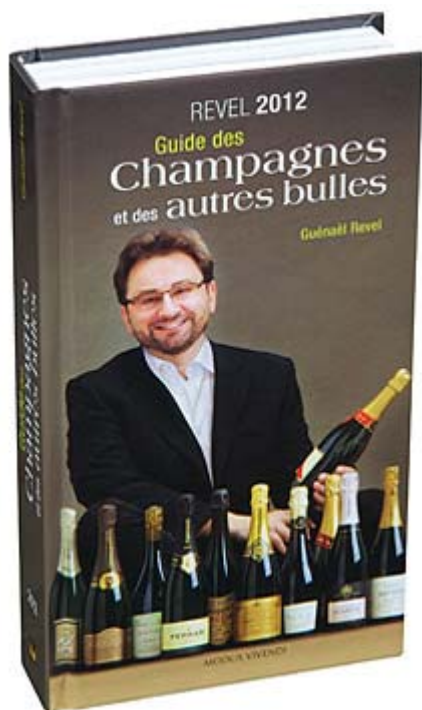




HAMMEL

TERRES DE VINS

PRESSE – NOVEMBRE 2011



REVEL 2012

GUIDE DES CHAMPAGNES ET DES AUTRES BULLES Par Guénaël Revel

Ce livre, distribué dans toute la francophonie européenne, est le premier guide d'achat en langue française exclusivement consacré à tous les vins effervescents élaborés dans le monde.

- Plus de 770 vins effervescents dégustés et commentés
- 16 pays viticoles visités.

La médaille d'or obtenue en 2010
lors du concours international
LES EFFERVESCENTS DU MONDE
nous vaut la présence dans cet ouvrage

de notre mousseux "maison" ...



Extrait HAMMEL

Une maison qui a vu ses débuts dans la tonnellerie au début du XXe siècle pour rapidement se diversifier dans l'univers du vin et devenir, au XXIe siècle, l'un des fleurons suisses de la vinification et du négoce à travers neuf domaines en propriété.

Cuvée Val d'Eve – Blanc de Blancs – Brut

Un mousseux qui joue la carte de la délicatesse dans les arômes et le comportement. Les fruits blancs (pomme, poire) dominent ceux de vinification et d'élevage (levure, mie de pain, meringue), on les distingue aisément au sein d'une effervescence aérienne, délicate, toutefois persistante. On le privilégiera à l'apéritif.

15/20 ★★☆☆

Bon vin issu d'une seconde fermentation soignée et maîtrisée, issu d'une identité de cépages ou de terroir qu'on perçoit à la dégustation et qui offre le plaisir attendu.

Extrait :

Attention à la comparaison facile des mousseux avec le champagne !

Ne les comparons pas. Il s'agit de deux vins différents aux qualités bien établies que leurs Ambassadeurs vignerons peuvent mal ou bien transmettre.

La question de l'effervescence et des bulles

La perfection de l'effervescence a toujours été difficile à analyser et à critiquer dans les concours de vins. Même si le verre est parfaitement propre, ce sont des particules invisibles à l'œil nu sur la paroi interne qui sont les facteurs de la présence et du comportement, bon au mauvais, des bulles.

La recherche scientifique permet aujourd'hui de comprendre le phénomène de la formation des bulles, de leur état et de leur rôle. **Une bulle naît et s'active grâce au relief qu'elle touche.**

On appelle ce relief un site de nucléation. C'est de ce site que dépendront le nombre, la taille et la persistance des bulles ainsi que la régularité de leur train.

Après plusieurs tests scientifiques, il a été clairement démontré que, lorsque les sites de nucléation viennent à manquer sur les parois du verre, un vin « effervescent » contenant jusqu'à 10-12 g/l de CO² peut montrer une absence quasi-totale de naissance de bulles et, par conséquent, une quasi-absence de mousse, par rapport au même vin servi dans un verre présentant un nombre plus important de site de nucléation. Cette situation, observée à maintes reprises lors de dégustations professionnelles ou lors de consommations ménagères, illustre bien le fait qu'un vin présentant une composition et des propriétés physico-biochimiques idéales pourra ne jamais correspondre aux attentes du vinificateur et du consommateur, car **ce sont les conditions de services (verre, température et oxygénation) qui sont, en quelque sorte, les vecteurs de preuves de bonne qualité d'un vin effervescent.**

La question du verre utilisé

Tout en utilisant un verre dit tulipe et à la suite de l'explication sur l'effervescence, Guénaël Revel a préféré s'abstenir de tout commentaire d'analyse visuelle des champagnes et effervescents dégustés, sachant pertinemment que la majorité des consommateurs goûtera les vins dans un environnement domestique et non scientifique.

Il s'est donc tenu à cette rigueur : **une dégustation, un seul verre, une température de service de 10°C. Le vin est testé 3 minutes après qu'il ait été versé afin qu'il s'oxygène et qu'il offre une meilleure appréciation olfactive et gustative.**

ECHELLE DE NOTATION

- 12/13 Champagne ou effervescent, millésimé ou non, décevant ou inadéquat à son statut.
- 14/15 Bon champagne ou effervescent, millésimé ou non, correspondant à son rang.
- 16/17 Très grand champagne ou effervescent, millésimé ou non.
- 18/19 Champagne ou effervescent, millésimé ou non, rare et excellent
- 20 Champagne ou effervescent, millésimé ou non, exceptionnel.

Novembre 2011