

Des bulles pour Noël et pour le nouvel an

Par [JFB](#) le ven 04/01/2008 - 11:58

„On dirait, que la bouteille de champagne possède un véritable

pouvoir magique puisque sa seule apparition dans une pièce, sur une table, sur un buffet dressé, dans un seau à glace, nous met «en condition» et nous prédispose à la joie”

(Guy Magnin)

Tout le monde veut passer un Noël et un réveillon inoubliables, hors du commun, en recherchant ce qu'il y a de plus rare, de parfait, d'un raffinement extrême. Une raison de plus pour boire du pezsô ! Imaginez d'abord une soirée "pezsô", un menu avec de multiples suggestions, une ambiance chaleureuse, une belle table, une envie de convivialité. Mais quels champagnes pour les fêtes ?

Les bruts

Ils se caractérisent par leur vivacité, délicatesse et légèreté. On les boit en apéritif.

Les bruts sans année seront servis à 8° pour être dégustés à 10° (dans le verre il ne faudra pas plus de dix minutes pour y parvenir).

1. Hungária Extra dry

Une marque connue dans le monde des vins mousseux. Un vin frais, léger, à boire en apéro, ne cherchez pas la complexité, mais appréciez sa fraîcheur. Il est aussi excellent avec un plateau de fruits de mer.

2. Château Vincent extra brut

Un vin mousseux conçu pour les gourmands. 100 % chardonnay, le choix des parcelles les plus appropriées, la limitation de rendements caractérise ce vin mousseux. Il est puissant et vigoureux. Excellent pour accompagner nos repas de fêtes.

Les rosés

Longtemps considéré comme une curiosité, le “pezsgô” rosé connaît depuis quelques années un réel engouement.

Un rosé non millésimé sera servi le plus frais possible, à 8°.

1. Château Vincent Pinot Noir rosé 2005

100 % pinot noir, un vin vigoureux, fruité et épicé avec une couleur rose peu soutenue. Au palais, il est rond et fondu. A boire en apéritif, avec un saumon ou avec des desserts aux fruits rouges.

2. Polgár Pearl Crémant Rosé 2004

Ce vin mousseux est vinifié à partir de kadarka et pinot noir. Rien que sa couleur framboise nous donne envie de le “croquer”. Les bulles sont fines et légères. Nez assez puissant, fruité, avec des notes de framboise. La bouche est dominée par des arômes de fruits rouges, on a une sensation de sucré au début, mais l'impression finale reste celle d'un vin sec. Servez dès l'apéritif sur un toast de caviar, de saumon ou de tarama, mais un dos de saumon grillé lui conviendrait tout autant. Quant aux desserts, une tarte aux framboises serait l'accord parfait.

Les millésimés

Les “pezsgô” millésimés sont les aristocrates du genre. Ils ont un double rôle :respecter à la fois le goût maison et le millésime.

Une bouteille millésimée sera servie à 10° pour être appréciée à 11 ou 12°.

Polgár Pearl Crémant Blanc 2004

Depuis presque deux décennies le nom de la cave de la famille Polgár est synonyme d'une production d'excellents vins à Villány. Zoltán Polgár et sa femme Katalin, deux viticulteurs qualifiés, ont fondé cette entreprise familiale en 1989.

Le Crémant blanc millésime 2004 est un assemblage de chardonnay et de pinot blanc. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle. Une couleur jaune vert, au nez bien fruité, avec des notes de poires et fruits blancs. Au deuxième nez, un peu de sous-bois, champignons, mais très délicatement. C'est un Crémant vif, délicat avec beaucoup de fraîcheur en bouche. Les bulles sont fines, légères et lentes. Un véritable bijou.

Je vous propose ce vin mousseux en apéritif, avec un plateau de fruits de mer, avec des crevettes en tempura, avec un foie gras d'oie aux truffes, avec un carpaccio de saumon, avec des sushis au saumon, un sorbet ou une tarte aux poires. Avec ce Crémant on se désaltère et on fait des heureux.

Un magnum...

Si on en a les moyens, optons pour un magnum !

Pourquoi les champagnes se bonifient-ils davantage en magnum qu'en bouteille ? Dans un magnum il y a un litre et demi, dans une bouteille la moitié seulement, mais dans les deux cas la surface de communication avec l'air est identique: dans le premier cas le champagne vieillira deux fois plus lentement que dans le second.

Laissez-vous inspirer, offrez à vos convives un véritable feu d'artifice d'idées créatives, pour que la soirée de réveillon ne soit que fantaisie, légèreté et effervescence. Santé !

Katalin Ujbányai

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel