

# CHAMPAGNE COCKTAIL

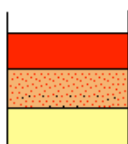
CONTENANCE	COMPOSITION			COULEUR
12 CL 	1 CL 11 CL 1 PM	1/10 9/10 1 PM	COGNAC CHAMPAGNE Zeste d'ORANGE ANGOSTURA sur ¼ de SUCRE	JAUNE AMBRE DEGRÉ ALCOOL 16,1 % TYPE BEFORE LUNCH
ÉLABORATION  <b>EN DIRECT</b>	TECHNIQUE Imbiber ¼ de morceau de sucre avec l'Angostura Bitter et le déposer dans une flûte à champagne. Verser le Cognac et compléter de Champagne. Décorer d'un zeste d'Orange.			CATÉGORIE LONG DRINK GOÛT AMER/DOUX COÛT Environ 2,50€
FLÛTE À CHAMPAGNE 	Le Champagne : Le Champagne est un vin effervescent élaboré selon la méthode Champenoise à partir de vins blancs issus de 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Il doit être produit dans les 5 sous régions situées autour de Reims et d'Épernay : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La montagne de Reims</li> <li>➤ La vallée de la Marne</li> <li>➤ La Côte des Blancs</li> <li>➤ Le Sézannais</li> <li>➤ Le Vignoble de l'Aube</li> </ul>			
<b>Le Cognac :</b> Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. Les 3 principaux cépages utilisés sont : Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar. 	<b>LA MÉTHODE CHAMPENOISE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Élaboration des vins blancs « tranquilles » selon leur cépage</li> <li>▪ Élaboration de la cuvée par assemblage des vins</li> <li>▪ Mise en bouteille avec addition de la liqueur de tirage (levures+sucre)</li> <li>▪ Mise des bouteilles sur latte en cave pour la prise de mousse</li> <li>▪ Mise sur pupitre et remuage pour concentrer le dépôt dans le goulot</li> <li>▪ Dégorgement afin d'extraire le dépôt</li> <li>▪ Addition de la liqueur d'expédition (vin+sucre)</li> <li>▪ Bouchage définitif, muselage</li> <li>▪ Vieillessement d' 1 an minimum et 3 ans pour les millésimés en cave.</li> </ul>			
	<b>Angostura Bitter :</b> Apéritif à base d'alcool de la famille des bitters concentrés originaire de l'Amérique du Sud. Il est fabriqué à Trinidad à partir de rhum, de gentiane, d'écorces d'oranges et autres substances aromatiques et épices. Au goût très amer, il a été mis au point par un médecin militaire prussien, Dr Siegert, pour soigner les soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères lors de leur séjour en climat tropical. Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit. <u>Degré alcoolique</u> : 44,7° 			
<b>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</b>				

F.T N°	CHAMPAGNE COCKTAIL	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**







1cl COGNAC  
 11cl CHAMPAGNE  
 Zeste d'ORANGE  
 ANGOSTURA sur ¼  
 de SUCRE

12cl



DIRECT



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Imbiber ¼ de sucre d'angostura better		4	Compléter au Champagne	
2	Mettre le ¼ de sucre imbibé Dans la flûte		5	<b>Exprimer</b> le jus d'un zeste d'orange  Mettre le second zeste dans le verre	
3	Ajouter un trait de Cognac.		6	<b>CHAMPAGNE COCKTAIL</b> 16,1 % <b>TYPE</b> BEFORE LUNCH <b>CATÉGORIE</b> LONG DRINK <b>GOÛT</b> AMER/DOUX <b>COÛT</b> Environ 2,50€	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.