

Ce qu'il faut savoir

Connaissez-vous vraiment le champagne Zéro dosage aussi appelé le « Brut nature » ?

Les amateurs de champagne sont de plus en plus nombreux à rechercher des cuvées authentiques, capables d'exprimer toute la richesse du terroir champenois. Les champagnes sans sucre ajouté, appelés « brut nature », répondent à cette quête d'authenticité. Leur pureté, leur vivacité et leur caractère naturel en font un choix prisé par les connaisseurs les plus exigeants. Mais qu'est-ce qui rend ces champagnes si spéciaux et pourquoi méritent-ils votre attention ?

Une tendance vers la pureté et la transparence

Les champagnes sans sucre ajouté, souvent qualifiés de « zéro dosage », sont élaborés sans liqueur de dosage, une solution sucrée généralement ajoutée après le dégorgement pour adoucir le vin. Dans le cas des bruts nature, aucun sucre n'est ajouté, laissant le vin s'exprimer dans sa forme la plus brute. Cette absence de sucre accentue la fraîcheur et la minéralité, tout en mettant en avant l'identité des cépages et des terroirs.

La popularité de ces champagnes reflète une tendance globale dans le monde du vin : la recherche de produits plus naturels et plus respectueux de leur environnement. Avec l'impact des changements climatiques sur la viticulture, les raisins atteignent désormais une maturité suffisante pour produire des vins équilibrés même sans ajout de sucre.

Les grandes maisons de champagne ont rapidement saisi l'engouement pour les champagnes sans sucre ajouté. Ces initiatives témoignent d'une volonté de répondre aux attentes des consommateurs en quête d'expériences gustatives uniques et authentiques.

Une expérience sensorielle incomparable

Si les champagnes sans sucre ajouté séduisent autant, c'est parce qu'ils offrent une expérience sensorielle unique. Leur absence de sucre met en lumière chaque détail : la finesse des bulles, la vivacité de l'acidité, et la complexité des arômes. Ces champagnes ne se contentent pas de séduire par leur pureté, ils dévoilent également une grande diversité de styles selon les cépages, les terroirs et les méthodes de vinification.

Quand et comment déguster un brut nature ?

Les champagnes sans sucre ajouté sont parfaits pour de nombreuses occasions. Leur vivacité et leur fraîcheur en font des compagnons idéaux pour un apéritif raffiné, mais ils brillent également lorsqu'ils sont associés à des mets délicats. Essayez-les avec des fruits de mer, des sushis ou des fromages affinés pour une harmonie parfaite. Leur acidité naturelle et leur structure légère équilibreront les plats tout en rehaussant leurs saveurs.

Pourquoi succomber aux champagnes sans sucre ajouté ?

En choisissant un champagne sans sucre ajouté, on opte pour une expérience où la pureté prime. Ce n'est pas seulement une boisson festive, mais une véritable immersion dans l'authenticité du vin. Les amateurs de sensations gustatives seront ravis par leur fraîcheur tranchante, leur complexité aromatique et leur capacité à sublimer les mets les plus fins. Cependant, il est important de noter que ces champagnes ne conviennent pas à toutes les occasions. Leur profil sec peut ne pas plaire à tout le monde, notamment aux amateurs de champagnes plus doux. Mais pour ceux qui cherchent à sortir des sentiers battus et à explorer de nouvelles facettes du champagne, ils représentent une opportunité unique.

Par [Cecile D](#) Publié le 12/12/2024 - extrait d'un article sur : <https://trucmania.ouest-france.fr/les-nouveaux-champagnes-zero-dosage-font-sensation-pour-les-fetes-lesquels-choisir-pour-epater-vos-invites/>

Si vous êtes intéressé.e.s par ce sujet qui est très d'actualité, je vous conseille aussi d'autres sites que j'ai découvert au cours de mes recherches :

[Qu'est-ce qu'un champagne zéro dosage ? - Julien Saintout](#)

<https://autourduvin.fr/Champagne-brut,sec,demi-sec,doux,extra-brut...Quelles-differences-2>

Je vous souhaite une bonne lecture et de profiter pleinement des bienfaits du champagne (avec modération). Dominique

Cocktail Noël 75



Pour 1 personne : 4 cl de gin, 2 cl de sirop de sucre de canne, 1 cl de jus de gingembre frais, 1cl de jus de citron frais.

Champagne bien frais

Dans un shaker rempli de glaçons, versez le gin, le sirop de sucre de canne, le gingembre préalablement épluché et haché ainsi que le jus de citron. Shakez bien pendant environ 20 secondes pour bien rafraîchir et mélanger les saveurs. Filtrez le mélange et versez-le dans une flûte à champagne. Complétez avec du champagne bien frais pour remplir la flûte.

