



L'ALSACE 26 avril 2013

DEGUSTER Crémant Muré



Dans la gamme des crémants du domaine Muré à Westhalten, mon coeur balance. Le «Grand Millésime» 2009 est élaboré à partir des chardonnay et riesling du Clos St-Landelin, les plus belles parcelles du domaine. Après la vendange en 2009 et la mise en bouteille en 2010, le crémant a vieilli sur lattes pendant deux ans, ce qui lui donne une belle complexité d'arômes d'orange, de pêche et une bonne longueur en bouche. Il accompagne très bien tout un repas.

L'autre crémant Muré qui a séduit mes papilles est la cuvée «Prestige», issue d'un assemblage de pinots blancs, auxerrois, gris, noir et de riesling. Lors de l'assemblage, on ajoute au vin de l'année un vin d'assemblage des millésimes précédents gardés sur lies, ce qui donne une belle vinosité à ce crémant. La cuvée séduit avec des arôme d'abricot, de poire, de pomme verte. Un crémant parfait à l'apéritif, mais qu'on débouche aussi volontiers pour marquer une belle occasion.

René Muré et ses enfants Véronique et Thomas représentent la 11^è et 12^è génération de cette famille de viticulteurs qui a le bonheur de compter le Clos St Landelin dans son vignoble. A l'extrémité sud du grand cru Vorbourg, profitant d'un ensoleillement exceptionnel, il produit des vins intenses aux arômes de fruits très développés.

Comme la maturité sur ces terrasses est précoce, le clos St Landelin est idéal pour la production de vendanges tardives et de grains nobles. Les autres parcelles du domaine se trouvent au Zinnkoepfle, au Vorbourg et la Côte de Rouffach. Une diversité qui permet aux Muré de cultiver tous les cépages alsaciens. En mode bio de surcroît.

Ursula Laurent