

## DES BULLES **LOW COST**

Il n'y a pas que le champagne dans la vie ! Pour faire la fête, on s'offre des vins différents, mais tout aussi effervescents. A servir bien frais. Pourquoi ça pétille ?

### D'OÙ VIENNENT CES BULLES ?

Champagnes, vins mousseux haut de gamme... même topo ! La pression qui s'exerce à l'intérieur des contenants s'explique par la fermentation alcoolique. Après avoir mis en bouteille un « vin tranquille » (sans bulles), on y ajoute des levures, du sucre, et on la referme. C'est la « prise de mousse ». Les levures transforment le sucre en alcool et produisent du gaz carbonique ! Des opérations plus spécifiques donnent, par la suite, à chaque type de bulle son style et au champagne sa « couronne ». CQFD.

### LES PLUS FRUITÉES

#### Bullss, de Corcelles

Cerise, cassis, mûre... On se laisse envoûter par les notes « fruits rouges » de ce rouge gourmand. Avec sa robe grenat, il ressemble au lambrusco dolce, ce vin pétillant italien.

**On l'aime avec :** des cranberries à l'apéro ou un sorbet de fruits rouges au dessert.

**On le trouve :** au château de Corcelles, 69220 Corcelles (tél. : 04 74 66 00 24), et à l'Annexe Richard, 15, rue Chevert, Paris-7°.

**Son prix :** environ 6,50 €.

### LES PLUS DÉLICATES

#### Crémant d'Alsace

##### Lucien Albrecht

Séducteur, ce rosé brut, avec sa robe brillante et ses arômes acidulés. En bouche, c'est une explosion de mousse fine, spéciale palais sensibles.

**On l'aime avec :** des fruits secs, un toast de saumon fumé ou, en dessert, sur un ananas rôti.

**On le trouve :** au domaine Lucien Albrecht, 68500 Orschwir, et par correspondance (tél. : 03 89 76 95 18 et [www.lucien-albrecht.com](http://www.lucien-albrecht.com)).

**Son prix :** 8,95 €. Expédition à partir de 6 bouteilles + frais de port.

### LES PLUS CHICS

#### Crémant de Bourgogne

##### Didier Montchovet

C'est un peu un champagne, ce blanc de blancs 2007 ! So rafraîchissant, avec ses notes de pomme briochée. Une petite soif le lendemain ? Ses bulles crépitent encore, on dirait...

**On l'aime avec :** des saint-jacques sur une purée de patate douce ou un poisson en papillote.

**On le trouve :** au domaine Montchovet, 21190 Nantoux-Meursault, et par correspondance



**On le trouve :** au domaine Huet, 37210 Vouvray, et par correspondance (tél. : 02 47 52 78 87 et [www.huet-echansonne.com](http://www.huet-echansonne.com)).

**Son prix :** 12 €.

### LES PLUS TYPEES

#### Cava Albet i Noya Brut 21

Un mousseux bio made in Catalogne. Ses fines bulles développent des arômes d'herbes fraîches et de fleurs coupées.

**On l'aime avec :** une douzaine d'huîtres Marennes Oléron ou un plateau de fruits de mer.

**On le trouve :** chez Lavinia, 3, boulevard de la Madeleine, Paris-1°. Tél. : 01 42 97 20 20 et [www.lavinia.fr](http://www.lavinia.fr)

**Son prix :** 21,60 €.

ROMY DUCOULOMBIER

(tél. : 03 80 26 03 13 et [www.montchovet.fr](http://www.montchovet.fr)).

**Son prix :** 10 €. Expédition à partir de 1 bouteille + frais de port.

### LES PLUS VINEUSES

#### Vouvray pétillant 2001 Huet

Jaune paille, lumineuse... cette cuvée fait honneur à un bon vouvray 100 % cépage chenin, version effervescent. En bouche, la bulle est légère, les saveurs sont toastées.

**On l'aime avec :** une bûche ou un fondant au chocolat blanc.

### LE RESTO DE LA SEMAINE : MIROIR

Dans la série des bistrot parigots qui n'en finissent plus d'ouvrir, le Miroir se pose là : dans un Montmartre qu'Amélie Poulain ne renierait pas tellement l'accueil est souriant, il en jette, avec sa verrière, ses colonnes et son comptoir à l'ancienne. Belles ardoises, aussi : planche de cochonnailles canaille, crème de potiron aux lardons, salade de haricots blancs et bulots, ouh la la, que ça commence bien ! La suite ne déçoit pas : le filet de dorade au jus d'herbe est craquant, presque autant que la volaille et ses giroles au jus. Et les desserts excellent : chocolat liégeois de folie et sablé aux pommes confites renversant. Pour arroser tout ça ? Un bourgogne de chez Jean-Marc Boillot à 23 €. Ah oui, parce que, ici, même l'addition est sympathique... Env. 40 €.

■ 94, rue des Martyrs, Paris-18°. Tél. : 01 46 06 50 73.

MARIE ZOTTO

