



Code Etude ACPM

SUPPLÉMENT DU PARISIEN

Le Parisien

week-end

Récit

Ghislaine Maxwell,
l'associée du diable

Saga

Ces Français qui
illuminent le monde

Dossier spécial

Champagnes et cocktails
sur un air de fête



GÉNÉRATION
SELFIE ET
BISTOURI



LIBERONS LES BULLES



254 RUE DU FAUBOURG ST HONORE, PARIS 8^{EME}

Nicolas Feuillatte appartient à la 1^{ère} Union de Coopératives de la Champagne.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

dossier spécial
champagnes
& cocktails

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



LE B.A.-BA DE LA FIESTA

Les fêtes approchent et, avec elles, la joie de trinquer en famille et entre amis, de jolis verres à la main. Voici notre sélection de bulles vivifiantes et d'exquis spiritueux pour célébrer cette fin d'année. Avec quelques conseils d'experte en prime !

DOSSIER RÉALISÉ PAR RACHELLE LEMOINE.

PHOTOS © MAXIM FESENKO/GETTY/ISTOCK

LE SAVIEZ-VOUS ?

CHAMPAGNE



1

IL PRÉFÈRE LA TULIPE À LA FLÛTE

Pourtant très esthétiques, flûtes et coupes ne sont plus recommandées pour la dégustation du champagne. On leur préférera un verre à pied en forme de tulipe dont le bord, légèrement resserré (picto de droite), permet aux arômes de mieux se développer, et aux bulles de ne pas trop s'échapper !

2

Des bulles par millions

Une seule bouteille de champagne peut libérer jusqu'à 11 millions de bulles ! Lors

de la deuxième fermentation, qui intervient à l'intérieur du flacon, les levures transforment le sucre en alcool, et dégagent du gaz carbonique. C'est ce gaz qui, au contact des impuretés présentes à l'intérieur du verre, va générer les bulles que l'on voit remonter joliment à la surface pour former de la mousse.



3

LE CHAMPAGNE BIO PREND DE L'ESSOR

Longtemps à la traîne, la Champagne a mis les bouchées doubles pour atteindre, en 2020, près de 6 % des terres certifiées bio ou en conversion, contre 3,4 % en 2019. La moyenne française s'élève, elle, à 17 %. Un écart qui s'explique aussi par des différences climatiques : au nord, les vignes sont moins exposées que dans le sud au soleil et au vent, deux éléments qui assainissent et protègent naturellement les plants.

4

IL ACCOMPAGNE TOUS LES PLATS, OU PRESQUE

Comme n'importe quel vin, le champagne s'accorde avec de très nombreuses saveurs. On pense bien sûr aux produits de la mer, mais moins souvent aux viandes, notamment blanches, ou aux fromages, avec lesquels il peut faire des merveilles. Seul mariage à éviter ? Avec le chocolat, dont il risque de renforcer l'amertume.

5

Il se garde plusieurs années

La réglementation exige que les champagnes soient « élevés » un certain temps avant d'être commercialisés : au moins quinze mois pour les bruts sans année, trois ans pour les millésimes. Dans les faits, les producteurs optent généralement pour des délais plus longs. On peut les conserver encore plusieurs années si on dispose d'une cave fraîche et humide. Ils gagneront ainsi en complexité et en maturité.

Riesling d'Alsace.
Élégant et terriblement
unique.*



VA VINS
ALSACE | Tant de personnalité(s)

* La diversité des sols du vignoble alsacien, unique au monde, rend le Riesling d'Alsace absolument unique
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Des champagnes à moins de 35 euros



LE PLUS FRUITÉ TRIBAUT SCHLOESSER, 8 TERROIRS ORIGINE, BRUT

 mûr, au fruité intense et frais et aux arômes de poire et de mirabelle
 gourmande et équilibrée
 longue et mûre
 à l'apéritif, avec du foie gras
Issue de huit terroirs différents, cette cuvée à la belle aromatique contient 50 % de pinot meunier.
À partir de 25 €
chez les cavistes.



LE PLUS SOYEUX ÉDOUARD BRUN, BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU, BRUT

 subtil, au parfum de brioche et de noisette
 soyeuse, aux accents citronnés
 acidulée et minérale
 filet de turbot au beurre blanc
Fraîcheur et gourmandise caractérisent ce blanc de blancs (à base de chardonnay uniquement) à la belle longueur.
À partir de 26 €
chez les cavistes.



