Conseils pour choisir le champagne de son mariage

Dures questions que celles posées par le choix du champagne pour son mariage… Comment choisir ? Quel type de champagne sélectionner ? Que signifient les différentes appellations de champagnes ? Quel champagne pour quel moment ? Nous allons essayer de répondre à ces questions pour vous guider.

# Les différents types de champagnes

Comme vous aurez pu le remarquer, il existe différents types de champagnes. D’une manière générale, ces variantes correspondent à des cépages différents et des degrés de sucre différents.

Sachez que, pour qu’un vin reçoive l’appellation Champagne, outre une technique de vinification particulière, il doit absolument être issu de l’un des cépages suivant, ou d’un assemblage : Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier.

Ainsi, les fameux « Blancs de Blanc » sont issus exclusivement de Chardonnay, les meilleurs. Les « Blancs de noir » sont quant à eux exclusivement issus de Pinot noir.

Brut, sec, demi-sec, doux, etc. sont des désignations qui indiquent le degré de sucre du champagne. Plus il est brut, moins il est sucré en bouche, plus il est doux, plus il l’est !

Enfin, les champagnes « millésimés » sont chers mais représentent le must d’un domaine. Il s’agit de cuvées tellement prestigieuses et qualitatives qu’elles peuvent se garder. Elles ne peuvent d’ailleurs être commercialisées que minimum 3 ans après leur récolte !

Selon votre budget, vous pourrez donc choisir tel champagne plutôt que tel autre. Mais également, petite astuce, choisissez un champagne simple mais bon pour le vin d’honneur et l’apéritif et gardez votre budget pour un millésimé ou un Blanc de Blanc en dessert !

# Quel champagne pour quel moment ?

Classiquement, le plus simple est de choisir un champagne brut pour l’apéritif et le repas, si vous choisissez de servir du champagne avec certains de vos plats. Pour le dessert en revanche, on conseille généralement plutôt un demi-sec ou un doux.

Petite astuce : servez un champagne rosé à l’apéritif. Ça rencontre toujours son petit succès et c’est visuellement très agréable !

# Comment choisir ?

Comme toujours, il va falloir non seulement comparer les devis… mais également goûter ! Eh oui, une fois que vous aurez fait le tri parmi vos fournisseurs, procédez à la dégustation ! Ce sera le plus sûr moyen de bien choisir son champagne. Par ailleurs, les cavistes ou les viticulteurs seront à même de vous conseiller en fonction de votre budget et de votre menu !