



SOIREE vins pétillants

05 juin 2026

22 participants

1. Les grands types de vinification des vins mousseux

Le **Mousseux** est un terme générique désignant tout vin effervescent, quel que soit son pays d'origine, sa méthode de production ou ses cépages.

Le **Crémant** est une catégorie de mousseux français soumis à une AOC / IGP ; il doit être élaboré selon la **méthode traditionnelle** (fermentation en bouteille) et respecter des exigences précises :

- **Région** : production limitée à des zones géographiques définies (ex. : Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Crémant de Bourgogne, etc.).
- **Cépages** : sélection de cépages autorisés selon la région.
- **Vieillessement sur lies** : minimum 9 mois (certaines AOC exigent 12 mois ou plus).
- **Taux d'alcool** : généralement entre 11 % et 13 % vol.

A l'origine, le mot crémant désignait un champagne dont la pression était moitié moindre. Dans ce contexte, la mousse est plus légère, plus crémeuse. Depuis 1975, le terme « Crémant » désigne un vin effervescent d'AOC autre que le champagne, préparé obligatoirement selon la méthode champenoise. La pression dans les bouteilles de crémant est d'environ 6 bars.

Il n'y a aucune différence entre la méthode champenoise et la méthode traditionnelle. Les deux méthodes se basent sur une deuxième fermentation en bouteille ce qui permet d'obtenir une effervescence à l'ouverture de la bouteille.

En revanche, niveau réglementation, il y a bien une subtilité et pas des moindres. Seuls les champenois peuvent employer la dénomination méthode champenoise. C'est inscrit dans le cahier des charges de l'appellation AOC Champagne.

- Tout autre vin mousseux produit en France selon le même procédé utilisera donc la mention méthode traditionnelle. Dans l'usage, on parlera de Crémant. A titre d'exemple, nous pouvons citer le crémant de Bourgogne, le crémant de la Loire ou encore le crémant d'Alsace.

La méthode ancestrale est utilisée pour la Clairette de Die et la blanquette de Limoux. Cette technique consiste à mettre le vin en bouteille avant la fin de la première fermentation en mars, puis à laisser une seconde fermentation naturelle en bouteille pour créer les bulles. Pour éviter que les vins ne soient troubles, ils sont filtrés avant une deuxième mise en bouteille. Le

taux d'alcool est de l'ordre de 6° pour la Blanquette de Limoux et de 8° pour la clairette de Die.

La **Méthode Charmat** (ou méthode cuve close) : le principe repose sur la fermentation secondaire du vin mousseux réalisée en cuve pressurisée, plutôt qu'en bouteille. Le processus est plus rapide (quelques semaines) et moins coûteux que la méthode traditionnelle (méthode champenoise). La méthode Charmat permet d'obtenir des vins pétillants légers, aromatiques et prêts à la consommation rapidement.

Les différentes étapes de vinification se décomposent en

- **Assemblage** du vin de base (cuvée).
- **Ajout de levures** et de sucre pour déclencher la seconde fermentation.
- **Fermentation** dans une cuve hermétique à température contrôlée (12-18 °C) pendant 1 à 4 semaines.
- **Filtration** pour éliminer les levures mortes.
- **Mise en bouteille** sous pression.

La **méthode de gazéification** consiste à **injecter du CO₂ directement dans une bouteille de vin tranquille**. Cette opération crée les bulles qui caractérisent un vin pétillant, sans passer par une seconde fermentation en bouteille. Nous ne sommes pas allés plus loin dans l'étude de cette technique.

2. La pression dans la bouteille joue aussi un rôle

Un vin pétillant est entre un vin perlant (pression entre 0,5 et 1 bar) et un vin mousseux (pression supérieure à 3 bars). C'est d'ailleurs dans cette catégorie que l'on trouve notamment le Champagne, les crémants et autres vins mousseux, avec ou sans appellation. Le vin pétillant conditionné en bouteille présente quant à lui une surpression de gaz carbonique comprise entre 1 à 2,5 bars à 20° Celsius. Il conserve plus longtemps en bouche qu'un vin perlant la sensation de picotement apportée par la présence du gaz dissout. Le vin pétillant (VP) est élaboré par fermentation secondaire (méthode traditionnelle). Il est embouteillé comme les vins tranquilles. Il doit être doté d'un titre alcoométrique minimum : 9 %/vol et maximum : 13 %/vol. Le bouchon peut

être retenu par un lien mais pas par une capsule métallique. Il effectue donc une seconde fermentation en bouteilles.

3. Qu'est-ce que la méthode champenoise ?

La méthode champenoise est le procédé utilisé pour élaborer le Champagne. Elle repose sur une seconde fermentation en bouteille, qui crée naturellement l'effervescence. C'est cette méthode, rigoureusement encadrée par l'AOC Champagne.