LE PLUS FIN CHARPENTIER, MILLÉSIME ACT'2015

 pur et fin, aux notes de fruits et de noisette
 élégante et ciselée, aux saveurs de fruits jaunes
 fraîche et minérale
 ceviche de daurade au gingembre
Véritable champagne de gastronomie, il enchante par sa précision et sa pureté. Un excellent rapport qualité-prix.
À partir de 28,50 €
chez les cavistes.



LE PLUS SPORTIF CASTELNAU, VÉLOCE, CUVÉE 10 ANS, BRUT

 fruité
 gourmande
 délicate et aromatique
 à l'apéritif, avec du tarama
Cuvée anniversaire pour fêter dix ans de partenariat avec le Tour de France cycliste, ce champagne séduit par son fruité et sa gourmandise.
29,64 € sur
Boutique.champagne-castelnaud.fr



LE PLUS GÉNÉREUX CHARLES DE CAZANOVE, BRUT **BIO**

 fruits confits et rouges
 ample, aux saveurs d'agrumes et de grenade
 fraîche et équilibrée
 filet mignon de veau aux champignons
Pur pinot meunier de la vallée de la Marne, cette bouteille est autant bio à l'intérieur qu'à l'extérieur. La coiffe, sur le bouchon, est fabriquée à base de canne à sucre !
À partir de 30 €
en grande surface.



LE PLUS ACIDULÉ NICOLAS FEUILLATTE, CUVÉE SPÉCIALE 2015

 frais, aux notes d'agrumes et de fleurs
 acidulée, aux saveurs de pêche et d'abricot
 soyeuse et minérale
 curry de langoustines
Si 2015 fut une année très chaude, ce champagne millésimé reste d'une grande fraîcheur.
À partir de 30 €
en grande surface.



LE PLUS ÉLABORÉ AR LENOBLE, INTENSE MAG 17

 notes de fruits blancs et rouges
 riche, aux saveurs d'agrumes
 saline
 pâte en croûte
Une partie des vins de réserve assemblés dans cet extra-brut provient de la récolte 2017.
**31,70 € sur Champagne-
arlenoble.com**



LE PLUS VERSATILE LANSON, LE BLACK LABEL BRUT

 fruité et brioché
 fraîche, aux saveurs complexes
 pâtisseries, aux notes de fruits secs
 ris de veau aux morilles
Un cru qui plaira aussi bien à l'apéritif que pendant le repas, grâce à sa fraîcheur et à sa maturité.
À partir de 32 €
en grande surface.



LE PLUS ONCTUEUX BESSERAT DE BELLEFON, BLEU BRUT

 profond, floral et fruité
 onctueuse et structurée
 épicée
 saumon gravlax aux baies roses
Caractérisée par une mousse crémeuse et onctueuse, cette cuvée est d'un excellent rapport qualité-prix.
32 € sur Vinatis.com



LE PLUS INTENSE FOURNY & FILS, BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU, BRUT NATURE

 harmonieux, aux notes d'agrumes
 fruitée et équilibrée
 intense et crayeuse
 carpaccio de bar
Issu de vieilles vignes de chardonnay, ce brut nature, à la teneur en sucre la plus basse (devant l'extra-brut), offre un fruité intense tout en restant très frais.
À partir de 34 €
chez les cavistes.

Palmer & Co

CHAMPAGNE



SINGULARITÉ DE SON STYLE, SÉLECTION EXCLUSIVE DES GRANDS TERROIRS DE LA MONTAGNE DE REIMS, LENT VIEILLISSEMENT SUR LIES, REMUAGE MANUEL SUR PUPITRE, COFFRET 100% ÉCO-CONÇU ET 100% RECYCLABLE. AMAZONE DE PALMER EST UN CHAMPAGNE D'EXCEPTION À RÉSERVER POUR CES MOMENTS QUE L'ON SOUHAITE INOUBLIABLES.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Des champagnes entre 35 et 45 euros



LE PLUS COMPLEXE COLIN, PARALLÈLE, BLANC DE BLANCS 1^{er} CRU, EXTRA BRUT

▶ riche et complexe
 ☉ vive et saline, aux saveurs épicées
 🎵 ample, fine amertume
 🍷 vieux comté
La complexité aromatique de ce champagne, issu de l'un des 44 villages classés « premier cru » de la région, en fait le compagnon idéal du repas jusqu'au fromage!
34,90 € sur Champagne-colin.com



LE PLUS ÉQUILIBRÉ FRANCK PASCAL, FLUENCE, BRUT NATURE **BIO**

▶ fruité et minéral
 ☉ mûre et tendue
 🎵 longue et précise
 🍷 homard rôti
Ce domaine, certifié en biodynamie, élabore des bouteilles d'un grand équilibre, peu ou pas « dosées », donc avec très peu de sucre.
35 € sur Deschampagnes.pourlavie.com



LE PLUS PROFOND LOMBARD, GRAND CRU, BRUT NATURE

▶ profond et frais
 ☉ ample et tendue
 🎵 persistante et épicée
 🍷 gambas au jus d'agrumes et au safran
Élevés en partie en fûts de chêne, les vins qui composent ce « grand cru » (les raisins proviennent de l'une des 17 communes classées) lui confèrent complexité et profondeur.
À partir de 35 € chez les cavistes.



