

CHAMPAGNE



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 (laissez-le néanmoins reposer une semaine dans votre cave si vous en avez la possibilité). 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 très 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 congélateur et freezer.

Vous pouvez ensuite placer votre bouteille dans le **Rafraîchisseur isotherme A. Desmoulin**: il maintiendra votre bouteille à la température idéale pendant tout le service.

En utilisant en plus le **bouchon conservateur Desmoulin**, l'effervescence de toutes vos cuvées préférées restera parfaitement intacte !

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.

Dans quels verres servir le Champagne ?

Eviter absolument la coupe. Un excellent verre à Champagne a la forme d'une **tulipe** posée sur une jambe fine. 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...

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 cœur en joie. Mais il s'invitera également de la plus belle façon tout au long du repas ! Un brut délicat et racé, telle notre **Cuvée Prestige** ou notre **grande Cuvée du Centenaire**, 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, de sorbets ou même de jolies pâtisseries... (Le demi-sec sera servi avec un dessert plus sucré).

Le Champagne n'a besoin d'aucun prétexte pour faire rayonner gaieté et joie de vivre tout autour de lui... Grâce à sa splendide effervescence qui fait de lui le « Roi des vins » il reste pour toujours le symbole de la fête mais il saura accompagner avec finesse les petits et les grands événements !

Nous vous souhaitons de très agréables dégustations.

MENU DE PRINTEMPS

Quelques suggestions !

- **Petits fours apéritifs & Cuvée Prestige Brut**
- **Asperges blanches langoustines & Grande Cuvée du Centenaire**
- **Grenadin de veau petits pois & Cuvée Brut Royal**
- **Charlotte framboises & Cuvée Rosé Brut**