



AVEC MODÉRATION

Alsace, côté grands crus

• Si les grands crus d'Alsace sont incontestablement aussi grands que ceux de Bourgogne, ils se déclinent pour leur part sur 51 terroirs et en blanc exclusivement. •

PAR FRÉDÉRIQUE HERMINE

En manque de reconnaissance et de notoriété, ce sont pourtant de véritables pépites, de garde pour les meilleurs millésimes et beaucoup plus accessibles que leurs voisins bourguignons. Ils ont émergé dans ce vignoble du Haut-Rhin (36) et du Bas-Rhin (14), du steinklotz de Marlenheim au nord de Strasbourg jusqu'au Rangen de Thann à l'extrême sud près de Colmar. Une mosaïque de 3 à 80 ha exposée principalement sud-sud-est s'étirant entre Rhin et Vosges sur 170 km et 47 communes et qui suit la mythique et la plus ancienne route des vins de France.

Les grands crus sont traditionnellement issus d'un des quatre cépages « nobles » : riesling, muscat, gewurztraminer et pinot gris (ancien tokay d'Alsace) – le sylvaner a été récemment autorisé dans le Zotzenberg de Mittelbergheim. Un décret de 2007 autorise également les vins d'assemblage dans les grands crus Kaef-



© ZAVARDON/CIPA

ferkopf et Altenberg de Bergheim. Certaines parcelles ont pourtant une notoriété depuis des siècles mais ce n'est que l'ordonnance de 1945 qui définit une première fois l'appellation « grand cru » pour l'Alsace. Il faut néanmoins attendre 1975 pour que les grands crus soient liés non au degré d'alcool seul mais à la valorisation d'un terroir et d'une qualité, à des particularités géologiques et climatiques. Un lot de 24 lieux-dits grands crus est reconnu en 1982,

On a aimé



GRAND CRU KITTERLÉ
Gewurztraminer 2008
de Schlumberger
19 €

• Le plus grand domaine privé d'Alsace à Guebwiller compte 70 ha de grands crus, notamment le Kitterlé, « le plus masculin ». Fruité et charnu, il offre une belle concentration sur des notes d'épices (poivre, muscade, gingembre...) puis de fruits jaunes, et une grande longueur en bouche. •



GRAND CRU RANGEN
Pinot gris 2012
de Wolfberger
25,10 €

• La première coopérative d'Alsace (450 vignerons) produit une quinzaine de grands crus. Ce vin est plutôt doux sur des arômes beurrés et toastés, des notes de fruits confits, de fruits secs et de truffe, marqueur du Rangen, unique terroir à caractère volcanique et le plus méridional des crus. •



CLOS SAINT-LANDELIN
Grand cru Vorbourg
Riesling 2009 de Muré
27,80 €

• Le monopole de 15 ha a été acheté en 1935 par Alfred Muré et c'est son petit-fils René qui s'occupe du domaine en bio avec ses enfants, Véronique et Thomas. Un vin très élégant, ciselé et de belle minéralité. Une jolie acidité en bouche sur des arômes d'agrumes et une pointe d'anis. •



un deuxième de 25 en 1993. Le 51^e, le Kaefferkopf à Ammerschwihr, a été officialisé en 2007. Si les grands crus représentent les meilleurs terroirs d'Alsace, ils ne représentent pas plus de 4 % de la production alsacienne. Outre les limitations de rendement à 55 hl/ha, ils ont interdiction d'utiliser les vendanges mécaniques. L'étiquette des alsace grand cru doit comporter l'appellation, la mention du lieu-dit, du cépage et du millésime. Les mentions Vendanges tardives ou Sélection de grains nobles concernent des productions faites à maturation optimale du raisin pour les premières ou au stade de pourriture noble pour les secondes.

Avec tout sauf de la viande rouge

Les grands crus d'Alsace se servent frais mais non glacés, à une température d'environ 8°C. Ils vont avec tout sauf de la viande rouge. Une merveille d'élégance sur les poissons, coquillages et fruits de mer, avec des volailles à la crème, les currys et autres plats exotiques, les fromages... Encore faut-il savoir s'il s'agit d'un vin plutôt sec ou plutôt doux. Certains producteurs utilisent sur leur contre-étiquette une échelle de sucrosité pour aider au choix du consommateur, sinon mieux vaut se fier à un bon caviste ou aller jeter un œil sur les fiches techniques du producteur lorsqu'il est sur la toile. *

51 GRANDS CRUS

Uniquement en blanc

4 % de la production alsacienne

45 000 hl en moyenne

47 communes

800 ha

Autres vins de saison

PESSAC-LÉOGNAN

Château Pape Clément 2010 220 €

* L'un des plus anciens grands crus de bordeaux. Un assemblage de 47,5 % de cabernet sauvignon, 51 % merlot, 1,5 % petit verdot. Pas de cabernet franc et davantage de merlot sur ce millésime savoureux. Des arômes boisés toastés sur des fruits rouges et noirs bien mûrs, des tanins fins et soyeux et une finale épicée.

Se marie avec : une caille rôtie, une escalope à la bordelaise ou une poularde aux truffes (ou s'oublie quelques années à la cave).



SAUTERNES

Château Guiraud 2012 65 €

* Un premier grand cru classé 1855 et le premier millésime certifié bio du château (en pratique depuis 20 ans). Ce 65 % sémillon, 35 % sauvignon élevé en barriques n'affiche pas plus de 9 hl/ha de rendement sur ce millésime. Une petite récolte mais une grande année pour un vin d'une grande complexité et particulièrement aromatique. Un nectar éclatant sur des arômes de fruits jaunes et exotiques. *

Se marie avec : une tarte au roquefort, un canard laqué aux épices mais se boit aussi seul face à la mer ou à la montagne.



MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Balma Venitia cuvée Bois Doré 2008 18 €

* Un vin doux naturel élaboré à base de muscat blanc petits grains au pied des dentelles de Montmirail dans le Vaucluse. Le muscat est entonné dans des pièces de vin pour y vieillir un an, ce qui lui donne un boisé vanillé discret sur des arômes briochés, de zestes d'orange confits et de fruits secs. *

Se marie avec : un foie gras poêlé, une tarte tatin, une fourme d'Ambert. À boire frais.

