

les carnets des Champagnes

- 4 **Que VOYEZ-vous?**
Apprenez d'abord à regarder les Champagnes: les nuances subtiles de leurs couleurs et de leurs effervescences vous en diront déjà long sur leur diversité.
- 6 **Que sentez-vous?**
Humer, sentir, ressentir... Deuxième étape de votre découverte. Les arômes des Champagnes forment des bouquets. À vous de les reconnaître.
- 8 **Que goûtez-vous?**
Charnu, onctueux, délicat ou complexe, trouvez quel est le caractère dominant de votre Champagne, pour savoir à quel grand pôle (corps, cœur, esprit, âme) il se rattache le plus.
- 12 **De l'esprit avant tout**
Soyez créatifs autant que gourmets. En harmonisant les Champagnes et votre imagination, vous créez des apéritifs, des déjeuners, des cadeaux, des buffets et des dîners extraordinaires.
- 18 **Développez vos sens**
Comment devenir en quelques exercices faciles un dégustateur averti... pour pouvoir remplir sans retenue la fiche d'initiation à la dégustation. Vous verrez que désormais les Champagnes n'ont plus de secret pour vous.



Pour recevoir gratuitement les numéros 1 et 2 des "Carnets des Champagnes", écrivez au service Information et Accueil du CIVC.

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
5, RUE HENRI-MARTIN. 51200 ÉPERNAY. FRANCE

20 frs.



les carnets des Champagnes

numéro 3

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

2

Vous et les Champagnes...

C'est peut-être déjà une longue histoire. Vous avez l'impression de les avoir toujours connus, de les apprécier, de les avoir déjà associés à de très nombreux moments de votre vie. Mais quel genre d'amateur êtes-vous? Prenez-vous le temps de **regarder** la couleur du Champagne que vous allez boire? De le **hummer**? De **deviner le goût** qu'il a dans votre bouche? Vous n'y pensez pas? Vous n'osez pas? Vous trouvez que c'est trop difficile? Que ces rituels sont réservés aux spécialistes? Pourtant les Champagnes sont des **vins**. Alors? Les choses sont plus simples que vous ne le croyez. Aussi simples que les réponses à ces quelques questions.

Est-ce que je distingue les yeux fermés le parfum de la rose de celui de la violette?

Est-ce que je fais la différence entre un croissant ordinaire et un croissant au beurre?

Est-ce que je trouve le même goût à toutes les eaux minérales?

Mon œil fait-il la nuance entre l'or blanc, l'or jaune et l'or rose?

Est-ce que mon palais pourrait confondre la texture de la banane et celle de l'ananas?

Est-ce que je sais tout de suite si la personne que j'aime a changé de parfum?



3

Vous voyez que vous faites ces nuances très naturellement. Il en existe d'autres dans le monde des Champagnes. Nous allons vous aider à découvrir la diversité de leurs arômes, de leurs goûts et même des nuances de leurs teintes. Pour cela, il vous suffit d'aller chercher la bouteille de Champagne de votre choix, de vous installer tranquillement seul(e) ou avec quelques amis et de tourner la page...

Vous êtes prêt?



4

rose tendre

rose saumoné

or gris

or vert

Du blanc à peine teinté de jaune au vieil or, du rose tendre au rose saumoné, la palette chromatique des Champagnes déploie ses nuances. Votre regard vous fait entrer dans un univers unique de subtilité. Essayez de trouver la teinte de votre Champagne. Nommez-la, puis demandez-vous si le vin est lumineux, satiné, étincelant?

5

jaune paille

Que voyez-vous?

Et les bulles?

Sont-elles vives, fines ou généreuses?
Forment-elles à la surface un véritable « collier de perles »?
Est-il discret ou intense?

Attention, le verre joue un grand rôle dans l'effervescence. Si les bulles s'éteignent dans votre verre, n'en déduisez pas que votre Champagne est plat, mais changez de verre. Et de toute façon, prenez-le en bouche et fermez les yeux, vous constaterez que l'effervescence est bien là, dans votre palais.

or jaune

vieil or



Que sentez-vous?

Le Champagne est un vin dont le bouquet mérite toute votre attention. Au-dessus de votre verre, passée la première effervescence, **humez...** lentement, longuement... recommencez.

Ces senteurs appartiennent-elles à la grande famille des **fleurs** ou des **fruits**? À celle des **végétaux** ou des **fruits secs** ou encore des **gourmandises**?