La méthode autorisée dans la région de Champagne, suit un enchaînement précis d'étapes : fermentation du vin de base, assemblage, ajout de levures et de sucre pour provoquer la prise de mousse, vieillissement sur lies, remuage, dégorgement, dosage, puis repos final.

Tous les champagnes sont élaborés selon la méthode champenoise. Les crémants et les vins effervescents de qualité sont élaborés selon le même principe, mais il est interdit de parler de « méthode champenoise » hors de la Champagne. On parle plutôt pour les autres vins de « méthode traditionnelle ».

Le Champagne exige des années : minimum 15 mois sur lies, souvent bien plus. Ce vieillissement prolongé développe des arômes complexes et une finesse de bulle impossible à reproduire autrement. Certains champagnes peuvent se garder plusieurs décennies après le dégorgement, surtout si pas ou peu de sucre a été ajouté après dégorgement.

4. La technique de production de la méthode champenoise

Pour rappel, le champagne est fait à partir de deux cépages rouges (pinot noir et pinot meunier) et d'un cépage blanc (le chardonnay).

- **Le pressurage des raisins : tirer le jus du raisin**

Les grappes doivent être entières (raisins attachés aux rafles). Sinon, la peau des raisins noirs (majoritaires dans le vignoble) tacherait les jus. Cette contrainte impose des vendanges à la main. Le pressurage doit être réalisé dans les heures qui suivent la récolte, faute de quoi les baies pourraient s'écraser et les jus s'oxyder. Déjà limités à la vigne, les rendements sont limités au pressurage : 160 kg de raisin donneront 102 L de jus

- **La première fermentation**

La fermentation alcoolique donne le vin de base, aussi appelé vin clair. Les raisins sont rapidement pressés pour en extraire un jus clair. Ce moût est ensuite mis en cuve, souvent en inox, parfois en fût, où il fermente grâce à l'action des levures naturelles ou sélectionnées.

À ce stade, le vin n'est pas encore effervescent. Il s'agit d'un vin tranquille, sec, acide, peu expressif. Plusieurs vins clairs seront produits selon les cépages, les parcelles et les années, pour permettre l'assemblage. Une fois que le vin devient plus clair, on passe au moment du soutirage.

- **L'assemblage**

L'assemblage est l'une des étapes les plus déterminantes de la méthode champenoise. Le chef de cave sélectionne et assemble différents vins clairs issus de cépages, de parcelles, et souvent de millésimes différents. Le but : atteindre un équilibre parfait et maintenir une signature constante d'année en année.

Dans le cas d'un Champagne millésimé, seul le vin d'une année exceptionnelle est utilisé. Mais dans la majorité des cas, les cuvées sont non millésimées.

- **La prise de mousse (seconde fermentation en bouteille)**

Une opération qui commence à partir du 1^{er} janvier. Pour provoquer la prise de mousse, on ajoute dans la bouteille un mélange de sucre et de levures : la liqueur de tirage. Les levures consomment le sucre et produisent du dioxyde de carbone qui reste piégé dans la bouteille, créant les bulles fines et persistantes. Cette fermentation dure généralement quelques semaines et elle transforme profondément le vin.

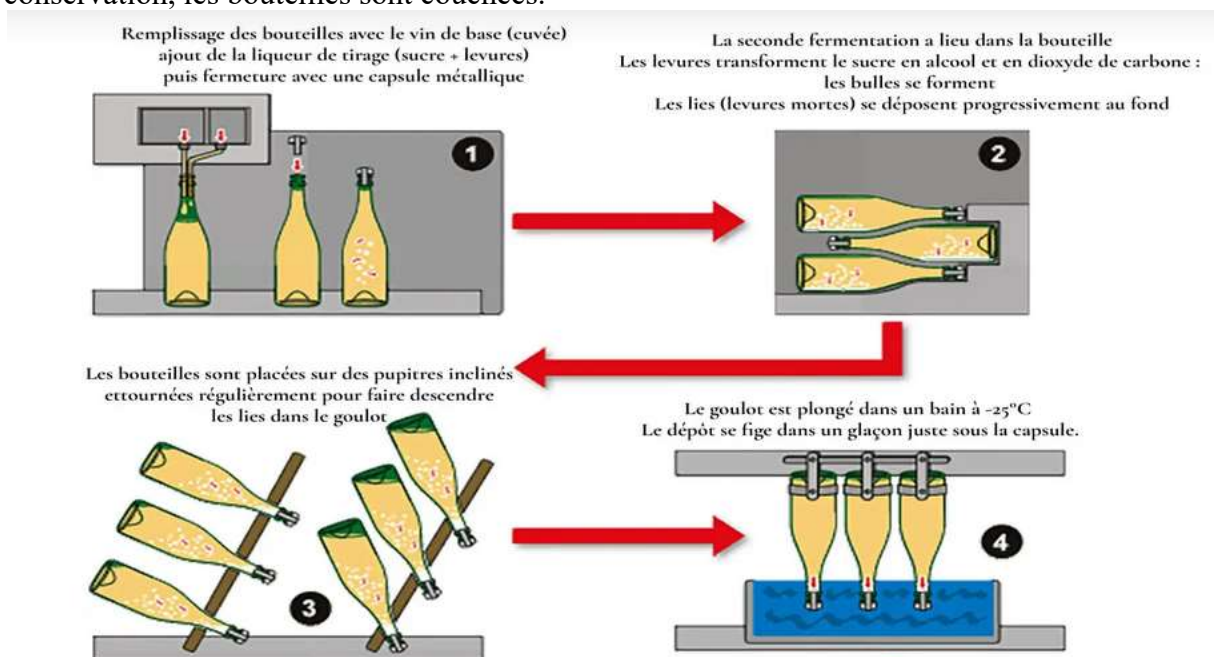
Chaque bouteille est ensuite fermée avec une capsule métallique, prête à entamer une longue période de repos. C'est ici que le Champagne entre dans le processus de la maturation sur lies.

