



INTERVIEW
DÉCOUVERTE

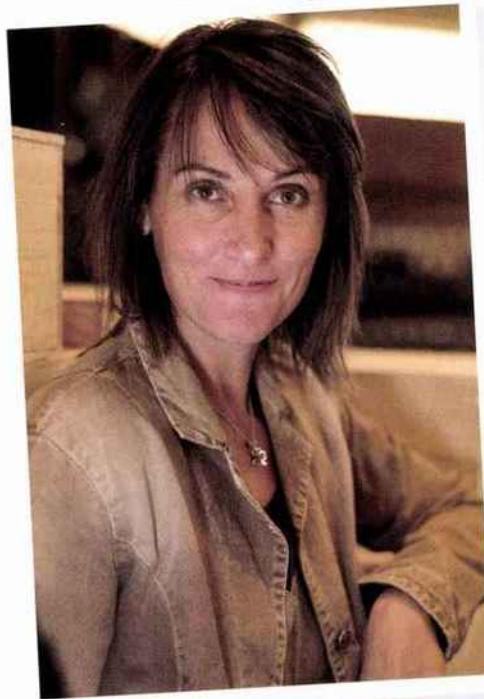
**ZOOM SUR
LES PÉTILLANTS**

Des bulles de légèreté



Pour un dîner savouré longuement sous la tonnelle ou l'happy hour du jeudi soir en terrasse, les vins pétillants nous ouvrent l'appétit et se prêtent à toutes les fêtes.
Par Carole Revol

Depuis que le vénitien spritz a envahi les terrasses de nos cafés, les lignes bougent. Ça pétille dans les vignobles ! D'ailleurs, chaque région viticole a le sien. Tous sont des vins simples, fruités et proposés à des prix abordables. Ils se prêtent donc « par nature » à nos rêveries de l'été, car ils créent, comme le dit joliment notre experte Virginie Morvan, « un temps suspendu ». Suivez ses conseils pour trouver celui qui vous ressemble. Car en rayons, devant l'offre pléthorique, tous nos repères sont bousculés.



NOTRE EXPERTE

Virginie Morvan

Directrice de la sélection et des achats pour le caviste Lavinia, Meilleure sommelière d'Île-de-France 2001.

les bulles. Ensuite, le vin est entreposé sur des lattes, pour qu'il se « nourrisse » des lies (dépôts) de fermentation. À partir de là, la pratique diffère. Selon la méthode traditionnelle, le vin est « remué » pour concentrer le dépôt près du bouchon, puis dégorgé. Pour compenser la perte de liquide, on rajoute une liqueur avant la mise en bouteille. Avec la méthode ancestrale, aucune liqueur n'est ajoutée :

— **Qu'est-ce qu'un vin effervescent ?**

Virginie Morvan. Un vin avec des bulles ! En France, il est principalement élaboré selon deux méthodes, traditionnelle ou ancestrale. Le prestigieux champagne est élaboré selon la méthode traditionnelle. C'est aussi le cas des créments, du vouvray ou même du cava en Espagne. En revanche, la blanquette de Limoux, la clairette de Die ou le cerdon répondent à la méthode ancestrale.

— **Qu'est-ce qui distingue la méthode d'élaboration traditionnelle de l'ancestrale ?**

V. M. Les deux bénéficient d'une seconde fermentation en bouteille, par l'ajout de liqueur et levures. Le sucre se transforme en alcool et cela produit du gaz carbonique : on emprisonne

on laisse fermenter le raisin naturellement. Ces vins sont mis en bouteilles bien avant la fin de la fermentation, et gardent leur dépôt, qui transmet au vin ses arômes particuliers. Les pétillants naturels, ou Pet Nat, très en vogue, sont élaborés ainsi.

— **Comment expliquez-vous cet engouement pour les pétillants naturels ?**

V. M. Rien n'est ajouté dans un pétillant naturel, comme pour le vin nature. On stoppe la fermentation alcoolique par le froid, puis dès que la température remonte, les levures finissent de « manger » le sucre, dégageant du gaz carbonique à l'origine des bulles. Ce sont donc des vins frais et naturellement peu alcoolisés, qui expriment un terroir. Bref, des vins « découverte » aux étiquettes originales qui peuvent laisser perplexes.



