



IN VINO VERITAS

Aout/Septembre 2012

LES CREMANTS D'ALSACE ...
VOUS CONNAISSEZ ?

Vous, oui, bien sûr ... mais côté « grand public », ce n'est pas vraiment le cas. Pourtant les Crémants d'Alsace existent bel et bien et ils représentent souvent une alternative plus qu'intéressante aux bulles de la proche Champagne.

Là où le bât blesse, c'est qu'on ne peut définir une qualité « type », tant chaque bouteille des 250.000 hectolitres produits annuellement est potentiellement différente.

Cette grande variabilité trouve d'abord son origine dans le nombre important de cépages pouvant être utilisés : riesling, pinot gris, chardonnay (oui il y a du chardonnay en Alsace), auxerrois, pinot noir et pinot blanc, même si c'est ce dernier cépage qui est majoritairement utilisé et que la plupart des Crémants alsaciens sont des blanc de blancs. De la rondeur à la tension glaciale, il y en a pour tous les goûts ! Deuxièmement, l'incroyable variété des sols alsaciens influence terriblement chaque cuvée, même si les terroirs calcaires et argilo-calcaires proches de ceux de la Champagne sont préférés.

Enfin, il y a l'homme ... Si de très nombreux domaines proposent aujourd'hui du Crémant à leur tarif, tous, loin de là, ne le vinifient pas, principalement par manque de place et du fait de la sévérité de l'agrément des sites de pressurage. Ensuite, parce qu'il y a mille manières d'appréhender les sols et la cave... entre industriel, traditionnel, raisonné, bio, biodynamie, avec ou sans soufre, vous avez le choix.

Que cette nébuleuse ne vous cache tout de même pas une réalité : la qualité générale est à la hausse, principalement du fait de l'énergie d'acteurs historiques comme Dopff « Au Moulin » et Muré, qui, rejoints aujourd'hui par bon nombre de leurs collègues, placent la barre de plus en plus haut. Alors, une fois de plus, la vérité sera dans le verre, c'est tout l'intérêt de vous plonger avec assiduité dans cette dégustation que vous propose IVV

Texte de Patrick Bottcher.

DOMAINE RENE MURE

CREMANT D'ALSACE MILLESIME 2009

Le célèbre domaine de Rouffach, bien connu pour le Clos Saint Landelin, met en valeur le jus des vignes (Chardonnay, Pinot Gris et Riesling) provenant du lieu-dit avec une première fermentation en barriques de 228 litres. La prise de mousse réalisée, le vin vieillit deux ans sur lattes avant le dégorgement. La date de celui-ci se trouve indiqué sur l'étiquette ce qui n'est pas pour déplaire à l'amateur qui pourra ainsi choisir le moment idéal pour l'apprécier. La robe, au cordon éternel, trahit le passage en barrique par une

intensité solaire un peu plus marquée. Les arômes, très complexes, mélangent à la fois la fraîcheur des agrumes, la maturité des fruits jaunes et le caractère oxydatif du style de fermentation choisi. L'attaque en bouche, franche et puissante donne une grande expression d'une matière racée où l'équilibre est sans doute le maître mot. La finale, interminable, nous gratifie d'une note d'aveline fraîche. Un effervescent de haute volée qui réjouira les amateurs de bulles pour le partage de la grande gastronomie. Nombre de mets nobles se rallieront volontiers à sa bannière seigneuriale.