



A. Desmoulin & Co.

Conseils pour mieux apprécier le Champagne

COMMENT CONSERVER LE CHAMPAGNE ?

Le **Champagne Desmoulin** en votre possession est au mieux de son éclat et parfaitement digne d'être dégusté (laisser le néanmoins reposer une ou deux semaines dans votre cave).

Le Champagne peut-être gardé un an, deux ans rarement plus.

Si toutefois vous désirez le conserver quelques temps, **couchez** les bouteilles (le bouchon doit rester en contact avec le vin) au frais, à l'abri de la lumière et des courants d'air. Si vous ne possédez pas de cave, gardez vos bouteilles dans votre appartement, aussi loin que possible du chauffage en respectant les conseils précédents. Ne laisser jamais une bouteille plus de huit jours dans le bas du réfrigérateur. L'armoire climatisée ou cave d'appartement est une bonne solution.

COMMENT LE RAFRAÎCHIR ?

Le Champagne se boit frais mais non glacé. Trop froid il perd de sa délicatesse et de son élégance. **La température idéale est autour de 9°C.**

Après l'avoir remonté de la cave, une heure environ avant le service, la bouteille sera placée dans un seau à Champagne contenant un mélange, moitié eau fraîche, moitié glaçons. Pour accélérer la baisse de température, on peut ajouter à ce mélange une poignée de gros sel.

Le réfrigérateur n'est pas forcément mauvais : en y plaçant la bouteille environ 4 heures, dans le bas, elle arrivera à la température idéale. Par contre, éviter absolument congélateur et freezer.

Lorsque la bouteille est bien rafraîchie, vous pouvez la placer dans votre **fourreau isotherme A. Desmoulin** : il habillera et surtout maintiendra votre bouteille à la température idéale pendant tout le service.

COMMENT DÉBOUCHER LA BOUTEILLE ?

Tenir la bouteille d'une main, de l'autre, détordre la boucle du «muselet» qui retient le bouchon. Séparer les branches du muselet. Incliner légèrement la bouteille. S'assurer que le bouchon n'est pas sur le point de quitter celle-ci. Enlever simultanément le muselet et son habillage. Saisir le corps de la bouteille avec une main, tenir le bouchon de l'autre main, le pouce au dessus du bouchon, les autres doigts autour du col, et tourner pour séparer **«sans bruit»** le bouchon de celle-ci. En procédant de cette façon les connaisseurs vous considéreront avec respect.

Avant de servir, essuyer le goulot avec une serviette ou avec le «miroir» du bouchon (partie en contact avec le vin). Sentir ce dernier, afin de déceler un éventuel «goût de bouchon» produit par des parasites vivant dans l'écorce de chêne-liège.

DANS QUELS VERRES SERVIR LE CHAMPAGNE ?

Eviter absolument la coupe.

Un excellent verre à Champagne a la forme d'une **tulipe** posée sur un jambé fine, telle **les flûtes** que nous vous proposons. Le verre doit être élégant, blanc, entièrement transparent (sans facettes, ni enjolivures), suffisamment étroit pour concentrer le bouquet et assez profond pour favoriser le travail des bulles et la persistance de la mousse qui s'épanouit en fin «cordon» sur la paroi.

Sachez que le passage des verres dans un lave-vaisselle risque de «tuer» la mousse.

Au **Champagne A. Desmoulin**, on s'accorde à préférer une effervescence délicate, qui dessine artistiquement de petits bouquets de bulles à la surface et un cordon très fin...

Pour servir, tenir la bouteille par le fût et non par le col. Il existe une méthode selon laquelle, on saisit la bouteille par

le fond, le pouce introduit dans le culot et les autres doigts allongés sous le fût. Cette méthode est intéressante pour le service du magnum, difficile à saisir autrement en raison de sa largeur.

Verser un fond de verre, goûter et vérifier s'il est sans défaut.

Remplir les verres jusqu'aux deux-tiers, en une seule ou plusieurs fois selon la taille du verre et le volume de la mousse. Ne jamais remplir trop généreusement un verre de Champagne.

Le Champagne doit être servi souvent mais en petites quantités afin de rester à bonne température. Prévoyez qu'**une demi-bouteille remplit trois bons verres, une bouteille six ou sept, un magnum douze à quatorze.**

QUAND BOIRE LE CHAMPAGNE ?

S'il ne faut boire qu'une bouteille de Champagne, c'est **à l'heure de l'apéritif** qu'il faut le faire, il ouvre l'appétit et met le coeur en joie. Si le Champagne est invité tout au long du repas, il ne faut pas l'associer à n'importe quel plat. Un brut délicat, telle notre **Cuvée Prestige** ou notre **Grande Cuvée**, accompagnera parfaitement tout le repas et particulièrement le poisson. Un brut plus étoffé, telle notre **Cuvée Brut Royal**, saura mieux mettre en valeur une viande blanche ou une poularde. Habilement choisi, un Champagne, donne de l'esprit aux fins de repas, il peut tout comme notre belle **Cuvée Brut Rosée**, accompagner des desserts simples, qu'il s'agisse de fraises, de framboises ou d'un sorbet au cassis ou à l'orange. Le demi-sec sera servi avec un dessert très sucré.

Le Champagne est associé à la fête mais en réalité il n'a besoin d'aucun prétexte pour faire rayonner gaieté et joie de vivre tout autour de lui...

Nous vous souhaitons de très agréables dégustations.