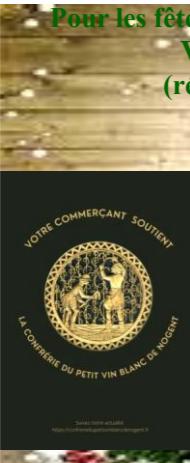
Pour un effet encore plus festif, décorez votre Cocktail Noël 75 avec un zeste d'orange en spirale ou une branche de romarin givré.

Ces petites touches visuelles et aromatiques sublimeront votre présentation et raviront vos convives. *Audrey Dulieux - cuisine az*



Le Crysam

Assemblée Générale
mercredi 22 janvier 2025



Pour les fêtes et même toute l'année, nos partenaires vous accueilleront avec plaisir.

Vous les reconnaîtrez par le logo de la Confrérie sur la vitrine
(réduction appliquée sur présentation de votre carte d'adhérent)



JM Jean-Marc Chef
ARTISAN - CONFISEUR - CONFITURIER



10% sur vos achats



1 kir offert pour
chaque couvert

Et le soutien de la ville de Nogent



Crédit Mutuel Crédit Mutuel l'UCN



La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent (Association Loi 1901)

Président: Philippe Jouvin - 9, rue Saint Sébastien - 94130 Nogent sur Marne - Téléphone : 01.43.94.39.37 - 06 07 12 92 80

Secrétaire Général : Daniel Lefrancq - Trésorière : Ghislaine Espinat

Chargée de la Vigne et de la vinification: Jean-Pierre Guisnet

Chargées de la communication : Feuille de Vigne et Blog, : Dominique Bonot - Facebook et Instagram : Ghislaine Espinat

Membres du Conseil : Gérard Contat, Maria Lefrancq, Christine Leroy, Monica Maiorano, Maguy Ricotti

MAIL : confreriedupetitvinblanc@gmail.com BLOG : www.confreriedupetitvinblancdenogent.fr - Facebook et Instagram

FEUILLE DE VIGNE

La Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent

Décembre 2024

N°97

BONNE ANNÉE
2025



2024 tire sa révérence et nous a apporté quelques peines et aussi de grandes joies.

Ce millésime nous laissera, comme à beaucoup, de tristes souvenirs puisque nous n'avons pas fait de vendanges. Une fois de plus la nature nous a prouvé qu'elle était la patronne.

Que prévoir pour 2025 ? Nos activités traditionnelles : l'assemblée générale le 22 janvier au Crysam et vous aurez dans les tous prochains jours le bulletin d'inscription. Nous évoquerons : un voyage peut-être, mais je ne peux vous en dire plus à l'heure d'écrire ces lignes ; le travail à la vigne bien sûr et souhaitons que la météo soit plus clémence que cette année, donc un millésime 2025 de qualité, nous avons les bras nécessaires pour l'entretien du vignoble, et à l'automne, nous vous donnerons rendez-vous à notre chapitre, comme cette année.

Finissez bien 2024, commencez bien 2025 avec vos proches et vos amis.

Je vous présente et au nom du Conseil, tous mes vœux de santé, de bonheur et de réussite pour vous et ceux qui vous sont chers, avant de le faire de vive voix à notre assemblée générale. Souhaitons une année de paix et de tranquillité sur cette planète bien agitée.

Philippe

Notre Chapitre à l'Hôtel du Port de Nogent

La « plume » de François Barateau nous fait revivre cette belle journée

En ce beau dimanche hivernal du 24 novembre 2024, la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent a célébré le 24ème Chapitre de sa jeune, mais pourtant déjà bien riche histoire. Pour mon épouse et moi-même, ce fut l'heureuse occasion de renouer festivement avec la Confrérie, après plusieurs années d'éloignement géographique professionnel.

Et quelle reprise !!

Dans un nouveau cadre, celui, lumineux et fonctionnel, de l'Hôtel du Port, ce Chapitre a en effet marqué avec éclat la clôture de la longue et triste période Covid, en permettant enfin, à tous les membres de la Confrérie, ainsi qu'à leurs nombreux invités d'Île-de-France et d'ailleurs, de se retrouver librement pour célébrer, ensemble, nos valeurs communes de fraternité et de partage, autour des plaisirs de la table et de la musique. Il était temps ! Car si les vins et les mets servis à ce Chapitre furent globalement, je crois, à la hauteur du moment, l'animation musicale qu'en a assurée, avec brio et bonne humeur, l'accordéoniste Olivier SELAC, a apporté sa contribution essentielle à la réussite de l'événement. A l'écoute de son auditoire, ce virtuose du piano à bretelles est parvenu, avec aisance, à faire vibrer chacun des participants tout au long de ce bel après-midi et à faire longuement tournoyer sur la piste de danse les plus alertes d'entre eux.

