

## Des bulles pour faire pétiller les fêtes

Festifs et élégants, les vins effervescents apportent légèreté et fraîcheur aux soirées pétillantes. Mais savez-vous quelles sont les différences gustatives et de production entre les champagnes, mousseux, proseccos et autres cavas ? Tour d'horizon des méthodes d'élaboration et dégustation de bulles pour vous livrer une sélection pour une fin d'année sans fausse note.

TEXTE : ISABELLE BRATSCHI

« L'aissons à la Champagne ses champagnes. Mais j'aimerais que l'on puisse trouver un terme plus noble que le mousseux et qui présenterait tous les vins suisses élevés en méthode traditionnelle. » Daniel Marendaz vigneron à la Cave de la Combe, à Method, et grand spécialiste vaudois des bulles, a raison. Depuis 1997, date à laquelle l'Union européenne exige une interdiction totale de l'utilisation de l'appellation Champagne pour des produits ne provenant pas de la région française du même nom, la Suisse peine à trouver une vraie dénomination à ses bulles.

L'effervescent fait penser à un comprimé, le mousseux s'apparente à la bière pression, le pétueux n'est pas glorieux. Jérôme Aké Bédà, sommelier réputé et désormais directeur de l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin avait bien tenté de proposer « helvetisco » mais sans grand succès.

Hors de nos frontières, on parle en Alsace, de crémants, en Italie, de proseccos et en Espagne, de cavas. Tous ces termes ne font que brouiller les pistes et les consommateurs ne s'y retrouvent plus. Tour d'horizon des méthodes de vinifications, des cépages utilisés, de leur origine géographique, de leur prestige afin de trouver la perle rare pour les fêtes.

### LA MÉTHODE CHAMPENOISE, AUSSI NOMMÉE MÉTHODE TRADITIONNELLE

Toujours selon les lois européennes, il est interdit de parler de « méthode champenoise » hors de la Champagne. On lui préfère alors le terme de « méthode traditionnelle ». Mais en quoi consiste-t-elle ? Dans les grandes lignes, elle se distingue par une première fermentation du vin en cuve, puis d'une seconde dite lente en bouteille après l'ajout d'une liqueur de tirage. Le processus s'effectue en quatre étapes clés : le pressurage, le tirage, le remuage- vieillissement et le dégorgement. Point de départ, les trois cépages utilisés sont le chardonnay, le pinot noir et le meunier.

Le travail débute à la vigne avec un soin tout particulier accordé au raisin comme l'explique Julien Dutruy vigneron à Founex : « Nous cherchons peu de tanins et pas mal d'acidité. Pour cela il ne faut pas des sols solaires, mais profonds. Afin de garder l'acidité et obtenir un effervescent pas trop sucré, la vendange à la main s'effectue très tôt, fin août, début septembre. Le pressurage est primordial pour la qualité d'un effervescent. On presse les raisins entiers dans le pressoir, ce qui s'appelle le pressurage en grappes entières. Après on lance la fermentation alcoolique pour obtenir le vin de base qui se situe autour de 10 degrés d'alcool. Pour



Les vins effervescents, symboles d'instant festifs

une deuxième fermentation en bouteille on ajoute un peu de liqueur. »

Cette étape cruciale, Daniel Marendaz la connaît bien. Le vigneron récoltant manipulant son propre effervescent et fait pétiller les vins de base tranquilles d'une trentaine de clients. Il s'occupe de la prise de mousse, cette fameuse seconde fermentation qui donne naissance aux bulles. Il ajoute aux vins une « liqueur de tirage », composée de sucre et de levures. Dans les bouteilles, les levures vont alors se développer, dégager du gaz carbonique, transformer le sucre en alcool et en arôme. « Les bouteilles sont lourdes, elles pèsent entre 800 et 950 grammes, le double d'une normale, afin d'éviter qu'elles n'exploient sous la pression », précise le spécialiste.

Le remuage consiste à tourner la bouteille pour faire descendre le dépôt



Le vin poursuit son voyage, fait sa mousse et se repose tranquillement sur lies ou sur lattes pendant dix-huit mois au minimum afin de développer toute sa complexité et ses arômes. « Il y aura un côté brioché de la lie qui va libérer des manoprotéines et conférer au vin un aspect plus vineux, lui donner de la souplesse et du volume. Cela va également arrondir l'acidité », ajoute Julien Dutruy.

