

Les champagnes ont des idées... pétillantes

TOUJOURS À TEMPÉRATURE

L'antre de tous les ustensiles de cuisine, des objets du vin et de la table, des gadgets... c'est bien le magasin La Carpe. Mais restons côté bulles avec cette pince à champagne (19,90 €*) pour menottes pas « costaudes » qui réussiront à ôter en même temps, bouchon récalcitrant et muselet. Pour mettre votre champagne à température au plus vite, deux seaux... électriques. Le premier, de la marque Princess (H. 32 cm, diam. 18 cm, 64,90 €*) a besoin d'eau et de glaçons pour que la turbine fonctionne et accélère le temps de refroidissement : réglez sur dix minutes pour le champagne (vingt minutes pour le vin). Le second rafraîchisseur, de la marque Siméo (H. 22 cm, diam. 15 cm, 59,90 €*) est autonome et fonctionne sans glaçons : il rafraîchit champagnes (ou vins blancs) et chambre les vins rouges.

14 rue Tronchet, Paris VIII^e. Tél. : 01 47 42 73 25.



BRACELET INITIALISÉ

Pour escorter son champagne brut réserve, Pol Roger s'est adressé à Arthus Bertrand qui a imaginé un bracelet ajustable, composé d'un mince cordon bleu orné des initiales PR en métal et d'un petit bouchon. 29 €* chez les cavistes participants.

DE L'UTILE À L'AGRÉABLE

À condition d'acheter six bouteilles de sa cuvée royale brut, Joseph Perrier vous offre un coursier pour mieux les transporter. Il roule sans bruit, se plie en quatre pour un gain de place et il continuera à vous servir, lors de courses lourdes et encombrantes. 165 €* chez les cavistes.



MIROIR DE SAC

Les bijoux de Cécile & Jeanne ont séduit Nicolas Feuillatte qui s'est adressé à la créatrice Jeanne afin qu'elle lui dessine un petit miroir de voyage. En métal argenté frappé d'une fleur et du monogramme NF, il se glisse dans tous les sacs à main. Mais en attendant, il se joint à la cuvée brut blanc de blancs 1999. 30 €* à la Cave Nicolas Feuillatte, 254 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e. Tél. : 01 42 27 61 19.



UNE NOUVELLE CUVÉE EST NÉE

Il se dit que le champagne rosé plaît aux femmes... Une nouvelle cuvée vient de voir le jour : Veuve Cliquot Rosé, créée par Jacques Peters, chef de cave de la maison Veuve Cliquot. Élaboré tout d'abord pour le seul marché nippon, celui-ci happe littéralement la totalité des bouteilles disponibles ! Face à un tel succès, la maison de champagne n'a pas résisté à la tentation de dévoiler son Veuve Cliquot Rosé au reste du monde. Elle a attendu le printemps 2006 pour cela : Paris d'abord, l'international dans la foulée. Une cuvée non millésimée qui, comme le printemps, annonce l'éclosion des fleurs et parfums, les tendres moments à partager... « Un champagne pour dire je t'aime », affirme Veuve Cliquot. Un nez fin aux arômes de fraise des bois, framboise, cerise, mûre ; une bouche fraîche et fruitée ; un vin qui colle au style de la maison, à boire dès aujourd'hui, à l'apéritif ou en milieu d'après-midi. 43 €* chez les cavistes, en épicerie fines et les boutiques Aéroports de Paris.



*Prix indicatif.

BIJOU DE TÉLÉPHONE

Dans l'étui renfermant le brut grande réserve de champagne Gosset, un ravissant bijou de téléphone portable argenté, signé Arthus Bertrand. Au bout du fin cordon noir, un flacon miniature parsemé de strass Swarovski et une miniplaque gravée en forme de collerette. 39 €*. Tél. : 03 26 56 99 56.

