

Champagne : levons un coin du voile sur son effervescence...

Professeur Gérard LIGER-BELAIR

*Laboratoire d'Œnologie & Chimie Appliquée,
Unité de Recherche sur la Vigne et le Vin de Champagne – URVVC, UPRES EA 2069
Université de Reims Champagne-Ardenne, BP 1039, 51687 Reims, Cedex 2, France.
Courriel : gerard.liger-belair@univ-reims.fr — Tél : 03-26-91-86-14*

À la fois familières et mystérieuses, les bulles du champagne nous fascinent. Elles accompagnent généralement chacun des événements heureux de notre vie. Poètes et gens de lettres les ont célébrées au fil des siècles. Mais, aussi étonnant que cela puisse paraître, l'étude des processus physicochimiques liés à l'effervescence et à la mousse du champagne est relativement récente. À l'échelle microscopique, le spectacle de l'effervescence est saisissant.

Quels sont les principes physicochimiques à l'oeuvre dans une flûte de champagne ? Les bulles ont-elles un rôle à jouer sur la perception des arômes d'un champagne ? Telles sont les questions auxquelles nous tentons d'apporter des réponses depuis une dizaine d'années maintenant.

Je vous propose de plonger au cœur d'une flûte de champagne et d'être les spectateurs privilégiés du spectacle des bulles, depuis leur naissance sur une particule immergée, jusqu'à leur spectaculaire éclatement en surface.