

Les vins mousseux

Le terme de «vin mousseux» à une mauvaise connotation en France. De suite on imagine un mauvais vins gazéifié où les arômes sont défailants, la bulle grossière et la finale métallique. C'est en réalité mal connaître la législation française, car ne vous en déplaise, même votre champagne préféré fait partie de la catégorie des mousseux.

Réglementation :

Voici quelques définitions afin d'essayer d'y voir plus clair.

Définition OIV (organisation internationale de la vigne et du vin):

Vins tranquilles : *La concentration en dioxyde de carbone que contient le vin est inférieure à 4 g/l à 20°C,*

vins pétillants : *La concentration en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 3 g/l et au plus égale à 5 g/l à 20°C.*

Si la teneur en dioxyde de carbone du produit permet l'indication des 2 mentions, l'élaborateur ou l'importateur ne peut utiliser qu'une seule mention de son choix.

Vins mousseux : Vins spéciaux provenant de raisins, de moûts ou de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, caractérisés, au débouchage, par la production d'une mousse plus ou moins persistante résultant d'un dégagement de dioxyde de carbone d'origine exclusivement endogène. La surpression de ce gaz dans la bouteille est au moins égale à 3,5 bars à 20°C. Toutefois, pour les bouteilles d'une capacité inférieure à 0,25 l, la surpression minimale est ramenée à 3 bars à 20°C.

Selon la technique d'élaboration, les vins mousseux sont dits:

- de seconde fermentation en bouteille,
- de seconde fermentation en cuve close.
- en méthode rurale (une seule fermentation)

Vins gazéifiés : Vins spéciaux provenant de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, présentant des caractéristiques physiques analogues à celles des vins mousseux, mais dont le dioxyde de carbone est d'origine partiellement ou totalement exogène.

Définition de la CEE :

Le Vin mousseux (VM)

Le vin mousseux est élaboré en récipient fermé par première ou seconde fermentation alcoolique, à partir d'un moût de raisin ou d'un vin dont le titre alcoométrique volumique total (*) doit être au moins de 8,5 % vol. La seconde fermentation est habituellement obtenue en ajoutant à un vin "tranquille" une petite quantité de "liqueur de tirage" composée de moût de raisin, de sucre et de vin. La liqueur de tirage ne peut pas augmenter le titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol.

- Titre alcoométrique volumique réel (*) du VM : au moins 9,5 % vol (dont 0,5 % vol au maximum apporté par la liqueur d'expédition).

- Surpression minimale : 3 bar à 20°C.

- Pas de durée de vieillissement imposée.

Le Vin mousseux de Qualité (VMQ)

Le vin mousseux de qualité est un vin mousseux auquel sont imposées quelques contraintes supplémentaires.

Le VMQ doit être élaboré à partir d'un moût de raisin ou d'un vin d'un titre alcoométrique volumique total (*) minimal de 9 % vol.

- Titre alcoométrique volumique réel (*) du VMQ : au moins 9,5 % vol (dont 0,5 % vol au maximum apporté par la liqueur d'expédition).
- Surpression minimale : 3,5 bar à 20°C (3 bar si la bouteille fait moins de 25 cl).
- Durée minimale de contact avec les levures (fermentation et vieillissement sur lies) :
 - 90 jours ;
 - 30 jours si la cuve est pourvue de dispositif d'agitation
- Durée de vieillissement totale minimale avant commercialisation:
 - 9 mois pour la méthode traditionnelle ;
 - 6 mois pour le process en cuve close.

Le Vin Mousseux de Qualité Produit dans une Région Déterminée (VMQPRD) -

Ce vin doit être produit dans une aire d'appellation définie par chaque Etat membre et se conformer aux règles particulières définissant cette appellation. Le VMQPRD est élaboré dans des récipients fermés par première ou seconde fermentation alcoolique à partir d'un moût de raisin ou d'un vin dont le titre alcoométrique volumique total doit être au moins de 9 % vol - Titre alcoométrique volumique réel du VMQPRD: au moins 10 % vol (dont 0,5 % vol au maximum apportés par la liqueur d'expédition).

