



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

**Vous êtes ici :** [Accueil](#) > Article : « Mieux vaut un bon crémant qu'un...

LA BOUTEILLE

## « Mieux vaut un bon crémant qu'un champagne abominable »

### Bien des mousseux peuvent rivaliser

[Réagir](#)

[Envoyer](#)

[Imprimer](#)

Le champagne reste indissociable des fêtes de fin d'année, même dans les foyers modestes. Mais sommeliers et cavistes recommandent aussi des vins pétillants moins chers et d'une finesse inédite. « Qualitativement, les crémants sont aujourd'hui d'un très bon niveau » explique le sommelier Philippe Faure-Brac. Les producteurs ont réalisé des « progrès notables » ces dernières années, notamment en Loire, Bourgogne et Alsace, mais aussi à Die ou Limoux.

Certains vignerons « travaillent dans la pureté, pour présenter des vins pétillants très fins », renchérit Jean-Michel Deluc, maître-sommelier de ChateauOnline, n'hésitant pas à affirmer que « mieux vaut un bon crémant qu'un champagne abominable ».

Et les meilleurs de ces mousseux peuvent se confondre et même surpasser certains champagnes dans des dégustations à l'aveugle, comme en atteste le classement du concours annuel des Meilleurs effervescents du monde. « Même les spécialistes s'y trompent », souligne Henri-Laurent Arnould, président de l'association Forum Œnologie qui organise ce concours à Dijon à partir de 500 échantillons.

Parmi les dix premiers du classement 2009, il n'y a que trois champagnes, aux côtés d'autres vins pétillants français et étrangers. « Cette année, on a constaté un bon positionnement des crémants, surtout d'Alsace » avec trois de ces vins au classement, soit autant que le champagne, souligne-t-il. Belle unanimité chez les cavistes aussi. Certains mousseux « exceptionnels se positionnent désormais au même niveau que de très belles cuvées de champagne », affirme Jean-Claude Jouteau, responsable des achats au Fief de Vigne à Nantes. Sa boutique propose notamment un crémant bourguignon, la cuvée Agnès du domaine Vitteaut-Alberti qui, selon lui, peut rivaliser avec les meilleurs champagnes mais à un prix bien plus avantageux (16 euros la bouteille).

Le prestige unique du champagne

Outre ses crémants de Loire, « imbattables en rapport qualité-prix » à sept euros, il cite un Moscato d'Asti, mousseux demi-sec du Piémont, qui « fait un tabac » à 11,80 euros. Fines bulles, très aromatique et habillé d'une bouteille design, ce vin a aussi l'avantage de titrer à 5,5 degrés d'alcool, comme un cidre.

Malgré tout, le champagne, doté de son prestige unique, reste incontournable pendant les fêtes, quelle que soit sa qualité, soulignent ces professionnels. « La clientèle reste très attachée au nom », note comme une évidence M. Jouteau.



**Agrandir la photo**

« Certains mousseux exceptionnels se positionnent désormais au même niveau que de très belles cuvées de champagne », affirme un caviste.

Haut de page

Article paru le : **12 décembre 2009**

[Envoyer cet article à un\(e\) ami\(e\)](#)

[Imprimer cet article](#)

[Articles sur le même thème](#)

[Articles sur la même localité](#)

### Les commentaires (7 commentaires)

**merove** le 13 décembre 2009 à 16h36

L'ouverture des marchés a permis aux consommateurs d'élargir l'éventail, aussi cette concurrence salutaire a offert la possibilité de l'accès à d'autres produits. De fait, il est apparu que le Champagne selon le rapport qualité/prix, était largement au dessus de ce qu'il était censé apporter. Le marché a corrigé au profit d'autres produits émergents, tout naturellement; permettant ainsi d'en découvrir la typicité quelqu'en soit le berceau. Merci aux champenois de nous avoir incités à la curiosité par le surréalisme des tarifs qu'ils souhaitaient imposer, nous en consommerons toujours mais avec modération.....