LE PLUS BRANCHÉ JEEPER, IN LOVE

▶ fruité et toasté
 ☉ crémeuse, aux saveurs de fruits exotiques
 🎵 longue et fraîche
 🍷 chapon rôti aux poires
Une étiquette dessinée par le graffeur In Love, pour un brut tout en plaisir.
40 € sur Champagne-jeeper.com



LE PLUS GOURMAND TAITTINGER, BRUT RÉSERVE

▶ fruité et brioché, aux notes de pêche et de fleurs blanches
 ☉ vive et fraîche
 🎵 longue, aux accents fruités et miellés
 🍷 canard aux épices
Élaborée avec 40 % de chardonnay et 60 % de pinots noir et meunier, cette cuvée à la belle harmonie peut être gardée encore quelques années.
À partir de 40,50 € chez les cavistes.



LE PLUS CLASSIQUE PALMER & CO, BLANC DE BLANCS

▶ agrumes et amandes
 ☉ fraîche et soyeuse
 🎵 fine et minérale
 🍷 langouste grillée au beurre citronné
Un pur chardonnay brut, issu de premiers crus de la montagne de Reims et de la côte de Sézanne, tout en classicisme.
41 € sur Champagnepalmer.fr



LE PLUS PUR DRAPPIER, BRUT NATURE

▶ très frais, aux accents de poire et d'agrumes
 ☉ vive et minérale
 🎵 pure et tonique
 🍷 huîtres de Cancale
Sans sucre ni soufre ajoutés, ce champagne d'une grande pureté ravira les papilles les plus exigeantes.
À partir de 41 € chez les cavistes.



LE PLUS PUISSANT VEUVE CLICQUOT, BRUT CARTE JAUNE

▶ puissant, aux notes fruitées et briochées
 ☉ structurée et vineuse
 🎵 longue et épicée
 🍷 pigeonneau rôti aux pommes et truffe
Emblème de cette grande maison, ce brut sans année est dominé par le pinot noir (50 à 55 %), qui lui offre beaucoup de vinosité.
À partir de 42 € en grande surface.



LE PLUS CROQUANT DEVAUX, CŒUR DE NATURE **BIO**

▶ frais et mûr
 ☉ croquante et charnue
 🎵 fraîche et saline
 🍷 foie gras poêlé aux fruits de saison
Doté d'une belle maturité, ce champagne reste d'une grande fraîcheur et offre une finale salivante.
43 € sur Boutique.champagne-devaux.fr



LE PLUS DYNAMIQUE DE SOUSA, RÉSERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU **BIO**

▶ vif et minéral, au bouquet floral et torréfié
 ☉ ronde et dynamique
 🎵 fraîche et tonique, sur fond de zeste de citron
 🍷 fromage de Chaource
Certifié en biodynamie depuis 2013, ce domaine de la côte des Blancs élabore des cuvées qui expriment le terroir, à l'image de cet extra-brut.
43 € sur Vin-malin.fr



QUAND
LE MIEL DE
BRUYÈRE

RENCONTRE
LES ÉPICES
FRUITÉES

ET
LA FUMÉE DE
TOURBE

UNE HARMONIE
BRUTE

EST CRÉÉE



HIGHLAND
PARK
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE SAVIEZ-VOUS ?

COCKTAILS



1

LA RECETTE PARFAITE DU GIN TONIC

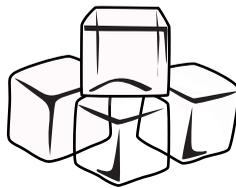
Dans un verre à vin large, disposez trois cubes de glace. Prélevez un zeste (sans le ziste, la partie blanche) dans la longueur d'un citron bio, et frottez-le sur le bord du verre. Versez 5 cl de gin et complétez avec un tonic peu sucré (Fever-Tree, Archibald...). Ajoutez le zeste et savourez !

2

Des glaçons au top

Indispensable pour rafraîchir un cocktail, la glace doit être de qualité.