Ou bien, à plusieurs familles à la fois?

7



Bouquet floral



Bouquet gourmand



Bouquet végétal



Bouquet de fruits secs



Bouquet de fruits frais

Puissance, charpente, intensité, vous êtes dans l'univers des Champagnes de corps

corps

C'est en
bouche que
votre
Champagne
révèle le
mieux sa
personnalité.
Osez l'y
garder
quelques
instants,
faites-le
«rouler»
dans votre
palais et les
sensations
vont arriver.

Vivacité, délicatesse, légèreté, c'est le propre des Champagnes d'esprit

esprit

Que goûtez-vous ?

Il y a
forcément
une
impression
dominante,
comme dans
tout vin.
Regardez
bien ces
quatre
images qui
évoquent
chacune un
registre de
sensations,
et associez
l'une d'elles
à ce que vous
éprouvez.

âme

Maturité, complexité, richesse parlent pour les Champagnes d'âme

cœur

Générosité, chaleur, fondu, voilà ce qu'expriment les Champagnes de cœur

Quelles impressions percevez-vous?

Vous venez de voir que votre
Champagne, grâce à l'impression
dominante qu'il offre, peut se

rapprocher de l'un des quatre
grands pôles de cette carte.

Maintenant, essayez de définir plus
précisément l'impression particulière qu'il
vous inspire (charme,
tendresse, sensualité...) en
n'hésitant pas à le goûter à
nouveau. À cette impression
sont associés les types de
Champagnes qui y correspondent le plus
souvent:

II

- Brut ou demi-sec,
- assemblage de vins de plusieurs années
ou millésime,
- blanc de blancs, blanc de noirs ou
assemblage de noirs et de blancs à
dominante chardonnay ou
à dominante pinots noir et/ou meunier,
- jeune, mature ou de plénitude.

Vous retrouvez ainsi les indications qui,
soit sont mentionnées sur l'étiquette
de votre bouteille, soit peuvent vous être
précisées par un sommelier ou par votre
caviste ou bien sûr, par la Maison ou
le Vigneron chez qui vous achetez votre
Champagne.

Vous pourrez ainsi mieux vous orienter
dans la diversité des Champagnes.

Un dernier conseil: sachez que les
Champagnes évoluent au fil du temps,
que ce soit dans les caves champenoises,
celles des revendeurs ou encore la vôtre.
Leur position sur la carte des impressions
peut donc évoluer, elle aussi...

corps

charme

Bruts, millésimés, blanc de blancs, matures.
Bruts, millésimés, blanc de blancs, de plénitude.

esprit

sensualité

Bruts, non millésimés, jeunes.
Bruts, non millésimés, matures.
Bruts, non millésimés, à dominante pinot meunier, jeunes.
Bruts, non millésimés, à dominante pinot noir, jeunes.
Bruts, non millésimés, rosés, à dominante pinot noir, matures.
Demi-secs, non millésimés, jeunes.

intelligence

Bruts, millésimés, blanc de blancs, jeunes.
Bruts, non millésimés, à dominante chardonnay, jeunes.

romantisme

Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir et/ou meunier, matures.
Bruts, millésimés, à dominante pinot noir et/ou meunier, de plénitude.

passion

Bruts, millésimés, blanc de noirs, de plénitude.
Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir et/ou meunier, matures.
Cuvées spéciales, non millésimées, matures.
Cuvées spéciales, non millésimées, à dominante chardonnay, matures.

enthousiasme

Bruts, non millésimés, blanc de noirs, jeunes.
Bruts, non millésimés, rosés, à dominante chardonnay, jeunes.

extase

Bruts, millésimés, de plénitude.

Bruts, non millésimés, rosés, matures.
Cuvées spéciales, millésimées, matures.

alliance

mysticisme

Cuvées spéciales.
Millésimes rares.
Champagnes de collection.

Bruts, millésimés, matures.
Bruts, millésimés, à dominante pinot noir, matures.
Bruts, millésimés, rosés, à dominante pinot noir, matures.
Demi-secs, millésimés, matures.
Demi-secs, non millésimés, matures.

tendresse

âme

cœur

Offrez un Champagne à l'apéritif... un **Champagne d'esprit** choisi pour sa vivacité, son brillant, sa finesse aussi, et faites-le avec brio et originalité. Servez des amuse-gueule rares, des canapés spirituels, des mises-en-bouche inventives...

