

9 DÉCEMBRE 2024 GASTRONOMIE

# *Des blancs qui pétillent !*

Mousseux, crémants, Saumur, clairette, .... les vins effervescents diffèrent selon les régions, les terroirs, les cépages. Il existe plusieurs méthodes permettant d'obtenir un vin effervescent. Elles aboutissent toutes à ce qui est traditionnellement appelé la « prise de mousse », c'est-à-dire la phase finale de vinification, qui apporte au vin son effervescence. La méthode la plus utilisée est la méthode traditionnelle, autrefois appelée aussi « champenoise » (L'usage de l'AOC Champagne interdit aux autres productions de faire référence à ce vignoble, elles utilisent alors la mention « méthode traditionnelle ».)

En voici une sélection, « goutée et appréciée »



## Le Crémant de Loire J. de Villebois :



Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire met en valeur toute la typicité des terroirs argilo-calcaires. Composé avec soin de trois cépages – 76% Chenin Blanc, 14% Cabernet Franc, 10% Chardonnay – vendangés à la main sur les meilleurs terroirs de la région, le Crémant de Loire J. de Villebois profite d'un élevage d'au moins 12 mois dans des caves en tuffeau. Des fines bulles, une fraîcheur délicate, des notes de crème de marron et d'agrumes puis vanillées, il accompagne les amuse-bouche, les plats issus de la mer (dorade, fruits de mer...) et les desserts aux fruits rouges. (9,80 €)

<https://www.jdevillebois.fr/>

<https://itartbag.com/des-blancs-qui-petillent/>