



Les 40 ans du Crémant d'Alsace



C'est en 1976 qu'est né le Crémant d'Alsace : 40 années au cours desquelles les bulles alsaciennes n'ont cessé de nous régaler, de nous surprendre parfois. Rendons aujourd'hui hommage à l'un des 8 crémants de France.

La naissance du Crémant d'Alsace

L'histoire raconte que la première bouteille de "bulles" d'Alsace a vu le jour en 1900, lorsque Julien Dopff rapporta la méthode traditionnelle d'un séjour en Champagne. Mais il fallut attendre 70 années pour que la pratique se généralise. **Ce fut d'abord la maison Wolfberger qui expérimenta et créa ses propres crémants.**

En 1974, les producteurs d'effervescent alsacien se réunirent au sein du Comité du Syndicat des Producteurs de Mousseux d'Alsace et décidèrent d'adopter la méthode traditionnelle (la champenoise) comme unique méthode d'élaboration de leurs cuvées à bulles. En 1976, ils obtiennent la reconnaissance officielle, avec la création de l'appellation Crémant d'Alsace, juste un an après la naissance des appellations Crémant de Bourgogne et Crémant de Loire.

Comment fait-on le crémant d'Alsace ?

Où ? On peut produire du crémant d'Alsace partout où on peut produire du vin Alsace AOP, de Wissembourg au nord du Bas-Rhin à Thann près de Mulhouse. Il faut ajouter une dizaine de communes à cette zone, sur lesquelles on peut élaborer le vin, mais pas planter de la vigne. Mais dans les faits, quelques 10.000 hectares sont consacrés à la production de vin tranquille, et près de 3.500 hectares produisent du crémant en Alsace. Quelles couleurs ? Le crémant d'Alsace peut être blanc ou rosé, mais c'est souvent le premier qui a la préférence des producteurs.

Quels cépages ? Pour le blanc, l'auxerrois, le chardonnay, le pinot blanc, le pinot gris, le pinot noir et le riesling sont autorisés. En pratique, le chardonnay est une excellente base, et le pinot noir permet de produire des "blancs de noirs", même en Alsace. Pour les rosés, seul le pinot noir est autorisé.

Comment ? Par méthode traditionnelle uniquement, avec une 2^{de} fermentation et la prise de mousse en bouteille. Le vin doit être conservé sur lies pendant un minimum de 9 mois, et la mise en marché doit patienter 12 mois à compter de la date de tirage. Par exemple, pour la vendange 2015, les premières bouteilles ne pourront voir le jour qu'en décembre 2016. En pratique, comme en Champagne, les millésimes sont assemblés entre eux, et les vins millésimés sont plus rares que les "sans année".

Wolfberger fête les 40 ans du Crémant d'Alsace

L'histoire a montré que les efforts de Wolfberger pour élaborer des vins pétillants en Alsace n'ont pas été en vain. Afin de célébrer les 40 ans de l'appellation, la maison a créé une cuvée spéciale, la "Cuvée Célébration"

www.lafdv.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

1976", issue de vieilles vignes de riesling et de pinot blanc, millésime 2012. Une cuvée habillée d'or pour illustrer l'identité du Crémant d'Alsace, en particulier lorsqu'il se base sur les cépages rois de la région.

