

Tout savoir sur le champagne

Compagnon idéal de vos tables de fêtes, le champagne est la boisson idéale pour marquer un moment particulier dans la vie. Ce vin pétillant aux fines bulles ravit les papilles des plus fins gourmets aux grands gourmands. Pour la petite histoire, voici tout ce qu'il faut savoir sur cette boisson de légende reliée à une région de la France.

Histoire et origine du champagne

Le champagne est un vin effervescent dont le nom est tiré d'une région du nord-est de la France. En effet, la Champagne est une région viticole composée de 5 départements et de quelque 635 communes. Le Champagne, le vin, quant à lui est composé à partir de 3 cépages à savoir : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier.

La production de vin dans la région de Champagne remonte jusqu'au Moyen-âge. À l'époque, les vins produits étaient des vins non effervescents, mais aussi des vins clairs appelés du vin nature. Au XVIème siècle, le roi Henri IV a commercialisé le premier vin de la région de Champagne. Dom Pérignon a commencé la vente de Champagne au XVIIème siècle.

Champagne: Comment est-il fabriqué?

Pour fabriquer du champagne, il faut trois cépages différents chez un vigneron. Ce sont notamment le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. Il est possible de prendre des cépages issus d'années différentes pour l'assemblage du vin. Par ailleurs, un vin composé avec des cépages de la même année est dit « millésimé ».

Pour obtenir le champagne blanc de blanc comme le [Ruinart blanc de blanc](#), le vigneron utilise uniquement le cépage de chardonnay, un raisin à la peau et à la pulpe blanche grâce auquel le vin est plus clair. Pour du **Dom Pérignon rosé**, il existe deux techniques à savoir :

- L'assemblage : c'est-à-dire un mélange de vin rouge de champagne au vin blanc de champagne ;
- La saignée : c'est-à-dire la macération du vin blanc, jusqu'à ce qu'on obtient la couleur désirée.

La dernière étape de fabrication du champagne détermine sa qualification. En effet :

- Si aucun sucre n'est ajouté, le champagne est considéré comme Brut Nature ;
- Si le sucre ajouté varie entre 0 et 6 g, le champagne est considéré comme Extra Brut ;
- Si le sucre ajouté varie entre 6 et 10 g, le champagne est considéré comme demi-sec à doux ;
- Si le sucre ajouté est supérieur à 12 g, le champagne est considéré comme demi-sec à doux.

Quel est l'accompagnement idéal du champagne ?

Le champagne agrmente aussi bien l'apéritif que le dessert. À l'apéritif, préférez un vin frais et acidulé comme un **Dom Perignan rosé**. Il sera parfait pour être servi à une température de 6°C. Si vous voulez épater vos convives avec un millésime exceptionnel, n'hésitez pas à opter pour du **Dom Perignan 2008** ou du **Dom Perignan 2010** et à le laisser monter jusqu'à 12°C.

En dessert, les amateurs de vin pétillant accordent la teneur en sucre du champagne avec celle de la préparation. Si vous servez, par exemple, une pâtisserie aux marrons, au Nutella ou au praliné, misez sur du champagne demi-sec ou doux. Pour accompagner vos desserts moins sucrés à base de fruits acidulés tels que: l'ananas, la framboise ou les fruits de la passion, la tendance est au champagne brut ou extra brut.

Sachez également que le champagne peut être incorporé dans vos préparations culinaires. Il est d'ailleurs utilisé depuis très longtemps dans la gastronomie française, car il ne brunit pas à la cuisson. En haute cuisine, il est utilisé pour concocter de petits plats succulents pour en donner un arôme particulier qui ne manque pas de ravir le palais des petits et grands gourmands.

Vous pouvez l'intégrer dans vos recettes de soupes champenoises ou dans la sangria de Noël. Le champagne peut aussi entrer dans la préparation de diverses sauces. Par ailleurs, les meilleures recettes agrémentées de champagne sont les crustacés, les poissons, la truffe, la fraise et la volaille.