

DÉGUSTATION AVEC
ASSE GROUPE

ACCUEIL

DÉGUSTATION

ATELIER DÉGUSTATION DE CHAMPAGNE ASSE GROUPE

Si vous souhaitez en savoir plus sur le plus célèbre vin effervescent au monde, cet atelier de dégustation est fait pour vous ! Dans une cave à champagne d'exception située au cœur du Quartier Latin à Paris, vous découvrirez les secrets de la méthode champenoise et apprendrez les subtilités des accords mets et champagne.

Durant cette dégustation, vous apprendrez ce qui donne au champagne son caractère : le terroir, les cépages, la culture de la vigne, la méthode de vinification. Vous découvrirez les spécificités de l'unique terroir champenois et de ses quatre régions ainsi que les différents cépages de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) Champagne. Vous testerez également les différents accords possibles mets et champagne. En effet, ce vin s'accorde parfaitement avec tous les plats, qu'ils soient sucrés ou salés !

Bon Cadeau : Vous avez la possibilité de commander cet atelier sous forme d'un bon cadeau en cliquant sur «Offrir un bon cadeau». Le bon cadeau est valable un an à compter de sa date d'achat et il est non nominatif. Il vous sera envoyé automatiquement par courrier électronique sous la forme d'un fichier PDF à la confirmation de votre commande. Le bénéficiaire du bon cadeau pourra ensuite réserver la date de son choix sur notre site.

COMMENT DÉGUSTER LE CHAMPAGNE ?

Avant de boire le champagne, il faut le déguster. Comme l'a très bien dit dans le numéro d'août 1975 de Gourmet Gerald Asher, journaliste et écrivain américain, ce ne sont pas seulement les bulles qui font le champagne, après tout, c'est le vin qui est autour des bulles et il n'y a pas deux vins qui soient les mêmes. Mais la dégustation de l'amateur n'est pas celle du professionnel qui pratique une analyse exhaustive et, dans ce but, se livre parfois à des mimiques manquant d'élégance et confinant même à la grimace. L'amateur déguste uniquement pour son plaisir, pour ne rien perdre des qualités que le vin présente dans différents domaines, et il le fait avec discrétion, avec modestie car il y a dans la dégustation une grande part de subjectivité, avec prudence car il est bien connu que même les professionnels les plus exercés peuvent se tromper.

Il appartient d'abord à l'hôte, s'il est au restaurant, de donner après un très bref examen olfactif et gustatif son agrément au sommelier ou, au contraire, de lui exprimer ses observations. S'il est chez lui, il vérifiera de même que la bouteille est convenable. Rien n'empêche d'ailleurs que ce rôle soit joué par l'hôtesse, bien au contraire ; son intuition fait de la femme une excellente dégustatrice. La dégustation, même très simplifiée, doit se faire sans hâte et selon un processus obligé si on veut être en mesure de se former une opinion sérieuse sur le vin qui est examiné. Pour pouvoir juger au mieux des caractéristiques du champagne, il faut que sa température ne soit pas trop basse : on déguste mieux à 12° qu'à 6°. On doit aussi utiliser des verres d'un modèle convenable et remplis au tiers. La succession des actes de la dégustation est logique, et à chacun d'eux correspond un vocabulaire particulier dont voici l'essentiel : 1. Phase visuelle. C'est l'examen de la couleur (robe), qui peut être jaune pâle, jaune-vert, jaune clair, paille, or, dorée ou, pour des vins âgés, ambrée, mais plus simplement normale, tachée ou décolorée. Puisqu'il s'agit d'un vin effervescent, c'est aussi et surtout l'examen des bulles, dont la finesse, la régularité et la persistance sont, avec la tenue du cordon de mousse, le signe d'un grand champagne. Comme l'a écrit le Dr. de Pomiane, ce travail du vin est un de ses charmes et c'est une hérésie de ne pas le contempler.

