

**LES ENFANTS
SOLDATS
DE DAECH**
NOTRE REPORTAGE

VUITTON
DES MALLES
DE LÉGENDE
AU GRAND
PALAIS



Charlotte
SA NOUVELLE
ROMANCE À PARIS

*Le 5 décembre,
au Longines Masters de
Paris, à Villepinte.*

www.parismatch.com
M 02533 - 3473 - F: 2,80 €



VOTRE CHAMPAGNE AVEC OU SANS SUCRE ?

*De l'apéritif au dessert, notre sélection
pour mettre les palais en fête.*

PAR **JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU**

Autrefois, les dames ajoutaient une petite cuillerée de sucre dans leur champagne. Puis le boudoir est arrivé, ce petit gâteau cylindrique recouvert de sucre cristallisé qu'on trempait dans sa coupe. Qui sait ce qu'il est devenu ? Mais ça, c'était avant. La tendance aujourd'hui est au sucre minimum. La grande Louise Pommery avait amorcé la révolution en inventant le brut nature. Le dosage moyen de l'époque tournait autour de 100 à 180 grammes par litre. On n'en voudrait plus. Les goûts ont changé. Depuis, le champagne a effectué un grand pas en arrière, et a sauté le repas : de vin de dessert, il est passé à l'apéritif. Il est capable même de tenir tête à tous les plats. Les champagnes les plus fortement dosés, jusqu'à 50 grammes, sont destinés à une clientèle russe et nordique, vivant dans

des pays froids où on dépense des calories. Le demi-sec est à 11 grammes, le brut autour de 7 à 9, l'extra brut ne dépasse pas 6 grammes, et le brut nature, enfin, à zéro. Cette liqueur de dosage est ajoutée lors du dégorgement. On connaît le mélange utilisé par Dom Pérignon : sucre, pêche, cannelle, noix de muscade, et un peu d'eau-de-vie... Cet ajout permettait à l'origine de compenser par un peu de douceur un manque récurrent de maturité du raisin. Il n'y avait jamais de mauvaise année de champagne ! Aujourd'hui, il entre pour beaucoup dans l'équilibre du vin et le style maison. La composition de cette liqueur, à base de sucre de canne, reste le secret le mieux gardé. Aucun chef de cave ne saurait s'en affranchir. Les dosages extra brut et nature sont l'expression pure et originelle qui signent la race du champagne. ■

A quelle température ?
Ne pas craindre de servir le champagne trop froid. Le coup de fraîcheur, c'est sa façon de s'annoncer. Il grimpe vite en température jusqu'à l'idéal, entre 15 et 18 °C.



BARONS DE ROTHSCHILD Extra brut

Dosé à 3 grammes. 60 % chardonnay, 40 % pinot noir. Limpide, brillant. Nez de fleur blanche, bouche ronde. 49 €.

Sur carpaccio de saint-jacques, un grain de fleur de sel par-dessus et un petit jus plus zestes de citron vert râpé.



DRAPPIER Brut nature

Zéro dosage. Robe aux reflets cuivrés, signature de ce grand « blanc de noir », 100 % pinot noir. (Le jus de raisin est toujours blanc, la peau donne sa couleur.) Cerise, coing et cassis. Harmonie et caractère. Le champagne préféré du général de Gaulle. 32,50 €.

Sur une dorade ou un bar grillés, aromatisés aux herbes et mouillés d'un simple beurre fondu citronné.



PIERRE MIGNON Cuvée pure

Un assemblage au cordeau pour ce brut à l'état « pure », tendu et gourmand à la fois, citronné, vanillé, et qui fait une si belle bouche...

22,90 € seul et 45 € en coffret avec 2 flûtes.

Pourquoi s'en priver ?

Avec carpaccio de saint-jacques allongé sur des miettes de tourteau aux petites épices.



PHILIPPONNAT Royale Réserve non dosé

65 % pinot noir, 30 % chardonnay, 5 % pinot meunier, élevé en solera à l'espagnole, façon xérès pour garder un peu de l'âme des vieux vins... Robe or pâle, nez d'iris et de tilleul, bouche pamplemousse et citron, finale de pain chaud... Droit et précis. Du panache. 31 €.

Idéal pour ferrailler avec les amuse-gueules.