**chambouart** le 13 décembre 2009 à 11h47

Réponse à alans51. Quand vous dites en Champagne le meilleur est consacré, c'est faux, on prend tout.... Et tout, ne signifie pas que tout est bon. Il faut ouvrir les yeux c'est tout, et sortir du microcosme local... Des champagnes abominables, il y en a ! Il suffit de faire le tour des "vins d'honneur" qui vont arriver en Janvier pour en rencontrer... On attend toujours le jugement dans l'affaire des faux millésimes de la coopérative vendant sous la marque "ES..." Si vous êtes dans la profession, voyagez ! Allez en Alsace ou en bourgogne ce n'est pas loin, mais aussi en Hongrie ou vous trouverez des Blanc de Blancs vinifiés en fut de chêne et 5 ans de vieillissement sur lattes... Ils ne rivalisent pas encore avec nos meilleurs, mais ils passeraient tout debout les agréments. Avez-vous déjà fait des dégustations comparative à l'aveugle ? Les plus mauvais seront des mousseux ! Mais vous classerez certains de ces mousseux devant certains champagne.

**chambouart** le 13 décembre 2009 à 11h27

A Londres et à Anvers il y a des mousseux vendu plus cher que certains champagne ! Il n'y a donc pas que le prix qui compte... Quand à l'image.... Avec des millésimes 1999 sentant la marée d'une grande marque bradés à 18 £ aux restaurateurs Londonniens tandis que des petits y place des 2004 à 25 £.... Nous assistons à une redistribution des cartes, mais il existe certaines valeurs sûres qui ne font pas de bruit, qui travaillent bien, qui ont consenti un effort commercial certes, mais qui vendent encore leurs sans années à 30 £ hors taxes sur ces mêmes marchés. Messieurs les vignerons à vous de les trouver et de travailler avec eux....

**le chevalier de la plume** le 13 décembre 2009 à 10h49

Un tel article ne peut que desservir le champagne et en période de crise pour ceux qui en vivent sur notre sol, cette maladresse ne passera pas inaperçue... Certes, avec les multinationales, les productions profitent de moins en moins aux gens du cru. Adieu, fabricants de bouchons, adieu tonneliers, adieu marchands d'étiquettes et bientôt même les bouteilles seront importées. Il est regrettable que "l'appellation contrôlée" n'ait pas su protéger toutes les industries annexes qui s'attachaient à notre vignoble au titre du savoir faire local, car de nombreux emplois auraient pus être préservés et toute la région en profiterait encore...

**h.** le 13 décembre 2009 à 00h22

Pas d'accord. Mieux vaut un champagne ordinaire qu'un bon crémant. Quand on a bu du Champagne toute sa vie... du bon comme du moins bon... on a bien du mal à finir une flûte de crémant. Et du Champagne abominable, ça fait bien longtemps que ça n'existe plus ;-)

**alans51** le 12 décembre 2009 à 12h49

Il n'est Champagne que de la Champagne.....avec la palette de choix de 15000 producteurs, plus de 6000 signatures qui affirment chacune leurs différences dans une qualité incontestable et ultra réglementée ce qui n'est pas le cas de la plus part des "mousseux" dont les prix varient de 1€ à 20€....cherchez l'erreur! Etonnamment les plus chers se retrouvent dans la cour des grands! s'il devait être établis une hiérarchie qualitative il eu fallut qu'ils soient tous dégustés....en Champagne le meilleur est consacré, dans les autres vignobles (sauf le Saumurois) ce sont des vins n'ayant pas d'identité régionale qui sont "déclassés" en sparkling, Crémant et autres mousseux! Ne gâchez pas par des raccourcis affligeant le travail de plusieurs générations de marques et de vignerons qui ont œuvrés ensemble à l'image internationale d'un breuvage qui n'a que peut de concurrents dignes de se nom! LE CHAMPAGNE ABOMINABLE N'EXISTE PAS ou N'EXISTE PLUS SAUF A AVOIR ETE STOCKE DANS DE TRES MAUVAISES CONDITIONS PAR CEUX LA QUI AUJOURD'HUI CRACHENT UN PEU DANS LA SOUPE. cqd

**french\_redneck** le 12 décembre 2009 à 12h26

le champagne n'est qu'un "pinard" sur-coté, et il n'y en a jamais chez moi.

[» Tous les commentaires](#)