LES VINS EFFERVESCENTS

En France, les vins effervescents sont classés dans la catégorie « mousseux ». Ce terme, souvent connoté négativement dans l'esprit des Français, est générique, par opposition aux vins dits « tranquilles ». D'une manière universelle, les vins effervescents sont perçus comme des vins de fête, de célébration, à l'exemple du plus réputé d'entre eux, le champagne.

Pourquoi ces bulles dans le vin ?
A l'origine, il y a le vin « clair », tranquille et donc sans bulle. Ce vin clair est élaboré comme tout vin, à partir de raisin ou de moût, et par transformation du sucre en alcool pendant la fermentation alcoolique (FA).

Plusieurs méthodes pour créer les bulles :
- Par adjonction de gaz carbonique dans le vin, pour des vins peu qualitatifs, bon marché et sans qualité de garde ;
- Par une 2e fermentation après la FA :
  - 2e fermentation spontanée due à la présence de sucres résiduels dans la bouteille (méthode ancestrale type blanquette de Limoux, dioise ou gaillacoise, *Asti spumente*),
  - 2e fermentation provoquée par adjonction de sucre et de levures dans la bouteille (méthode traditionnelle), opération dite « tirage ».
    Variantes de la méthode traditionnelle : « cuve close », où la 2e fermentation se fait dans une cuve pour des vins sans qualité de garde (*Prosecco*), méthode « par transfert » ou méthode continue « russe » (pratiquée en Allemagne et au Portugal, notamment).

Les bulles (gaz carbonique) résultent de la 2e fermentation ; au passage, le vin gagne environ 1,5% d'alcool ; la pression dans la bouteille peut atteindre près de 7 bars.

Les degrés de l'effervescence
- Perlant = très légèrement effervescent,
- Pétillant = légèrement effervescent,
- Mousseux = effervescent ; dénomination générique,
- Crémant = mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle et respectant le cahier des charges de certaines AOP,
- Champagne = mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle et respectant le cahier des charges de l'AOP Champagne.

La grande famille des vins effervescents

Pétillant naturel dit « Pet'Nat' » en vallée de Loire, le Cerdon dans l'AOP Bugey, *Vino frizzente* en Italie, *Vino con aguja* en Espagne, *Vinho frisante* au Portugal, *Perlwein* en Allemagne, *Perlwine* ou *Pearlwine* en Angleterre, Cap classique en Afrique du Sud, DOCG *Franciacorta* en Italie.

Les crémants en France : crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, de Limoux, de Loire, de Savoie ; Crémant du Luxembourg.

NB *Clairette de Die élaborée avec 75% de Muscat et 25% de Clairette ; le crémant de Die est élaboré avec une majorité de Clairette, de l'Aligoté et du Muscat. Blanquette de Limoux élaborée avec 90% de Mauzac minimum ; le crémant de Limoux est élaboré avec une majorité de Chardonnay.*

La classification des vins effervescents

Avant la commercialisation, du sucre peut être ajouté (parfois appelé « liqueur d'expédition »). Ce dosage est plus ou moins élevé en fonction du style de vin souhaité. De ce style souhaité résulte la classification ci-dessous :

Indication de la teneur en sucre pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique :

- Brut nature : teneur en sucre inférieure à 3 g/l (et sans liqueur d'expédition)
- Extra brut : teneur en sucre entre 0 et 6 g/l
- Brut : teneur en sucre < 12 g/l
- Extra-sec teneur en sucre entre 12 et 17g/l
- Sec teneur en sucre entre 17 et 32 g/l
- Demi-sec : teneur en sucre entre 32 et 50 g/l
- Doux : teneur en sucre supérieure à 50 g/l

NB *« liqueur d'expédition », autrefois, un mélange de vieux vin et d'alcool pour donner « le goût maison » ; aujourd'hui, plutôt du moût concentré rectifié MCR, élaboré à partir de jus de raisin concentré neutre en goût.*