

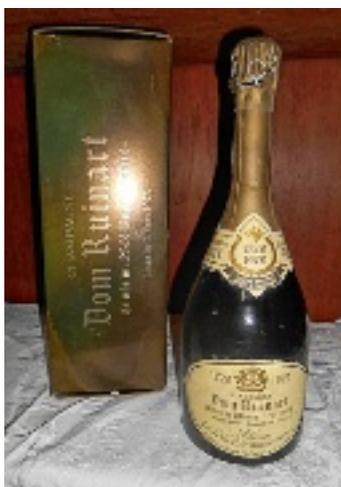
## que valent vos trésors ?

# Bonne et pétillante année !

Cette semaine, Gisèle, de Villavard, écrit à M<sup>e</sup> Philippe Rouillac, commissaire-priseur, afin de connaître la valeur d'une " vieille bouteille de champagne " reçue en cadeau il y a des années.

Champagne ! Ce mot rime avec luxe, excellence et tradition française. Il est le roi incontesté des grands événements et des tables de fête. Mais cela n'a pas toujours été le cas dans notre beau pays... La région située entre Reims et Épernay est, depuis des siècles, connue pour son excellent vin. Il est en grande majorité rouge et toujours « tranquille », entendez sans bulles ! En effet, c'est une seconde fermentation qui y fait naître des bulles... de façon par-

faitement involontaire ! Ce phénomène, une véritable plaie, a été découvert et étudié par le célèbre Dom Pérignon, pour mieux l'éliminer ! Quelle aubaine pour nos voisins d'outre-Manche ! En effet, les Anglais recherchant cette réaction chimique, mettent ce vin dans des bouteilles de verre bien plus résistantes à la pression du gaz que celles produites en France. Mais les Français ne tardent pas à rechercher la maîtrise de la bulle. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la généralisation du bouchon de liège et l'emploi de bouteilles plus solides permettent bientôt de boire du champagne de chez nous, chez nous ! Voltaire apporte la réponse du berger à la bergère : « *De ce vin frais l'écume pétillante. De nos Français est l'image brillante.* » La princesse Palatine lui répond comme écho en comparant l'esprit français dans l'art de la conversation au pétilllement du champagne. Mais ce breuvage reste rare. En 1800, 90 % de la production du vin de Champagne est rouge tranquille et 50 années plus tard, il est tou-



Une bouteille rare possédant son emboîtement d'origine.

jours majoritaire à hauteur de 75 %. En effet, seules de rares maisons maîtrisent cette technologie. Celui que Talleyrand nomme « *vin de la civilisation* » ne sera définitivement dompté qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'un des plus prestigieux est celui de la première maison de Champagne : Ruinart. Gisèle en possède un fla-

con. Dom Ruinart, moine bénédictin est un théologien brillant du siècle de Louis XIV. Cela ne l'empêche pas de s'intéresser aux choses du monde, et notamment à ce « vin de bulles » né dans sa province et qui fait fureur à la cour. Il en parle de façon insistante à son frère et son neveu, marchands à Reims. Ce dernier, Nicolas Ruinart, n'a pas oublié les propos de son oncle visionnaire lorsqu'il fonde en 1729 la première maison de champagne. La production augmente progressivement : 170 bouteilles vendues en 1730, 3.000 bouteilles en 1731, 36.000 en 1761 et environ 3.300.000 aujourd'hui ! La bouteille de Gisèle est une cuvée haut de gamme « Dom Ruinart ». Créée pour les 250 ans de la maison, cette cuvée spéciale millésimée 1973 est luxueuse. Elle est mono cépage (uniquement chardonnay), d'où l'appellation « blanc de blancs » et chaque flacon est numéroté. Ainsi, cette bouteille rare, possédant son emboîtement d'origine peut être estimée **autour de 80 à 120 €**.

À ceux qui craignent de trouver

du vinaigre, sachez qu'en 2010, 168 bouteilles ont été repêchées dans les cales d'un navire gisant par 50 m au fond de la mer Baltique. Elles y dormaient depuis le règne de Louis-Philippe ! Les privilégiés ayant eu l'honneur de déguster leur précieux contenu l'ont trouvé excellent !

Alors ne craignez pas de saisir l'occasion du réveillon de la Saint-Sylvestre pour vous délecter. Que l'année 2018 vous soit belle et pétillante !

### pratique

> Vous avez un objet à proposer à notre expert : envoyez-nous ce que vous connaissez sur celui-ci, ainsi qu'une (ou plusieurs) photo en format jpeg (d'un poids compris entre 250 et 500 ko) sur la boîte mail : [tresors41@nrco.fr](mailto:tresors41@nrco.fr) (attention, trésors sans accent). Vos coordonnées sont indispensables à la prise en compte de votre demande, mais vous pouvez réclamer l'anonymat en cas de publication.



Me Philippe Rouillac, commissaire-priseur.

**Les SUPER U du Loir-et-Cher**  
et leurs équipes  
s'associent pour souhaiter de  
*Joyeuses fêtes*  
et une  
*Bonne Année*  
★ ★ ★ 2018  
à l'ensemble de leurs clients  
et les remercient de leur fidélité.

Venez fêter les rois  
avec vos magasins SUPER U

Magasins participants :  
CHISSAY-EN-TOURAIN, CONTRES, MER, MONDOUBLEAU,  
PRUNIER-SUR-CHER, SAINT-AIGNAN-SUR-CHER,  
SAINT-LAURENT-NOUAN, SALBRIS, SELLES-SUR-CHER

U traiteur  
U location  
U DRIVE