



## passions vins

PAR PHILIPPE BIDALON

# BULLES D'HIVER

Prolongez l'effervescence de la fin de l'année avec des flacons plus accessibles que le champagne.

La période des fêtes se referme avec les frimas de l'hiver, mais il est encore possible de coincer la bulle dans le verre à petits prix. Les vins effervescents (*sparkling wine* chez les Anglo-Saxons) proposent une palette de saveurs presque infinie. Marché considérable dans le monde, avec 17,6 millions d'hectolitres (dont 13 % de champagne) sifflés par an, le bon vieux mousseux demeure une spécialité française, même si l'Allemagne est devenue le premier producteur (hors champagne) et premier consommateur de la planète. Aux appellations d'origine contrôlée historiques de montlouis, vouvray, saumur, claires, blanquette et autres pétillants, se sont ajoutés les créments, au fil des quarante dernières années. Jadis synonyme de champagne à la mousse très légère, crémeuse, le terme désigne depuis le milieu des années 1970 des vins effervescents produits selon la méthode traditionnelle de double fermentation et vieilliss sur lattes (comme en champagne). Presque toutes les régions viticoles de l'Hexagone ont « leur crément ». Si l'Alsace, qui se taille la part du lion (50 % de la production nationale), la Bourgogne et la Loire (autour de 20 % chacune) furent les pionnières, elles ont été rejointes, en 1990, par Limoux (Aude) et Bordeaux, puis Die (1993), dans la Drôme, le Jura (1995) et, tout récemment, la Savoie (2014). Les bulles roses de Provence – terre d'élection de la pâle couleur à la mode – demeurent, elles, en attente d'une reconnaissance, mais le cahier des charges, exigeant, n'a pas encore emporté l'adhésion d'une majorité de producteurs. Avec les cavas catalans (notamment ceux de Freixenet) et le si tendance prosecco, nos voisins espagnols et italiens sont également très présents sur le marché de la bulle.

L'Express a sélectionné une vingtaine de flacons qui respirent les terroirs de France, autant de jolis cordons de bulles qui ne tirent pas sur celui de la bourse! 🍷



Bourgogne

**Maison Simonnet-Febvre crémant-de-bourgogne blanc Dosage Zéro 2008 14,50 €.**

La vénérable maison de Chablis produit cinq cuvées de crémant. Ce pur chardonnay, vieilli sur lattes durant quatre ans, délivre de belles notes d'agrumes. Sa complexité aromatique et sa fraîcheur exquise le destinent aux plus beaux accords (homard, turbot, caviar...).

**Caves Bailly Lapierre crémant-de-bourgogne Ravizotte Extra Brut 9,90 €.**

Un 100 % pinot noir tonique et désaltérant. Belle tension minérale.

**Château de Chasselas crémant-de-bourgogne blanc Must 12 €.**

Des notes de fruits blancs et des arômes légèrement briochés.

**Maison Louis Bouillot crémant-de-bourgogne Extra Brut blanc 14,90 €.**

Avec une vingtaine de références, cette maison est « la » spécialiste de bulle bourguignonne. Agréables notes d'acacia et de pain grillé.



Jura et Savoie

**Domaine Grand crémant-du-jura blanc brut Prestige 9,20 €.**

La part des vins effervescents ne cesse de progresser dans le Jura, où elle représente aujourd'hui un tiers de la production. Ce 100 % chardonnay à la mousse très fine présente des arômes briochés et citronnés, auxquels succèdent des notes de pomme acidulée et de fleurs blanches. A servir très frais.

**Domaine Jean-François Quénard crémant-de-savoie Entre Amis 10 €.**

Des notes salines et iodées marquent la droiture minérale de l'assemblage jacquère-roussette-chardonnay.

**Domaine Philippe Vandelle crémant-du-jura Brut 7,50 €.**

Du chardonnay élevé douze mois sur lattes à la mousse crémeuse. Nez floral.

**Domaine André et Michel Quénard crémant-de-savoie Extra Brut 2015 10 €.**

Cette lignée de vignerons des Bauges concocte des vins d'une grande pureté. A l'image de ce 100 % jacquère de haute tenue.

