

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

40 ans de Crémant d'Alsace

La semaine dernière, le Crémant d'Alsace fêtait ses 40 ans. Mettons de côté la mention en elle-même. La plupart des buveurs ont l'impression qu'on a toujours fait des bulles en Alsace. Rien n'est plus faux, comme on va le voir.

Une histoire mouvementée

L'éclosion d'une production notable d'effervescents dans la région date de l'occupation allemande, entre 1870 et 1918. Essentiellement pour des raisons de taxes: l'Alsace annexée paie alors des droits de douane pour exporter vers la France, mais n'en paie plus pour les expéditions vers l'Allemagne, qui est un des plus gros marchés du Champagne. Le Champagne, quant à lui, est taxé pour entrer en Alsace; certaines maisons champenoises décident donc de vinifier des bulles en Alsace. De quoi éveiller l'intérêt des vignerons locaux – au moins les plus curieux. D'autant que les mousseux se vendent en bouteille, et plutôt cher, alors que la quasi totalité du vin alsacien est alors vendu en vrac, et plutôt mal.

En 1900, à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris, le jeune Julien Dopff, fils de vigneron à Reichenweier (aujourd'hui Riquewihr) assiste à une démonstration pratique de méthode champenoise; passionné, il convainc son père de le laisser suivre un stage de deux ans à Epernay et d'adapter les techniques acquises en Alsace. C'est chose faite dès les années suivantes. C'est là naissance de ce qui s'appelle, faute de réglementation, le « *Champagne Dopff* » – la maison possède deux adresses, une à Reichenweier (*für Deutschland*), l'autre à Epernay (*für Ausland*) . Qu'on n'y voit pas un quelconque engagement politique: à l'époque, l'Alsace n'est plus qu'un morceau du Reich comme un autre.

Le retour à la France, et l'effondrement du marché allemand, voit le départ des maisons champenoises; fidèle à la tradition familiale, Dopff «Au Moulin» continue cependant sa production; la maison de Riquewihr sera longtemps le seul porte-drapeau de l'effervescence alsacienne.

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

La cuvée « Hommage », de Dopff au Moulin, vient d'être lancée pour les 40 ans de l'appellation.

Le renouveau se fera attendre jusqu'aux années 1970, sous l'impulsion d'une poignée de passionnés comme Dopff, mais aussi de Pierre Hussherr, alors directeur de la Cave d'Eguisheim (mieux connue aujourd'hui pour sa marque Wolfberger). Des contacts entre la coopérative alsacienne et sa consœur de Saint-Pourçain, qui, à l'époque, «champagnise» avec bonheur, aboutissent à des tests de prise de mousse de vins d'Alsace. Les essais sont plus que concluants, aussi l'idée germe de doter la région d'une véritable capacité de production d'effervescents de qualité.

Rapidement (les Alsaciens sont des gens déterminés), plusieurs caves s'équipent d'un outil adapté; des normes de production sévères sont instituées (aire délimitée, liste de cépages autorisés, limite de rendements, pressurage, refermentation en bouteille...). Mais pour bien identifier cette qualité, et différencier cette production des mousseux de cuves closes et autre pétillants, il convient d'abord de lui trouver un nom ! La mention «méthode champenoise» vient juste d'être interdite. Ce sera donc «Crémant», qualificatif ancien réservé à certaines cuvées de Champagne, justement. Un accord est trouvé avec les Champenois, et le 24 août 1976, l'A.O.C. Crémant d'Alsace est officialisée par décret.

Une pionnière

L'Alsace ouvre ainsi la voie aux autres régions d'effervescents de qualité; aujourd'hui, on compte huit AOC de Crémant en France: Crémant d'Alsace, Crémant de Loire, Crémant de Bourgogne, Crémant du Jura, Crémant de Limoux, Crémant de Die, Crémant de Bordeaux et le petit dernier, Crémant de Savoie (on y ajoutera, pour la bonne forme, le Crémant du Luxembourg et le Crémant de Wallonie). A chacun son style, sa personnalité.

Son originalité, le Crémant d'Alsace la doit d'abord à ses terroirs : des Vosges au sillon rhénan, la géologie de la région est extrêmement variée, au point qu'on parle parfois de mosaïque alsacienne. Sans oublier des conditions climatiques favorables. Les Vosges protègent le vignoble alsacien des influences océaniques, de sorte que les précipitations y sont parmi les plus faibles de France (à peine 500 mm d'eau par an, en moyenne). La région bénéficie en outre d'étés chauds, d'automne ensoleillés, qui contrastent avec des hivers plutôt rigoureux. La maturation lente et progressive des raisins qui en découle favorise l'apparition d'arômes d'une grande finesse.

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pinot Blanc et Pinot Noir: un excellent attelage

La belle palette de cépages à la disposition des élaborateurs alsaciens permet d'offrir une large gamme de produits. Ces cépages sont au nombre de 6: Pinot Blanc (le cépage le plus utilisé), Riesling, Pinot Gris, Chardonnay (autorisé en Alsace uniquement pour le Crémant), Pinot Noir et Auxerrois (qui n'est pas un pinot).

La prédominance du Pinot Blanc (avec ou sans Auxerrois) est un des éléments de différenciation du Crémant d'Alsace par rapport à ses homologues des autres régions *bullifère* s (et je ne parle pas que du *Grand Est*); il apporte souvent des notes de raisin frais – curieusement assez rares dans le vin, et encore plus dans les effervescents. Compte tenu de la récolte plus précoce des raisins destinés au Crémant, il présente généralement une acidité plus élevée que dans les cuvées de vin tranquille. On a donc affaire à des bulles équilibrées, dont l'acidité est bien balancée par la rondeur et le fruité. L'ajout de Riesling, même en quantités limitées, apporte une certaine nervosité sans oublier des notes d'agrumes. Le Pinot Noir, lui, donne plutôt une touche vineuse.

On trouve aussi sur le marché de jolis 100% chardonnays, qui misent pour la plupart sur la vivacité, ou bien sur l'élevage.

Effervescence... économique

Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Crémant d'Alsace a le vent en poupe. On compte aujourd'hui plus de 500 producteurs (tous n'assurant cependant pas eux-mêmes la prise de mousse), et cette AOC représente aujourd'hui près du tiers de la production régionale. Prochain défi: la consolidation des marques, dont la notoriété n'est pas encore au niveau des grandes maisons de Champagne, ou m ême de certains Cavas; **le secteur compte cependant aujourd'hui quelques poids lourds comme Wolfberger (son Crémant d'Alsace Pinot Gris a le mérite de l'originalité) ou Arthur Metz (les cuvées 1904 et Pinot Blanc Pinot Noir sont mes préférées),** sans oublier quelques marques « pointues », dont les belles cuvées ont de quoi faire rêver l'amateur (Dopff Au Moulin, bien sûr, mais aussi Muré ou Zusslin)...

40 ans après, le choix n'a jamais été aussi vaste, alors, *hopla geiss* , à vous de fouiner!



Les 5 du Vin

les5duvin.wordpress.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Hervé Lalau