- Surpression minimale : 3,5 bar à 20°C (3 bar si la bouteille fait moins de 25 cl).
- Durée minimale de contact avec les levures (fermentation et vieillissement sur lies) :
 - 90 jours ;
 - 30 jours si la cuve est pourvue de dispositif d'agitation
- Durée de vieillissement totale minimale avant commercialisation:
 - 9 mois pour la méthode traditionnelle ;
 - 6 mois pour le process en cuve close, si les règles particulières de l'appellation autorisent cette méthode.

En France, les vins d'AOC mousseux ne sont pas élaborés par la méthode de la cuve close, on a exclusivement des méthodes en bouteilles. Le champagne, les crémants, le bourgogne mousseux, le saumur font partie de cette catégorie.

Crémant : dénomination normalisée en Europe pour un type de VMQPRD blanc ou rosé élaboré en bouteille et obtenu dans des conditions particulières précisées par chaque état membre pour ses appellations ; parmi les caractéristiques communes, la vendange doit être manuelle, le rendement de pressurage est limité à 100 litres de moût pour 150 kg de vendange entière, le vieillissement est au minimum de 9 mois et la teneur en sucre de moins de 50 g par litre.

Le Vin Mousseux de Qualité de type aromatique Produit dans une Région Déterminée (VMQPRDTA) est un VMQPRD qui provient directement de moûts de raisins partiellement fermentés ou non, issus de cépages aromatiques définis tels que les muscats, la clairette, le mauzac ou le gamay.

- Titre alcoométrique volumique réel (*) du VMQPRDTA : au moins 6 % vol
- Titre alcoométrique volumique total (*) du VMQPRDTA : au moins 10 %vol.
- Surpression minimale : 3 bar à 20°C.
- Fermentation contrôlée exclusivement par réfrigération ou procédés physiques
- Durée de vieillissement minimale : 1 mois.

Noter que l'élaboration de ce type de VMQ doit démarrer de moûts et que l'adjonction de liqueur d'expédition est donc interdite.

La blanquette de Limoux, le gaillac méthode ancestrale, la clairette de Die sont des VMQPRDTA

AUTRES CATÉGORIES :

Le Vin Pétillant (VP)

Le vin pétillant est élaboré par fermentation secondaire à partir de vins d'un titre alcoométrique volumique total (*) d'au moins 9 %vol.

- Titre alcoométrique volumique réel (*) du VP : au moins 7 % vol
- Surpression: entre 1 et 2,5 bar à 20°C.
- Pas de durée de vieillissement imposée.

Le Vin Mousseux gazéifié

Un vin mousseux gazéifié est un vin tranquille rendu mousseux par l'addition, totale ou partielle, de gaz carbonique exogène.

- Titre alcoométrique volumique minimal : celui du vin de table d'origine.
- Surpression minimale : 3 bar à 20°C.
- Pas de durée de vieillissement imposée.
- La mention « vin mousseux gazéifié » doit figurer sur l'étiquette.

Le Vin Pétillant gazéifié

Pratiquement les mêmes caractéristiques que le vin pétillant, mais la carbonatation peut-être due partiellement ou totalement à l'addition de gaz carbonique.

La mention « vin pétillant gazéifié » doit figurer sur l'étiquette.

- Titre alcoométrique volumique réel (*) du VP gazéifié : au moins 7 % vol
- Titre alcoométrique volumique total (*) du VP gazéifié : au moins 9 %vol.
- Surpression: entre 1 et 2,5 bar à 20°C.
- Pas de durée de vieillissement imposée.