Satisfaction supplémentaire, l'association des Commerçants de Nogent-sur-Marne a également souhaité apporter sa pierre à ce 24ème Chapitre en fournissant les quelques lots, fort sympathiques, du petit loto animé par notre Grand Maître pour ponctuer, d'un zeste de suspens, les différentes séquences du Chapitre.

Faisant revivre ses bonnes traditions, la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent a, pour sa part, tenu à intégrer officiellement en son sein de nouveaux membres et à honorer solennellement nombre de Conseurs et Confrères amis, visiblement ravis de l'accueil chaleureux qui leur a ainsi été réservé, ainsi que de cette fraternelle marque de considération. Dommage, vraiment, que le zèle dominical assez incompréhensible de la Police municipale de Nogent, en matière de stationnement, soit venu ternir quelque peu cet agréable sentiment....

Le 24ème Chapitre de la Confrérie du Petit Vin Blanc de Nogent a ainsi vécu, et bien vécu ! Rendez-vous est déjà pris pour fin 2025.

J'ai eu l'honneur d'être intronisé Chevalier de la prestigieuse Confrérie du Petit Vin Blanc, fleuron de la tradition Nogentaise. J'ai accueilli cette distinction avec une immense joie et une profonde reconnaissance. Rejoindre une confrérie c'est avant tout rejoindre une communauté de femmes et d'hommes avec leurs histoires, leurs expériences, leurs cultures et personnalités et aussi partager des moments ensemble autour d'une passion commune: le vin.
Stéphane



Un grand merci aux membres du Grand Conseil de la confrérie pour cette distinction, devenir « dignitaire » pour continuer à participer aux activités de la confrérie et de faire vivre la vigne, patrimoine nogentais.
Ce fut une belle journée avec tous les invités.
Maguy



C'est un grand plaisir d'être officiellement nommée Chevalier aujourd'hui.
Ensemble, nous travaillons avec la même passion pour faire vivre une tradition qui fait battre le cœur de Nogent et qui rayonne bien au-delà.
Je ne peux m'empêcher de sourire en pensant qu'aujourd'hui, je deviens officiellement "Chevalier", un mot qui, soyons honnêtes, n'a pas franchement été conçu pour nous, les femmes.
Mais ici ce n'est pas la forme qui compte, c'est le fond.
Et le fond, c'est notre amour pour le petit vin blanc, qui nous pousse à retrousser nos manches pour entretenir la vigne, en récolter les fruits avec précaution et veiller attentivement à sa transformation jusqu'à sa mise en bouteille.
Alors, merci à tous pour votre confiance et pour tous ces moments de partage. Patricia



Depuis quelques années, j'ai eu la chance de participer à cette aventure collective, faite de moments de travail, de partage et de bonne humeur.
Aujourd'hui, je suis heureuse de continuer ce chemin avec vous avec ce titre de « Dignitaire ». Pour moi ce titre, je le vois comme une invitation à continuer ensemble une action qui nous unit. Je tiens à remercier chacun d'entre vous pour votre confiance. Christine

Cher Philippe je voudrais te féliciter ainsi que toute l'équipe active qui t'entoure pour l'organisation efficace de ce chapitre marquant les 24 ans de la Confrérie, récompensée par le nombre important de convives. Bon repas, ambiance amicale et festive. Bravo. Christine R



Notre cuvée 2023 à l'honneur



Nos activités de Noël

Vendredi 6 décembre, le marché de Noël a accueilli le défilé des lampions qui s'est terminé place de la Mairie, autour du Sapin pour assister à la traditionnelle mise en lumière qui « lance » le début des festivités.

La Confrérie a ouvert le « volet » du chalet de Noël, la dégustation de vin chaud (préparé par le Grand Maître) et de chocolat chaud a attiré beaucoup de gourmand.e.s.

Nous avons été présents aussi les 3 week-ends de décembre, Place de l'Ancien marché, où les amateurs de vin chaud, de chocolat chaud et surtout des marrons chauds sont venus à notre rencontre.

Grâce à notre équipe dynamique et joyeuse, notre animation a été un succès. Merci à vous qui avez pris le temps de vous arrêter. A l'année prochaine...
Dominique