ART DE LA DÉGUSTATION

Riches de leur diversité, les cuvées des Grandes Marques de champagne se retrouvent dans le plaisir qu'elles procurent avant même que le bouchon n'ait fait retentir son bruit délicieux. Leur dégustation et leur service sont encore sublimés par le respect de quelques règles de dégustation fort simples.

Le champagne interpelle les cinq sens. Leur sollicitation permet à la fois d'appréhender l'univers de ces vins et d'apprécier leur différence : nuances de couleurs, subtilité d'arômes, degrés d'effervescence, etc. Les champagnes s'expriment et invitent à la dégustation.

Les Grandes Marques de champagne ne requièrent qu'une heureuse circonstance dont leur seule dégustation peut être à l'origine. Quelques conseils préalables à l'ouverture de la bouteille ne sont toutefois pas inutiles.

SERVIR SON CHAMPAGNE

Tenue de la bouteille et usage de la serviette Une flûte de champagne doit être remplie avec élégance. De même que l'ouverture de la bouteille, le service du champagne a son rituel qui contribue au plaisir des convives. Pour être versée, la bouteille de champagne peut être tenue en son milieu à pleine main (comme on le fait pour les autres vins). Il est également très commode, en particulier pour les magnums, de saisir de la main droite le fond de la bouteille, le pouce introduit dans l'évasement et les autres doigts allongés sous la base du fût, l'autre main soutenant délicatement le goulot. Les sommeliers tiennent ainsi les bouteilles d'une seule main mais c'est une méthode qui sied aux professionnels. Dans tous les cas l'étiquette doit être visible par la personne qui est servie afin de mettre en valeur la Marque. Tenter de la lui dissimuler laisserait supposer à son hôte que la Marque choisie n'a pas les faveurs de celui qui reçoit...

Le « carafage » : même si le service en carafe n'a pas le regrettable effet du moser ou fouet d'antan, il réduit l'effervescence qui est l'une des qualités vitales du champagne. Ce bel usage du passé permettait souvent de dissimuler à ses convives la Marque qui leur était offerte et d'adoucir bien des imperfections. Avec la certitude de qualité donnée par la Maison de votre préférence, un service en carafe ne serait qu'un joli cérémonial permettant de capter l'attention de vos convives en stimulant leur plaisir dans la perspective d'être servis. Mais il importe alors d'opérer avec une grande douceur et d'éviter de priver les regards, du plaisir de voir la bouteille et l'habillage de sa Marque !

Le champagne se verse près du verre pour favoriser la formation du cordon et en même temps éviter l'excès de mousse. Si on doit servir plusieurs verres, il est commode de les remplir simultanément en versant dans chacun d'eux, l'un après l'autre et à deux ou trois reprises, un peu de champagne dont la mousse sera éteinte au passage suivant.

Il est fortement recommandé de ne remplir les verres qu'à moitié ou, au plus, aux deux tiers, et de les maintenir au niveau choisi en les complétant fréquemment afin que le spectacle de la joyeuse ascension des bulles soit permanent. Si un verre vide est attristant, un verre plein manque d'élégance : "in medio stat virtus". Dans un verre très rempli, le niveau du vin est trop proche de l'air ambiant pour que l'on puisse jouir du bouquet qui, au contraire, se concentre dans un verre à moitié plein. En outre, le champagne a toutes les chances de déborder si on verse exagérément, et ensuite de se réchauffer, tout au moins pour l'amateur qui, sachant l'apprécier, ne le boira pas d'un seul coup, une gorgée étant en elle-même un régal.

REBOUCHAGE DE LA BOUTEILLE NON TERMINÉE

Il arrive que l'on n'aille pas au bout de la bouteille et qu'elle soit gardée pour être finie dans une autre circonstance. Dans ce cas, elle retiendra son gaz et pourra être réutilisée dans un délai de quelques jours si on la rebouche immédiatement avec un bouchon spécial, métallique, muni d'une rondelle de caoutchouc qui s'applique sur le goulot et y reste comprimée par l'action de deux griffes prenant appui sous la bague ou par tout autre dispositif. C'est ce que l'on appelle le bouchon stoppeur. Quant à la petite cuillère qui, placée dans le col de la bouteille, est censée éviter la perte du gaz, il s'agit là d'une croyance populaire sans aucun fondement scientifique... et sans résultat pratique.