nom	caractéristiques	Exemple
Vin tranquille	moins de 4g/l de CO ₂ à l'ouverture	AOP chablis
vin pétillant	pression entre 1 et 2,5 atm gaz endogène ou exogène	AOP lambrusco
vin mousseux	supérieur à 3 atm - gaz endogène	vin de marque
vin mousseux de qualité	supérieur à 3,5 atm - durée minimum sur lies (90 jours)	vin de marque : Casino de paris
vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée	supérieur à 3,5 atm - durée minimum sur lies (90 jours). vins produit région déterminée.	champagne, crémant de Loire
vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée de type aromatique	supérieur à 3,5 atm- cépage aromatique - région déterminée- 9 mois sur lies	Clairette de Die, Gaillac méthode ancestrale, blanquette de Limoux
Vin mousseux gazéifié	supérieur à 3 atm - gaz exogène	vin de marque. Ne pas acheter

Type de vins mousseux

Selon le sucre contenu dans le vin à la mise en vente, on sépare les vins en différentes catégories.

tous les vins mousseux doivent être qualifiés par une mention correspondant à leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition:

- brut nature (0 - 3 g par litre)
- extra brut (0 - 6 g par litre)
- brut (0 - 12 g par litre)
- extra-sec (12 - 17 g par litre)
- sec (17 - 32 g par litre)
- demi-sec (32 - 50 g par litre)
- doux (plus de 50 g par litre)

Noter que certaines catégories se recouvrent, et qu'il est accordé une tolérance de 3 g/l entre la mention et la teneur mesurée.

Vins mousseux et pétillants rosés :

il est autorisé de mélanger tous types de vins blancs et de vins rouges pour constituer une cuvée destinée à élaborer des mousseux ou des pétillants rosés, mais certaines AOP ont un cahier des charges qui refusent l'assemblage entre blanc et rouge.

Cépage :

la mention du cépage utilisé est possible pour tout type de vin mousseux élaboré à partir d'une seule variété de vigne, à condition que ce cépage représente au moins 85% du raisin mis en oeuvre (hors liqueur de tirage et liqueur d'expédition); la mention de plusieurs cépages est également possible à condition qu'ils représentent ensemble 100 % du raisin mis en oeuvre (hors liqueurs). Depuis août 2009, il n'y a plus d'obligations particulières de vieillissement ou de repos sur lies.

Millésime (année de récolte) :

depuis août 2009, tous les vins mousseux peuvent mentionner un millésime sous condition de traçabilité.

« Méthode traditionnelle » ou « Méthode classique » :

l'indication de cette mention est réservée aux VMQ et VMQPRD ;

- Durée minimale de contact avec les levures : 9 mois (**).

Histoire des vins mousseux

On ne retrouve aucune trace de l'existence de vins effervescents durant l'Antiquité et le Moyen-âge. En France apparaissent au 16^e siècle des vins mousseux artisanaux élaborés selon la méthode dite ancestrale ou rurale, sans adjonction de liqueur de tirage, comme à Limoux, Gaillac ou le Diois.

Au milieu du 17^e siècle, la noblesse anglaise recherche des vins qui lui permettront de se distinguer du peuple. Elle délaisse alors les rosés de Loire, les blancs de Bordeaux ou de Jerez, jugés trop communs, et se tourne vers le Porto, les vins rouges du Médoc ou les tout nouveaux vins effervescents.

Vers 1660, le Comte de Saint-Evremond avait fait acheminer de France vers la Grande-Bretagne des vins tranquilles qui refermentèrent durant le trajet et furent trouvés « écumant » à leur arrivée. Ce vin fût finalement apprécié.

À la même époque, à Londres, la première tentative de transformation maîtrisée d'un « vin tranquille » - un vin blanc de la Marne - en vin mousseux est réalisée grâce à l'adjonction de mélasse de canne à sucre, avec une aromatisation par la cannelle et le clou de girofle. Ce nouveau vin « à bulles » devint petit à petit très prisé des Anglais.

En Champagne, le célèbre moine bénédictin Dom Pérignon (1639-1715) effectue des essais sur des vins blancs élaborés à partir de cépage pinot noir, en vue de maîtriser l'effervescence naturelle qui se produisait régulièrement au printemps quand redémarrait la fermentation des vins interrompue par le froid de l'hiver ; la légende raconte qu'il est l'inventeur de la méthode champenoise ou méthode traditionnelle, dans laquelle la refermentation contrôlée en bouteille confère au vin, outre la pétillance, cette légère note de levure qui se combine parfaitement avec la nature aromatique de ce cépage.