I2

de l'esprit
avant
tout



Servez des:

Fines tranches de saumon roulées sur canapés tartinés de crème épaisse avec jus de citron.

Copeaux de viande des grisons sur canapés de pain noir tartinés de pâte de raifort.

Mini-brochettes de queues de langoustines décortiquées, enrobées de bacon et rôties à la poêle.

Têtes de champignons blancs farcies d'une mousse de canard.

Petits dés grillés de filet de porc en brochettes, fleurs de thym.

Couppelles ou tartelettes garnies d'une brouillade d'œufs au corail d'oursin.

Filets de sprats marinés au sel et à l'huile d'olive vierge.

Moules ou coquillages arrosés d'huile d'olive, jus de citron et cerfeuil frais hâché.

Quand ils sont servis à l'apéritif, les Champagnes de **corps** - plus charpentés, plus puissants - donneront souvent envie de transformer cette mise en appétit en «dînette» gourmande ou en véritable repas improvisé.

au **menu** corps léger et idées claires



Autour d'une table pour échanger des idées,

faire connaissance, régler un contrat, vous préférerez des mets savoureux et inventifs, que les restaurants d'aujourd'hui proposent à ceux qui ont toujours des après-midi très occupées. Les **Champagnes de corps**, vineux, goûteux, mais toujours très Champagne, sont de parfaits compagnons qui savent honorer leurs hôtes et ne jamais les maltraiter.

Et si vous ne savez pas résister à un dessert plus traditionnel, choisissez de l'accompagner d'un Champagne de **cœur**, plus rond et plus suave.

des cadeaux qui ont une âme...

Vous n'aimez pas arriver les mains vides?

Alors exercez vos talents, démontrez vos connaissances et offrez à vos meilleurs amis un Champagne un peu particulier! Les Champagnes d'âme, dont l'histoire, la complexité ou la maturité en font d'authentiques créations, vont vous donner

I4

l'occasion d'ajouter à votre geste un supplément... d'âme, évidemment.

Le bouquet d'arômes d'un grand Champagne mérite mieux qu'un banal emballage.

Certains Vignerons ou Maisons de Champagne ont imaginé de ravissants coffrets et vous pouvez vous-même créer un emballage amusant et original en choisissant papiers ou étoffes.

Important! Offrez-le frais (l'idéal serait même de l'apporter dans un conservateur que vous laisserez) et -ce sera parfait- joignez-y: pour une élégante deux jolies flûtes, pour une gourmande des macarons, pour un gastronome une terrine de foie gras ou une bourriche de belons, ou pour un avant-gardiste des sushis.

Pensez aussi aux Champagnes rosés pour les fêtes les plus tendres ou aux Champagnes millésimés pour les anniversaires.



Vous avez sûrement quelque chose à fêter en famille, un bonheur à faire partager. Réunissez ceux que vous aimez, choisissez quelques bouteilles de ces Champagnes de cœur, tendres, fondus, doux, aux teintes denses, aux arômes chaleureux, et organisez votre buffet. Pourquoi pas autour d'une pièce montée salée...

Tomates-cerises farcies de fromage aux herbes.
Demi-œufs de caille mimosa.
Cubes de jambon de Reims.
Mini-boudins de poisson en gelée.
Triangles de Comté au thym.
Mini-choux verts farcis.
Gougères froides à la mousse de jambon.
Cannelés de courgette et tapenade.
Pommes grenaille farcies au thon.
Mini-chauds-froids de volaille truffés.
Pointes d'asperges vertes enrobées de fines tranches de Saint-Pierre mariné.
Rosaces de fromage Tête de moine.
Navettes briochées au crabe.

en cœur et en cœur!

Si vous êtes au bord de la mer, un buffet de poissons et de fruits de mer s'accordera avec la fraîcheur d'un Champagne d'esprit et si vous êtes à la campagne, un buffet de produits du terroir invitera un Champagne de corps.



tous en scène

C'est un dîner important, vous avez pensé à tout, mais avez-vous imaginé que cette soirée pouvait être l'occasion d'une fête

extraordinaire? D'abord ne prévoyez pas **un** mais **des** Champagnes. Accueillez vos invités avec un Champagne d'âme. C'est la plus magique des introductions. Passez à table et servez un Champagne d'esprit, l'élégance même. Accompagnez le plat principal d'un Champagne de corps et donnez toute sa saveur au dessert avec un Champagne de cœur. Quant aux mets, il suffit d'un peu d'**imagination** pour composer à partir de quelques classiques un repas tout simplement merveilleux!