- **Le vieillissement sur lies**

Après la prise de mousse, les bouteilles sont entreposées horizontalement dans les caves, à l'abri de la lumière et à température constante. Le vin y repose sur ses lies, c'est-à-dire les levures mortes issues de la seconde fermentation. Ce contact prolongé avec les lies est essentiel apportant des arômes complexes et rendant la bulle plus fine, plus élégante.

La réglementation impose un minimum de **15 mois** de vieillissement sur lies pour un Champagne non millésimé, et **36 mois** pour un millésimé. Pour les crémants, le repos minimal est seulement de 9 mois.

La quatrième étape est marquée par le moment où il faut multiplier la **fermentation** du vin et la prise de mousse. Après cela, il faut laisser le vin prendre le temps de se reposer. Cette étape nécessite beaucoup de patience parce que le délai minimum de ce temps de repos est de 15 mois pour le champagne si c'est **trois ans** pour le champagne millésimé. Lors de la conservation, les bouteilles sont couchées.



- **Le remuage et le dégorgement**

Comme dans une cuve, en mourant, les levures vont former les lies qu'il va falloir éliminer. Les bouteilles sont inclinées sur des pupitres pour orienter vers le goulot les levures mortes

issues de la seconde fermentation. L'opération est maintenant automatisée par des gyropalettes.

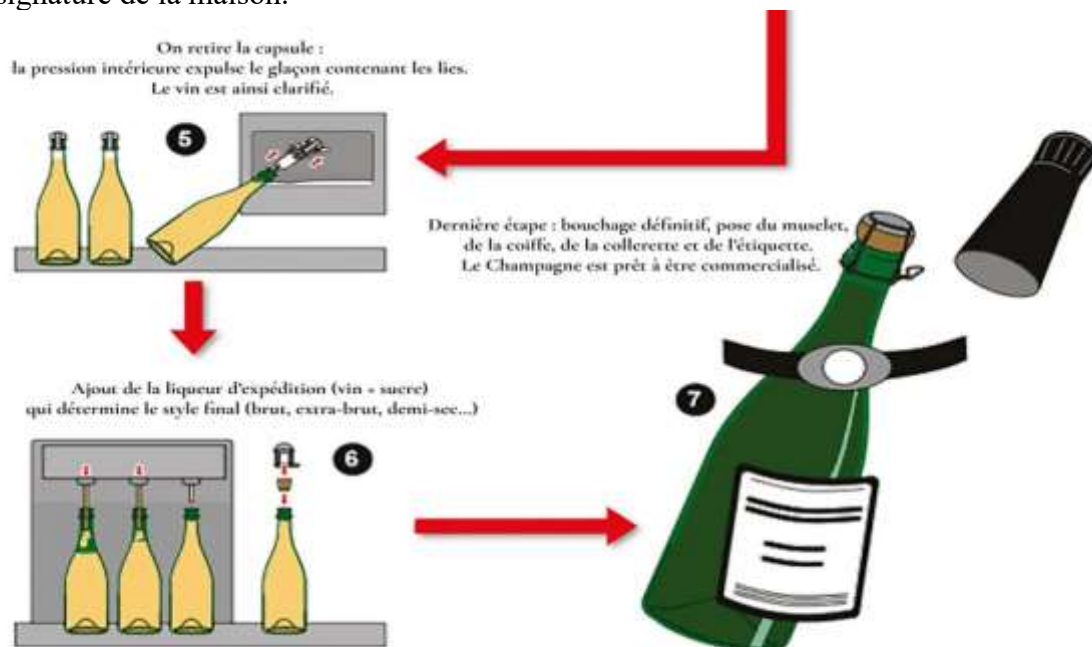
Le goulot est placé dans un bain à -25° puis la capsule (ou bidule) est retirée pour éjecter le dépôt : c'est le dégorgement. Lorsque la capsule est retirée, la pression naturelle expulse ce glaçon, nettoyant ainsi la bouteille de tout résidu. Lors du dégorgement, le niveau de vin dans la bouteille n'est plus suffisant. Le liquide perdu est remplacé par un vin plus ou moins sucré, appelé liqueur d'expédition : c'est le dosage. Il ne reste plus qu'à reboucher, installer le muselet et habiller la bouteille. Le dégorgement et le tirage s'effectuent dans la foulée, de façon automatique et en un temps record, toujours dans l'optique de ne pas en perdre une bulle !

