



Nos quatre crémants d'Alsace préférés photographiés dans les rues de Colmar.

Le crémant d'Alsace

Sacrement bon



RIQUEWIHR (68) Belle alternative au champagne, le crémant d'Alsace offre aujourd'hui une palette de saveurs qui plaît à des amateurs toujours plus nombreux. Que ça pétille!

Par Patrick Revet

“**A**ttention les yeux! » Pop! Le bouchon de champagne vient d'être expulsé du goulot que le démonstrateur a placé tête en bas. D'un geste prompt, il redresse la bouteille après que les levures en ont été expulsées sous l'effet du gaz de fermentation. Une liqueur composée de sucre et de ferments de levure est alors introduite dans le flacon. De nouveau rempli, il peut être fermé avec bouchon, plaque et muselet. Le champagne sera prêt à être dégusté après quelques jours de repos...

Julien le pionnier

C'est à cette démonstration d'expulsion des levures, de « dégorgement », que Julien Dopff assiste lors de l'Exposition universelle de

Paris, en 1900. Notre viticulteur est venu spécialement de Riquewihr pour découvrir cette méthode de vinification dite « champenoise », inventée par Dom Pérignon à la fin du XVII^e siècle selon la légende, qui permet l'élaboration de pétillants. Julien et ses ancêtres sont maîtres tonneliers et négociants depuis 1574 mais leur expérience se limite aux vins tranquilles, sans bulles.

Julien, de retour de la capitale, entreprend en pionnier d'appliquer la méthode champenoise sur une partie de sa production viticole, à Riquewihr. Situé en territoire allemand depuis 1870, ce dernier porte alors le nom de Reichenweier. Il faudra attendre la Libération, en 1944, pour que les crémants d'Alsace redeviennent pour la seconde

fois français! « On n'en connaît pas la saveur puisque les soldats allemands en fuite les ont emmenés avec eux » se désole Étienne-Arnaud Dopff, l'actuel président de la cave ancestrale et petit-fils de Julien.

Le marché de ce crémant se développe dans les années 1970 et les producteurs de champagnes, inquiets de ce succès, font interdire aux Alsaciens la mention « méthode champenoise » sur leurs bouteilles, alors remplacée par celle de « méthode traditionnelle ». Qu'importe! Les bouteilles alsaciennes ont les bulles en poupe et obtiennent leur appellation d'origine contrôlée en 1976. Une première AOC en France pour ce type de vin, label ensuite décerné aux crémants de Bourgogne, Loire, Savoie, Bordeaux, etc.



À gauche, Étienne-Arnaud Dopff testant un crémant. Ci-contre, l'œnologue Jérôme Keller, de Wolfberger. Ci-dessous, à gauche, Jacques Cattin avec le chef Jean-Christophe Perrin, de "l'Altévic", à Hattstatt. À droite, Nicolas Haeffelen, œnologue au Domaine viticole de Colmar.



Mais l'Alsace a ses spécificités de cépages, de terroirs et son savoir-faire, aussi bien du côté viticulteurs qu'œnologues. « Après la vendange, obligatoirement manuelle, les raisins sont acheminés dans des contenants de moins de 100 kg ou pas plus hauts que 45 cm afin d'éviter leur tassement », détaille Jérôme Keller, œnologue et directeur technique chez Wolfberger. « Plus on en prend soin, plus ils garderont leur pruine, ce duvet enveloppant chaque grain, dont les propriétés rendront la bulle plus fine. »

Arrivés à la cave, les raisins sont pressés par grappes entières. « Un premier jus d'égouttage, un peu aromatique, un second, le plus précieux, et un dernier, qui part en distillerie »,

détaille Nicolas Haefflin, œnologue au Domaine viticole de Colmar.

De la combinaison des deux premiers jus dépend la qualité du futur crémant mais les plus fins ne sont faits que du second. Pendant douze à trente-six heures, ces jus décantent. Débarrassés de leurs poussières, boues et autre acide tartrique, ils commencent leur fermentation, sont filtrés et mis en bouteilles avec ferment de levures et sucre. Ils y resteront douze mois minimum, la durée imposée par l'AOC. Une fois ce laps de temps écoulé vient le moment du dégorgement, effectué désormais mécaniquement.

Le crémant, en Alsace, a beaucoup évolué ces dernières années. D'une production de moins d'un million de

bouteilles en 1979, l'appellation est passée à 35 millions en 2015. Se sont développés des pétillants de terroir, d'exception, faits à partir de raisins de vieilles vignes. Les temps de vieillissement en bouteilles s'allongent. Le mariage habile de cépages permet aussi d'élaborer des vins aux saveurs plus subtiles. « Par exemple, l'association du cépage pinot blanc, fruité pomme-poire, avec le chardonnay, plus minéral et plus rond, assure une vraie complexité en bouche », évoque Jacques Cattin, responsable du domaine du même nom.

Le crémant d'Alsace, aujourd'hui, offre à ses yeux une « super-alternative au champagne ». Et à des prix souvent bien moindres. Sans comparer les deux types de pétillants, rappelons qu'un bon crémant vaut mieux qu'un petit champagne. On le dit souvent mais à déguster ces crémants sur des poissons, viandes blanches ou fromages de chèvre, on mesure les progrès accomplis par le pétillant alsacien. Sur place, à l'apéritif, il remplace souvent le muscat! C'est dire... ■

NOS COUPS DE CŒUR

☛ Dopff-Moulin, Cuvée Julien, 9,50 €. Hostellerie "Au Moulin" 3, rue du G^{ral}-de-Gaulle 68340 Riquewihr ☎ 03.89.86.05.52. Internet : www.boutiquedopff.fr

☛ Wolfberger, cuvée Génération, 6 €, 6, Grand'Rue 68420 Eguisheim ☎ 03.89.22.20.20. Internet : www.wolfberger.com.

☛ Joseph Cattin, cuvée Émotion, 14 €; 19, rue Roger-Frémeaux 68420 Vœgtlinshoffen ☎ 03.89.49.30.21.

☛ Domaine viticole de Colmar, cuvée 1895; 14,90 €, 2, rue du Stauffen 68000 Colmar ☎ 03.89.79.11.87. Internet : domaineviticolecolmar.com

PHOTOS: T. LACOUR



Après dégustation de 70 crémants à l'aveugle, "Le Chasseur Français" en a retenu 12 soumis à l'appréciation d'un jury composé de (de g. à d.): Florent Martin, Patrick Revet, Thierry Lacour, Amandine Poinot, Jacques Boudin et Alain Gianotti. Ces sommeliers de renom et nos deux journalistes ont porté leur dévolu sur les quatre bouteilles que nous vous présentons.