

Le Service du Champagne

Les bouteilles de Champagne doivent être conservées couchées à l'abri de la lumière et loin de toute source de chaleur.

Pour les rafraichir, l'idéal est de les mettre en glace dans un seau une vingtaine de minutes, sinon les laisser quelques heures dans le réfrigérateur en évitant la partie la plus froide. Ne jamais les placer au congélateur. Un choc thermique peut en effet altérer les qualités du vin.

Les Champagnes non millésimés seront appréciés à une température de 9 à 10 °. Quant aux millésimés, il sera préférable de laisser le vin monter doucement en température dans le verre pour le déguster autour de 11 à 12°.

Si la température de dégustation est importante pour apprécier les qualités aromatiques du Champagne, le verre l'est tout autant.

Privilégiez un verre ample, au buvant fin et plus étroit que la base. Cette forme dite « tulipe » permet au vin de s'ouvrir tout en enfermant les arômes qui seront appréciés à la dégustation. Un verre à vin blanc fera parfaitement l'affaire.

Pour le lavage des verres, n'utilisez que l'eau chaude et aucun détergent qui déposerait un film sur la surface du verre empêchant ensuite les bulles de se former.

A l'ouverture de la bouteille, quelques précautions sont à prendre :

Disposez les verres sur la table, prêts à servir.

Posez une serviette pour vous aider si la bouteille, fraîche, est un peu glissante.

Prenez la bouteille dans une main en l'inclinant légèrement, à environ 45 °.

Veillez à ne pas la diriger vers vos convives.

Déchirez la partie supérieure de la coiffe, cette partie qui recouvre le haut de la bouteille, en tirant sur la languette.

Dégagez la boucle du muselet, ce fil métallique posé sur le bouchon et tournez la 6 fois pour l'ôter.

Prenez alors fermement la bouteille inclinée et faites-la tourner autour du bouchon. C'est bien la bouteille qui tourne, pas le bouchon qui est maintenu dans la main, pouce posé dessus.

Bougez très légèrement le bouchon qui va s'extraire doucement du goulot.

Servez ensuite le Champagne en le déposant délicatement dans les verres légèrement penchés. Le gaz carbonique ne s'envolera pas et préservera la mousse qui renferme tous les arômes.

Nous vous souhaitons un bon moment de partage !

Serving Champagne

Champagne bottles must be stored lying down, away from light and away from any source of heat.

To refresh them put them in ice in a bucket for about twenty minutes or leave them for a few hours in the refrigerator, avoiding the coldest part. Never put them in the freezer. A thermal shock can indeed alter the qualities of the wine.

You will appreciate non-vintage Champagnes at a temperature of 9 to 10°. As for the vintages, it will be preferable to let the wine rise slowly in temperature in the glass to taste it around 11 to 12°.

If the tasting temperature is essential to appreciate the aromatic qualities of Champagne, the glass is just as important. You will prefer a wide glass, with a thin rim and narrower than the base. This "tulip" shape allows the wine to open up while enclosing the aromas. A white wine glass will do just fine.

For washing glasses, use only hot water and no detergent, which would deposit a film on the surface of the glass preventing bubbles from forming.

When opening the bottle, you should take a few precautions:

Arrange the glasses on the table, ready to serve.

Put down a towel to help you if the bottle is a little slippery.

Take the bottle in one hand, tilting it at about 45°. Be careful not to direct it toward your guests.

Tear off the top part of the cap, which covers the top of the bottle, by pulling on the tab.

Release the muzzle loop, this metal wire placed on the cork, and turn it six times to remove it.

Then take the tilted bottle firmly and twist it around the cork. The bottle turns, not the cork held in hand, thumb resting on it.

Very gently move the cork, which will slowly extract from the neck.

Then serve the Champagne by depositing it delicately in the slightly tilted glasses. The carbon dioxide will not fly away and will preserve the foam that contains all the aromas.

We wish you a good time sharing!