



TERRE DE VINS - Novembre/décembre 2018

ALSACE, L'EMPREINTE DU TERROIR par Peggy Frey

Mosaïque de terroirs combinés à des cépages typiques, l'Alsace offre des vins que l'on identifie immédiatement. Mais le vignoble alsacien surprend aussi par sa diversité : ses blancs sont réputés et ses rouges prometteurs.

Domaine Muré - Clos Saint-Landelin

L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

Anne de Bretagne, Jeanne d'Arc, Clotilde, des dames françaises donnent leur prénom aux froudes de chez Muré. « Ma grand-mère les a baptisés ainsi après la seconde guerre mondiale pour faire un pied de nez aux Allemands. Aujourd'hui c'est la cave des Reines ! », s'amuse Thomas Muré. Avec sa soeur, Véronique, sous l'oeil expert de René, le père, la fraterie est la douzième génération de Muré à la tête de ce vignoble de 25 hectares. Joyaux de cette propriété, le Clos Saint-Landelin, cultivé en terrasses, est la possession exclusive de la famille depuis 1935. Dans ces 12 hectares, situés dans un environnement où la pluviométrie est plus faible qu'à Nice, sont produits des crus d'exception. A l'image de ce Riesling Clos Saint-Landelin 2015, un vin de garde élégant à la minéralité typique de ce terroir ensoleillé et sec.

Cette longue aventure, l'ancêtre Michel Muré ne l'imaginait sans doute pas lorsqu'il s'installa comme viticulteur à Rouffach en 1650. Depuis, ses descendants préservent ce patrimoine et cultivent leurs terroirs en prenant soin de les laisser exprimer leurs richesses dans des vins que l'on retrouve sur les tables les plus prestigieuses. Comme ce Pinot Noir Lutzeltal 2016 élevé en barriques et qui accompagne à merveille les viandes rouges et le gibier. Le potentiel des rouges intéresse d'ailleurs beaucoup Thomas. Pour prévenir le réchauffement climatique, ce viticulteur audacieux a planté une parcelle de syrah et commercialise quelques bouteilles confidentielles sous l'appellation Vin de France.

Dans les vignes, les Muré prennent soin de planter leurs pieds de sélections massales serrés, labourent peu, taillent au plus juste. En culture biologique depuis 1999 et aujourd'hui en biodynamie. Résultat : les sols argilo-calcaires restent vivants, aérés et propices à l'épanouissement de la vigne. Novateurs, les Muré le sont aussi au moment de la vinification. Dans la cave, le travail reste minimaliste et la fermentation se fait avec des levures indigènes.

« Au moment de la mise en bouteille, nous injectons de l'azote liquide pour faire sortir l'air ambiant et préserver au mieux les arômes du vin », précise Thomas. Des parfums nets, que l'on retrouve parfaitement dans un Muscat Steinstuck 2016, floral et frais, teinté d'une minéralité calcaire étonnante.