

Nous contacter !

Vacances à Barcelone



# FR BARCELONA

Découvrez Barcelone en français !

[Autour de Barcelone](#)

[Partir à Barcelone](#)

[S'amuser à Barcelone](#)

[Travailler à Barcelone](#)

[Vacances à Barcelone](#)



[Accueil](#) » [Cava ou Champagne : quel est le meilleur vin mousseux ? Avec Asse-Groupe.com](#)

Vacances à Barcelone

## Cava ou Champagne : quel est le meilleur vin mousseux ? Avec Asse-Groupe.com



Quel est le meilleur, le champagne ou le cava ? Quel

dilemme ! Deux vins mousseux d'appellation d'origine distincte dont la principale différence est le cépage utilisé. Mais pourquoi les considérons-nous comme deux produits si différents s'ils sont fabriqués de façon analogue ?

Quel est le meilleur, le champagne ou le cava ? Quel dilemme ! Deux vins mousseux d'appellation d'origine distincte dont la principale différence est le cépage utilisé. Mais pourquoi les considérons-nous comme deux produits si différents s'ils sont fabriqués de façon analogue ?

## Quelles différences entre Champagne et Cava ?

“Le champagne, symbole de délicatesse et de raffinement, a fait bon usage du marketing “français” pour générer son propre statut sur le marché des boissons alcoolisées. Sachant qu'en tout état de cause, le Champagne a atteint une renommée et un prestige tel qu'il sera compliqué de vraiment le concurrencé.” nous explique le responsable du site [Asse-Groupe.com](https://asse-groupe.com), spécialisé dans la vente de Champagne en ligne.

De son côté, le Cava n'a pas fait autant de bruit. Il a été éclipsée à de nombreuses reprises par la renommée mondiale du champagne. Mais peu à peu, le Cava s'est fait sa place. Grâce à un travail acharné et à une stratégie totalement axée sur le produit, il a pu prendre soin de son appellation d'origine et faire l'objet d'une amélioration constante. Ces armes ont fonctionné et aujourd'hui, le leadership est parfois discuté avec le champagne français.

**Mais quelles sont réellement les différences qui les séparent ?**

- Le champagne est élaboré à partir de raisins Chardonnay et Pinot Noir tandis que le cava utilise les raisins Xare-lo, Parellada et Macabeo. Pour les cavas roses, le choix s'est porté sur Garnacha, Monastrell, Pinot Noir et Trepas.
- Dans l'élaboration du champagne, l'habitude est de mélanger des vins de différentes récoltes, tandis que dans les cavas, on utilise toujours des raisins du même millésime
- Le sucre est généralement ajouté au champagne pendant la fermentation du vin de base et non au cava.
- Le champagne est fait avec des raisins rouges, tandis que le cava est fait uniquement avec des raisins blancs.
- Le champagne est plus “vieilli” que le cava, son processus d'élaboration est donc plus complexe et plus coûteux. Serait-ce pour cela qu'il est plus compliqué de trouver du champagne bon marché ?

# Deux produits qu'on ne devrait pas comparer

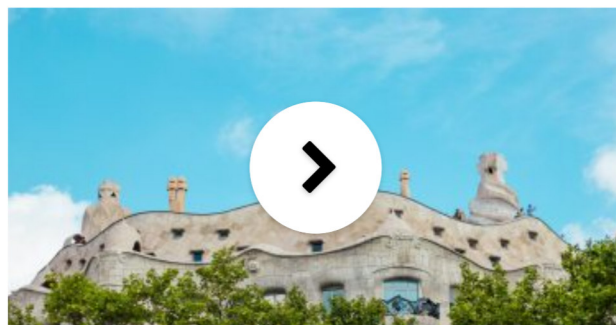
Le monde du cava est aussi complexe que celui du champagne, voire plus, car il existe des milliers de combinaisons et de marques. Chez Viguisa, nous vous facilitons la tâche, nous vous recommandons les cavas que nous dégustons à Noël afin que vous puissiez choisir en fonction de vos goûts.

