

les carnets des Champagnes

4 Avec les Champagnes de **corps**,

offrez le bonheur de tous les sens à vos amis.
Festoyez dans la couleur et l'abondance.
Apprenez à les rafraîchir à point.

8 Avec les Champagnes d'**esprit**,

mettez en scène le millénaire le plus imaginaire.
Inspirez-vous de leur légèreté et de leur vivacité.
Découvrez le secret d'une effervescence réussie.

12 Avec les Champagnes de **cœur**,

donnez des preuves d'amour à tous vos proches.
Laissez s'exprimer votre tendresse et votre délicatesse.
Osez des Champagnes très passionnés.

16 Avec les Champagnes d'**âme**,

ce sera l'invitation au sublime.
Entourez ce moment de mystère, imprégnez-le d'éternité.
Et prenez le temps de déguster ces vins d'exception.



COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE
5, RUE HENRI-MARTIN, 51200 ÉPERNAY - FRANCE. TÉLÉCOPIE 03 26 55 19 79

www.champagne.fr

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

les carnets des Champagnes

numéro 6



Imaginez-vous plutôt...

2

corps

Placer cette soirée sous le signe de *l'abondance*: beaucoup d'amis, un long repas, une ambiance chaude, de la musique, une fête dionysiaque, sensuelle, et qui dure jusqu'au bout de la nuit? Vous choisirez pour vous accompagner les Champagnes qui savent encore mieux que les autres satisfaire tous les sens, les **Champagnes de corps**.



cœur

Réunir à cette occasion votre grande *famille*, mélanger les générations, tout imaginer et organiser au nom de la tendresse, de l'harmonie, de la mémoire et du cœur? Les **Champagnes de cœur** ont justement ce qu'il faut d'équilibre et de moelleux pour que tous y prennent plaisir.



3

âme

Marquer *l'exceptionnel* de la date et de l'événement en recherchant ce qu'il y a de plus rare, de parfait, d'un raffinement extrême. Vous pensez à un réveillon pour quelques initiés ou, encore mieux, au plus beau tête-à-tête de votre vie. La complexité et la subtilité des **Champagnes d'âme**, font d'eux les plus parfaits compagnons.



Quels Champagnes

esprit

Laisser l'esprit vous *inspirer*, offrir à vos convives un véritable feu d'artifice d'idées créatives, faire appel à l'imagination de chacun et tout faire, absolument tout, pour que ce réveillon soit brillant et spirituel? Il y a des Champagnes si vifs et si légers qu'ils donnent à chacun une « pétillance » bien inspirée, les **Champagnes d'esprit**.



pour quel Millénaire?...

Pourquoi pas un réveillon tout Champagnes, tellement Champagnes que ce sont eux qui inspireront **votre menu, votre décor, toutes vos idées**. Il ne vous reste qu'à imaginer comment vous préférerez fêter le Millénaire. Le propos de ces carnets des Champagnes est de vous y aider.

Rédaction: Vu d'ici.

Direction artistique: atelier Fabrizi.

Prise de vue: Ivan Terestchenko.

Stylisme: Caroline Champenois.

Illustrations et décors: Ivan Terestchenko, Laurent de Commines, Dimitri et Company.

Pour les objets prêtés nous remercions, la Galerie San Marco, Baccarat,

Création Mathias, Tétard Frères et Marianne Robic.

Imprimé en Belgique, en février 1999, par Graphing Grafossart.

ISSN n° 1263-5561.

Directeur de la publication: André Enders.

4

Ils se présentent à l'œil dans une robe dorée, presque ambrée, intense. Leurs arômes immédiats dégagent des parfums d'épices, de beurre frais, de blé mûr. En bouche, ils sont plutôt vineux, puissants, charpentés.

5

Pour toutes ces raisons, on les appelle Champagnes de corps. **Jeunes ou plus matures**, quelquefois **millésimés**, ils sont à dominante de raisins noirs, les **pinots**.

les Champagnes de corps,
le bonheur de tous les sens

sous le signe de leurs couleurs

6

Les Champagnes de corps offrent au regard les **teintes d'or** les plus chaudes.

• Inspirez-vous d'elles pour votre décor: nappes, vaisselles, objets.

Bombez d'or miroirs, corbeilles, chandeliers et coloquintes.