Pour obtenir des cubes totalement transparents, sans traces blanchâtres, mettez à congeler, dans un moule à glaçons, de l'eau du robinet que vous aurez au préalable fait bouillir deux fois, ou de l'eau minérale. Quelques heures plus tard, vos glaçons seront étincelants !



3

LE NEGRONI EST LA STAR DE L'APÉRO

Cocktail amer destiné à ouvrir l'appétit, le negroni est redevenu très tendance cette année. Il est composé, à doses égales (2,5 ou 3 cl, selon votre humeur), de Campari, de gin (Hendrick's, Citadelle...) et de vermouth rouge (La Quintinye, Dolin...). Il se déguste, garni d'un gros glaçon, dans un verre à l'ancienne. On peut le servir avec un zeste d'orange bio.

4

LE MOSCOW MULE SE DÉCLINE AUSSI À LA FRANÇAISE

Inventé dans les années 1940 aux États-Unis, ce long drink à base de vodka (5 cl), de jus de citron vert (1 cl) et de ginger beer est traditionnellement servi dans une tasse en cuivre (*copper mug*) remplie de glace. Pour le transformer en cocktail made in France, amusez-vous à remplacer la vodka par du cognac, de l'armagnac ou du rhum agricole antillais !

5

Fabriquer son propre sirop

Nombreux sont les cocktails utilisant du sirop de sucre... que l'on peut préparer soi-même ! Dans une casserole, faites lentement dissoudre à feu doux 250 g de sucre en poudre dans 250 ml d'eau. Filtré, versez dans une bouteille stérilisée et conservez pendant un mois au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite parfumer votre sirop en le mélangeant, à froid et à parts égales, à un jus de fruits de saison.

SAINT JAMES

RHUM PURE CANNE BIO



La Distillerie Saint James élabore à Sainte-Marie en Martinique, sur des parcelles sélectionnées, un Rhum agricole Biologique dont la canne à sucre est cultivée sans engrais chimiques ni pesticides et récoltée à pleine maturité.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Des alcools pour tous les goûts



LE PLUS FLORAL LIQUEUR DE VERVEINE, LES JARDINS DE PAGÈS **BIO**

 verveine fraîche
 douce, aux saveurs herbacées et citronnées
 rafraîchissante
 à déguster fraîche, avec un sorbet au citron
 Préparée à partir de verveine bio du Velay, emblème de la gastronomie auvergnate, cette liqueur s'utilise aussi en cocktail.
À partir de 17,70 € en grande surface.



LE PLUS EXOTIQUE RHUM CUBAN SPICED, HAVANA CLUB

 frais, au parfum de fruits tropicaux, de miel et d'épices
 savoureuse, aux notes d'épices et de fruits
 longue et gourmande
 à l'apéritif, avec des crevettes sautées
 À consommer en long drink avec de la glace, le jus d'un demi-citron et de l'eau pétillante.
À partir de 19,90 € en grande surface.



LE PLUS PARFUMÉ RHUM ARRANGÉ BOULE DE NEIGE, LA FABRIQUE DE L'ARRANGÉ

 explosif et exotique
 savoureuse, aux notes pâtisseries
 longue et gourmande
 à déguster frais, avec du chocolat
 Ce produit est un pur délice tant son aromatique, gourmande et pâtisseries enchante le palais.
 Vous êtes prévenus !
À partir de 30 € chez les cavistes.



LE PLUS MARIN COGNAC ÎLE DE RÉ FINE ISLAND, CAMUS

 frais, aux notes de pêche et d'abricot
 juteuse, aux saveurs fruitées et épicées
 subtile et iodée
 fondant au caramel beurre salé
 Issu de raisins provenant de l'île de Ré, ce cognac offre un profil aromatique maritime, frais et iodé.
À partir de 38,90 € chez les cavistes.



LE PLUS ROND WHISKY DOUBLE CASK MATURED 14 ANS, ABERLOUR

 élégant, de cerises noires, cassis et de vanille
 ronde et complexe
 fruitée et épicée
 filet de biche au foie gras
 Assemblage de deux single malts élevés en fûts de bourbon et de xérés oloroso, ce whisky écossais, très gourmand, est d'un excellent rapport qualité-prix.
À partir de 39 € en grande surface.



