



Le vignoble alsacien en pleine effervescence

Carnet de vin. Le crémant d'alsace fête ses 40 ans, l'occasion unique pour les viticulteurs de la région de faire découvrir ce vin encore méconnu.



Village de Beblenheim. Tourisme. Vignes, viticulture, agriculture © Frederic MAIGROT/REA

Profitant d'une demande internationale croissante, les bulles alsaciennes ont le vent en poupe, et même le vent du large, et sont demandées « en Europe et dans le monde entier », comme le constate Frédéric Bach, directeur de l'association des viticulteurs de la région. Plus de 20 % des 35 millions de bouteilles produites par an sont exportés. Seul problème : le manque de notoriété. Le crémant est pris en étau entre le champagne à l'image haut de gamme et les mousseux bon marché. « Il faut expliquer qu'il s'agit d'un vin à part entière, parler des cépages, du terroir, de l'élaboration, et des élevages parfois très longs sur les grandes cuvées », s'enthousiasme Jérôme Keller, directeur technique de la maison Wolfberger à Eguisheim, qui fête aussi ses 40 ans cette année.

Pour l'occasion, « #W40 » vient compléter la gamme des crémants de la marque. Le nom ? Un code secret utilisé pour désigner le vin destiné à l'élaboration de cette cuvée anniversaire. Le goût ? Un crémant issu de chardonnay, au nez délicat, élégant et minéral, élevé plus de 60 mois et revendiquant zéro dosage, soit aucun apport de « liqueur » destinée à donner à un vin effervescent son style définitif, par exemple brut ou demi-sec. À peine 4 200 bouteilles ont été produites. « Le but n'est pas d'inonder le marché, sourit Jérôme Keller, juste prouver que l'on peut se situer au niveau des grands effervescents de dégustation. »