

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 37 (2007)
Heft: 12

Rubrik: Consommation

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Vins de fête Nous avons testé les bulles

La période des fêtes est propice à la consommation des vins qui pétillent. On en trouve pour tous les goûts et à tous les coûts. Entre les champagnes authentiques et les vins mousseux, le prix passe du simple au triple.

Faut-il faire une confiance aveugle aux grandes marques de champagne ou au contraire dénicher, sur les étals des commerçants, le vin mousseux qui procure autant de plaisir à moindres frais? C'est la question que nous avons soumise à un spécialiste, Eric Duret, meilleur sommelier d'Europe en 1998, meilleur ouvrier de France en 2000. Il a fonctionné comme guide et conseiller durant la dégustation, qui a réuni des membres de la rédaction.

Nous avons choisi plusieurs produits originaires de France, d'Italie, d'Espagne et de Suisse qui avaient deux caractéristiques essentielles: élaboration selon la méthode authentique (l'appellation champenoise est protégée) et vins bruts (de 0 à 15 g de sucre par litre). Pour corser l'exercice, nous

avons glissé, au milieu des six bouteilles proposées à la dégustation, un champagne AOC d'une marque courante que l'on trouve dans la plupart des commerces. Afin que la dégustation se déroule dans des conditions équitables, les bouteilles ont été chemisées et les vins servis à la température de 6 à 8 degrés. La sélection des mousseux a été effectuée de manière tout à fait aléatoire. Nous aurions tout aussi bien pu choisir d'autres produits, mais pour des raisons pratiques, nous l'avons intentionnellement réduite à six bouteilles.

Quelques conseils

«En premier lieu, explique M. Duret, il faut impérativement déguster un champagne ou un vin mousseux dans une flûte. Les coupes

sont bonnes pour les poissons rouges...» Le ton est donné. D'autres conseils s'avèrent utiles pour apprécier un vin mousseux ou un champagne à sa juste valeur. Par exemple, les vins seront placés dans un seau à glace une demi-heure avant d'être ouverts. Pour éviter que le bouchon n'éborgne un convive ou détruisse le lustre vénitien, il suffit de tenir la bouteille penchée à 45 degrés. En outre, les flûtes seront préalablement rincées à l'eau, sans adjonction de produits de vaisselle.

«Pour apprécier l'arôme et la saveur d'un vin, les dames éviteront les parfums entêtants et le rouge à lèvres, souligne encore M. Duret. Lorsque le vin est versé dans la flûte, observez tout d'abord les bulles. Elles doivent être régulières, fines et longues. Pour les stimuler, il suffit de tourner lentement le verre.»

Il arrive parfois que les bulles ne se forment pas au fond du verre. Cela signifie simplement que le récipient est parfaitement lisse et sans défaut. Parfois, il se forme un cordon de mousse à la surface du

1. Champagne Moët & Chandon

Couleur: jaune-vert
Bulles: persistantes
Arôme: agrumes
Bouche: longue
Note: 7,3
Prix: Fr. 39.50



2. Franciacorta Castel Faglia

Couleur: vert lumineux
Bulles: discrètes
Arôme: amandes
Bouche: fraîche et fine
Note: 7
Prix: Fr. 14.90



3. Codorniu Reserva Raventos

Couleur: jaune pâle
Bulles: fines
Arôme: poire fraîche
Bouche: intense
Note: 5,3
Prix: Fr. 14.90





Entourant le sommelier Eric Duret, les dégustatrices et dégustateurs, Thierry Cloux (Divo SA), Dominique Rochat (secrétaire), Marylou Rey (rédactrice), Jean-Robert Probst (directeur), et Mariette Muller (rédactrice).

verre, comme un fin collier. Cela n'influence en rien la qualité du produit.

Le moment est venu de plonger son nez dans la flûte, afin d'en déterminer l'arôme. «En se concentrant, on découvre divers arômes, fruités comme une pomme mûre, doux comme une amande ou acidulés comme un fruit vert ou un citron. Chacun apprécie selon sa personnalité.»

Tous les sens participent à la dégustation. Ainsi, la couleur d'un vin est-elle très importante. Pour l'observer plus aisément, il suffit

de regarder au-dessus de la flûte posée sur une feuille blanche. «La couleur peut varier du vert pâle, siège de qualité, au vieux jaune, qui désigne un produit à maturité.» Dans ce dernier cas, il vaut mieux consommer le vin sans attendre. Avant de le consommer, écouter la musique des bulles...

Longueur en bouche

Vient l'ultime étape, celle de la dégustation proprement dite. «Il faut faire rouler la gorgée sur la langue et dans la bouche plusieurs fois.

En se réchauffant, l'alcool dégage toutes ses saveurs. Après quelques secondes, on peut aisément déterminer si le vin est flatteur ou au contraire agressif, si la bulle est intense ou fugace et si la longueur en bouche se prolonge ou disparaît rapidement. «Tous ces critères sont naturellement à prendre en compte lors d'une dégustation et ils déterminent au final la qualité du produit», explique M. Duret.

Certains dégustateurs ont apprécié des vins flatteurs qui, au final, n'étaient pas forcément les mieux notés. Il existe des critères de qualité

très précis, pour déterminer la qualité d'un vin, mais il ne s'agit pas toujours d'une science exacte, chacun ayant ses préférences. En outre, le prix ne représente pas forcément un gage de qualité.

Dernier détail qui a son importance: on croit souvent qu'il suffit de glisser une cuillère à café dans le goulot d'une bouteille de champagne ou de mousseux ouvertes pour en conserver les bulles. Il s'agit d'une légende. Lorsqu'une bouteille est entamée, il vaut mieux utiliser un bouchon hermétique... ou lui faire un sort. ■

4. Mauler Cordon or brut

Couleur: reflets or
Bulles: léger cordon
Arôme: citronné
Bouche: astringent
Note: 5,2
Prix: Fr. 13.50



5. Baccarat genevois Blanc de blancs

Couleur: jaune or
Bulles: grossières
Arôme: pomme
Bouche: courte
Note: 4,2
Prix: Fr. 13.10



6. Crémant d'Alsace Baron de Schiele

Couleur: jaune pâle
Bulles: régulières
Arôme: pomme oxydée
Bouche: grossière
Note: 3,5
Prix: Fr. 9.50

