



CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ

Eric CLATRE

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ Eric CLATRE

 [Telecharger CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ ...pdf](#)

 [Lire en Ligne CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ ...pdf](#)

CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ

Eric CLATRE

CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ Eric CLATRE

Téléchargez et lisez en ligne CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ Eric CLATRE

356 pages

Extrait

CENT POUR CENT NATURE : LES VINS DE CHAMPAGNE NON DOSÉS

Certains vins de Champagne ne font l'objet d'aucun dosage complémentaire. Le vide dû au dégorgement est alors complété par l'ajout d'un vin identique à celui contenu dans la bouteille. Ces vins sont totalement «bruts» et portent plusieurs noms : brut 100 %, brut 0, brut intégral, brut sauvage, ultra brut, non dosé, dosage zéro, etc.

Aucune de ces expressions n'est encadrée dans une définition précise, toutes varient non seulement d'une maison, d'une coopérative ou d'un vigneron à l'autre, selon le style du vin recherché et l'âge des vins qui composent la cuvée ou épousent le millésime. Elles dépendent aussi des goûts de la clientèle à laquelle le vin est destiné à être vendu. Chaque professionnel champenois a ses propres recettes et il n'existe pas, dans ce domaine, de formule absolue sinon que le vin ne doit pas avoir plus de 3 grammes de sucre résiduel par litre. Finesse, pureté, identité de terroir et naturel d'expressions sont ses principales qualités.

Si le niveau de pureté exprimé par le vin est suffisant, de grands accords avec les produits de la mer ou la cuisine japonaise pourront être envisagés. Sa part de marché, en volume comme en valeur, ne figure pas de façon détaillée parmi les statistiques du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (les vins non millésimés entrant dans la catégorie des bruts sans année, les vins millésimés dans celles des bruts millésimés ou des cuvées spéciales).

BOIZEL

BRUT ULTIME

Parlons vin, d'Histoire ou d'histoires...

Élaboré uniquement dans les années de belle maturité, le Brut Ultime est le fruit d'un assemblage privilégiant la richesse et l'expression des trois principaux cépages champenois, avec des raisins dotés d'un parfait équilibre entre sucre et acidité. Aucun dosage ne vient «arrondir» le vin avant son expédition : il faut donc, pour Isabelle Tellier, le chef de cave, veiller à obtenir une harmonie très pure et très subtile, puis laisser le temps faire son oeuvre pendant six années en cave, au minimum. C'est seulement grâce à cette infinie patience que naîtra une effervescence de grande finesse, que s'épanouiront des arômes délicats, que se développera un remarquable fondu.

Pour Evelyne Roques-Boizel, actuelle dirigeante de la maison : «En Champagne, il y a toujours eu deux métiers : faire le raisin et faire le vin. Mes parents et grands-parents ont préféré bien faire le vin, laissant leurs amis vigneronns bien faire le raisin.» D'où l'émergence et le développement sous son «administration» d'un style Boizel qui est devenu une signature. Signature à laquelle participe aujourd'hui le Brut Ultime.

Physiologie du goût

Voile transparent et sensuel qui recouvrirait pour un temps très court une lune à son zénith, la robe d'un or jaune paille, brillante et limpide, est parcourue et à peine «troublée» de reflets verts et/ou ambrés d'intensité moyenne. L'effervescence, prolifique, homogène et empressée, naît de bulles très fines, nombreuses et toniques, qui se déclinent en plusieurs trains ascensionnels pleins d'allant et entraînent le regard dans leur irrésistible sillage. Ultime expression visuelle qui charme et tranquillise l'oeil expert du dégustateur ou tout aussi appréciateur du consommateur, le cordon est gracile, continu et tenace. Le nez, expressif, pur et délicat, délivre un «véritable trésor» de complexité. Progressivement et insidieusement, s'émancipent des fragrances

délicatement acidulées d'agrumes (pomelo, ugli), des arômes pleinement épanouis de fruits blancs et jaunes (pêche de vigne, prunelle, poire, ananas, coing) et quelques notes empyreumatiques récurrentes (amande effilée sommairement grillée), lesquels sont accompagnés de suaves senteurs de fleurs blanches (aubépine, fleurs de vigne et de prunier). Puis des effluves chaleureux de brioche et de pain de mie légèrement toastés se dévoilent, avant de laisser place à des notes lactiques de caramel au beurre salé, préambule stylé de la stature et de la race d'une cuvée d'ores et déjà parfaite à consommer.

(...) Présentation de l'éditeur

Éric Glatre est un passionné, l'un des grands dégustateurs de Champagne que nous avons rencontrés, mais il ne se «pousse pas du col» comme certains. Il a un amour véritable de la Champagne et de ses vins, ce qui fait de lui l'un des guides les plus sûrs de cette belle région viticole.

Il résume ainsi sa philosophie de la dégustation d'un vin de Champagne : «elle consiste à l'image du millefeuilles - pièce de pâtisserie faite généralement de trois couches de pâte feuilletée et deux couches de crème pâtissière, auquel on peut ajouter de la confiture ou des fruits - à traquer et identifier, couche par couche, arômes et saveurs des plus fugaces aux plus puissantes et à décrire le vin ainsi analysé en quelques étapes, feuille après feuille...»

A partir du «squelette» descriptif ainsi obtenu, il essaie et, bien entendu, parvient à esquisser le portrait du vin. Assemblant sa mémoire gustative et quelques milliers de dégustations, sa connaissance intime des maisons et des viticulteurs, l'image de sa région natale et sa science des alliances mets et vins, Eric nous transporte dans un monde sensible et chaleureux.

Vous l'aurez deviné, c'est un gourmand et un gourmet.

D'où l'idée de cet ouvrage loin des traditionnels commentaires de dégustation qui évaluent les vins de Champagne et les classent. C'est un livre qui rend compte d'émotions suscitées, appelant au plaisir partagé de la découverte. Le titre l'évoque, il a pour but de faire partager et aimer les vins présentés dans ces pages.

Eric Glatre préfère nous emmener par les chemins de traverse, nous initie aux secrets des chefs de cave, aux confidences des acteurs du vignoble, pour enfin nous donner son sentiment, vrai et sincère, sur le vin dégusté. Livre d'initiation mais aussi de confrontation, car il vous appartient de vous en saisir et, le verre à la main, de prendre l'heureux chemin de la dégustation car rien ne peut remplacer votre palais.

Download and Read Online CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ Eric CLATRE
#LSFJHZE5P93

Lire CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE pour ebook en ligneCHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE à lire en ligne.Online CHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE ebook Téléchargement PDFCHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE DocCHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE MobipocketCHAMPAGNE LES 150 CUVEES QUE VOUS AIMEREZ par Eric CLATRE EPub

LSFJHZE5P93LSFJHZE5P93LSFJHZE5P93