Finalement, la complète maîtrise de la méthode traditionnelle prit des dizaines d'années avant qu'elle ne se généralise à diverses appellations telles que nous les connaissons aujourd'hui. Son succès aurait été impossible sans la maîtrise du flaconnage, également initiée par Dom Pérignon qui fit fabriquer de solides bouteilles de verre et mit au point le bouchage liège, initialement tenu en place par une ficelle.

Une autre grande étape dans le développement des vins effervescents est relativement récente puisqu'elle remonte au début du vingtième siècle. Elle est initiée par Eugène Charvat, ingénieur français et œnologue qui invente en 1907 le procédé de « prise de mousse » dans des réservoirs fermés.

Il utilise pour la fermentation des acratophores (surnom donné à Dionisos le dieu du vin et signifiant « qui donne le vin pur ») ; ce terme compliqué désigne les cuves sous pression ou autoclaves dans lesquelles se déroule la prise de mousse des vins mousseux. Ces cuves étaient autrefois en acier émaillé, elles sont maintenant en acier inoxydable et équipées d'une régulation de température permettant de piloter la fermentation et d'obtenir des arômes frais et fruités. Cette technique est dite en Cuve close.

Au 20^e siècle, en raison d'un contexte économique et social optimiste propice à l'engouement pour les boissons « pétillantes », la consommation d'Asti Spumante piémontais, de Cava catalan ou de Sekt allemand connût une progression rapide et constante en Europe.

Dans le sillage de ces vins à succès, les élaborateurs français de toutes régions se mirent à développer la production et la commercialisation de leurs vins effervescents en capitalisant sur des facteurs naturels : terroir, tradition, climat, vignoble :

- **en Bourgogne**, à Rully, le maire Petillot fait venir un champenois, Hubert, pour « champagniser » le chardonnay de Bourgogne ;
- **en Alsace et dans le Bade Wurtemberg** (Allemagne), le Sylvaner et le Knipperlé « Champagnisés » commencent à concurrencer la bière ;
- **dans le Val de Loire**, de Saumur à Orléans, le Chenin, transformé dans les carrières de Tuffeau depuis le début du 19^e siècle, se décline en plusieurs appellations : Saumur, Vouvray puis Crémant de Loire ;
- **en Vallée du Rhône**, Louis Faure lance le vin mousseux de Saint Peray, cépages Roussane, puis Marsanne.

vins mousseux	cépages dominants	région
blanquette de Limoux	mauzac	Languedoc
Crémant de Limoux	mauzac	Languedoc
Gaillac méthode ancestrale	mauzac blanc et ose	Sud-ouest
Gaillac méthode traditionnelle	mauzac blanc et rose, l'en de l'el, muscadelle	Sud-ouest
Clairette de Die	muscat>75%, clairette	Rhône centre
crémant de Die	clairette>55%, muscat, aligoté	Rhône centre
Coteaux-de-Die	clairette	Rhône centre
Saint Péray	Marsanne, Roussanne	Rhône nord
Anjou mousseux	chenin, chardonnay	Loire
Vouvray mousseux	chenin	Loire
Montlouis mousseux	chenin	Loire
Saumur mousseux	chenin	Loire
Touraine mousseux	chenin, sauvignon, chardonnay	Loire
Crémant de Loire	chenin, chardonnay, pinot noir	Loire
Champagne	Pinot noir, chardonnay, pinot meunier	Champagne
Bourgogne mousseux	chardonnay, pinot noir,	Beaujolais et Bourgogne
Crémant de Bourgogne	chardonnay, pinot noir,	Beaujolais et Bourgogne

Quelques dates à connaître concernant les vins mousseux.

1550/1600 : les moines Bénédictins de l'abbaye de Saint Hilaire commencent à élaborer la Blanquette de **Limoux** à base de cépage Mauzac (dés 1531 selon certains historiens).

