

Air du temps **Champagnes****Encore plus brut**

Ultra Brut, Brut Sauvage, Brut Zéro, Brut Intégral, Cuvée Nue : les maisons de champagne font assaut d'imagination pour décliner leurs cuvées sans sucre. Une tendance à suivre et à encourager

**Les meilleurs « non dosés » par maisons****LES MAISONS DE CHAMPAGNE
Laurent Perrier Ultra Brut.**

L'inventeur du « non dosé » remis au goût du jour en 1981 par Bernard de Nonancourt pour accompagner la nouvelle cuisine. Prix : 55 euros. 03-26-58-91-22.

Pol Roger - Pure Brut (non dosé). Prix : 35 euros. 03-26-59-58-16.

Gosset Celebris blanc de blancs extra brut. Prix : 125 euros. 03-26-56-99-56.

Ayala Zéro Dosage - Brut Nature. Prix : 26 euros. 03-26-55-15-44.

AR Lenoble - Brut Nature. Prix : 25 euros. 03-26-58-42-60.

Boizel - Brut Ultime. Prix : 29,50 euros. 03-26-55-21-51.

**LES CHAMPAGNES DES COOPÉRATIVES
Milly Grand Cru - Extra Brut.** Prix : 32 euros. 03-26-49-41-10.

Nicolas Feuillatte Brut Extrem'. Prix : 33 euros. 03-26-59-55-50.



**LES CHAMPAGNES DES VIGNERONS
Dehors & Fils - Grande Réserve Extra Brut.** Prix : 16 euros. 03-26-52-71-75.

Drappier - Brut Nature - Zéro dosage. Prix : 28 euros (29 euros pour la cuvée sans soufre). 03-25-27-40-15.

Louis de Sacy - Cuvée Nue Brut. Prix : 33 euros. 03-26-97-91-13.

J. de Telmont - O.R. 2000 non dosé. Prix : 60 euros. 03-26-58-40-33.



L'été, le palais réclame un vin léger et désaltérant. Depuis une poignée d'années, les estivants plébiscitent le rosé. Un véritable succès. Mais le plus rafraîchissant des apéritifs, quand l'ombre des pins s'étire sur le sable et que la langue goûte le sel évaporé sur l'ourlet des lèvres, reste le champagne. Sa bulle délicate ajoute à la vibration particulière de ces soirées d'été, lorsque le soleil comme les enfants refusent de se coucher. L'instant parfait pour déboucher un « non dosé ». Traduisez, sans sucre ajouté lors du dégorgement, ce moment où, avant que les bouteilles ne soient muselées et expédiées, le vin est débarrassé de ses lies déposées dans le col du flacon. Le chef de cave complète alors le volume perdu par une liqueur plus ou moins dosée en sucre selon le type de champagne qu'il souhaite obtenir : demi-sec, sec, extra dry, brut, brut nature, extra-brut. Une nomenclature un peu fastidieuse mais qui fait la richesse de l'appellation. Le brut, qui représente 90% des ventes, contient moins de 15 grammes de sucre par litre (8 à 12 g/l pour la majorité des bruts sans année sur le marché). Soit l'équivalent de trois cuillères à café de sucre. Le brut nature, lui, en contient moins de trois grammes.

« C'est un vin dans l'air du temps, affirme Anne Malassagne, copropriétaire avec son frère Antoine de la maison de champagne Lenoble à Damery, près d'Épernay, qui a fait de son Ultra Brut l'un des fers de lance de ses cuvées. Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent et à ce qu'ils boivent. Ils veulent des vins plus naturels, sans fard. » Léger comme l'écume des vagues, minéral et sec comme la pointe d'un Opinel, le « non dosé » est un vin exigeant qui ne supporte pas la médiocrité. Il se boit à l'apéritif et au repas où il se marie idéalement aux saveurs iodées.

GÉRARD MUTEAUD

Culte**Les gourmandises de Lolita**

Et voilà que la mode s'invite encore à la cuisine, ou plutôt à la pâtisserie. La créatrice Lolita Lempicka habille à présent des petits-beurre, des madeleines, des croquants et des fondants au chocolat de la marque bio Bonneterre. Toutes ces petites douceurs vêtues de toile de Jouy, rubans et motifs XVIII^e pour un effet boudoir très Marie-Antoinette.