Il existe même des feuilles d'or alimentaires pour décorer vos gâteaux.

• Prévenez vos invités que l'or est **le thème de la soirée**, cela leur donnera des idées pour s'habiller ou se maquiller.

• Servez des **plats en croûte dorée**, des tourtes, des croustades, des feuilletés, des vol-au-vent, des tartes...

• Et faites de l'or aussi le thème des **cadeaux**. Pourquoi pas un louis d'or comme présent pour finir le siècle?



sous le signe de l'abondance

• Les Champagnes de corps sont particulièrement généreux en **goûts et en arômes puissants**.

• Pour leur faire honneur, réalisez un **décor** en carton peint avec des motifs plus grands que nature.

• Faites des **empilements** de petits fours, de pains, de fruits, de "mendiants", de macarons, de biscuits, de chocolats et, dans le décor, des piles de pommes de pin, de brindilles ou de bois flotté.

• Prévoyez un menu dont **le nombre des plats** sera impressionnant, ce qui vous permettra de faire des entractes gourmands avec des sorbets.

• Servez des **mets riches**, des gibiers, des volailles travaillées, des fricassées, des rôtis, des farcis, des colombos d'Afrique ou des Antilles, des currys indiens, de la pastilla marocaine,



des plateaux de fromages à goût marqué comme les vieux cantals.

• La puissance des Champagnes de corps va aisément vous accompagner tout au long du repas: c'est l'occasion de les choisir en **magnums** ou en **jéroboams**, le Champagne y est encore meilleur.

• Et posez-vous ces questions qui vous donneront des idées en plus: si ce réveillon était **une musique?**
un parfum?
un lieu?



Rafrâichir!

Même si tout va dans le sens d'une soirée plutôt...chaleureuse, les Champagnes vont vous apporter leur **fraîcheur**. C'est leur nature. C'est aussi la température à laquelle ils sont délicieux: **8°**, c'est parfait.

Couchez vos bouteilles dans votre réfrigérateur au moins **quatre heures** avant de les servir, ou plongez-les **20 minutes** dans de l'eau avec des glaçons.

Proscrivez le congélateur qui tue arômes et saveurs.

Et prévoyez de nombreux **seaux** à glace et des rafraîchissoirs.

Les rafraîchissoirs sont des vasques de métal dans lesquelles les Champenois font rafraîchir plusieurs bouteilles à la fois.

Les seaux supplémentaires peuvent être **décorés** par vous, à l'aide de guirlandes de sapin ou de laurier, bombées d'argent ou d'or.

7



8

Vous préférez peut-être des Champagnes qui par leur luminosité, leur clarté, leur vivacité, leur impertinence parfois, invitent à la conversation, aux débats plus intellectuels, à la créativité et aux voyages, même imaginaires.

Toujours bruts, parfois extra-bruts, ils sont à dominante de raisins blancs, les chardonnays, et parfois blancs de blancs. D'un ton très clair, avec des bulles très fines, rapides, toniques, on dit d'eux que ce sont des Champagnes d'esprit.

9

les Champagnes d'esprit, un millénaire imaginaire




sous le signe de la

légèreté


IO De tous les vins, les Champagnes sont les plus **légers**, les moins caloriques, les mieux adaptés à de très longues soirées.

Les Champagnes d'esprit le sont encore plus grâce à la **finesse** des notes florales et minérales du chardonnay.

- Jouez la **transparence** dans le décor, les verres (ils doivent l'être nécessairement pour apprécier le Champagne), la mousseline ou l'organdi du linge de maison, les voilages improvisés, le tulle qui entourera le gui sous lequel on s'embrassera.



- Servez bien sûr avec eux des **plats légers**, des fruits de mer, des poissons coupés en fines lamelles posées sur de la vaisselle translucide, des bricks de légumes ou des légumes jeunes, des aspics, des papillotes, des sabayons,



des mousses, des soufflés, des gelées, des sorbets, des crêpes-dentelles, des tuiles.

- Et imaginez que vous pourriez réveillonner dans un pays lointain où l'on ne porterait que des **tenues légères** sous les vents alizés.




sous le signe de la

vivacité

Les Champagnes d'esprit - **chardonnay** oblige - n'en manquent vraiment pas, bien au contraire.