Vers 1700 : invention - selon la légende - de la méthode champenoise par le moine Bénédictin **Dom Pérignon** (1639-1715), qui développe aussi l'assemblage des raisins avant le pressurage, encourage la fabrication de bouteilles résistantes à la pression et imagine le bouchage au liège plus étanche que les chevilles de bois utilisées jusqu'alors.

1720 : les moines Bénédictins, toujours eux, élaborent le **Gaillac**, toujours à base de Mauzac. À cette même date, on voit apparaître des vins traditionnels comme le Die, la Clairette et le Muscat.

1728 : un édit royal autorise **le transport des vins en bouteilles**, seul moyen de déplacer un vin mousseux à cette époque.

1820 à 1840 : on assiste à l'essor de l'élaboration des vins mousseux par des méthodes traditionnelles.

1822 : Jules Lausseure, négociant à Nuits Saint Georges, fait les premières expériences de 'Champagnisation' ; leur importance est cruciale, car la méthode sera ensuite généralisée à tous les types de vins de Bourgogne. Jusqu'en 1830, la mousse contenue dans les vins mousseux est obtenue naturellement. On ne maîtrise pas l'origine du phénomène et on ne sait pas encore la créer intentionnellement.

1880 : c'est seulement à la fin du 19^e siècle que le mécanisme de la fermentation est compris et que le rôle des levures est mis en évidence par Louis Pasteur (1822-1895).

1907 : Eugène Charmat, ingénieur agricole spécialisé dans le vin, met au point la méthode de prise de mousse en **cuve close** ; certains historiens attribuent cette invention à l'œnologue Italien Federico Martinotti 10 ans auparavant, mais c'est Charmat dont l'histoire a retenu le nom.

1908 à nos jours : les procédés d'élaboration des vins mousseux n'ont que peu évolué, mais les produits ont énormément progressé en qualité et en régularité grâce aux techniques et aux matériaux modernes : cuveries en acier inoxydable - matériau parfaitement inerte vis-à-vis du vin et plus facile à nettoyer, régulation automatique des températures de fermentation, sélection de souches de levures donnant des vins plus aromatiques, etc.

Élaboration de vins mousseux selon la méthode traditionnelle

1. Première fermentation en cuve :

les vins mousseux en bouteille sont élaborés à partir de cépages aussi variés que le Sauvignon ou le Viognier, le Gamay ou le Merlot, le Mauzac ou le Muscat. Par le pressurage de la vendange, on extrait le moût, jus fermentescible qui doit être clarifié par débourage avant fermentation. Puis on réalise la première fermentation alcoolique en cuve. Les sucres du raisin se transforment en alcool et en gaz carbonique, sous-produit naturel de la fermentation, que le vigneron laisse échapper dans l'atmosphère. Le vin tranquille obtenu est clarifié et filtré à basse température afin d'éviter l'apparition ultérieure de dépôts et de cristaux de tartre au cours de sa conservation en bouteille .

2. Deuxième fermentation en bouteille

Préparation du vin :

le vin tranquille stabilisé est additionné de levures et d'une petite quantité de « liqueur de tirage », solution sucrée destinée à provoquer la seconde fermentation. Le vin est alors mis en bouteille et capsulé.

Fermentation de prise de mousse :

la seconde fermentation, aussi appelée prise de mousse, est lente ; elle dure plusieurs semaines, en cave fraîche, bouteilles horizontales. La basse température favorise l'apparition d'arômes fruités et frais. Lorsque les levures ont fini de consommer tous les sucres, elles se décomposent partiellement : cette autolyse libère dans le vin les composés qui lui confèrent cette note si particulière.

remuage :

pour débarrasser le vin des résidus de levures et d'autres impuretés sans être obligé de vider les bouteilles pour filtrer le vin, on utilise la technique du "remuage". Les bouteilles sont placées sur des pupitres inclinés et tournées sur elles-mêmes, un petit peu chaque jour, en même temps qu'elles sont progressivement redressées sur pointe, tête en bas ;