I 6



Ouverture.

N'hésitez pas à commencer par la complexité, la richesse, la magnificence d'un Champagne d'**âme**. Ce sera une jolie surprise. Comme celle de vos canapés de foie gras cru que vous aurez fait passer au grill et assaisonnés de gros sel et de poivre. Facile et délicieux! Autre idée: faites frire quelques œufs de caille et ajoutez des tomates, échalote, crème, poivre.



Premier acte.

L'**esprit** passe à table: un Champagne vif et léger accompagne par exemple des queues de langoustines, préalablement enveloppées dans des bricks et rissolées. Ou bien, garnissez des œufs coque de grains de caviar, d'une cuillère de purée de truffe ou de quelques lanières de saumon. La simplicité devient un art!



Deuxième acte.

Passons aux choses sérieuses: plat principal, poisson ou viande, c'est le corps du repas. Proposez un Champagne de **corps**, au goût marqué, vineux, et mettez une tenue de gala à votre gigot en l'enrobant d'une sauce composée d'une cuillère de soja, d'une cuillère de miel, de la cannelle, du poivre, du ras el hanout et du safran, avant de le passer au four et une deuxième fois à mi-cuisson. La robe de fête d'un

poisson (filet de bar, de rouget, de turbot ou de sandre) sera, elle, constituée de très fines rondelles de pomme de terre, disposées comme des écailles sur le poisson pommadé de beurre côté peau, salé, poivré, et laissé au froid 10 mn avant d'aller au four très chaud. Un plaisir à savourer des yeux avant de le déguster.

I 7



Final.

Quatrième moment de la soirée, quatrième Champagne. Cette fois, la tendresse et la rondeur d'un Champagne de **cœur** avec quelques suggestions pour transformer des desserts tout simples en grands moments. Vous pouvez faire cuire des poires Conférence 20 mn dans 1 l. de sirop de sucre et le jus d'un 1/2 citron. Refroidies, égouttées, coupées, faites-les revenir à la poêle avec du beurre salé. Servez en accompagnement une bonne glace vanille, nougat ou pain d'épices et des madeleines tiédies au four, nappées d'une cuillère de crème fraîche parfumée au marc de Champagne.

Développez vos **Sens**

I8

Regarder, sentir, goûter... la découverte de la diversité des Champagnes a fait appel à vos sens. Savez-vous que, comme vos muscles, ceux-ci peuvent devenir de plus en plus performants avec un peu d'entraînement? Voici **quelques exercices** pour affiner les capacités de votre vue, de votre odorat et de votre goût. Vous constaterez vite que le plaisir de la dégustation des Champagnes prend une toute autre dimension.

Exercez votre vue.

I. Apprenez d'abord à observer l'effervescence d'un liquide:

versez différentes boissons gazeuses (eaux minérales plus ou moins gazeuses, bières, boissons gazeuses aux fruits,...) dans des verres identiques et transparents placés sur un fond blanc. Regardez, toutes les bulles sont différentes: leur taille, leur rapidité, leur abondance, la mousse qu'elles viennent former à la surface.

2. Évaluez ensuite l'aspect du liquide: il peut être lumineux, étincelant, satiné ou mat.

3. Et maintenant la couleur. Pour vous rapprocher des

Champagnes, versez dans les verres d'eau gazeuse 2 ou 3 sirops de fruits comme des sirops de pêche, de citron, d'abricot, en variant les concentrations et efforcez-vous de trouver le mot le plus juste pour qualifier la teinte que vous observez.

Si vous refaites ces exercices avec différents Champagnes, vous mesurerez combien leurs aspects témoignent déjà de leurs différences.



Stimulez votre odorat.

2 I. Il s'agit de mémoriser des odeurs

en les soumettant quelques secondes, chaque jour, à votre odorat. Procédez par étapes en choisissant un, deux ou plusieurs ingrédients en fonction de votre disponibilité et de ce que vous trouverez sur votre marché.

2. Au travail! Il s'agit d'appréhender successivement:

l'expression florale (tilleul, violette, puis fleur d'oranger, aubépine),
l'expression fruitée (agrumes: citron, pamplemousse; puis fruits jaunes: pêche, abricot; puis pomme, poire, litchi, mangue, framboise),



Affinez votre goût.

