

Astuce: comment ouvrir une bouteille de mousseux

Vous avez peur des bouchons de champagne qui volent à travers la pièce? Dans ce cas, lisez les quelques conseils ci-dessous. Vous verrez qu'il n'y a besoin ni de casque ni de gants mais d'un peu de bon sens.

1. Refroidissez soigneusement le mousseux car le froid retient mieux le gaz carbonique.
2. Sortez la bouteille du réfrigérateur au dernier moment et agitez-la le moins possible. Ôtez la capsule et le plomb et ouvrez la bouteille immédiatement.
3. Pour ce faire, prenez-la dans une main, en la maintenant légèrement inclinée (45 degrés). Tenez fermement le bouchon avec l'autre main et commencez à desserrer ce dernier en tirant et en tournant légèrement, jusqu'au moment où il sort de lui-même.
4. Au moment où il s'apprête à jaillir, exercez une légère contre-pression avec le doigt, de façon à ce que le bouchon sorte en faisant un «pop» discret. Si vous respectez ces consignes, seules quelques gouttes de vin couleront le long des flancs de la bouteille, qu'il vous suffira d'éponger.
5. Servez ensuite précautionneusement vos invités, en évitant toujours de secouer la bouteille. Remplissez les verres une première fois, puis, lorsque la mousse sera redescendue, une seconde fois, de façon à ce que les verres soient remplis au tiers.