à la fin de ce processus, qui est souvent mécanisé avec l'utilisation de "gyro-palettes", le dépôt se retrouve dans la capsule, qui comporte en général un petit insert plastique, le "bidule".

dégorgement :

Le col des bouteilles, toujours sur pointe, est plongé dans un bain glacé qui congèle le bouchon de dépôt déposé sur la capsule. On redresse la bouteille et on fait sauter la capsule, de sorte que la pression interne expulse le dépôt congelé hors de la bouteille. Pour rétablir le niveau de liquide et éventuellement donner au vin plus de douceur, on ajoute alors la liqueur de dosage appelée aussi liqueur d'expédition, mélange de vin, d'eau-de-vie de vin et d'un peu de sucre.

Bouchage et habillage :

la bouteille est fermée par un bouchon en forme de champignon maintenu par un muselet métallique torsadé et habillée d'une coiffe en aluminium plissé. Elle est ensuite étiquetée et mise en caisse pour expédition.

Variante: méthode transfert:

dans la méthode transfert, qui n'est plus guère utilisée, il n'y a ni remuage ni dégorgement: la clarification et l'élimination des levures se font sur le vin remis en cuve. Pour cela, lorsque la prise de mousse en bouteille est terminée, on soutire le vin par siphonnage à travers la capsule puis on le stocke en cuve sous pression; la clarification est faite par filtration sous pression, puis la liqueur d'expédition est ajoutée en cuve. La mise en bouteille se fait à l'aide d'une remplisseuse spéciale pour ne pas perdre le gaz carbonique de la fermentation.

Fabrication du crémant

Le Crémant est élaboré selon les règles des vins effervescents précisés par un règlement communautaire datant du 14 juillet 2009*.

Une deuxième fermentation en bouteille : après une première fermentation en cuve, c'est dans la bouteille même que s'effectue la prise de mousse, grâce à une nouvelle et deuxième fermentation.

Neuf mois de vieillissement : après une période de vieillissement sur lattes de neuf mois au minimum et identique à tous les Crémants, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt, formé exclusivement de levures naturelles, s'accumule dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

Séparation des lies par dégorgement : l'opération dite de « dégorgement » permet d'éliminer le dépôt de levures rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. Le dépôt est évacué par refroidissement. Vient alors la pose du bouchon et de son muselet.

Le terme « Crémant » protégé

L'expression « Crémant » ne peut être utilisée que pour les vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). Outre le fait d'être élaborés selon la méthode traditionnelle, ils doivent respecter les méthodes de production suivantes :

- les raisins sont récoltés manuellement ;
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilos de raisins ;
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l ;
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l.

* Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission européenne du 14 juillet 2009

Élaboration de vins mousseux selon la méthode rurale ou ancestrale

Il y a une seule fermentation alcoolique. Elle débute en cuve et se termine en bouteille. La prise de mousse est réalisée sur un vin mi-fermenté. Il n'y a pas d'addition de liqueur de tirage.

Pour la blanquette de Limoux, la fermentation est stoppée lorsque la densité est voisine de 1050. Puis le vin mi-fermenté est collé et filtré. Le tirage est réalisé en fin de l'hiver. La prise de mousse est réalisée dans une bouteille, l'élimination du dépôt n'est pas toujours nécessaire.

Pour la clairette de Die, le vin est vinifié à température fraîche puis descendu autour de 0 à -3°C à mi-fermentation (lorsque la moitié des sucres sont dégradés en alcool). Puis le vin est rafraîchi à une température de 0 à -3°C pour bloquer l'action des levures et en éliminer une partie. Le vin est ensuite mis en bouteille et les levures vont se réactiver avec la remontée des températures. Le vin doit rester sur lie au moins 4 mois. La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille. L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdite. Le vin doit présenter une surpression minimale de 3 atmosphères et une teneur en sucre supérieure ou égale à 35 grammes par litre.