- **Le dosage**

Le dosage est l'ultime touche avant la mise en marché. Il consiste à ajouter une **liqueur d'expédition**, un mélange de vin de réserve et de sucre, dans la bouteille après le dégorgement. Le niveau de sucre ajouté détermine la catégorie du Champagne :

- **Brut nature** ou **zéro dosage** : aucun sucre ajouté (moins de 3 g/L)
- **Extra brut** : très sec (0 à 6 g/L)
- **Brut** : l'équilibre le plus courant (jusqu'à 12 g/L)
- **Demi-sec** ou **doux** : plus sucré, idéal pour les desserts

Certaines maisons choisissent un dosage minimal pour mettre en valeur la pureté du vin, d'autres préfèrent un style plus rond et généreux. Le choix dépend du caractère de la cuvée et de la signature de la maison.



- **Le repos avant commercialisation**

Après le dosage, le Champagne doit encore se reposer quelques mois en cave, afin que la liqueur d'expédition s'intègre parfaitement au vin.

Cette période de maturation post-dosage permet aux arômes de se fondre, à la structure de s'affiner, et à l'équilibre global de s'installer. Selon les maisons, ce repos peut durer de 3 à 6 mois, parfois plus.

5. Les différences entre un Champagne et un mousseux

Un Champagne suit la **méthode champenoise**, avec une seconde fermentation en bouteille, un long vieillissement sur lies, et un travail très encadré. Beaucoup des mousseux classiques utilisent la **méthode Charmat**, où la seconde fermentation se fait en cuve avec en conséquence des bulles plus grosses, un profil aromatique plus simple et une production plus rapide.

Ainsi, la différence est vraiment palpable car ce dernier saute certaines étapes de la méthode champenoise comme le remuage, le dégorgement et le vieillissement sur lies qui garantit la qualité finale du produit.

6. La méthode ancestrale

Tout au long du XXe siècle, la tradition de la méthode ancestrale est surtout pratiquée par les vignerons du sud de la France : Limoux donc, mais aussi Gaillac dans le Tarn, Die, ou Cerdon, dans le Bugey.

C'est au sein de l'univers du vin naturel et sans soufre que la méthode ancestrale revient au 1er plan. La frontière entre refermentation involontaire et pétillant naturel est très fine... Vin légèrement pétillant, généralement faible en alcool, trouble, et aux arômes fruités,

Il s'agit de réaliser une seule fermentation alcoolique dans deux contenants : la cuve d'abord, puis la bouteille. La méthode champenoise laisse la première fermentation aller jusqu'au bout, en laissant les levures consommer la totalité des sucres présents naturellement dans le mout. La méthode ancestrale stoppe la fermentation avant son achèvement par différentes méthodes : refroidissement, filtration ou soutirage. Le vin est mis en bouteille et la fermentation s'achève en consommant tout ou partie du sucre résiduel. La fermentation alcoolique reprend à l'intérieur de la bouteille. Cette activité de transformation des sucres par les levures va dégager du CO₂. Le « vieillissement sur lattes » dure de 6 à 12 mois.

Il est tout à fait possible que les levures présentes dans la bouteille n'aient pas consommé la totalité des sucres. On classe les vins selon leur taux de sucres résiduels : brut, demi-sec ou doux (doux étant le plus sucré).

Les levures mortes sont présentes dans la bouteille et le choix se porte alors sur

- On vend un vin trouble en précisant que c'est un pet-nat
- On filtre le vin et on le remet en bouteille
- On le dégorge après remuage

On peut réaliser une méthode ancestrale de toutes les couleurs : rouge, blanc, rosé, orange. Typiquement, **elle est plutôt faible en alcool** (entre 7,5% et 11%), légèrement sucrée et non filtrée. On la consomme souvent dans l'année de production.

7. La méthode Charmat

La méthode Charmat se distingue de la méthode traditionnelle par le lieu de la prise de mousse : elle se déroule dans une cuve en acier inoxydable sous pression, et non en bouteille.