LE PLUS AROMATIQUE LE GIN GENIÈVRE INTENSE, 4810 DISTILLERIE DU MONT BLANC **BIO**

 frais, de genièvre
 soyeuse et élégante
 sèche et aromatique
 tartare de saumon au gingembre
 Élaboré en bio, ce gin marie les baies de genièvre à un bouquet d'épices et d'extraits de plantes obtenus par ultrasons.
40 € sur Theginaddict.com



LE PLUS ORANGÉ GIN ORIGINS, VALOUR + LEMAIRE

 parfum d'orange bien mûre
 intense, aux saveurs d'orangeade
 franche et gourmande
 à l'apéritif dans un negroni, avec des tuiles au parmesan
 Ce gin à base de baies de genièvre, de coriandre et de zestes d'orange est distillé en Bourgogne.
À partir de 40 € chez les cavistes.



LE PLUS FRAIS VODKA MAMONT

 parfum d'épices et d'amande
 ronde, soyeuse et fruitée
 sèche et iodée
 caviar
 Originnaire de Sibérie, la vodka super premium Mamont est réalisée à partir de quatre céréales (orge maltée, millet malté, blé d'hiver et seigle).
43 € chez Nicolas.



LE PLUS CLASSIQUE RHUM VIEUX PURE CANNE XO, SAINT JAMES

 cigare et moka
 riche, aux saveurs de moka, de cacao et de pruneau
 épicée
 truffes au chocolat
 Cet assemblage de rhums âgés de 6 à 10 ans, vieillis en fûts de bourbon, sera très apprécié en dégustation de fin de repas.
À partir de 55 € chez les cavistes.



LE PLUS COMPLEXE WHISKY SINGLE MALT SPICY NOUBA, BENJAMIN KUENTZ

 vif, aux notes céréalières et vanillées
 suave et souple
 intense, aux épices et aux zestes d'agrumes
 à l'apéritif dans un old fashioned, avec du poisson fumé
 Ce whisky made in Charente a été affiné dans des ex-fûts de cognac, de vermouth italien et d'eau-de-vie de gingembre.
À partir de 57 € chez les cavistes.



 musée du vin de Champagne

 et d'Archéologie régionale

 Epernay

Capitale du Champagne

EPERNAY



À DÉCOUVRIR À EPERNAY

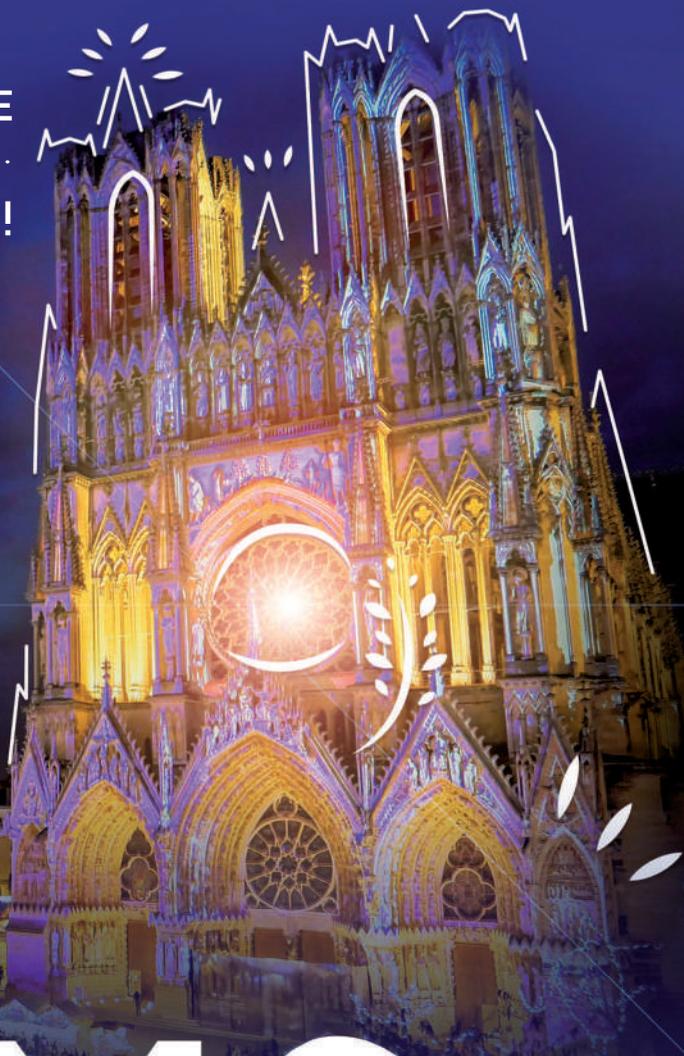
Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale



MARCHÉ DE NOËL

DU 26 NOVEMBRE AU 29 DÉCEMBRE

VIVEZ DES FÊTES PÉTILLANTES !



REIMS

l'art de vivre

AU CŒUR DE LA CHAMPAGNE



www.reims-tourisme.com

#Reims
Tourisme