

LE CHAMPAGNE FAIT SON SHOW !



C'est à partir de la fin du XVII^{ème} siècle, que les vigneron champenois maîtrisent le phénomène de l'effervescence naturelle de vin de Champagne.

Selon la légende, Pierre Pérignon, dit dom Pérignon (1638-1715), moine bénédictin, a importé de Limoux, la méthode de prise de mousse du vin dite « méthode Champenoise » ; le Champagne est né.

En bouchant hermétiquement à la cire d'abeille des flacons de vins blancs, il aurait provoqué par l'écoulement du sucre, une seconde fermentation. Ainsi seraient nées l'effervescence et la mousse propres aux vins de Champagne.

Le vin tranquille devient pétillant !

Le vin de Champagne n'est plus l'apanage des religieux qui jusqu'au Moyen Age s'occupent de la vigne : le vin est consacré et bu au cours de la messe.

Il devient synonyme de fête, de vivacité, le Champagne est apprécié pour sa finesse, sa légèreté séduisante.

Saviez-vous qu'après la mise en bouteilles, les Champagnes vieillissent au minimum 15 mois avant d'être commercialisés et pour les « millésimés », il faut attendre trois ans.

Trois cépages entrent dans la composition du Champagne.

Le Chardonnay, délicat, avec ses notes de fleurs blanches, d'agrumes et de craie.

Le Meunier, rond et fruité, avec des saveurs d'abricot et de pêche et le Pinot Noir, structuré, avec des arômes de mûre ou de violette.

Pour le vérifier, mettez le cap sur cette région dont les « Coteaux, Maisons & Caves » sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015.

Cinq routes œnotouristiques serpentent autour de REIMS, d'EPERNAY, dans la vallée de la Marne, la Côte des Bar ou les Coteaux Vitryats.

C'est l'occasion de déguster « Local » !

Pétronille, roman d'Amélie NOTHOMB est une ode au Champagne.

« Son ivresse ne ressemble à nulle autre. Seul, le Champagne est un alcool à ne pas susciter de métaphore grossière. Il rend gracieux, à la fois léger et profond, désintéressé, il exalte l'amour et confère de l'élégance à la perte de celui-ci ».

Madame la Marquise de Pompadour, favorite du roi Louis XV, disait :

« Le Champagne est le seul vin que la femme peut boire sans s'enlaidir ».

Alors Mesdames, rendons hommage à cet élixir, en levant notre flute !

Mireille W