Le raisin est vinifié comme un vin tranquille puis transféré dans une cuve en acier inoxydable. La prise de mousse se fait par ajout d'une liqueur de tirage contenant des levures et du sucre. La fermentation reprend dans la cuve, créant le gaz carbonique et les bulles. Le vin peut être élevé sur lies fines pendant quelques semaines ou quelques mois pour gagner en complexité. Le vin est filtré pour éliminer les levures et stabilisé pour éviter une reprise de fermentation en bouteille. Il est mis en bouteille sous pression.

Les bulles sont généralement plus fines et plus régulières que celles obtenues par la méthode traditionnelle. Les vins sont souvent plus fruités et frais, avec des arômes de fruits à noyau ou de fleurs. La texture est généralement plus légère et moins complexe que celle des champagnes.

La méthode Charmat permet une production plus rapide et moins coûteuse que la méthode traditionnelle.

Exemples de vins :

- **Prosecco**: Le vin effervescent italien le plus connu, produit principalement par la méthode Charmat.
- **Asti Spumante**: Un vin mousseux italien doux, produit principalement par la méthode Charmat.

8. La méthode par transfert

Méthode intermédiaire entre la traditionnelle et la Charmat. La prise de mousse se fait en bouteille, puis le vin est transféré en cuve pour les opérations finales.

Comme dans la méthode traditionnelle, la prise de mousse se fait en bouteille. Le vin tranquille est mis en bouteille avec une liqueur de tirage et subit une seconde fermentation.

Une fois la prise de mousse terminée, les bouteilles sont vidées dans une cuve isobarométrique (qui maintient une pression constante).

Le vin est filtré et stabilisé pour éliminer les levures et éviter une reprise de fermentation. Le vin est remis en bouteille, cette fois-ci sans le dépôt de levures.

L'absence de remuage et de dégorgement permet de réduire les coûts de production. Le processus est plus rapide que la méthode traditionnelle. Il n'y a pas de vieillissement sur lies qui apporte cette complexité aromatique

9. La méthode par gazéification

La méthode par gazéification est la méthode la plus simple et la moins coûteuse pour produire des vins effervescents. Elle consiste à injecter du gaz carbonique dans un vin tranquille. Il n'y a donc pas de fermentation.

Le raisin est vinifié comme un vin tranquille. Le vin est gazéifié par ajout de gaz carbonique dans un saturateur. Le vin gazéifié est mis en bouteille sous pression.

Les bulles sont moins fines et moins persistantes que celles obtenues par les autres méthodes. Les vins ont généralement des arômes moins subtils. C'est la méthode de production la moins chère.

En résumé, voici les différentes caractéristiques des vins mousseux.

Méthode traditionnelle	1ère fermentation complète en cuve	Mise en bouteille avec levure et sucre	Dégorgement + liqueur d'expédition	Comme un champagne mais il ne faut pas le dire
Méthode ancestrale	Fermentation incomplète en cuve	Mise en bouteille et poursuite vinification	Clarification par filtration ou par dégorgement	Vin souvent plus sucré et moins alcoolisé
Méthode Charmat	Fermentation incomplète en cuve	Prise de mousse en cuve	Mise en bouteille après filtration	Vin léger et gouleyant comme le prosecco
Méthode par transfert	1ère fermentation complète en cuve	Mise en bouteille avec levure et sucre	Passage du vin en cuve puis filtration avec arrêt fermentation	Méthode plus simple mais pas de vinification sur lie et de dégorgement. Moins de complexité

10. Les vins de Loire

La Loire est la deuxième plus grande région viticole productrice de vins effervescents.

Dans cette gamme de vins, la méthode traditionnelle règne en maître et les autres méthodes de vinification sont marginales (gazéification ou double fermentation en cuve puis mise en bouteilles). La seconde fermentation en bouteille permet aux bulles de se former lentement. Une fois le processus de fermentation achevé, les bouteilles vieillissent sur lattes pendant plusieurs mois, voire des années. La méthode est très comparable à celle utilisée en Champagne mais les contraintes des durées de vieillissement sont moins longues.

Le **Crémant de Loire** est un vin blanc pétillant qui joue la carte de l'élégance, avec ses fines bulles et son profil aromatique frais et fruité. Il est produit à partir de chenin ou de chardonnay ou de grolleau, plus rarement de cabernet franc. Les vins pétillants de la Loire se distinguent par leur fraîcheur et leur fruité, avec une **acidité** vive qui les rend très agréables à boire. La diversité des terroirs, allant des sols argilo-calcaires aux coteaux schisteux, contribue également à l'expression unique de chaque vin.

- Le **Saumur Fines Bulles** met en avant le **Chenin Blanc** avec des arômes de fruits frais et de fleurs, idéal pour ceux qui recherchent une bulle légère et aérienne avec une belle vivacité.
- Le **Vouvray Fines Bulles** est également produit à base de Chenin Blanc, et laissé 9 mois sur lattes. Il offre une effervescence fine et élégante. Il est fruité et minéral à la fois, avec un petit côté floral. Il est suffisamment structuré pour s'accorder à l'apéritif, au dessert : c'est un vin du caractère, Le Montlouis lui ressemble pas mal.

