

Préface	V
Remerciements	VII
Avant-propos	XIII

A

Du terroir...

1 • Les vins effervescents	3
1.1 Historique	3
1.2 Définition	12
1.3 Méthodes d'élaboration	16
1.4 Réglementation	24
2 • Nouveaux enjeux	31
2.1 Introduction	31
2.2 Sécurité alimentaire	31
2.3 Hygiène	36
2.4 Sécurité des opérateurs	43
2.5 Environnement et viticulture durable	46
3 • Terroirs du monde	63
3.1 Introduction	63
3.2 France	65
3.3 Europe	78
3.4 Monde	84
3.5 Statistiques	87

4 • La méthode traditionnelle	91
4.1 Introduction	91
4.2 Du raisin au vin de base	92
4.3 Élaboration de la « bouteille »	116

B

... à la bulle

5 • Quelques rappels de physicochimie	153
5.1 La loi des gaz parfaits	153
5.2 La poussée d'Archimède	154
5.3 La pression hydrostatique	154
5.4 La tension superficielle	154
5.5 Interfaces courbes : la loi de Laplace-Young	156
5.6 Solubilité d'un gaz : la loi de Henry	157
5.7 La diffusion	158
5.8 La viscosité	159
5.9 Mouillage et capillarité	160
6 • La naissance de la bulle	163
6.1 Les propriétés du CO ₂ en solution hydroalcoolique	163
6.2 De l'observation expérimentale à la construction d'un modèle de nucléation	174
6.3 Quand les sites de nucléation se dérèglent...	190
6.4 Graver un verre : une façon radicale de provoquer l'effervescence	193
7 • L'ascension de la bulle	195
7.1 Quelques généralités sur la dynamique ascensionnelle d'une bulle	195
7.2 Examen attentif de l'ascension d'une bulle	199
7.3 Effervescence, convection, dégazage et arômes : influence de la forme du verre et de la gravure	209
8 • La fin de vie de la bulle	217
8.1 Forme d'une bulle à la surface	217
8.2 Autopsie d'un éclatement	219
8.3 Une comparaison avec l'impact d'une goutte	223
8.4 Une analogie avec le « pétilllement » de l'océan	224

8.5	Quand les bulles se font fleurs...	226
8.6	Des éclatements en cascade ?	229
8.7	La dimension sonore	230
8.8	Que deviennent les jets de liquide lorsque les bulles sont au contact les unes des autres ?	231
8.9	Une situation insolite : lorsque le jet n'est plus vertical	232
8.10	Progressivement, les éclatements se font plus rares	233

C

La dégustation

9 • Dégustation	241	
9.1	Présentation	241
9.2	Bases de la dégustation	244
9.3	Caractéristiques des effervescents	246
9.4	Aspects pratiques de la dégustation	253

Bibliographie	261
----------------------	------------

Index	267
--------------	------------