



Le champagne et les femmes **STYLE**

Jamais sans mon **SEAU**...

Cinq seaux pour rafraîchir mes flacons et mettre le champagne au centre de la table.

Par KV, photo Jacques Giaume, shopping Pauline Arnold

Dix degrés... C'est la température idéale pour servir mon champagne à l'apéritif, lorsqu'il sort du réfrigérateur où je l'ai placé environ 4 heures à l'avance. Mais dès qu'il se met à table, il se réchauffe très vite. Il me faudra donc le maintenir entre 10 et 14 °C. Le meilleur allié pour la circonstance sera mon seau que je remplis d'eau et de glaçons, avant d'y plonger la bouteille de blanc de blancs prévue pour l'apéritif.

Las de m'offrir des fleurs, César est arrivé avec un flacon exceptionnel de 2002 (un grand millésime en Champagne), mais il est à température ambiante... Sans hésiter, je le place dans le seau, toujours avec eau et glaçons, et dans une heure je pourrai le déboucher à table.

Je sais qu'en fonction de sa température, un champagne évolue, prenant des tonalités qui lui suggèrent de nouveaux mariages. Très frais, je l'aurais placé sur des entrées légères, gambas, langoustines, noix de saint-jacques aux truffes. Plus il se réchauffe, plus l'accord peut devenir puissant, idéal pour des ris de veau aux noisettes. J'ai décidé de proposer aussi du champagne avec un fromage, je sors donc mon blanc de noirs millésimé du réfrigérateur 20 minutes avant le plateau pour qu'il frôle les 14 °C, parfaits pour un accord inédit avec mon vacherin.

De haut en bas :

Christofle, Bulle d'argent, 890 €. www.christofle.com Tél. 02 35 05 59 13.

L'Orfèvrerie d'Anjou, SÖ VasscÖ, 490 €. www.lorfevreriedanjou.com
Tél. 02 41 43 79 12

L'Atelier du vin, Seau Timbale, 89,90 € www.atelierduvin.com

The Conran Shop, Seau à champagne Léon, 75 €. www.conranshop.fr
Tél. 01 53 63 21 37.

Serax, Pantone Pot XL, 47,95 €. www.serax.com
Tél. en Belgique 32 (3) 458 05 82.