Les bouteilles sont ensuite remuées pour faire progressivement migrer les dépôts de levures vers le goulot. Elles seront ensuite éliminées dans une étape finale appelée le dégorgement qui peut se faire manuellement ou mécaniquement. Au cours de cette opération, il faudra ajouter à la perte de liquide une liqueur de dosage ou d'expédition qui contribuera à l'évolution des caractéristiques aromatiques du précieux breuvage. C'est à ce moment-là que s'effectuera la signature des différentes catégories de vins effervescents, issus de la Champagne ou d'ailleurs, allant du brut au doux en passant par le sec et le demi-sec. Il ne restera alors plus qu'à refermer la bouteille avec un bouchon en liège maintenu par le muselet métallique.

### LA CUVE CLOSE OU MÉTHODE CHARMAT

L'histoire veut qu'un certain Federico Martinotti, diplômé en chimie et pharmacie à l'université de Turin inventa la fermentation en cuve close en 1895. Malheureusement pour

lui, le brevet fut déposé douze ans plus tard, en 1907, par Jean-Eugène Charvat, ingénieur agronome et œnologue français qui lui donna son nom. Le processus est simple, il consiste en une seconde fermentation dans des cuves en acier inox sous haute pression. En fait la prise de mousse ne se fait pas en bouteille, mais en cuve et à grande échelle. Cette méthode est utilisée principalement pour des vins effervescents de types prosecco. De manière générale, elle leur procure un arôme fruité, séducteur. Le grand avantage de la cuve close réside dans son coût abordable. Elle permet des bulles à plus petits prix.

#### LA MÉTHODE ANCESTRALE...

Sans entrer trop dans les détails d'élaboration, il existe encore la méthode dite ancestrale, rurale ou artisanale. C'est la plus ancienne de toutes qui se fait de manière naturelle. Ici pas deux, mais une seule fermentation alcoolique qui se déclenche en bouteille. Cette méthode ne nécessite aucun tirage, élevage sur lies ou dégorgement. C'est le CO<sub>2</sub> produit à l'intérieur dans la bouteille qui va procurer l'effervescence du vin. Les exemples français les plus célèbres sont la blanquette de Limoux, star du département de l'Aude et le Cerdon produit dans les vallées du Bugey.

Il existe encore la méthode doïse qui se distingue par une légère variante de l'ancestrale et qui comprend notamment la très

connue Clairette de Die. La dernière, la moins illustre, est celle de la gazéification, la seule dans laquelle le gaz carbonique n'est pas produit par la fermentation, mais selon un procédé de fabrication analogue à celui de la limonade. On parle alors de pétillant ou de mousseux gazéifié. Après ce tour d'horizon technique, laissons place à l'histoire.

#### DOM PÉRIGNON, DES BULLES DANS LES ÉTOILES

« Je ne peux pas vivre sans champagne. En cas de victoire je le mérite; en cas de défaite, j'en ai besoin ». Cette célèbre citation de Napoléon Bonaparte met en évidence, l'importance

Paysage vallonné du vignoble champenois



#### MAISON MAULER, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Il y a d'abord le cadre, le Prieuré St-Pierre de Môtiers posé au cœur du Val de Travers, dans le canton de Neuchâtel. Fondé au VI<sup>e</sup> siècle par les moines venus de Bourgogne, il fut l'un des grands centres religieux de



La Maison Mauler, plus de 190 ans d'histoire

la région. C'est dans ce lieu chargé d'histoire que les moines débutèrent la tradition viticole qui perdure jusqu'à maintenant. Au XIX<sup>e</sup> siècle, Louis-Edouard Mauler, d'origine alsacienne, s'installe dans le Prieuré alors tenu par Abram-Louis Richardot. Il en admire l'architecture romane, y repère les grandes caves aux voûtes séculaires à température constante. Débute dès 1829 la création des grands vins mousseux qui aujourd'hui encore font la fierté de la famille Mauler. La méthode traditionnelle est de règle avec un soin particulier porté sur la finesse des bulles. « Nous tenons à poursuivre une

grande tradition œnologique, explique Christine Mauler. C'est peut-être un peu fou de garder des effervescents sur lies pendant cinq à sept ans afin qu'ils développent tous leurs arômes. Cela prend de la place, du temps, mais le résultat en vaut la peine. » Lors de grandes occasions, des cuvées spéciales seront servies au président français Armand Fallières, en 1910, à l'empereur d'Allemagne Guillaume II, en 1912 et à la reine Élisabeth II d'Angleterre, en 1981. La Cuvée du Jubilé marqua en 2019 le 190<sup>e</sup> anniversaire de la Maison Mauler qui excelle dans l'art des effervescents.

