



Champagnes en fête

Les bulles jouent un rôle essentiel dans les accords avec les mets, de l'apéritif au dessert

A l'apéritif, les bruts non millésimés s'apprécient en compagnie de petits feuilletés, toasts au jambon cru ou au foie gras. Les blancs de

blancs extra-bruts (peu de sucre ajouté) et les bruts nature (aucun sucre ajouté), autrement nommés « zéro dosage » ou « ultra-bruts », peuvent se servir à l'apéritif et en

hors-d'œuvre. Ce sont des champagnes droits, purs, dont la fraîcheur, la vivacité et les bulles fines laissent le palais net et disponible pour accueillir les entrées type huîtres, crabe royal, fruits de mer, saumon fumé, tartare de poissons, sushis, sashimis, caviar. La plupart des cuvées de prestige (Cristal, Grand Siècle...), majestueuses, s'associent également au caviar. Les blancs de blancs millésimés, les vieux champagnes ou les cuvées passées sous bois se savourent avec de belles volailles rôties ou à la crème. Avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, une truffe noire du Périgord, on privilégiera un champagne vineux comme un blanc de noirs ou une cuvée dominée par les raisins rouges (pinots noirs et meunier).

Le chocolat, un ennemi

La plupart des champagnes épousent les fromages, plus particulièrement les pâtes cuites (beaufort, comté, parmesan, emmental). Le poivre et le piment ravivent les arômes de fruits rouges des cuvées rosées, lesquelles s'allient volontiers au saumon, aux desserts à base d'agrumes, de litchi, de mangue et surtout de fruits rouges. Avec les desserts traditionnels, privilégiez un champagne doux ou demi-sec. Bon à savoir : le chocolat étant amer et le champagne, acide, le premier est l'ennemi du second. À éviter autant que possible ! ●

Valérie Viallet-Faust

Sélection

Pierre Mignon, Brut Prestige
Dominé par les cépages rouges (55 % meunier et 10 % pinot noir), ce champagne gourmand, intense, fruité, élégant se sert en apéritif, avec Saint-Jacques ou volaille à la crème.
30 €.
champagne-pierre-mignon.com

