

PREMIÈRE MONDIALE

Que vaut le champagne en apesanteur ?

L'équation ergonomie, physique des fluides et restitution des saveurs est-elle réussie ?

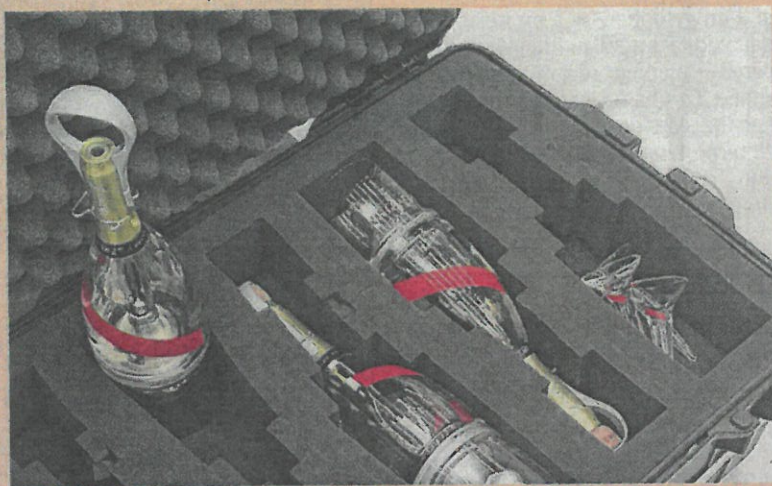
Particulière dégustation que celle d'un champagne en apesanteur. Qu'en a pensé le Letton Raimonds Tomsons, meilleur sommelier d'Europe 2017 présent ce 12 septembre dans l'Air Zero G, seul « laboratoire d'apesanteur » d'Europe ?

« Premièrement, la structure du champagne est différente. La mousse envahit ensuite le palais, partout, rendant la sensation et le goût plus intenses, plus rapides. La maturité du fruit, du pinot noir ressort. C'est très précis, très linéaire. La fraîcheur est agréable, comme lorsqu'on croque dans un fruit, dans une pomme juteuse. »

Émilie Langleron, responsable des développements œnologiques de Mumm, abonde. Après ce deuxième vol en apesanteur, elle confirme : « C'est comme un exhausteur de goût. Le côté crémeux de la mousse qui arrive en bouche devient fluide. Et il reste une très grande longueur. » En projet depuis trois ans avec l'agence Spade, l'équipe œnologique de Mumm a analysé différentes méthodes. « Nous avons testé différentes cuvées et tenté de les ouvrir avec des flûtes en forme de seringue. Finalement, nous sommes restés sur la cuvée Grand Cordon parce que c'était déjà intéressant sur cette cuvée. Nous savions donc qu'il fallait un piston pour faire sortir le liquide, qu'il fallait de la capillarité mais pas trop. »

DÉFI

Après un échange avec Eveline Mazel, du pôle innovation Mumm-Perrier-Jouët-Martell, le designer de l'espace Octave de Gaulle avait de sacrés défis à résoudre : trouver une solution pour faire sortir le liquide gazeux en situation d'apesanteur, conserver l'allure d'une bouteille de champagne en respectant le cahier des charges de l'appellation,



Plusieurs prototypes ont été nécessaires pour parvenir à concevoir le bon format (demi-bouteille) pour contenir le champagne et le servir en apesanteur. C.H.

2 kilos

Le poids de la bouteille en verre soufflé bouche de 37,5 cl à double cavité, imaginée pour la dégustation de champagne dans l'espace.

« aussi rigoureux que dans l'espace », assure le designer et adapter le rituel de dégustation du champagne.

« Nous avons fait de ce qui semblait un problème (la pression du gaz), un atout. » La bouteille en verre, en format demi-bouteille, assez lourde (sur Terre), est prolongée d'un culot permettant de tenir la bouteille d'une main. À l'intérieur, une valve qui actionne un piston à l'intérieur de la bouteille, poussant le liquide.

Le physicien rémois Gérard Liger-Belair, apportant son expertise autour de l'effervescence, rappelait le phénomène

rencontré en apesanteur : « Plus rien ne pèse sur les objets et les êtres humains. Ce qui est donc compliqué, c'est de servir, parce que, sur Terre, la boisson a besoin de la gravité pour descendre. De la même manière, une fois le liquide sorti, on ne peut pas le servir dans un verre. » Comment piéger les sphères de mousse qui en sortent une fois le bouchon parti ? Grâce à l'anneau au-dessus du bouchon formant plusieurs sphères, plus faciles (enfin presque) à capter avec le verre en forme de tee de golf. Il aura fallu huit mois de travail préparatoire à Octave de Gaulle pour comprendre le processus d'élaboration du champagne, adapter le travail « à la réalité de la main, de l'œil, du champagne et de l'apesanteur ».

« C'est de la recherche appliquée », énonçait Christophe Danneaux, directeur de l'activité champagne de MIMPJ. « La maison a toujours poussé ses limites et Octave de Gaulle et Jean-François Clervoy ont été des personnes clés pour nous y aider. » ■ CLAIRE HONWEYER @ClaireHONWEYER