PHOTOS: SDP



Alsace

**Wolfberger  
crémant-d'alsace  
Code #W40 Zéro Dosage  
25 €.**

Cette cuvée à l'habillage original célèbre les 40 ans de l'AOC. Un vin d'initié qui livre, à l'issue de son élevage de soixante mois sur lattes, une finesse et une pureté rares, soulignées par l'absence de dosage. Notes de noisette, de fruits confits, de moka... A découvrir vite.



Loire

**Quadrille  
de Langlois-Chateau  
crémant-de-loire 2008  
21 €.**

L'équilibre préside à l'élaboration de cette cuvée élégante qui tire son nom du Cadre noir de Saumur. Quatre cépages (chenin, chardonnay, cabernet-franc et pinot noir), autant de terroirs, d'années de vieillissement sur lattes (au minimum !) et de grammes de dosage signent l'élégant flacon.



Limoux  
et Die

**Cave du Sieur d'Arques  
crémant-de-limoux  
Toques et Clochers 2012  
15 €.**

La petite cité audoise recèle de magnifiques terroirs sur lesquels le chardonnay roucoule. Dans cette jolie cuvée, il reçoit le renfort du chenin (20 %) et de l'indigène mauzac (10 %), dont on fait la fameuse blanquette. Notes florales et d'agrumes bien appétissantes.



Provence

**Roubine IGP  
Vin de la Méditerranée  
la Vie en rose  
Brut rosé 13 €.**

Ce beau domaine du Var, cru classé des côtes-de-provence, complète sa gamme avec cet effervescent à la bulle fine et régulière. Un vin délicat, d'où ressortent de savoureux arômes de groseille et de cassis, rejoints par des notes de pamplemousse et de rose.

**Cave de Ribeauvillé  
crémant-d'alsace  
La Grande Cuvée 17,10 €.**

Nez complexe de fleurs blanches et de fruits rouges. La bulle est crémeuse.

**Alliance Loire vouvray  
C. Greffe Excellence  
Philippe Faure-Brac  
8,20 €.**

Elaborée par le meilleur sommelier du monde 1992, cette cuvée exhale le tilleul et la pêche blanche.

**Jaillance crémant-de-die  
Brut Bio 8,95 €.**

Nez très floral, accompagné de légères fragrances de gingembre frais. En bouche, il offre une belle minéralité qui souligne ce parfait équilibre agrémenté de notes briochées.

**Château de Saint-Martin  
Vin de France  
Bulles de Rosé 15,90 €.**

Friande, vive, cette seconde fermentation sur lie compte parmi les pionnières du genre.

**Domaine Muré  
crémant-d'alsace  
Cuvée Prestige 11,30 €.**

L'association du riesling avec des pinots blanc, auxerrois, gris et noir constitue, ici, un modèle d'équilibre.

**Bouvet-Ladubay  
saumur brut blanc  
Saphir 9,60 €.**

Robe cristalline pour ce vin aux notes affirmées : pêche, miel frais, acacia...

**Antech blanquette-  
de-limoux  
Brut Nature blanc 9 €.**

Les arômes classiques du mauzac – pomme et fleur blanche (aubépine) – appuient la remarquable fraîcheur.

**Château de Brigue  
Vin mousseux de qualité  
Bulles de Brigue rosé  
16 €.**

L'apéro pétille avec cette méthode traditionnelle fruitée et épicée, au nez gourmand de fraise, d'abricot et de biscuit.

**Domaine Seppi  
Landmann crémant-  
d'alsace Blanc de blancs  
Brut 10 €.**

Bien construit sur un joli train de bulles, ce brut harmonieux se montre d'une fraîcheur éclatante et fruitée à souhait.

**Domaine Robert Sérol  
Turbulent  
vin de France rosé 12 €.**

Une cuvée issue de gamays qui respirent la poire et la framboise. Bel équilibre, entre souplesse et fraîcheur.

**Jean-Claude Raspail  
crémant-de-die Cuvée  
Flavien Bio 9,50 €.**

Profondeur et puissance témoignent de la qualité de ces vieilles vignes.

**Saint-André de Figuière  
Brut Rosé  
16,50 €.**

Un excellent mousseux au nez marqué par des notes d'abricot, de mûre, de framboise. Très fin.