

PETITS CONSEILS DE DEGUSTATION :

- **Formation des bulles de Champagne :**

- Contrairement aux idées reçues, ce ne sont pas les irrégularités du verre des flûtes à Champagne qui sont à l'origine de la formation des bulles. Ces irrégularités sont en effet bien trop petites pour permettre la formation des bulles.
- Les bulles de Champagne se forment à partir des fibres de celluloses, provenant soit de particules en suspension dans l'air, soit du torchon utilisé pour essuyer les flûtes. Il est donc vrai :
 - Qu'il ne faut jamais laver des flûtes de Champagne au lave-vaisselle, et encore moins avec ajout de produit de rinçage, sous peine de ne plus avoir suffisamment de bulles dans les flûtes.
 - Qu'il est souhaitable de stocker les flûtes à Champagne debout (et non à l'envers), pour permettre aux poussières en suspension dans l'air de retomber dans les flûtes.
- Pour l'anecdote, la graisse naturelle de nos lèvres, certains produits cosmétiques (comme le rouge à lèvres) peuvent suffire à enlever toutes les bulles de la surface d'une flûte de Champagne. Pour vous en convaincre, vous pouvez tenter cette petite expérience : faites tourner votre doigt dans votre oreille (même propre), puis trempez-le délicatement dans votre flûte de Champagne, et les bulles présentes à la surface de la flûte de Champagne disparaissent presque instantanément. Cette pratique est à éviter en bonne société, sauf à vouloir vous fâcher avec vos convives.
A essayer tout de même ...

- **Taille des bulles de Champagne :**

- Durant son ascension sur les 10 cm de hauteur de la flûte classique, la bulle de Champagne invisible à l'œil nu à sa création, voit son volume multiplié par 1 million. Son diamètre passe de 1 μm à environ 1 mm
- La taille de la bulle de Champagne dépend essentiellement de la quantité de CO_2 dissous. Ainsi :
 - Contrairement aux idées reçues, **la bière à des bulles beaucoup plus petites (30 %) que le Champagne**. En effet, la bière contient environ 2 fois moins de CO_2 dissous que le Champagne.

- Conformément aux idées reçues, on peut dire que plus les bulles sont fines, meilleure est la qualité du Champagne. En effet, on considère généralement que les vieux Champagnes sont de meilleure qualité que les Champagnes jeunes. Or, plus le vieillissement sur lattes du Champagne est long, plus il perd de CO₂, moins il contient de CO₂ dissous, et plus les bulles sont fines. En fait, **la finesse des bulles n'est pas un indicateur de la qualité du Champagne, mais de son âge.**
- **Bulles de Champagne et expression aromatique :** il est vrai que les bulles de Champagne ont pour effet de décupler l'intensité des arômes ressentis par le dégustateur. Il est donc inutile de faire tourner le Champagne dans le verre au cours de la dégustation, comme on le fait avec les vins tranquilles.