Différents termes utilisés pour les vins mousseux

Collerette, muselet, coiffe, bouchon, étiquette ... vous connaissez ces termes, mais savez-vous exactement quel est le rôle de chacun de ces éléments, contenu sur chaque bouteille ? Voici quelques clés pour comprendre l'habillage d'une bouteille de vin mousseux :

La coiffe

Appliquée sur le haut du muselet et ajustée en général grâce à quatre plis, la coiffe métallique (généralement en aluminium) recouvre le bouchon et une partie du haut de la bouteille. Elle peut être remplacée par une feuille d'aluminium enroulée autour du goulot : on l'appelle alors stanirole, souvenir de l'époque elles étaient découpées dans une feuille d'étain.

Le muselet

Le muselet est une cage en fil métallique torsadé composé de 4 pattes qui permet de tenir le bouchon en place.

La plaque

Neutre ou à l'effigie de la marque, la plaque posée sur le bouchon empêche les fils de fer du muselet de s'y enfoncer.

La collerette

Bande de papier recouvrant la base de la coiffe.

Le médaillon

Élément en face avant de la collerette dont la présence reste facultative, le médaillon a une fonction purement ornementale ; y figure généralement le blason du producteur ou le millésime.

Le bouchon

Obturateur, mais aussi poumon et filtre, le bouchon peut, selon sa composition, influencer sur le vieillissement d'un vin. Selon la bouteille que vous achetez, vous pouvez rencontrer 2 types de bouchons : en liège ou en matière synthétique :

- le liège : matériau naturel le plus couramment utilisé pour la fabrication, le liège massif ou aggloméré est étanche, souple et très légèrement perméable à l'air. Le bouchon pour vin mousseux présente la particularité d'être constitué d'une base de deux rondelles en liège naturel qui font l'étanchéité surmontée d'un « manche » en liège aggloméré qui prend une forme de champignon dans la bouteille.

- les matières synthétiques : qu'ils soient extrudés, co-extrudés ou injectés, les bouchons en plastique ont de bonnes performances d'étanchéité à l'air.

L'étiquette

Permettant à un vin de se démarquer des concurrents en magasin, l'étiquette est la carte de visite du produit. Elle contient les informations réglementaires obligatoires afin de faciliter le choix du consommateur, mais elle permet aussi au consommateur d'identifier au premier coup d'œil le type de produit et son origine.

Les mentions obligatoires :

- la dénomination de vente, par exemple : « vin mousseux de qualité », qui peut être remplacée par une mention traditionnelle ou par le nom de la région de production, par exemple « Vouvray » ou « Crémant de Bourgogne ».
- le type de produit (brut, demi-sec, etc.)
- le titre alcoométrique volumique, qui doit correspondre à + ou - 0,8 % vol au titre réel du produit
- le volume nominal de la bouteille
- l'identité de l'élaborateur, de l'embouteilleur ou du vendeur

les mentions facultatives :

- le millésime
- le ou les cépages, ou la variété de vigne
- des renseignements historiques ou géographiques
- copie des médailles ou classement aux concours
- des conseils de consommation.

La contre-étiquette

Ainsi appelée parce qu'elle est placée au dos de la bouteille, cette seconde étiquette délivre en général des informations complémentaires. Elle peut aussi contenir les données obligatoires, quand le producteur préfère utiliser l'étiquette frontale pour mettre en valeur sa marque ou un décor.

Les mentions complémentaires obligatoires sont la mention d'éventuels allergènes, le logo réglementaire informant des risques liés à la consommation d'alcool pendant la grossesse ou signalant que l'emballage est concerné par un système de recyclage.

Association avec des mets

Le vin mousseux brut ou extra-brut : sec, il contient peu de sucres. Vous l'apprécierez à l'apéritif ou toutes occasions festives et en accompagnement de fruits de mer, poissons et viandes blanches.

Le vin mousseux demi-sec : Le demi-sec est riche, ample et bien présent en bouche. Il accompagne le foie gras et tout type de dessert.

Le vin mousseux doux : Le doux a du corps et une saveur développée. Il se consomme avec des biscuits ou des desserts au chocolat peu sucrés.

