



La cave de Pascal

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et annoncent des moments de partage en famille ou entre ami(e)s. Chacun profite de ces occasions pour compléter agréablement sa table par quelque bonne bouteille dénichée au fil de ses recherches ou de s'en tenir aux valeurs sûres. Que ce soit dans les Champagnes ou les Crémants, les vins rouges des Corbières, de Bourgogne ou du Bordelais, les vins blancs doux ou secs, comment choisir ? Nous avons posé la question à un collègue éclairé, amateur et spécialiste du sujet : Pascal Brégy.

« Pascal, il ne nous reste que quelques semaines avant la fin de l'année, quels conseils nous donnerais-tu pour choisir quelques bonnes bouteilles ? »

« Merci Guy pour cette belle introduction »

« Bonjour les amis : dans cette période délicate avec le retour de l'inflation, et néanmoins notre besoin de se faire plaisir notamment pendant des moments festifs, je vous propose des choix de qualité avec des prix très raisonnables.

Pendant les fêtes et notamment celles de fin d'année avec Noël et le jour de l'an, les boissons avec des bulles sont souvent le choix que nous plébiscitons en apéritif ou avec un dessert.

Je vous propose un choix de qualité avec le même plaisir en choisissant un crémant.

Il vaut mieux un bon crémant plutôt qu'un mauvais champagne.

La principale différence entre un crémant et un champagne est l'origine de sa région de production. Bénéficiant tous les deux d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), leur production est très règlementée.

Vous pouvez trouver de bons crémants en Alsace ou en Bourgogne.

- **Le crémant d'Alsace** est issu de **trois cépages différents (Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Noir) et élaboré selon la méthode traditionnelle**. Son nez élégant et très fin, dévoile des notes de brioche, de beurre et de fruits blancs (Paires, Pommes).

Je vous conseille le Crémant d'Alsace Brut de Gustave Lorentz à un prix de 14 €

[\(https://www.gustavelorentz.com/\)](https://www.gustavelorentz.com/)

Ce crémant est né sur les sols argilo-calcaires de Bergheim, en Alsace.

Vendangés à la main et sélectionnés avec le plus grand soin, les raisins Chardonnay, Pinot Nero et Pinot Bianco, qui composent l'assemblage, subissent un pressurage doux, suivi de la première fermentation. Vient ensuite la seconde fermentation en bouteille, selon les exigences de la méthode champenoise. Suit une période de vieillissement d'au moins 18 mois sur lies.

En bouche, il est frais et minéral, avec un fin perlage et une bonne persistance.

- **Le crémant de Bourgogne** est un vin effervescent d'appellation d'origine contrôlée produit dans les départements de l'Yonne, la Côte-d'Or, la Saône-et-Loire et le Rhône. Il s'agit d'une AOC régionale commune à tout le vignoble de Bourgogne. Il est issu de ces cépages dominants : **gamay, pinot gris, pinot noir, aligoté, chardonnay, pinot blanc**.

Je vous conseille le Crémant de Bourgogne Patrick Clémencet avec un prix de 14 €.

(<https://www.monvinfrancais.com/domaines/patrick-clemencet/>)

Ce crémant de Bourgogne, sera capable de talonner les plus beaux effervescents français ! L'élevage de plus de 18 mois sur lattes a donné naissance à des arômes complexes de fleurs, de poivre blanc, de pâte de coing et de poire. La bulle est fine et la bouche est tonique. Le compagnon idéal de vos plus belles fêtes entre amis !

Voilà pour les bulles, passons maintenant à l'entrée et aux vins qui accompagneront le foie gras et d'autres mets bien agréables qui sont souvent associés à des vins liquoreux comme le Sauternes. Hélas les bons Sauternes sont à des prix élevés.

Je vous conseille dans ce cas des vendanges tardives. Le terme de vendanges tardives est une mention traditionnelle qui désigne un vin issu de raisins dont la récolte est retardée volontairement. Cela a pour conséquence d'obtenir généralement des raisins en sur maturité. Ces raisins plus mûrs donnent des vins riches en sucre et en **alcool**, aux goûts puissants, souvent **moelleux**. La pratique est très ancienne. Elle est présente dans de très nombreux vignobles à travers le monde. On trouve aussi le terme technique de passerillage* sur souche pour caractériser le raisin laissé sur pied.