- Invitez à un **bal masqué**.
- Décorez le lieu de **bulles légères** qui rappelleront à chacun la vivacité de l'effervescence dans leurs verres; ce pourrait être des ballons irisés, des perles, des bulles de savons.
- **Dès l'apéritif**, entrez dans le vif du sujet et offrez des allumettes salées, des amuse-gueules piquants.
- Imaginez rafraîchir chacun avec des **salades** légèrement amères comme la chicorée ou la roquette, une cuisine



créative aux herbes et, en fin de repas, des fromages frais.

- Invitez vos invités à faire preuve d'esprit dans leurs discours au moment des **toasts**.
- Organisez une joute de **mots d'esprit**, de citations, d'anagrammes...
- Ecrivez une **pièce de théâtre** où chacun jouera un rôle.
- Prévoyez un pétillant **feu d'artifice**.

• Enfin, soyez imaginatif, répondez à ces questions: si c'était

- un auteur?**
- une destination?**
- un couvre-chef?**



La belle effervescence

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.

Sa **forme** idéale sera celle d'une **tulipe**, suffisamment large et haute pour laisser aux bulles la place d'évoluer.

Autre condition d'une belle effervescence: le **lavage** du verre à **l'eau chaude**, sans produit de lavage ni de rinçage. Le verre sèche en s'égouttant. Une belle effervescence dessine à la surface du Champagne un **"collier de perles"**, discret ou intense, mais persistant, qui constitue le plus délicat des bijoux.

II



I2

I3

Plus tendres, plus harmonieux,
plus universels,
les Champagnes de cœur
sont d'une autre famille.
À cause de leur dominante
de **pinot noir** et de leur **maturité**
(ils ont souvent plus de 3 ans),
ils sont **moelleux**,
onctueux, **ronds**.
Ils évoquent des arômes
de rose, de miel, de brioche,
de cannelle. Leurs teintes
vont de **l'or au rose rouge**.

les Champagnes de CŒUR,
des preuves d'amour



sous le signe de la **tendresse**

I4

Depuis bien des siècles déjà, la tendresse des Champagnes de cœur semble faite pour célébrer **nos émotions et nos sentiments**.

- Couvrez les tables de **pétales de roses**.
- Exprimez aussi votre tendresse en soignant particulièrement l'accueil de vos invités avec des **couronnes de bienvenue** sur les portes et des fleurs.
- Faites **graver des flûtes** à la date de l'événement.
- À leur moelleux, associez des **plats sucrés-salés** français traditionnels ou d'origine exotique, des mousselines de légumes, des ballottines, des beignets...
- Pourquoi pas un **buffet de desserts** du monde entier, des choux petits ou grands, des babas, des mousses sucrées, des coupes de fruits aux harmonies de rouges et de roses, des brioches, des pommes d'amour.

sous le signe de la **délicatesse**

L'harmonie et la subtilité des **arômes fondus** des Champagnes de cœur méritent de donner le ton de cette soirée.

- Soyez délicats, par exemple en **personnalisant** vos invitations, votre plan de table, votre vaisselle et en préférant le service à l'assiette.
- Proposez des **petits mets exquis** comme des bouchées, des timbales, des médaillons, des mignons, des petits oiseaux sur canapé...
- Servez aussi, accompagné de différents pains,

- Offrez des cadeaux **en forme de cœur** ou sur le thème des **anges**.
- Faites faire un **arbre généalogique** par un des anciens ou une **vidéo** sur la famille et offrez-la à chacun.
- Enfin, n'oubliez pas d'inviter ceux qui sont seuls.

un **assortiment** de trois foies gras (cru, mi-cuit et cuit) plutôt qu'un seul.

- Et pour ajouter d'autres manifestations de cette délicatesse du cœur, posez-vous ces questions : si ce réveillon était **une fleur?** **une ambiance lumineuse?** **une chanson ou un poème?**

Osez la différence

Les Champagnes **rosés** sont le plus souvent obtenus en assemblant des vins blancs et un vin rouge d'appellation Champagne. Leur palette de couleurs va du rose tendre au rose profond, leurs goûts, du plus léger au plus charpenté.

Les sensations qu'ils évoquent, de la tendresse au romantisme.

