# ATELIER DU 3 DÉCEMBRE 2023

**Thème de l'atelier : les vins effervescents**

**Contenu de l'atelier**

Les différentes méthodes d'élaboration des vins « à bulles » ; les différents styles de vins effervescents (régions, cépages, dosage).

**Sélection des vins, méthode ancestrale ou équivalente**

Vin de France, pétillant rosé, domaine Sérol, cuvée Turbullent, Gamay St-Romain 100%.

Vin mousseux rosé, domaine des Pothiers, cuvée Éclipse, Gamay St-Romain 100%.

Pétillant naturel (pet'nat'), domaine Fanny Sabre, cuvée Camille, Pinot noir 100%.

AOP Gaillac, domaine Bernard Plageolles, méthode gaillacoise, cuvée Mauzac nature, Mauzac 100%.

AOP Blanquette de Limoux, domaine Face B, cuvée Pif Paf, Mauzac majoritaire et Chenin.

**Sélection des vins, méthode traditionnelle**

Mousseux de qualité, domaine Eric Chevalier, cuvée S'il vous plaît, 50% Chardonnay, 35% Folle blanche, 15% Pinot noir.

Mousseux méthode traditionnelle, Château de Lucey - Christophe Martin, Cuvée Rien n'est plus sérieux que le plaisir, Altesse 100%.

AOP Vouvray, domaine Sébastien Brunet, méthode traditionnelle, Chenin 100%.

*Les vins dégustés*

**Ordre de dégustation**

Hors champagne, en France, le choix des vins effervescents est très large. Cela résulte probablement, outre certaines pratiques historiques régionales, d'un engouement très marqué pour les vins « à bulles ». Ça peut être un palliatif au champagne, souvent jugé trop onéreux ; mais c'est le plus souvent la recherche d'un vin festif globalement assez consensuel. De nombreux domaines élaborent une cuvée de vin effervescent avec l'idée de proposer un produit original et qualitatif.

L'ordre de notre dégustation n'a pas suivi la distinction entre méthode traditionnelle et méthode ancestrale ou pet'nat. Des comparaisons ont été envisagées deux à deux, notamment la cuvée de Mauzac nature et la Blanquette de Limoux, élaborée majoritairement avec du Mauzac, la cuvée d'Altesse et le Vouvray (Chenin) pour l'analyse des caractéristiques de 2 grands cépages blancs présentés en méthode traditionnelle, et, enfin, les 2 cuvées de Gamay.

Tous les vins dégustés sont « non dosés.

*. Mousseux de qualité, domaine Eric Chevalier, cuvée S'il vous plaît, 50% Chardonnay, 35% Folle blanche, 15% Pinot noir :*

Le vin est franc, bien équilibré, vif sans être mordant ; l'aromatique est très marquée par la Folle blanche.

*. AOP Gaillac, domaine Bernard Plageolles, méthode gaillacoise, cuvée Mauzac nature, Mauzac 100% :*

Le nez est un peu « sauvage » et légèrement marqué par un début d'oxydation, mais le style du vigneron est bien présent et le Mauzac dévoile toute sa personnalité gustative.

*. AOP Blanquette de Limoux, domaine Face B, cuvée Pif Paf, Mauzac majoritaire et Chenin :*

Comparativement au précédent, le vin présente un nez pur mais moins expressif. La bouche est droite, avec une aromatique délicate et davantage de finesse.

*. Mousseux méthode traditionnelle, Château de Lucey - Christophe Martin, Cuvée Rien n'est plus sérieux que le plaisir, Altesse 100% :*

Du sérieux, de la droiture, presque un peu d'austérité dans ce vin à l'expression limpide ; très floral, bulle fine ; un joli vin à découvrir.

*. AOP Vouvray, domaine Sébastien Brunet, méthode traditionnelle, Chenin 100% :*

C'est l'archétype du Vouvray, ici bien sec, qui donne toute sa place au Chenin et à son expression riche et élégante.

*. Pétillant naturel (pet'nat'), domaine Fanny Sabre, cuvée Camille, Pinot noir 100% :*

Impossible d'y retrouver l'identité du Pinot noir ! Le vin est étonnant, gourmand, un peu fermentaire comme une bière !

*. Vin mousseux rosé, domaine des Pothiers, cuvée Éclipse, Gamay St-Romain 100% :*

Les fruits rouges envahissent le nez et éclatent en bouche immédiatement. Le Gamay donne tout son potentiel aromatique, bien servi par une belle vivacité équilibrée par quelques grammes de sucre résiduel.

*. Vin de France, pétillant rosé, domaine Sérol, cuvée Turbullent, Gamay St-Romain 100% :*

Le nez de framboise augure une bouche gourmande ; le fruit rouge éclate en bouche, tout en finesse, en délicatesse tel un sorbet de fruits rouges. Un peu de sucre résiduel arrondit la fraîcheur du vin et peaufine son équilibre pour en faire la vedette de la dégustation.