Ces vins sont à différencier des vins eux aussi **moelleux** produits avec l'aide de la **pourriture noble** (vins botrytisés* du **Bordelais** et du **Sud-Ouest**, **sélection de grains nobles en Alsace**, Auslese, Beerenauslese et **Trockenbeerenauslese** en **Allemagne** et en **Autriche**, ou par dessèchement (**vin de paille**, manzanilla).

- **Gewurztraminer Vendanges Tardives de Jean-Paul et Denis Specht** avec un prix très abordable de 15,50 €. (Attention les bouteilles sont de taille 50 cl) (<http://vins-alsace-specht.fr/11-vendanges-tardives> et <https://youtu.be/G1RI1yjAO-c>)

La robe brillante et intense aux reflets or, nez de fruits exotiques et de fruits secs, les notes de raisins secs et d'abricots confits s'entremêlent. Ce Gewurztraminer vendanges tardives offre en bouche une douceur et une chaleur qui exprime l'intensité aromatique et fruitée, relevée par des caractères de poivre et d'épices. Le confit en bouche et l'expression florale de la rose multiplient la complexité aromatique au palais et lui confèrent une très longue persistance



Le Gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le munster, mais également **le foie gras** et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes.

Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, malaise, thaï.

Et pour votre information complète, il existe aussi des vins de glace.

Si la vendange est particulièrement tardive, elle peut avoir lieu en plein hiver (décembre ou janvier) alors que les raisins sont gelés, ce qui, par l'évacuation des paillettes de glace lors du pressurage, augmente encore la concentration du sucre contenu dans le moût. Cette pratique existe en Allemagne et en Autriche (Eiswein), au Luxembourg, en Ontario (Icewine), au Québec et en France (vin de glace).



Crémant d'Alsace de
Gustave LORENTZ - Brut



Crémant de Bourgogne
Patrick CLEMENCET
Brut Prestige



Gewurztraminer vendanges
tardives de Jean-Paul et
Denis SPECHT (attention
bouteille de 50 cl)

LEXIQUE

*Le passerillage : est une technique viticole qui s'utilise dans certaines régions viticoles, pour enrichir le raisin en sucre par concentration. Il perd alors de son volume en eau et se concentre en sucre. 100 kg de raisin peuvent ainsi donner 25 litres de vin, alors que traditionnellement ces mêmes 100 kg donnent de 65 à 75 litres de vin. Il peut se faire de deux manières :

- Le passerillage sur souche consiste à effeuiller la partie de la vigne au niveau des grappes au début de la maturité du raisin pour exposer le raisin au soleil.
- Le passerillage hors souche consiste à conserver le raisin récolté sur des claies de paille. Cette conservation peut durer de quelques jours à plusieurs mois. Elle permet d'élaborer du vin de paille par exemple.



En Slovénie, passerillage de raisins blancs sur claies

Dans certaines régions viticoles, le passerillage hors souche se fait en plaçant les grappes sur les toits de lauzes des bâtiments. Dans d'autres encore, en suspendant les grappes sur des fils tendus à l'horizontal sous des hangars ou dans des greniers.

La différence majeure entre les deux techniques est que lorsque le raisin mûrit sur le cep, son acidité diminue au cours de la maturation, tandis qu'un raisin passerillé hors souche (sur des claies, par exemple) concentrera son sucre et son acidité en même temps. On obtient donc des vins assez différents (l'acidité peut être une bonne chose dans un vin, car elle conserve en général la « fraîcheur » et aide à la garde du vin)

*vins botrytisés : Qualifie un raisin gagné par la pourriture noble, et le vin qui en est issu.

*Le vin de paille : **Le vin de paille ou vin pailé** est un vin liquoreux, riche en arôme, produit dans de nombreux vignobles du monde, à partir de la sélection des plus belles grappes des vendanges qui subissent le passerillage (les grappes de raisin sont séchées plusieurs mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille ou en bois avant d'être pressurées, puis vinifiées).