

# Champagne : avec ou sans les bulles ?

Si le soir du réveillon on vous sert un champagne éventé, ne criez pas au scandale. Votre hôte prend peut-être simplement soin de vous. Des chercheurs anglais ont montré que les bulles du champagne nous montent à la tête...

L'expérience est simple : des volontaires ont bu du champagne, certains ont eu droit aux bulles tandis que les autres non. La semaine suivante, les rôles ont été échangés afin de ne peut faire entrer en ligne de compte les particularités de chaque organisme face à l'alcool. Les doses ont même été ajustées selon la masse corporelle des individus. Puis les scientifiques ont mesuré la concentration d'alcool dans le sang de tous les participants toutes les cinq minutes et estimé leur état d'ébriété grâce à des tests de l'attention.

Le résultat est étonnant : dans les vingt premières minutes, les buveurs de champagne avec bulles ont plus d'alcool dans les veines. De fait, les tests indiquent qu'ils sont également plus ivres. Les chercheurs n'expliquent pas ces résultats. Peut-être les bulles créent-elles une agitation dans les intestins, favorisant ainsi le passage de l'alcool dans les vaisseaux sanguins.

Pour les fêtes de fin d'année, les recommandations restent les mêmes : pour un conducteur, un verre d'alcool est toujours un verre de trop. Avec ou sans bulles, mieux vaut ne pas boire du tout.

Par Nicolas Gantier  
Source & infos complémentaires :  
Sciences & Avenir

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 24 décembre 2001**

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/911-champagne-ou-sans-les-bulles.html>