



CRÉMANTS DE FRANCE

UN CRÉMANT MILLÉSIMÉ EST-IL « MEILLEUR » ?

LE «TOP» DES CRÉMANTS MILLÉSIMÉS

17/20 - Crémant d'Alsace Grand Millésime Extra-Brut 2013

Les bulles fines et persistantes mettent en valeur la robe dorée. Le nez évoque le miel, la cire d'abeille, les épices, avec beaucoup de puissance mais aussi un certain raffinement. La bouche est vineuse, riche, avec un magnifique fruité confit et une bulle fondue et harmonieuse. Plus qu'un crémant, c'est tout simplement un grand vin ! Le domaine Muré, certifié bio depuis 1999, exploite vingt-cinq hectares de vignes et fait partie des «noms» d'Alsace. Ce crémant à base de chardonnay et de riesling, a été mis en bouteilles en 2014 pour effectuer sa prise de mousse, il a bénéficié d'un vieillissement sur lattes pendant trois ans.

Par Gilles Trimaille