

# Les types de vins effervescents dans le monde

## A – Le champagne

Ce terme est exclusivement réservé à l'usage du champagne et définit la méthode de prise de mousse. Un chapitre dans cet ouvrage lui est consacré.

## B – Le crémant

Ce terme était autrefois réservé à la désignation du « champagne demi-mousse ». Il consacre depuis 1975 en France, les vins mousseux ayant une appellation d'origine. On parle de Crémants d'Alsace, de Crémants de Bourgogne, de Crémants de Limoux, de Crémants de Die, de Crémants de Loire, de Crémants du Jura et de Crémants de Bordeaux. En 1992, les règles décrites dans les décrets français ont fait l'objet d'un texte communautaire, lié à la CEE (Communauté Économique Européenne). Le terme crémant fut alors défini au niveau des pays de la CEE. Ainsi sont nés le Crémant du Luxembourg, puis le Crémant d'Allemagne. Ce dernier fut remplacé en 1998 par le terme « Sekt, élaboré selon la méthode traditionnelle ». L'élaboration des crémants doit respecter la méthode traditionnelle.

## C – Le mousseux

C'est un vin qui accuse, en récipient fermé, à température de 20 ° Celsius, une pression de gaz carbonique supérieure à 3 bars. Cette surpression doit provenir exclusivement de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré (après adjonction de la liqueur de tirage).

Dans le cadre de la Communauté Économique Européenne, le règlement précise que la fermentation ne peut avoir lieu qu'en bouteille ou en cuve close.

L'utilisation d'anhydride carbonique dans le cas du procédé de transvasement par contre pression, est autorisée, sous contrôle et à la condition que la pression de l'anhydride carbonique contenu dans les vins mousseux n'en soit pas augmentée.

Les élaborateurs sont obligés de tenir des registres des matières premières des cuvées et d'élaboration.

La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité - et des vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées - comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à six mois lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux, a lieu en cuve close. Elle ne peut être inférieure à neuf mois lorsque la fermentation destinée à rendre le vin mousseux, a lieu en bouteille.

On parle de Vin mousseux en France, de Vino Spumante en Italie, de Vino espumoso en Espagne, Vinho espumante ou espumoso au Portugal, de Schaumwein ou de Sekt en Allemagne et de Sparkling wine en Angleterre.

## D – Le pétillant

C'est un vin qui accuse, dans un récipient fermé, une surpression comprise entre 1 et 2,5 bars à 20° Celsius. On lui donne des dénominations selon son origine. Vin pétillant pour la France (Val de Loire et Bugey-Cerdon), vino frizzante pour l'Italie, vino con aguja pour l'Espagne, vinho frisante pour le Portugal, perlwein pour l'Allemagne, perlwine ou pearlwine pour l'Angleterre.

Il peut être élaboré comme les vins mousseux, soit par seconde fermentation en bouteille, soit en cuve close.

## E – Le perlant

C'est un vin en bouteille qui contient plus de 1 gr/l de gaz carbonique et dont on constate, au-dessus de 20 ° C, l'apparition de bulles au moment du débouchage.

MonsieurBulles.com