur la dégustation proprement dite, la différence par rapport à un vin tranquille, c'est qu'il y a des bulles... et les bulles ça change tout : au début, on perd tous ses repères habituels. Les bulles ont cette fâcheuse tendance à s'imposer par la force, à vouloir occuper tout l'espace. C'est encore plus vrai dans les crémants où l'effervescence est souvent beaucoup trop forte et plus grossière. Dans les champagnes, elle est généralement beaucoup **mieux maîtrisée**.
- Règle de base : Il ne faut pas se laisser aveugler par l'effervescence et profiter de ses avantages.
- **Le nez** : Il faut bien attendre que la première effervescence soit passée. Si on met le nez trop rapidement dans son verre, on comprend vite le problème. Ensuite, sachant que les bulles effectuent un brassage naturel du vin, il y a moins besoin de faire tourner le vin dans le verre. Il a moins besoin de mettre son nez « dans » le verre, on reste un peu dessus et, surtout au début, il faut y aller par petites touches. Sinon, le gaz reprend le dessus.

- On peut **faire tourner le vin dans son verre** mais, de la même façon, il faut attendre un peu pour que le gros de l'effervescence nouvellement générée soit retombée avant d'aller profiter des véritables arômes.
- **La bouche** : Toujours à cause des bulles, il est primordial de ne prendre qu'une petite quantité et il ne faut pas trop jouer avec le vin dans les premières secondes. Il ne faut pas faire entrer autant d'air qu'avec les vins tranquilles (car sinon on peut se retrouver avec la bouche comme une pastèque).
- Après quelques secondes, on peut travailler le vin, mais gentiment. Les arômes ressortent bien en général en bouche, ils ressortent souvent mieux que dans les vins tranquilles (**les bulles sont de formidables exhausteurs de goût**) mais les familles d'arômes sont plus proches entre elles, les nuances sont plus délicates. Par exemple, pour les fruits rouges (que l'on trouve souvent dans les champagnes à base de pinot noir), il ne faut pas attendre les mêmes fruits rouges que dans un gamay ou un merlot par exemple, du moins pas ce côté parfois obstructif (on sent « surtout » les fruits rouges) ; non, d'une part ce sont plutôt des petits fruits rouges et, d'autre part, ils sont beaucoup plus mêlés avec les autres arômes que dans un vin rouge classique.
- **On trouve de nombreux arômes dans les champagnes** : les fruits secs (noisette, amande), les agrumes et les fruits blancs, les fruits jaunes voire exotiques, les notes florales (fleurs blanches plutôt délicates) et tout ce qui est du domaine du brioché, pain grillé et les notes beurrées. Il y en a beaucoup d'autres, surtout dans les champagnes de plus de 10 ans. Mais tous ces arômes sont fondus entre eux... c'est cela qui fait l'harmonie des bons champagnes.
- Ensuite, il faut pratiquer... essayer des champagnes différents et surtout les déguster à table. **Le champagne a l'avantage d'aller sur de nombreux plats** : tous les produits de la mer, les viandes blanches, les volailles, les fromages. Il est souvent le seul à sortir honorablement de situations difficiles. Il n'y a que le sucre qui le gêne : donc pas de champagne sur les plats sucrés-salés et bien entendu pas de champagne au dessert (c'est un « massacre » ... sauf si vous prenez un champagne demi-sec).