

PAR NICOLAS DE ROUYN

## LES MAGNUMS D'EN MAGNUM LA FRANCE VUE DE L'EST

### Maison Simonnet-Febvre, Brut P100, crémant de Bourgogne

**[Pourquoi lui]**

J'adore les crémants de cette maison depuis longtemps. Chaque fois que je tire un bouchon, le plaisir est là avec son cortège de bulles, sa bouche fraîche, ses qualités apéritives. Un vin qui donne faim, oui, ça existe.

**[On l'aime parce que]**

La gamme des crémants est particulièrement bien faite. Sous la houlette familiale et raisonnable de la maison beaunoise Louis Latour, tout est là. On en parlera une autre fois, le rosé est juste dingue.

**[Combien et combien]**

28,55 euros  
1 500 magnums

**[Avec qui, avec quoi]**

Le meilleur monde, celui qui a envie de goûter des choses alternatives. Ou la pire engeance, celle qui ne fait pas du tout attention à ce qu'elle boit. Ces gens-là, vous ne les recevez pas. Si ?

**[Il ressemble à quoi]**

Un crémant n'est pas un champagne. Pas la même pression dans la bouteille, pas la même mousse, pas le même vin. Un plaisir assez voisin, une impression équivalente, la finesse en moins, le prix en plus. On y est ?

**[La bonne heure du bonheur]**

Il n'y a sans doute pas grand-chose à attendre d'une garde, même courte. À boire sans attendre des lendemains qui chanteraient plus juste, ils ne sont pas garantis et comme c'est déjà très bon, hop, tendez vos verres. Cela dit, je vais essayer quand même. On en reparle dans trois ans.

**[Le hashtag]**

#someotherbubbles

**[Le bug]**

Les gens ont oublié les douceurs du crémant. Il est temps de s'en faire l'ambassadeur. Surtout à ce prix-là.

**[Ce qu'en dit le Bettane+Desseave]**

Un gourmand fruité cerise qui trahit son pinot noir, la bouche est structurée et presque tannique, il lui faut une entrée de petit gibier. 15/20

# L'autre bulle française