Le vin mousseux rosé : souvent aromatique, corsé et élégant en bouche, le vin mousseux rosé brut accompagne tous les plats de gambas, crevettes, la paella, le poulet à l'ananas... Il se déguste plus traditionnellement en apéritif ou au dessert.

Idée de plats :

Apéritif

poissons légèrement fumés (saumon, truite, anguille) servis sur toasts, en rillettes, cuits à la vapeur ou marinés à servir en mini-brochettes ou sur pique (bar, dorade, saumon...), tarama, œufs de truite ou de saumon sur blinis...coquillages (moules, coques, bigorneaux) et crevettes poêlées et juste salées, crudités (tomates cerise, radis...), légumes en bâtonnets (carottes, céleri, endives...) accompagnés d'une sauce à base de fromage blanc ou de yaourt avec une pointe de ciboulette, estragon, persil, menthe... ou en tempura (beignets japonais), foie gras sur toast de pain d'épices, piques de jambon à l'os avec ananas, pruneaux au bacon, légumes marinés à l'orientale, mini-boudins antillais à condition qu'ils ne soient pas trop pimentés. Crudités avec une sauce paprika ou encore quelques fruits en lamelles (melon de Cavaillon, mangue, pêche de vigne...) ou entiers (fraises, cerises, framboises...), des gougères légères, jambon serrano en copeaux avec melon ou figue, assortiment de différents pains : blanc, noir, aux céréales, aux olives, aux noix, aux lardons, dés de comté, parmesan ou copeaux de mimolette vieillie, piques de gruyère et tomate-cerise, de cantal et de raisin, Sushis, dès de lotte au safran, Brochette de gambas au curry et ananas.

Entrée

Tarte salée, cake à base de produit de la mer, Gambas, homard, fruits de mers, coquillage cuits, gratinée d'huîtres ou Feuilleté de noix de Saint-Jacques, fricassée de champignons des bois.fromage de tête, gésiers confits, cou d'oie farci,, champignons en fricassée, en aumônière ou en tourte.

plat de résistance

Poissons nobles à la crème, Volailles ou des viandes blanches, grillées, rôties, laquées, mijotées ou sucrées-salées : Canard laqué aux poires rôties, cochon de lait grillé sous la peau, chapon farci aux figues et truffes fraîches...

Finale et Dessert

Le dessert sera choisi pour son sublime fondant et son subtil croquant. Fraises prisonnières d'un coulis de chocolat, gâteaux secs ou moelleux à base de fruits secs et d'épices comme les madeleines, macarons, pain d'épices, cakes, les gâteaux aux noix, aux marrons.

Bibliographie/ Sources

- Traité d'oenologie Tome 1 et 2 P. Ribereau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu Dunod 2012
- L'oenologie - Colette Navarre et F. Langlade 5^e édition Tec et Doc 2002
- Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie- Guillaume Girard - 2^e édition Edition Tec et Doc 2012
- La dégustation- Connaître et comprendre le vin : G. Fribourg et C. Sarfati - Edisud - 1989
- Connaissance du vin et travail du vin 4^e édition Dunod 2005
- Dictionnaire du vin - Edition Féret - 1962
- le vin de l'analyse à l'élaboration D. Delanoé, C. Maillard, D. Maisondieu Edition Tec et Doc 1990
- Journal international des sciences de la vigne et du vin: Un raisin de qualité de la vigne à la cuve -hors série- 2001

Sources internet

- <http://www.cremants.com/> : fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémants
- <http://www.vins-bourgogne.fr/> bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne
- <http://www.cremantdebourgogne.fr/>
- <http://agriculture.gouv.fr/Presentation-generale-du-secteur,18800>
- <http://www.vin-et-bulles.fr/> : syndicat français des vins mousseux
- <http://www.limoux-aoc.com/histoire.asp>
- <http://www.champagne.fr/>
- <http://www.inao.gouv.fr/>
- <http://clairette-de-die.com/fr/>
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Clairette_de_Die