On dit souvent avec autodérision que le Cava est la version pauvre du Champagne français. Toutefois, cela ne doit pas nécessairement être le cas, du moins en termes de qualité. Il existe des cavas espagnoles qui peuvent concurrencer les bons champagnes français et, d'autre part, il existe aussi des caves à champagne qui proposent des produits nettement inférieurs aux cavas moyens du marché espagnol, qui ne sont d'ailleurs pas ceux que l'on trouve habituellement au supermarché.

Il faut ensuite s'attarder sur le climat et l'origine de chaque produit. La région Champagne-Ardenne est froide et très pluvieuse, avec des printemps tardifs et des étés très brefs qui se soldent brutalement par des automnes glacés. Les raisins qui y sont utilisés ont donc peu de temps de mûrissement et offrent des vins plus acides, comme le champagne, un vin plus atlantique.

D'autre part, le Cava, un produit purement méditerranéen, jouit d'un climat qui encourage la maturation généreuse de ses propres raisins. En effet, le **soleil de la Catalogne** qui donne lieu à des vins plus secs et plus ronds où l'acidité ne masque pas le goût fruité. Cela doit même être modéré par le gaz, qui peut le rendre trop évident et couvrir d'autres qualités. Le Champagne est typiquement acide et le Cava plus fruité.

Tous les goûts sont dans la nature, à vous de faire votre choix !



3 œuvres de Gaudí à découvrir à Barcelone

[Vacances à Barcelone](#)   
Vous aimerez aussi !



[Vacances à Barcelone](#)

## Quelques conseils pour voyager en Catalogne à Pâques

5 mois ago • [Poster un commentaire](#)



[Vacances à Barcelone](#)

## BARCELONE : quels sont les lieux incontournables à visiter ?

5 mois ago • [Poster un commentaire](#)



[Vacances à Barcelone](#)

## Faire du camping ou du glamping sur la Costa Brava : lequel choisir ?

2 ans ago • [Poster un commentaire](#)

### Leave a Comment

Comment

Nom \*

Adresse de messagerie \*

Site web

Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site web dans le navigateur pour mon prochain commentaire.

[Post Comment](#)

Vacances à Barcelone



Votre recherche ?

Tapez votre recherche



**Besoin d'un site web ?**  
PME.website propose des solutions  
adaptées aux petites structures !  
Prix attractifs et suivi personnalisé.

[JE DEMANDE UN DEVIS](#)





## Mentions légales

Site édité par David Couturier.  
David Couturier est un salarié  
porté par la société AXESSIO SIRET  
: 42247028600051 Président :  
Emmanuel Martin Domiciliation :  
11 rue Tronchet – 75008 Paris –  
France Directeur de publication :  
David Couturier Le site est hébergé  
par la société [PlanetHoster](#). Le  
siège social de PlanetHoster se  
situe à Laval (grand Montréal),  
Québec, Canada.

## Qui sommes-nous ?

Le site Barcelone en Français est  
conçu et alimenté par des français  
vivant ou ayant vécu à Barcelone  
dans le cadre de leur travail ou de  
leurs études.

Tous les bons plans, les bonnes  
adresses et les conseils sont  
offerts par des personnes  
connaissants la capitale catalane  
parfaitement.

## Partenaires

### PARTENAIRES & SITES AMIS

[Buzzmoica.fr](#) | [PME.website](#) |  
[Francaisabarcelona.com](#) | [Matias](#)  
[Nunez : ingénieur du son](#) |  
[Lhommetendance.fr](#) |  
[PourquoiComment.info](#) |  
[MoiJeux.fr](#) | [Trendymag.net](#) | [Pix](#)  
[Geeks.com](#) | [Axessio Portage](#)  
[Salarial](#) | [Sylvain Riouall](#)  
[Photographe](#) | [Love is Happiness](#)  
[Photographe](#) | [Love is Happiness](#)  
[Photographe](#) | [Le Prajna Ile](#)  
[Maurice](#) | [Mandala Meydesy](#) |  
[Audrey Girard de Gabbia](#) |  
[Delphine Milhiet Kiné Larmor-](#)  
[Plage-Plage](#)