

# De vraies bulles dans notre bulle

Si les fêtes ne seront pas tout à fait les fêtes, l'idée d'une bulle salvatrice dans notre bulle sociale s'impose. Qu'on soit deux, trois ou un de plus, histoire de se déconnecter du réel en écoutant le craquement de la mousse dans un verre.

**P**arce que le champagne porte en lui tant de mythes, parce qu'il est le vin des victoires, de la fête ou des consolations, parce qu'il est dans nos vies, qu'on l'aime ou pas, depuis tant de temps, il est devenu un symbole de fête. Même si les Brut Sans Année tiennent le haut du pavé de la commercialisation, il existe des vins de Champagne qui laissent plus de trace qu'un feu de Bengale accroché au bord d'un seaux à glace dans la nuit d'une discothèque de seconde zone. Parce que, entre cépages, technologie, marketing et histoire, les producteurs, qu'ils soient de raisins ou négociants, sont parvenus à magnifier un vin un peu maigre à l'origine. La Champagne est la seule région au monde que les autres vignerons regardent avec les yeux de Chimène. C'est qu'ici les structures du marché font que les cours des vins sont stables, que les terrains sont très chers (les



Texte:  
Éric Boschman

plus chers au monde), et que la production pourrait doubler vu les demandes insatisfaites. Et pourtant, malgré ces histoires de gros sous, la Champagne porte encore nos rêves.

Aimer un vin de Champagne, c'est aimer un vin. Bien plus qu'un symbole, le champagne est un produit de culture. Certes, pour la plupart d'entre nous, le champagne est synonyme de fête. Avec les débordements que cela contient, du nettoyage de casque à la fin d'un grand prix de Formule 1 à l'arrosage de la poitrine de quelques blondes amies sur les plages de Saint-Tropez. Mais il s'agit là de champagne pour les goujats. Le champagne se déguste, se boit, se regarde, s'écoute et s'apprécie. Faites-moi plaisir et mettez dans vos têtes une fois pour toutes que le champagne est un vin comme les autres qui reste parmi les meilleurs anxio-lytiques du moment, même s'il mousse un peu... \*



16/20

## Laurent-Perrier Rosé 100 % pinot noir - Brut

**U**n rosé classique pour des moments familiaux de bon aloi, le genre de vin qui ne déçoit jamais, bien structuré sur le fruit, reconnaissable entre mille. Parfait pour accompagner une pièce de chevreuil ou une autre viande rouge pas trop puissante.

Vinalgros: 74,20 €.



15/20

## Louis Daumont Brut

**U**n classique parmi les valeurs sûres de nos fêtes mais pas que. Depuis de nombreuses années chez Carrefour, bien équilibré, un peu vert, pas extrêmement long. C'est un champagne plus d'apéritif, qui plaira à tout le monde. Si vous ne le buvez pas à l'apéro, essayez de le marier à un fromage de chèvre jeune, ce sera de la bombe.

Carrefour: 29,99 €.



18/20

## André Heucq Héritage 100 % meunier Ultra brut

**O**riginal tant dans le fond que dans la forme, ce vin issu à 100 % de pinot meunier est une magnifique surprise. La bouche est construite tout en finesse, délicate et charnue à la fois. C'est long même si c'est un ultra brut, une vraie belle bouteille à mettre au moins sous le sapin. À déguster avec des crustacés ou avec un chapon de Noël.

C de Champagne: 28 €.



15/20

## Domaine Laurent Godard Mannaz Brut

**C'**est le champagne de vigneron idéal pour tous les moments festifs, même en petit comité. Composée des trois cépages champenois, cette cuvée est l'alliance parfaite entre maturité et générosité. Appétissant, aromatique, avec des notes de pêche, de fruits secs et d'épices douces, il a du pep, mais sans excès d'acidité. Des notes de pommes et de poires en bouche, de l'ampleur, un bon équilibre. Et une finale riche et dense. C'est bon, et ça met de bonne humeur, tout simplement!

www.levindesvoisins.be: 23,99 €.



15/20

## Soutiran Cuvée Alexandre Brut

**L**e nez est plutôt marqué par le biscuit, un petit côté biscoff, de la pomme légèrement oxydée, c'est très joli. En bouche, c'est un petit morceau de bonheur tout simple. Vif, bien rond avec un petit côté pomme verte en fin de bouche qui relève bien l'ensemble.

Colruyt: 28,49 €.



16/20

## Gruet Sélection - Brut

**C'**est gras, c'est rond, c'est ample. Belle surprise. C'est plus un champagne de table que d'apéritif, avec une belle volaille ou avec des fromages à croûte fleurie bien mûrs. Le pinot noir domine l'assemblage mais sans l'écraser. On a le côté fruits rouges et un côté épicé.

Franz Tricot: 23,20 €.



17/20

## Alexandre Bonnet 100 % pinot noir - Extra brut

**L**e nez est très marqué par le pinot noir, on a de la cerise, de la fraise, c'est vraiment intéressant. C'est une belle découverte, assez complexe. En bouche, c'est rond au départ, avec une évolution intéressante sur la fraîcheur avec une fin un peu abrupte, classique des "ultra brut".

Vins Pirard: 33,95 €.