3 I. Repérez les saveurs:

le salé, le sucré, l'acide et l'amer sont décelables en goûtant du sel, du sucre, du jus de citron, du cacao pur.

2. Percevez les arômes: mettez dans votre bouche les ingrédients comestibles dont vous avez déjà appris les odeurs les yeux fermés. Maintenant

l'expression végétale (amande fraîche, puis herbe coupée, mousse de sous-bois, truffe),

l'expression fruits secs (noisette, raisins secs puis figue sèche),

l'expression gourmande (brioche, vanille puis beurre frais, pain grillé, miel, pain d'épices, fruits confits).

3. Apprenez ensuite à les reconnaître les yeux fermés.

En quelques semaines, vous constaterez que votre mémoire olfactive s'est enrichie, jour après jour, de dizaines d'odeurs.



vous allez en percevoir les arômes. Les arômes remontent du palais vers le nez (c'est le phénomène de la rétro-olfaction) et on retrouve en bouche les sensations initialement perçues par le nez. Pour vous en convaincre, il vous suffit de faire l'expérience suivante avec un sirop de menthe: sentez-le,



I9



vous en reconnaissez l'odeur. Buvez-le, votre langue perçoit la saveur sucrée et découvre l'arôme de menthe en bouche. Recommencez en vous bouchant le nez, il ne restera que la saveur sucrée.



20

3. Terminez avec des exercices «à l'aveugle».



Apprenez à reconnaître l'impression dominante.

La somme des sensations procure une impression finale en bouche. On a pour habitude d'en discerner principalement quatre.

1. La puissance et l'intensité lorsque le vin a des caractéristiques très présentes, «très physiques»,

comme celles des Champagnes de corps. Pour apprendre à ressentir la puissance, soyez attentif à ce que vous éprouvez lorsque vous dégustez du Beaufort, du gibier, un civet.

2. L'onctuosité. Savourez de la crème Chantilly ou goûtez une pâte à crêpes. Vous saurez ce que signifie l'onctuosité. Ce sera la même impression lorsqu'un vin sera fondu, chaleureux comme c'est le cas d'un Champagne de cœur.



3. La vivacité. On peut en faire l'expérience avec un citron pressé dans une eau légèrement gazeuse. C'est l'impression dominante que donne un vin frais, nerveux, marqué d'une bonne acidité, ou l'impression première d'un Champagne d'esprit, la finesse en plus.

4. La complexité. Certains vins, et bien sûr parmi eux les Champagnes d'âme, ont une telle multiplicité d'expressions olfactives et gustatives qu'on ne parvient pas à les dissocier. C'est une expérience que l'on fait en dégustant sciemment un bon bouillon de pot-au-feu,



où se mêlent sensations de viandes, de légumes, d'épices et d'aromates.

Regardez différemment, sentez, goûtez.

Le développement de vos sens peut se faire à chaque instant.

Profitez de toutes les occasions. Procédez à votre rythme, par étapes, au gré de vos trouvailles. Vous verrez que votre perception des choses en sera améliorée et votre vision des Champagnes transformée.

Pages "Développez vos sens" réalisées avec le concours d'Arlette Buisse du CNAC, Conseil national des arts culinaires.

21

L'art et les manières de déguster les Champagnes

Prenez une bouteille de votre Champagne favori, que vous aurez

préalablement **rafraîchie** en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure ou en la couchant dans le bas du réfrigérateur pendant 4 heures.

Choisissez un moment où votre palais est **vierge** de tout autre goût. L'idéal est la fin de matinée. Mais l'apéritif avant le repas du soir est également approprié. Installez-vous seul(e), à deux, ou à trois. Ne soyez pas nombreux. Cet exercice demande du **calme**, de la concentration, du silence même et ne convient donc pas aux trop joyeuses assemblées.

Choisissez une pièce bien **éclairée** mais évitez une

source lumineuse colorée ou des surfaces brillantes ou teintées. Dégustez sur une nappe blanche et de toute façon observez votre verre sur un fond blanc.

Proscrivez la présence de **parfums** d'ambiance ou personnels, qui vous gêneraient, et bien sûr du tabac.

L'idéal est de déguster **«à l'aveugle»**, c'est-à-dire en cachant l'étiquette avec une serviette enveloppant la bouteille. Vous éviterez ainsi tout a priori et obtiendrez une meilleure concentration sur le produit.

Prenez des verres en forme de **tulipe**, tous identiques, suffisamment hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et permettre aux arômes de s'exprimer.