Les Champagnes **demi-secs** reçoivent l'apport d'une touche sucrée, qui vient parfaire l'expression de leurs arômes. Arômes de miel, d'agrumes confits, goûts savoureux et chaleureux font des Champagnes demi-secs les compagnons idéaux des mets les plus doux.

Les Champagnes **millésimés** sont des vins rares qui ne sont élaborés que lorsque la vendange mérite d'être distinguée, alors que la tradition veut que l'on assemble des vins de plusieurs années. Ils sont donc toujours des vins de caractère et, dans le cas des Champagnes de cœur, des vins passionnés qui savent accompagner les mets les plus exubérants.

I5

les Champagnes d'âme, l'invitation au sublime

17

Le génie, l'aspiration à la perfection, à l'éternité, certains Champagnes en sont les dépositaires privilégiés. Ce sont de très grands Champagnes, des vins de plénitude puisqu'ils ont vieilli plus de 5 ans, des millésimes rares, des cuvées spéciales ou de prestige, des mono-cépages très typés, de grandes signatures.

sous le signe du
mystère

18

Qu'il s'agisse de celui de leur élaboration ou de leurs bouquets, les Champagnes d'âme aiment le **secret**.



- Décrétez-le pour votre menu: **ne dites surtout rien** à vos invités.

- **Dissimulez vos plats** sous des cloches en argent ou des décors de feuillages, de fleurs ou de minéraux, **déguisez** vos légumes et vos desserts, servez des préparations dont

on cherchera à deviner les ingrédients ou les épices.

- Optez pour des **mets inconnus** ou des recettes de pays lointains.

- Rajoutez du mystère en organisant un **jeu d'énigmes** pour trouver l'adresse de la soirée ou en emmenant vos convives en avion ou en voiture pour une **destination inconnue**.

- Pensez à un **invité-mystère** pour créer la surprise.

sous le signe de
l'éternité

Avec ces Champagnes-là, tout peut devenir **grandiose**.

- Trouvez un **lieu empreint d'histoire** ou faites un tour du monde des aubes recommandées.

- L'éternité ne s'offre pas, mais si chaque invité arrivait avec un **livre dédicacé** par lui, vous commenceriez votre bibliothèque du III^e millénaire.

- Pourquoi ne pas rechercher des cuisines ou des **recettes du siècle passé**, comme la poularde Rossini au foie gras et aux truffes ou le caneton à la cuillère.

- Présentez une cuisine dont **l'épure et l'esthétique** donnent un sentiment de perfection, comme certains plats japonais.

- Servez des bisques, des oursins, des beignets de langoustines, des champignons **rarissimes**, des bécasses, des grives.



- Faites cadeau d'un **piéd d'arbre ou de vigne** qui grandira avec le siècle.
- Invitez un **très grand artiste** à interpréter l'un des chefs-d'œuvre éternels de l'humanité.
- Offrez-vous les talents d'un **grand chef** ou d'un **grand couturier** pour votre robe.

- Enfin, regardez **la voûte céleste** en dégustant le plus grand des Champagnes et en pensant que la vie est magnifique.

Vous aurez peut-être envie de croire que l'éternité peut se toucher du doigt.



Pour mieux déguster et apprécier

Vous avez choisi un grand Champagne. Il serait dommage de ne pas le déguster. Vous vous en croyez incapable?

19

Pourtant c'est très simple. Essayez.

Tout d'abord, évitez les parfums d'ambiance ou les odeurs de tabac, qui nuiraient à la perception des arômes. Versez le Champagne en ne remplissant les verres **qu'à la moitié**.

N'oubliez pas de le **regarder**, d'admirer la nuance de son or: or pâle, or gris ou au contraire vieil or. Observez le ballet des bulles, légères, vives, généreuses,...

Puis, **humez**, lentement, longuement, et recommencez. Reconnaissez-vous dans ce bouquet d'arômes, ceux des fleurs ou des fruits ou encore des arômes plus gourmands comme la brioche, la vanille, les épices?

Enfin **goûtez-le**. Gardez-le en bouche quelques secondes. Recommencez. Vous allez non seulement retrouver les arômes identifiés au nez, mais vous allez découvrir la nature de votre Champagne: charnu ou onctueux, délicat ou complexe.

Vous n'oublierez jamais ce moment ni... ce Champagne.