



IN VINO VERITAS - 17 novembre 2016

Le Crémant d'Alsace fête ses 40 ans

Quarante années d'effervescence, autant dans nos verres qu'à la production (qui n'a cessé d'augmenter). Une croissance d'autant plus spectaculaire que la fine bulle d'Alsace partait de rien ou presque.

MURÉ Rosé Crémant d'Alsace Domaine Muré à Rouffach

Rosé saumoné teinté d'un rien de carmin, le nez offre d'agréables notes d'abricot et de pêche de vigne. Puis viennent les fragrances d'agrumes où se reconnaissent les zestes d'orange amère et de mandarine. La bulle fine pétille délicate sur la langue et y dépose ses saveurs fruitées comme autant de petits bonbons acidulés. La longueur nous parle d'épices et d'une inattendue gelée de fraise. Issu du seul Pinot Noir pressé entier après une légère macération pour donner la couleur. Il reste 18 mois sur lattes.

MURÉ Cuvée Prestige brut Crémant d'Alsace Domaine Muré à Rouffach

Vert pâle aux nuances dorées, cette cuvée respire les notes florales de roses anciennes et de fleurs d'aubépine. Surgit aussi un rien de romarin et un trait d'absinthe qui lui donne un air de liqueur interdite. La bouche est hyper croquante, vive et dense, elle plaît dès la première gorgée. Fruits mûrs, jaunes et blancs, y évoluent sur un tapis d'épices. Poire, pomme douce, pêche abricot, se parfument de céleri et d'agrumes confits, cela laisse la finale fraîche. Ce qui donne l'envie d'en boire. Ce Crémant est issu d'un assemblage de 5 cépages : pinot blanc, pinot auxerrois, pinot gris, pinot noir et riesling qui poussent sur les coteaux situés autour de la ville de Rouffach. Vinifiés en partie en barriques, le reste en foudres de 50 hectolitres. L'élevage dure 18 mois avec des batonnages réguliers, plus encore 18 mois sur lattes pour la prise de mousse.