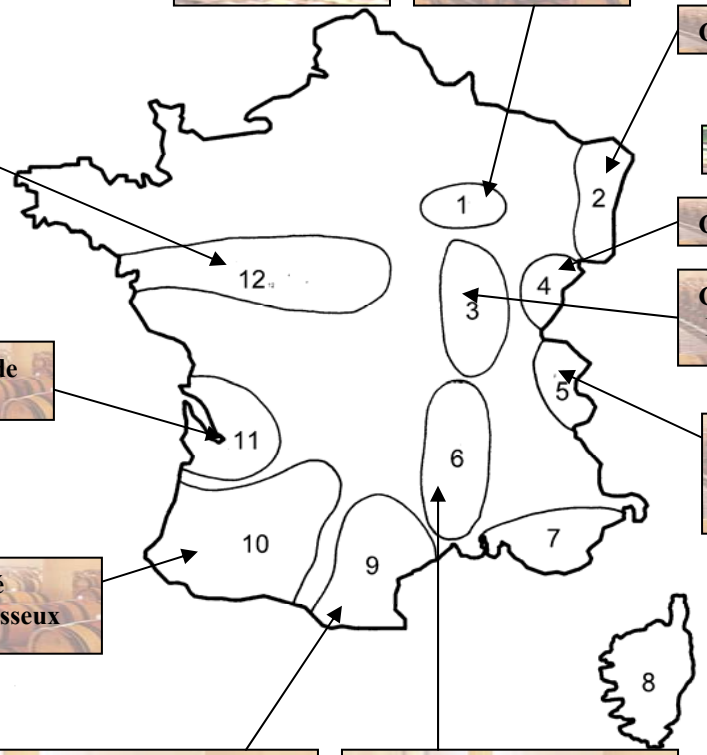
LES VINS EFFERVESCENTS

Les différentes vinifications :
Méthode Champenoise / Traditionnelle : élaboration d'un vin tranquille, puis assemblage de plusieurs vins, mise en bouteille + liqueur de tirage (sucre, levures et vieux vins dosée à 24gr/ l), prise de mousse (2ème fermentation en bouteille), remuage, dégorgement (évacuation du dépôt), égalisage avec liqueur de dosage ou expédition (sucre + vin tranquille), opérations d'achèvement (habillage, capsule + muselet, collerette, étiquette).

Méthode Rurale ou Ancestrale : le vin est embouteillé, après filtrage, alors que sa première fermentation n'est pas encore terminée.



Cabernet Sauvignon et Franc
Chardonnay
Pineau de la Loire (Chenin Blanc)
Pinot Noir

Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Champagne

Riesling
Pinot blanc / Gris/Noir
Chardonnay

Crémant d'Alsace

Saumur Mousseux
Vouvray Mousseux
Crémant de Loire
Anjou Mousseux
Montlouis Mousseux

Chardonnay

Crémant du Jura

Crémant de Bourgogne
Bourgogne Mousseux

Aligoté
Chardonnay
Pinot Noir

Sémillon
Sauvignon
Muscadelle

Crémant de Bordeaux

Vin de Savoie Mousseux
Seyssel Mousseux
Crépy (perlant)

Chasselas
Molette
Altesse

Mauzac
Sauvignon
Muscadelle

Gaillac perlé
Gaillac Mousseux

Crémant de Limoux
Blanquette de Limoux
Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale
Clairette de Bellegarde
Clairette du Languedoc

Crémant de Die
Clairette de Die
St Péray Mousseux (rare)

Mauzac
Chardonnay
Chenin

Muscat
Clairette
Marsanne

Vins effervescents : Vins qui contiennent du gaz carbonique.
- **vins perlés** : faible dose de CO^2 sans bouchage spécifique
- **vins pétillants** : environ 2.5kg/ litre de CO^2
- **vins mousseux** : de 5 à 6 kg/ litre de CO^2

Ils se distinguent par leurs couleurs (blanche, rosé ou rouge), leurs arômes plus ou moins fins et leurs goûts de brut à demi-sec.

Brut : - de 15 gr/ l **Extra-Dry** : 15 à 20 gr/ l **Sec** : 20 à 35 gr/ l
Demi-sec : 35 à 50 gr/ l **Doux** : + 50 gr/ l

Ne méritent pas de vieillir car ils perdent leur pétillant.
A boire à une T° 8 à 10°C, tout au long d'un repas pour le Champagne, sur du foie gras, poissons et fruits de mers cuisinés, viande rouge/ blanche et volaille (blanc ou rosé), fromages secs (rosé), desserts (demi-sec).