



20 vins pétillants à savourer cet hiver



Profitez de l'hiver pour découvrir des vins pétillants.

Getty Images/Image Source

Prolongez l'effervescence de la fin de l'année avec des flacons plus accessibles que le champagne. Crémants, vins rosés, voici notre large sélection.

La période des fêtes se referme avec les frimas de l'**hiver**, mais il est encore possible de coincer la bulle dans le verre à petits prix. Les vins effervescents (*sparkling wine* chez les Anglo-Saxons) proposent une palette de **saveurs** presque infinie.

Marché considérable dans le monde, avec 17,6 millions d'hectolitres (dont 13 % de champagne) sifflés par an, le bon vieux mousseux demeure une spécialité **française**, même si l'Allemagne est devenue le premier producteur (hors champagne) et premier consommateur de la planète. Aux appellations d'origine contrôlée historiques de montlouis, vouvray, saumur, claires, **blanquette** et autres pétillants, se sont ajoutés les crémants, au fil des quarante dernières années.

Jadis synonyme de champagne à la mousse très légère, crémeuse, le terme désigne depuis le milieu des années 1970 des vins effervescents produits selon la méthode traditionnelle de double fermentation et vieillissement sur lattes (comme en champagne). Presque toutes les régions viticoles de l'Hexagone ont "leur crémant".

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Si l'Alsace, qui se taille la part du lion (50 % de la production nationale), la Bourgogne et la Loire (autour de 20 % chacune) furent les pionnières, elles ont été rejointes, en 1990, par Limoux (Aude) et Bordeaux, puis Die (1993), dans la Drôme, le Jura (1995) et, tout récemment, la Savoie (2014). Les bulles roses de Provence -terre d'élection de la pâle couleur à la mode- demeurent, elles, en attente d'une reconnaissance, mais le cahier des charges, exigeant, n'a pas encore emporté l'adhésion d'une majorité de producteurs. Avec les cavas catalans (notamment ceux de Freixenet) et la si tendance prosecco, nos voisins espagnols et italiens sont également très présents sur le marché de la bulle.

L'Express a sélectionné une vingtaine de flacons qui respirent les terroirs de France, autant de jolis cordons de bulles qui ne tirent pas sur celui de la bourse!

Les crémants de Bourgogne

Maison Simonnet-Febvre crémant-de-bourgogne blanc Dosage Zéro 2008 14,50 euros.



Courtesy of Domaine Grand

La part des vins effervescents ne cesse de progresser dans le Jura, où elle représente aujourd'hui un tiers de la production. Ce 100%chardonnay à la mousse très fine présente des arômes briochés et citronnés, auxquels succèdent des notes de pomme acidulées et de fleurs blanches. A servir très frais.

Domaine Jean-François Quénard crémant-de-savoie Entre Amis 10 euros.

Des notes salines et iodées marquent la droiture minérale de l'assemblage jacquère roussette- chardonnay.

Domaine Philippe Vandelle crémant du jura Brut 7,50 euros.

Du chardonnay élevé douze mois sur lattes à la mousse crémeuse. Nez floral.

Domaine André et Michel Quenard crémant-de-savoie Extra Brut 2015 10 euros.

Cette lignée de vigneron des Bauges concocte des vins d'une grande pureté. A l'image de ce 100 % jacquère de haute tenue.

Les crémants d'Alsace

Wolfberger crémant-d'alsace Code #W40 Zéro Dosage 25 euros.

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

