



Cuisine et Vins de France Avril-Mai 2013

## DEGUSTATION DE VINS A BULLES

---

Les pétillants d'appellation sont élaborés suivant la méthode traditionnelle qu'on appelait «champenoise». C'était avant que la Champagne interdise de la mentionner hors de son vignoble. Elle consiste en une double fermentation, dont la seconde, en bouteille, fait pétiller le vin. Bien moins chers que des champagnes, ces vins saute-bouchon gagnent en légitimité.



### 14 MURÉ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige

Grande maison alsacienne (elle possède le superbe Clos Saint Landelin), le Domaine Muré a assemblé dans son crémant des pinots noir, auxerrois, blanc et gris, et du riesling. Frais, complexe, sur la pêche et l'abricot. Sa finale est ponctuée de l'acidulé des granny. Pour l'apéritif.