PLAISIR DES SENS

Qui mieux qu'un Champagne peut livrer son âme à celui qui prend le temps de lui être attentif ; cette âme qui danse dans la bouteille, disait Baudelaire. Tour à tour corps et esprit, puissance et grâce, c'est un vin de joie ou de mélancolie, d'exubérance ou d'intimité, de célébrations en assemblée ou de rendez-vous amoureux, c'est un vin qui se goûte avec la tête et qui se boit avec le cœur, un vin qui se raconte avec des mots tendres.

REGARDER, TOUT UN PROGRAMME

Un champagne s'apprécie, tout comme un vin tranquille, d'après son intensité colorante, sa teinte, ses reflets, sa brillance et transparence. L'intensité se notera d'incolore à intense, en passant par pâle, légère, claire, élevée, soutenue, profonde. La teinte est une notation de couleur, elle s'exprime plutôt par analogie avec des couleurs connues. On distinguera la teinte du corps du vin de et celle de son reflet que l'on observe sur la frange au bord du verre, sur le bord du disque. Cette teinte peut aller de jaune pâle à vieil or pour un champagne blanc, en passant par jaune vert, citron, paille, doré, bouton d'or, miel. Pour un champagne rosé, la gamme est étendue, elle va de pivoine à orangé en passant par framboise, fraise, vieux rose, gris, saumon, vermillon. La brillance du vin est une notation sur son éclat, la faculté du vin à renvoyer la lumière : le vin sera qualifié de net, lumineux, ballant, éclatant, chatoyant, étincelant. La transparence par contre apprécie la transmission de la lumière par le vin. On le qualifiera alors de transparent, limpide ou cristallin. La robe d'un champagne Blanc de blancs présente en général une robe paille claire, le champagne où entrent des raisins noirs peut offrir une robe plus soutenue, avec des nuances qui peuvent tirer sur le doré.

S'ajoutent pour le champagne des notations qui concernent la mousse et les bulles. Le dégagement gazeux dépend de plusieurs facteurs. Tout d'abord, la pression du gaz dans le vin, qui dépend de son élaboration mais aussi de la température de service. Plus un vin est froid, plus il peut dissoudre de gaz carbonique, moins il dégagera de pression au-dessus du liquide. De sa constitution ensuite : sa richesse en agents moussants, des protéines par exemple, va favoriser l'abondance et la stabilité de la mousse. L'observation de la mousse serait déjà compliquée si le verre lui-même n'influaient sur la qualité du dégagement gazeux. Sa forme (tulipée ou évasee), l'état de surface du verre (lisse ou rayé), sa propreté risquent de perturber toute observation sérieuse. On peut s'en convaincre aisément en regardant plusieurs verres, sur la même table, remplis avec le même vin. Aucun n'indique le même dégagement gazeux. On parlera toutefois de mousse peu, assez, trop abondante, fugace ou persistante, en fonction de sa bonne tenue dans le temps.

Lorsque cette mousse primaire a disparu, il reste un mince "cordon" de bulles autour du vin, au contact du verre. On notera l'importance de ce cordon, la surface qu'il occupe, sa persistance. On notera ensuite les bulles qui s'échappent du sein du liquide et tout d'abord leur nombre et leur taille. La taille des bulles est un des éléments principaux qui permettent de hiérarchiser "de visu" la qualité des champagnes. On pourra ensuite noter les "sites" d'apparition des bulles dans la masse du vin, leur position et leur capacité de renaissance.

INFORMATIONS
PRATIQUES

Durée : environ 1h30

Jours et horaires : - mardi, entre 11h30 et 19h30 (dernière arrivée possible à 18h00)

Adresse de l'atelier : elle vous sera communiquée à la confirmation de votre réservation.

Langues : français ou anglais

Nombre de participants : jusqu'à 25 personnes.