



## VINS EFFERVESCENTS

# Des bulles à croquer

Rien de tel qu'un peu de pétillant pour savourer et célébrer cet été de rattrapage...

Par RACHELLE LEMOINE

Les vins effervescents ont la cote. Pas seulement en France, mais dans le monde entier. Cependant, il y a bulle et bulle. De la simple gazéification, qui consiste à injecter du gaz carbonique dans le vin, à la méthode champenoise, il y a un monde et, bien souvent, un niveau de qualité très différent qui se juge à la finesse de la bulle. Pour simplifier, on peut distinguer deux grandes familles. La première intègre la méthode champenoise, dénomination réservée au champagne, et la méthode traditionnelle, utilisée pour les crémants. Elle consiste à effectuer une deuxième fermentation dans la bouteille par l'ajout de levures et de sucre. Les levures transforment le sucre en alcool en dégageant du CO<sub>2</sub>. La seconde famille correspond à la méthode ancestrale employée pour l'élaboration de certaines claires de Die, blanquettes de Limoux ou vins de Gaillac, et aux pétillants naturels. Le vin est mis en bouteille avant la fin de la première fermentation. Les sucres et les levures qui restent vont créer le pétilllement.

## NOTRE SÉLECTION

### 1 LE SPONTANÉ 2019, vin de France, Domaine des Hauts Baigneux

Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier sont aux manettes de ce pétillant naturel qu'ils

élaborent avec des raisins bio du Sud-Ouest (sémillon, loin-de-l'œil et mauzac) et du sud de la vallée du Rhône (grenache blanc). Résultat ? C'est divinement bon, très fruité, léger en alcool et sans sulfites ajoutés. A ce prix-là, on n'hésite pas. 9,99 € chez Monoprix

### 2 NOUVEAU NEZ, montlouis-sur-loire, La Grange Tiphaine

Certifié en bio et biodynamie (Biodyvin), le domaine de Coralie et Damien Deleche-neau à Amboise aime surprendre avec ses cuvées au caractère bien trempé. Ce « pet'nat » de pur chenin dévoile un nez gourmand aux belles notes fruitées. Peu sucré, il est vif et léger en bouche et d'une incroyable fraîcheur. La bouteille qu'on ouvre sans se poser de question ! 17 € au domaine (Lagrangetiphaine.com)

### 3 CUVÉE « X », Solstice d'hiver, French Beaches

French Beaches propose des vins élaborés par différents vigneronnes qui ont à cœur le respect de l'environnement. Cette cuvée éphémère est le fruit d'une collaboration avec Romain Paire, du domaine des Pothers (bio et biodynamie) en Côte-roannaise. Un pur garay en méthode ancestrale, léger comme une brise rafraîchissante et hautement savoureux. 19,90 € sur French-beaches.fr

### 4 FLUENCE, champagne brut nature, Franck Pascal

Parmi les pionniers d'une viticulture biologique dès la fin des années 1990, le domaine Franck Pascal devient une référence en biodynamie dès 2002. Reconnus pour leur éthique environnementale, Franck et sa femme, Isabelle, ont toujours défendu une vision très personnelle dans leurs cuvées. Celle-ci est d'une absolue gourmandise et d'un magnifique équilibre. Une très bonne entrée en matière au style de la maison. 35 € chez Le Repaire de Bacchus

