

http://quebec.huffingtonpost.ca/2016/04/15/montee-fleche-champagne_n_9702434.html

La montée en flèche du champagne

Le Huffington Post Québec | Par Véronique Harvey

Publication: 15/04/2016 12:39 EDT Mis à jour: 15/04/2016 16:56 EDT



Longtemps considéré comme une boisson d'occasion, le champagne a réussi à se désacraliser au cours des dernières années et connaît désormais une popularité exponentielle au Canada, dont principalement au Québec.

Ce goût pour la gastronomie, le bon vin et le champagne viendrait de notre parenté avec la France, selon les dires de Véronique Gonneville, chargée de relations publiques pour Moët Hennessy Canada.

« On se sent beaucoup plus proche de l'Europe et c'est cette proximité-là qui, très tôt dans l'histoire, nous a fait apprécier les vins et les champagnes, versus les anglophones de l'ouest du Canada, qui sont plus axés sur les spiritueux », explique-t-elle.

Madame Gonneville confirme d'ailleurs une hausse marquée de la consommation du champagne au Québec.

Briser les codes

Ce gain en popularité s'explique principalement par la volonté des différentes maisons de désaisonnaliser le champagne, selon Benoît Gouez, chef de cave de la Maison Moët & Chandon.

« Les styles de vie changent, avec les milléniaux, et si on reste dans nos codes figés, où le champagne se sert dans des verres en cristal avec des gants blancs, ce n'est pas très attractif. C'est important de garder notre savoir-faire, en terme d'élaboration, mais de s'ouvrir sur des modes de consommation nouveaux », explique-t-il.

C'est dans cette optique que la maison champenoise est arrivée avec une cuvée singulière, le Moët Ice Imperial : un champagne qui se boit sur glace. De ce fait, Moët & Chandon a su créer de nouveaux moments de consommation, en plus de casser les codes de convention, pour ainsi rendre le champagne plus attractif vis-à-vis la nouvelle génération.

Moët Ice Imperial, ainsi que Veuve Clicquot Rich, s'inscrivent donc dans cette vision moins stricte, qui donne la liberté aux gens de personnaliser leur champagne en y ajoutant une feuille de menthe, une fraise ou des morceaux de poivrons.

« On a trouvé une manière de rendre le champagne plus spontané et un peu moins guindé », précise M. Gouez.

Le pouvoir de la femme

Le pouvoir de la femme dans les décisions d'achat aurait aussi un rôle important à jouer dans cette montée en popularité du champagne, selon Margareth Henriquez, présidente-directrice générale de la Maison Krug.

« 70 % du champagne est acheté par des femmes, aujourd'hui », explique-t-elle.

« Les femmes jouent un rôle beaucoup plus actif dans la consommation, elles décident et font leurs propres achats. Elles commencent à comprendre qu'on peut consommer du champagne pour déjeuner, pour dîner, dans les cocktails et en fin de soirée, parce que c'est joyeux, euphorique et que les gens n'ont jamais sommeil », poursuit Mme Henriquez.

Oubliez la flûte

Mais peu importe la sorte de champagne que vous choisissiez et l'heure à laquelle vous en profitez, les experts s'entendent pour dire que l'ère de la flûte est révolue.

« Boire dans une flûte, c'est comme aller à un concert avec des bouchons d'oreilles, on n'apprécie pas pleinement. Dans une flûte, on sent plus fort les arômes et les saveurs, donc on perd complètement l'harmonie », précise la PDG de la Maison Krug.

« La flûte, on la garde pour faire des gaspachos tricolores ou pour mettre les fleurs, mais pour servir le champagne, on choisit tout simplement un verre à vin », ajoute-t-elle.

Et attention de ne pas le servir trop frais, sinon le champagne risque d'être fermé et vous en perdrez ainsi toutes ses subtilités.

Sur ce, champagne!