- **L'Anjou** se distingue par ses assemblages élaborés de Chenin, Chardonnay, Cabernet, Gamay, Grolleau et Pineau d'Aunis. Résultat ? Des bulles fraîches et fruitées qui surprendront par leur équilibre.
- Le **Touraine** est fait avec des cépages locaux comme le Chenin Blanc et l'Orbois, avec un joli bouquet d'arômes : brioche, pomme verte.

11. La clairette de Die

11.1 Cépages

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Clairette de Die est située dans la vallée du Rhône, au sud-est de Valence, entre les vignobles septentrionaux et méridionaux de la région. Elle débute à partir de la commune d'Aouste-sur-Sye à l'ouest et s'étend sur plus de 1 600 hectares de vignes le long des deux rives de la vallée de la Drôme pour rejoindre Châtillon-en-Diois à l'est.



Le muscat blanc, dont les grappes sont constituées de petits grains serrés, est présent au minimum à 75 %. Il permet d'élaborer des vins sucrés aux arômes de raisin, citron et rose

La clairette blanche, aux grains oblongs, allège le goût sucré du muscat et grâce à son acidité apporte de la finesse au vin de Clairette de Die

11.2 Procédé de vinification

Les vendanges durent parfois plus de six semaines, habituellement de mi-août à octobre. **Le raisin, soigneusement pressé, est mis en cuve et conservé à basse température**, comme les Voconces l'avaient expérimenté dans l'Antiquité en conservant les jarres dans l'eau glacée de leurs rivières.

Une fermentation incomplète

Un début de fermentation, lent pour ne pas perdre le précieux sucre des raisins, commence alors. Elle dure au minimum d'un à deux mois. Avant que le moût de raisin ne se transforme totalement en vin, il est mis en bouteille et conservé encore quatre mois, parfois plus. Dans les caves maintenues à une température avoisinant les 12 °C, les bouteilles sont jalousement gardées par les producteurs. La fermentation peut ainsi continuer son travail. **Elle s'arrêtera naturellement lorsque le vin aura atteint un degré d'alcool proche de 7° à 9°** et sera prêt à être commercialisé.

11.3 La méthode dioise ancestrale

La « méthode dioise ancestrale » est spécifique de l'AOC et aboutit à un vin peu alcoolisé (entre 7 et 9°). Après vendange, les raisins sont éraflés (élimination de la partie herbacée de la grappe).

Après éraflage, la vendange est déversée dans des pressoirs pneumatiques pour en extraire les moûts (jus bruts). Vient alors le débourage statique à froid. Les jus ainsi clarifiés sont portés à très basse température (entre 0 et -2°C) dans des cuves en inox réfrigérées.

La fermentation débute dans ces cuves par l'action des levures naturellement contenues dans le raisin. Les vins sont alors assemblés : le muscat blanc petits grain qui apporte l'arôme et la clairette blanche qui amène fraîcheur et complexité.

Le jus mi-fermenté (4 à 5° d'alcool) est filtré puis mis en bouteille sans addition de liqueur de tirage. Grâce aux sucres résiduels et aux levures, naturellement contenus dans le raisin, la fermentation se poursuit alors en bouteille, dans des caves réfrigérées, pendant 6 à 12 mois.

Cette période de garde est appelée « prise de mousse » car sous l'effet de la fermentation levurienne le vin devient naturellement effervescent. La fermentation en bouteille s'arrête avant épuisement des sucres du raisin.

Les bouteilles sont transvasées en cuves. Puis en vue d'éliminer la lie produit par cette seconde partie de fermentation, une filtration isobare est réalisée afin de ne pas perdre l'effervescence acquise lors de la prise de mousse.

Juste après le tirage, les bouteilles sont bouchées, muselées pour contenir l'effervescence puis habillées de leurs étiquettes et conditionnées.

11.4 La méthode traditionnelle : le crémant.

En septembre et octobre se déroulent les vendanges, exclusivement manuelles.

Les raisins sont ensuite déversés dans des pressoirs pour en extraire les jus qui est clarifié par débouillage statique à froid.

A la différence de la méthode ancestrale, la fermentation se fait ici intégralement, en cuves inox réfrigérées à des températures variant de 15 à 18°C. Le vin blanc sec est appelé vin de base qui sera assemblé dès la fin de fermentation.

Une seconde fermentation se fait en bouteille grâce à l'addition d'une liqueur de tirage, composé de sucres et les levures. La prise de mousse en bouteille durera entre 12 mois et 3 ans pour l'élevage sur lies. C'est lors de cette étape que le vin va gagner en rondeur et en finesse de bulles.

