

Culture TECH : Le Grenelle de l'Environnement a recommandé d'interdire les flutes à champagne. Vrai ou faux ?

23-11-2007

Avec

-

Réponse : faux, mais il aurait pu

-

Au cours du processus de fabrication du champagne, les levures ajoutées au liquide produisent du CO₂.

-

Dissout tant que la bouteille demeure fermée, celui-ci tend à devenir gazeux et à s'échapper lorsqu'on la débouche.

-

Les bulles se forment en particulier au contact du CO₂ gazeux et de minuscules impuretés du verre.

-

Les coupes à fond rond génèrent ainsi moins de mousse que les flutes à fond pointu.

-

C'est pourquoi les puristes préfèrent ces dernières, malgré les difficultés du service.

-

Mais la limitation du CO2 milite en faveur des coupes.

-

Peut-être une réponse à la question soulevée dans La vie parisienne d'Offenbach :

Ce que je ne m'explique guère

C'est pourquoi l'on boit à Paris

Le mauvais vin dans les grands verres

Et le bon vin dans les petits

- Mais ceci n'est qu'un jeu de l'esprit, car comme nous le fait justement remarquer un article du site carpe-vinum.com , à la fin des fins, le CO2 finira de toutes façons par s'échapper et le bilan énergétique sera le même.