



Vie pratique

■ VIE PRATIQUE 30/11/14 - 10H19

Noël : 5 Champagne pour réussir un accord avec le caviar

Lu 341 fois



Le coffret Henri Abelé Sourire de Reims Brut 2007 - all rights reserved



(Relaxnews) - Ces dernières années, le caviar est parti à la conquête du monde, ne se réservant plus seulement à la production russe. Les oeufs de prestige peuvent provenir de France, d'Italie ou même de Chine. Un produit gourmand tendance qu'il convient d'accorder avec du Champagne. Voici 5 pistes pour réussir ses accords.

Le millésimé

Le choix : GH Mumm millésimé 2006

Un Champagne millésimé est un élixir qui ne s'élabore qu'à partir d'une seule année de récolte, contrairement aux autres champagnes sans année qui font appel à du "vin de réserve". Un Champagne millésimé a ainsi plus de caractère, ce qui est en adéquation avec la saveur prononcée du caviar. L'idée est d'autant plus vraie que le millésimé 2006 de la maison GH Mumm n'utilise qu'une dizaine de crus différents classés Grands crus ou Premiers Crus.

Prix : 34 euros

Le cépage Pinot noir

Le choix : Nicolas Feuillatte Grand Cru Pinot noir millésimé

Le caviar a besoin de s'associer à un Champagne qui s'exprime pleinement en bouche. Le cépage pinot noir est le mieux prescrit pour répondre à cette problématique. Le choix est donc tout trouvé puisque la coopérative de vins de Champagne de Nicolas Feuillatte a puisé dans les meilleurs pinots noirs des villages champenois classés Grands Crus. Ses arômes se sont affinés durant au moins six ans en cave.

Prix : 35 euros

Le faible dosage

Le choix : Henri Abelé Sourire de Reims Brut 2007



Autre piste pour identifier une jolie étiquette en accord avec les oeufs d'esturgeon : le dosage. Si le Champagne n'est pas ou peu dosé, il se révélera comme un élixir vif, au caractère affirmé. Car le dosage consiste à ajouter un peu de sucre en toute fin de fabrication du Champagne. Cette cuvée de la maison Henri Abelé bénéficie justement d'un faible dosage, tandis qu'un assemblage de Chardonnay

(60%) et de Pinot noir (40%) a été élaboré. L'attaque franche en bouche et droite glissera sans difficulté lorsque le caviar fondra sur la langue.

Prix : 130 euros

La biodynamie

Le choix : Champagne Leclerc-Briant Les Chèvres Pierreuses

Il est très rare en Champagne de trouver des maisons ou des vigneron travaillant en biodynamie. Pourtant, les quelques adeptes, à l'instar de Leclerc-Briant, se sont révélés auprès des dégustateurs grâce à leur technique qui évite l'utilisation des pesticides et suit le calendrier lunaire. Les vignes puisent plus profondément dans la terre. Résultat : le goût du Champagne est très marqué, tout comme celui du caviar.

Prix : 42 euros

La surprise

Le choix : Champagne Michel Lorient Palmyre Brut nature

Quoi de mieux que de choisir une étiquette surprise à faire découvrir à ses invités. Ce nectar Michel Lorient a la particularité de vieillir en musique. Celle-ci adoucirait les moeurs comme elle accompagnerait le Champagne en cave. Autre argument de choix pour s'associer au caviar : il s'agit d'un Champagne non dosé, composée à 80% de Pinot Meunier et à 20% de Chardonnay.

Prix : 24 euros