



ESSENTIELLE novembre 2016

AOC CREMANT D'ALSACE 40 ans de savoir-faire

A l'occasion des 40 ans de l'appellation «Crémant d'Alsace» et en collaboration avec le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace, VINO ! a invité 20 professionnels à déguster une cinquantaine de crémants alsaciens disponibles sur le marché belge. Voici notre sélection.

86 MURÉ Crémant d'Alsace Rosé

Cépage : Pinot noir

Voici un crémant qui devrait plaire à un large public. Sa robe est rose saumon, avec des reflets bruns (pelure d'oignon). Au nez, le fruit déborde du verre, avec surtout des fruits rouges (framboise et fraise). La bouche est à nouveau très fruitée, très ronde et fraîche, avec une légère amertume de citron vert en fin de bouche et de légers tannins. A découvrir (alc. 12%).

85 MURÉ Crémant d'Alsace «Cuvée Prestige»

Cépages : Pinot blanc, pinot auxerrois, pinot gris, pinot noir, riesling.

Les bulles de ce crémant sont très fines, le nez est très ouvert et très fruit, presque vineux, avec des arômes de poire, d'abricot, de fruits blancs, de pain grillé. La bouche est ample et complexe, avec du gras qui témoigne de la présence de vin de réserve et d'un élevage sur lies. L'assemblage est en réalité réalisé sur le principe de la solera : des vins des années antérieures viennent compléter le vin de l'année. Un vin gastronomique et... de prestige (alc. 12,5%).

Par Thomas Blairon