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO



Le succès du prosecco

SACHEZ QUE...

Avec le spritz, l'Italien Campari a fait d'une pierre deux coups en 2003 : il relance l'Apérol et le spritz, et fait exploser le prosecco, ingrédient indispensable de la recette. Le spritz est aujourd'hui le 10^e cocktail le plus vendu au monde : un classique !

Pour 1 cocktail : dans un grand verre à vin, rempli aux trois quarts de glaçons, versez 3 cl de prosecco, ajoutez 2 cl d'Apérol ou de Campari et complétez de tonic (Schweppes®), mélangez et plongez 1 tranche fine d'orange.



EN PRATIQUE

Comptez une demi-bouteille par personne pour une dégustation simple, comme un dîner en petit comité. Un peu plus dans un cadre festif, notamment si vous prévoyez de composer des cocktails.

Pour le service, choisissez entre la traditionnelle flûte et le verre à vin, car si la flûte préserve la bulle, le verre à dégustation révèle davantage les arômes du vin.

Les bulles sont sensibles à l'oxydation : « chaque fois que vous ouvrirez la bouteille, vous diminuerez leur persistance dans le verre... mais vous gagnerez en arômes ! » prévient Virginie Morvan. Un bouchon stoppeur vous permettra de garder une bouteille entamée 3 jours au réfrigérateur.

— Comment s'y retrouver en rayon ?

V. M. Demandez conseil aux cavistes ! Car si les appellations sont liées à un terroir (crémant d'Alsace...) et possèdent une identité forte perçue comme un « premier indicateur gustatif », il n'en va pas de même pour les pétillants naturels. Sur les étiquettes de ces vins, figurent un paysage, le nom de la cuvée ou du vigneron, parfois même le seul terme Pet Nat, associé au label « Vin de France ». Pas d'indication géographique ou de cépage, donc pas de repères qualitatifs. Le choix est difficile, même pour un amateur prêt à découvrir.

— Pourquoi associe-t-on toujours les bulles à la fête ?

V. M. Parce que la bulle agit en interrupteur ! Elle a le mérite de nous déconnecter immédiatement du quotidien. Les bulles

sont joyeuses par nature : on ouvre un joli vin, faible en degré d'alcool (certains ne dépassent pas les 7°) et toujours rafraîchissant. Dans cet esprit, je recommande le cerdon, ce « boit-sans-soif » rouge, partiellement fermenté, dans lequel n'est resté que le sucre du fruit.



Bouchon SW-101. Équipé d'un système de valve qui le rend étanche, il s'emboîte sur la bouteille et ne « sautera » pas lors du débouchage. En Zamak, Le Creuset, 42 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Ces vins sont proposés à la propriété, chez les cavistes, les boutiques Lavinia et sur lavinia.fr



TYPIQUE

Méthode traditionnelle. Fruité-floral, un prosecco historique.

Valdobbiadene Prosecco DOCG, Rustico Blanc. Domaine Nino Franco, 18,40 €.



SAVOUREUX

Méthode traditionnelle. Brut nature à la bulle fine de Rochefort-sur-Loire.

Crémant de Loire. Gold 2015 Blanc. Domäne Vincendeau, 14,80 €.



INTENSE

Méthode ancestrale. Vineux de l'apéritif au dessert.

Montlouis, Bubulle 2018 Blanc. Domaine Lise et Bertrand Jousset, 26,50 €.



FRUITÉ

Méthode ancestrale. Croquant et désaltérant.

Bugey, Cerdon Rosé 2018. Domaine Renardat-Fache, 15,30 €.



VIF ET LÉGER

Méthode ancestrale. Vif et brioché.

Vin de France Mlle D., Le Pétillant de Muscat petits grains, Blanc 2019 demi-sec. Domaine Devichi, 16,60 €.

Ses coups de cœur