



## Les crémants d'Alsace ont 40 ans

Cette année, les crémants d'Alsace fêtent les 40 ans de leur AOC, devenue officielle le 24 août 1976. La même année, les crémants de Bourgogne voyaient également leur existence officialisée. Et l'année précédente, les crémants de Loire avaient ouvert la voie. À l'époque, les pouvoirs publics entendaient ainsi valoriser et mettre en lumière certaines productions qualitatives de vins pétillants. Dans la Champagne, ce fut un succès puisque, l'année passée, la production a atteint 35 millions de cols, et les volumes progressent de l'ordre de 7 % par an. La production d'effervescents en Alsace remonte à 1908 lorsque Julien Dopff, négociant à Riquewihr, a commencé à vinifier sur place des vins venus de Champagne selon la méthode champenoise. Très rapidement, d'autres vigneron ont adapté cette méthode à certains de leurs cépages : pinot blanc, riesling, pinot noir, mais aussi au chardonnay, plus universel. Le succès de ce vin pétillant est aussi dû aux exigences qualitatives du cahier des charges, notamment en matière de rendement. Il exige d'utiliser 150 kg de raisin pour produire 100 litres quand la moyenne de la méthode champenoise tourne autour de 130 kg pour le même volume liquide. Enfin, depuis 2012, les crémants d'Alsace sont immobilisés 12 mois au lieu de 9.

**Le crémant cuvée Prestige Saint Léon IX, de Wolfberger, prix d'excellence aux Vinalies nationales 2014**