Avant dégorgement les bouteilles sont remuées grâce à des gyropalettes. Un fois la lie expulsée après congélation du goulot, une « liqueur d'expédition » composée de vin et de sucre est ajoutée. L'ajustement du taux de sucre de la liqueur permet d'obtenir des vins brut, sec ou demi-sec.

12 Les crémants d'Alsace

Depuis 1976, le Crémant d'Alsace a été reconnu avec l'obligation d'un certain nombre de règles comme l'utilisation du pinot blanc comme cépage principal, apportant fraîcheur et délicatesse. Le crémant peut être millésimé mais c'est plutôt rare et est vinifié avec une seconde fermentation pour la prise de mousse. Et après un vieillissement de 9 mois minimum sur lattes, les bouteilles sont tournées pour plus tard passer à la phase de dégorgement et enfin muselées après l'ajout de la liqueur d'expédition.

La méthode traditionnelle ou champenoise est pratiquement la seule autorisée. Il est possible d'utiliser la méthode Charmat mais pour les vins hors AOC.

Le cépage pinot blanc est le plus souvent utilisé mais il est possible d'y adjoindre du Pinot gris, du Riesling, du Pinot noir, de l'Auxerrois ou du Chardonnay. Avec le réchauffement climatique, les crémants d'Alsace sont moins acides et plus aromatiques.

De façon très originale, Philippe Zinck propose un crémant d'Alsace rosé. Il est élaboré à partir de pinot noir exclusivement selon la méthode traditionnelle (champenoise). Il titre 13°. Le Crémant repose sur ses lies fines durant **15 mois**, ce qui lui confère une texture crémeuse en bouche et une effervescence élégante, tout en développant de légères notes fruitées et une mousse persistante.

13 Les Beaujolais pétillants

Le **Beaujolais pétillant** est produit dans le Sud-ouest du vignoble du Beaujolais, sur des sols variés allant du sableux granitiques aux argilo-calcaires. Cette diversité de terroirs permet l'implantation de cépages autres que le Gamay noir à jus blanc, notamment Chardonnay, Viognier et Pinot Noir, qui enrichissent la palette aromatique des vins effervescents de la région.

- **Crémants** : Le Crémant de Bourgogne est produit en Beaujolais depuis 1937. Il peut être élaboré à partir de Chardonnay, Pinot Noir ou Gamay, et se décline en blanc, rosé ou rosé pétillant

- **Rosé pétillant** : Plusieurs domaines proposent un rosé pétillant issu de Gamay noir à jus blanc. Il se caractérise par une robe corail, une effervescence fine et persistante, et des arômes de fraise et de pain brioché

Le FRV100 de Jean Paul Brun est élaboré selon la méthode ancestrale. Après égrappage et presse, le vin passe par une longue macération et une fermentation avec levures indigènes. En fin de processus, le vin est filtré sur silice et il ne reçoit aucun ajout de sulfite.

Attention ! JP Brun part à la retraite cet automne et il n'a pas élaboré les deux derniers millésimes. Il est probable que son successeur ne développera pas le même type de production raffinée.

14 Le Lambrusco pétillant

Le Lambrusco est majoritairement produit par une **seconde fermentation en cuve close**. Cette technique, appelée **méthode Charmat** ou **méthode Martinotti**, consiste à refermer le vin après la première fermentation et à le laisser fermenter sous pression dans une cuve. Les bulles se forment ainsi dans la cuve, donnant un vin **pétillant** mais moins effervescent qu'un champagne. Il existe néanmoins des lambrusco élaborés par la méthode traditionnelle.

Le vin rouge de base est entièrement vinifié et stocké. Pour le produit final, une quantité correspondante de vin est ensuite mélangée, si nécessaire, à du moût concentré de raisin (MCR) et à de la levure, puis refermentée dans une cuve sous pression, la fermentation étant interrompue par un choc froid lorsqu'on atteint le taux de sucre résiduel souhaité.

Le cépage utilisé est le lambrusco dont il existe trois variétés : **Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa et Lambrusco Sorbara**. Chacun apporte des notes de fruits rouges (framboise ou cerise) différentes avec des notes florales (violette). Ces vins sont peu alcoolisés (entre 8 et 11°) avec souvent un peu de sucre résiduel.

Notes de dégustation lors de la soirée

Crémant de Bourgogne Blanc de blancs «Extra brut» Millésime Aladame (côte chalonaise)



Teneur en alcool : 12 % vol.

- Parcelle 'Les Chailloux' Jully les Buxy
- Chardonnay (40%) et Aligoté (60%)
- Les vendanges manuelle en caisses percées.
- Le pressurage sur raisins entiers en pressoir pneumatique.
- La première fermentation en cuve inox avec contrôle des températures.
- Après tirage, bouteilles mises sur lattes pendant 15 mois minimum avant dégorgement.
- La liqueur d'expédition ajoutée au moment du dégorgement donne un dosage de 3 g/L pour avoir un Crémant Extra Brut.
- **Idéal à l'apéritif, il est l'incontournable des buffets variés et des apéritifs dînatoires.**

Bulles fines, très beau nez avec beaucoup d'arômes et de profondeur. Très belle longueur. Un crémant de très haute qualité qui pourra tenir sur tout le repas

Crémant du Jura : Le Crémant Vieilles vignes. F Lornet



Le Brut Vieilles Vignes est élaboré avec des raisins **100% Chardonnay**.

