



RVF Mai 2019

FINES BULLES D'ALSACE ET DE BOURGOGNE L'alternative au champagne ?

Les crémants alsaciens et bourguignons séduisent de plus en plus les amateurs par leur qualité et la variété de leurs expressions, le tout à prix vraiment doux. Mais que valent-ils réellement ?

Leur Grand Millésime 2013 se taille la part du lion.

En Alsace, Véronique et Thomas Muré sont aujourd'hui les gardiens du Clos St Landelin. A Rouffach, ils perpétuent l'œuvre de leur père qui a ciselé ses premières bulles en 1982. Aujourd'hui, le crémant représente le tiers des 240 000 bouteilles qui sortent chaque année de ce domaine bio depuis 1999.

Du coup, ils ont arrêté de produire leur crémant Prestige élaboré à partir d'achats de raisins non certifiés. En 2013, ils ont franchi un nouveau cap avec la biodynamie.

A l'instar du «Grand Millésime» né sur le Grand cru Vorbourg, un crémant millésimé quand l'année le mérite, les tailles sont éliminées de tous les vins de base. Le 2013 a mûri 39 mois sur lattes. Le temps est venu de le libérer.

17,5/20 MURÉ Crémant d'Alsace Grand Millésime 2013

Le nez mêle avec bonheur les arômes de musc et de vétiver. Séveux et plein, cet assemblage de chardonnay et de riesling séduit par son parfait équilibre. Une bouteille à l'intensité remarquable.

par Caroline Furstoss et Guillaume Baroin