Ces verres devront avoir été

rincés à l'eau **chaude** puis s'être égouttés tout seuls. En effet, les résidus des produits de lavage et de rinçage laissent un film gras sur la paroi du verre, qui peut empêcher la formation de la mousse des Champagnes. Ainsi, une absence d'effervescence est, dans la majorité des cas, le fait d'un verre inadéquat et nécessite un **changement** de verre.

Enfin, versez le Champagne et ne remplissez les verres qu'à la **moitié** pour pouvoir humer le vin.

Pour vous aider, servez-vous de la **fiche d'initiation** ci-après, qui vous guidera pas à pas dans la dégustation des Champagnes.

Les mots pour les dire

22

À l'œil

Pour bien observer votre Champagne, choisissez une pièce bien éclairée et regardez le verre sur un fond blanc.

Sa couleur est-elle?

- or pâle
- or vert
- or gris
- jaune paille
- or jaune
- vieil or

- rose tendre
- rose saumoné
- rose profond

-
-

Son aspect est-il?

- lumineux
- étincelant
- satiné

-
-

Ses bulles sont-elles?

- légères
- fines
- vives
- généreuses
- lentes

-
-

Forment-elles un cordon?

- discret
- intense

-
-

Au nez

Identifiez d'abord par le nez la ou les familles d'arômes et si possible, les arômes eux-mêmes. Vous recommencerez lorsque vous aurez le vin en bouche.

Au nez

○ Floraux:

- aubépine
- tilleul
- fleurs d'oranger
- violette

-
-

○ Fruités:

- agrumes
- fruits à pépins
- fruits jaunes
- fruits exotiques
- fruits rouges

-
-

○ Végétaux:

- amande fraîche
- herbes fraîches
- fougère
- sous-bois
- truffe

-
-

○ Fruits secs:

- noisette
- raisins secs
- figue sèche

-
-

○ Gourmands:

- beurre frais
- brioche
- pain grillé
- miel
- fruits confits
- vanille
- épices

-
-

En bouche

En bouche

N'hésitez pas à garder le vin en bouche quelques secondes en le faisant rouler pour libérer tous ses arômes et à répéter l'opération plusieurs fois.

Comment le trouvez-vous?

- puissant
- charpenté
- chaleureux
- fondu
- vif
- léger
- mature
- riche

-
-

Et les arômes?

Revenez à la colonne des arômes pour confirmer ou compléter vos impressions olfactives.

Et en finale, après avoir bu, diriez-vous qu'il est?

- charnu
- onctueux
- délicat
- complexe

-
-

Où?

À quels moments et à quels lieux convient-il idéalement?

- repas champêtre
- déjeuner d'affaires
- rendez-vous
- fêtes familiales
- cocktail
- déjeuner fin
- célébration
- dîner d'exception

-
-

Quand?

À quelles ambiances et à quels états d'esprit correspond-il le mieux?

- convivial
- épicurien
- chaleureux
- sentimental
- raffiné
- de fantaisie
- fastueux
- enchanteur

-
-

À table!

À quels mets l'associer?

À l'apéritif

- pâté en croûte
- canapé de foie gras
- quiche lorraine
- pain brioché au crabe
- petits boudins blancs
- saumon mariné
- fins copeaux de jambon sec
- huîtres chaudes

-
-

En plat principal?

- blanquette de veau
- gigole de chevreuil
- lapin farci aux pruneaux
- truite aux amandes
- carpaccio de bœuf/parmesan
- bar grillé sur la peau
- Saint-Jacques aux truffes
- chapon rôti

-
-

Au dessert?

- Paris-Brest
- galette des rois
- charlotte aux abricots
- cake aux fruits confits
- Saint-Honoré
- mousse au citron
- glace pistache et macarons
- ile flottante

-
-

23

À propos du Champagne que vous êtes en train de déguster...

Cochez les mots qui correspondent le mieux à votre avis et complétez éventuellement par d'autres mots.

Photocopiez cette fiche d'initiation pour la réutiliser.

Quel type d'impression vous procure ce Champagne?

Dessinez le territoire qui correspond à ce vin.

corps	<i>charme</i>	esprit
<i>sensualité</i>		<i>intelligence</i>
	<i>romantisme</i>	
	<i>passion</i>	
<i>extase</i>		<i>enthousiasme</i>
<i>mysticisme</i>	<i>alliance</i>	
âme	<i>tendresse</i>	cœur