Le sol est principalement composé de marnes lourdes et compactes, un assemblage d'argile et de calcaires

Méthode traditionnelle

La récolte manuelle est faite à bonne maturité du raisin afin d'obtenir un jus souple, ce qui permet de diminuer le dosage final.

Les raisins vendangés à la main sont transportés en caisses percées, pressurés par grappe entière

Le Brut Vieilles Vignes est plus riche que le Crémant classique, plus complexe.

La seconde fermentation a lieu en bouteilles couchées sur lattes pendant neuf mois, Il peut aisément accompagner un repas.

Crémant également remarquable. Très belle structure pour un vin très affuté avec de belles notes minérales. Un peu d'amertume en fin de bouche attestant qu'il a un beau potentiel de vieillissement.



Le crémant de Loire Fines Bulles est élevé en méthode traditionnelle, avec une vinification en foudres de bois de plusieurs vins (225 l achetés chez Château Yquem) et cuves inox, Ces barriques régulent automatiquement la température vers 14°C et assure un accroissement de 1° alcoolique par mois. Il s'agit donc de fermentation lente. Les vins pétillants sont élevés en cuve avant la mise en bouteille.

Très élégant sur les fruits blancs et la fleur blanche. Belle rondeur en fin de bouche. A bien accompagné la croustade de volaille

Lambrusco dell'Emilia IGT Otello Nero di Lambrusco 1813 Cantine Ceci



Appellation : Emilia
Dosage : Sec
Région : Émilie-Romagne (proche du Pô)
Cépage : Lambrusco Maestri (vigne indigène)
Format : 0,75 L
Arômes : Fraise, Baies, Framboise, Groseille, Violette
Degré d'alcool : 11%
 Récolte début octobre puis macération à froid pendant 7 jours
Méthode Charmat : après pressurage fermentation en cuve puis passage dans une 2^{ème} cuve après adjonction de levure ± liqueur.
 3 semaines de fermentation puis passage au froid (-2°) puis filtration

Robe bien rouge. Nez et bouche sur le fruit rouge. Bel équilibre et un final un peu sec. A bien accompagné le tagine.



FRV 100 est un vin original, à la fois rosé, très légèrement doux et pétillant

CEPAGES : 100% Gamay

SOLS : Argilo-calcaire en pente douce

VINIFICATION :

- Vendange manuelle, début de fermentation alcoolique en cuve, soutirage et mise en bouteille en cours de fermentation
- Reprise de la fermentation en bouteille (quelques jours). ce qui permet d'avoir peu d'alcool (7° à 8° vol. en moyenne) et un peu de sucre résiduel (sucre du raisin non fermenté)
- Vin de robe rose profond, au nez franc et expressif, composé de notes de baies fruits rouges. La Bouche est plutôt douce en attaque et termine sur une belle note de fraîcheur qui équilibre l'ensemble.
- A déguster idéalement le plus jeune possible au gouter avec une tarte bressanne, avec des desserts (Crumble de fruits, nougat glacé, vacherin....) et à l'apéritif.

Robe plus claire. Sur le fruit rouge pour ce vin doux. Pour les amateurs de sucré salé

Poulet & Fils Clairette de Die Divine Tradition A.O.P



- Cépages : Muscat Blanc 75% Clairette Blanche 25%
- Titrage : 7 à 8° suivant les années
- Marnes blanches exposés plein Sud
- Après un débourbage d'une semaine, fermentation lente à partir de levures indigènes sous contrôle de température.
- Prise de mousse en bouteille à partir du sucre résiduel du raisin, sans adjonction de liqueur de tirage.
- Élimination du dépôt au minimum 4 mois après la mise en bouteille, sans adjonction de liqueur d'expédition.
- Le dépôt est éliminé par une "filtration transfert" sous pression de CO₂. Les bouteilles sont vidées et lavées pendant que le vin est filtré stérile. Puis, le vin est remis en bouteilles
- Arômes très présents de fruits exotiques.

C'est en fait un hybride entre la méthode ancestrale et la méthode par transfert. Ce concept original n'est pas décrit par l'intelligence artificielle probablement parce que pas assez utilisé au travers de leur vue étroite.

Très bel équilibre sucre acidité pour ce vin très aromatique. Riche en muscat, il présente effectivement des notes de fruits exotiques. Belle alliance avec le dessert.

A recommander pour l'été car sa teneur en alcool est faible.