qu'occupe le champagne en France. L'histoire prend son envol à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle grâce à un certain Dom Pérignon considéré selon la légende comme l'inventeur de la méthode champenoise. Pierre Pérignon naît en 1638 à Sainte-Menhould, une commune française située dans le département de la Marne. Ce moine bénédictin qui officiait au monastère d'Hautvillers, près d'Épernay, n'était ni vigneron ni œnologue, mais il assurait le contrôle des vignes et des pressoirs de l'abbaye. On dit qu'un jour il amena de Limoux la méthode de la prise de mousse du vin dite champenoise et

que pour conserver ses précieuses bouteilles il mit au point le célèbre bouchon de liège. En 1669, il transmettra son savoir-faire au bénédictin Thierry Ruinart qui donnera son nom à un autre célèbre champagne. Celui qui aimait dire « Venez mes frères, je bois des étoiles » s'est éteint le 24 septembre 1715.

Aujourd'hui la maison Dom Pérignon perpétue cette tradition avec fierté et offre des champagnes d'exception. Une image prestigieuse que cultive le groupe de luxe LVMH, à la tête également de Krug, Veuve Clicquot, Moët & Chandon et... Ruinart. • 18

#### LA DÉGUSTATION

##### Brut 2018, Méthode traditionnelle Cave de la Combe Marendaz, Mathod (Vaud)

« Il s'agit d'un assemblage de pinot noir (50 %) et chardonnay (50 %), explique Valérie Marendaz. La méthode traditionnelle est le fer de lance de notre cave. Nous le laissons trois ans sur lattes. Ce Brut traditionnel 2018 se distingue par ses bulles très fines et sa longueur en bouche. Il a obtenu la 2<sup>e</sup> place au Grand Prix des Vins Suisses. »

**Accords:** « Il est parfait pour un apéritif festif à déguster entre amis ou en famille. Je le vois également avec des fruits de mer. Nous sommes sur une belle fraîcheur. »

► CHF 23.- - 75 cl  
www.cave-combe.ch



Le Brut de la Cave de la Combe Marendaz



##### Brut Rosé, Les Romaines, Méthode traditionnelle Les Frères Dutruy, Founex (Vaud)

« Sa robe est pâle, saumonnée, précise Julien Dutruy à Founex. Il offre des arômes de fruits rouges, framboise et fraise, ainsi qu'une touche briochée. L'acidité reste en bouche. Il n'est pas trop sucré. Avec

la finesse de ses bulles, ce brut rosé plaît beaucoup en fin d'année. À servir assez frais, entre 10 et 12 degrés. »

**Accords:** « Il est orienté coupe d'apéritif avec quelques huîtres, mais convient également parfaitement en accompagnement d'un dessert, tel qu'un mille-feuille, une panna cotta, une mousse au chocolat ou encore la bûche de Noël. »

► CHF 29.- - 75 cl  
www.lasfreresdutruy.ch

##### Brut Millésimé 2014 AOC Valais Germanier - Cave du Tunnel, Conthey (Valais)

En 1989, Jacques Germanier fait œuvre de pionnier et lance un effervescent uniquement à base de chardonnay (Blanc de Blancs), élevé selon la méthode traditionnelle. Son Brut du Valais millésimé

au perlage très fin offre des arômes toastés de noisette et une belle rondeur en bouche. En 2022, il se hisse pour la quatrième année consécutive au premier rang du Grand Prix du Vin Suisse.

**Accords:** Idéal à l'apéritif avec du foie gras sur toasts. Parfait également avec du poisson, des crustacés, une viande mijotée et des fromages.

► CHF 23.90 - 75 cl - www.germanier.com



##### Cuvée Louis-Edouard Mauler 2014 AOC Neuchâtel Brut Maison Mauler, Môtiers (Neuchâtel)

« Il s'agit de notre cuvée phare, un blanc de noirs issu des meilleurs pinots noirs de Neuchâtel, précise Christine Mauler. Il se distingue par des notes complexes de petits

fruits rouges et d'épices. En bouche, il offre une très belle ampleur. »

**Accords:** « Je le vois de l'apéritif au dessert. Avec un foie gras, un filet mignon aux morilles, un bœuf Wellington ou une dinde farcie à Noël. En dessert, il accompagnera à merveille une bûche au chocolat. »

► CHF 39.50 - 75 cl - www.mauler.ch