



Foire aux vins d'Alsace de Colmar

La fête bat son plein au cœur de l'été alsacien

La foire aux vins d'Alsace a ouvert ses portes hier jeudi à Colmar, pour une 70^e édition qui s'annonce mémorable. Dégustations, animations, spectacles, le programme de ces onze jours de fête est plus alléchant que jamais. Et sur le parc agricole, les exposants ont rivalisé d'imagination pour marquer cet anniversaire d'une pierre blanche.



 Dossier

70^e Foire aux Vins de Colmar

Wolfberger

Acteur incontournable de la foire aux vins

Exposant traditionnel de la foire aux vins d'Alsace de Colmar, Wolfberger accueille son fidèle public et ses clients sur son stand situé dans le hall 3. Cette année, l'entreprise mettra en avant son crémant Ice Rosé, dernier né de sa gamme crémant.

La présence de Wolfberger est une évidence tant la coopérative est un acteur incontournable du vignoble alsacien. Depuis 2013, elle a modifié son organisation en recevant ses visiteurs sur un seul stand au lieu de deux auparavant, au cœur du hall 3. Un stand lumineux, spacieux et central qui permet d'accueillir un grand nombre de visiteurs dans les meilleures conditions. « Une équipe d'une trentaine de personnes va assurer le bon fonctionnement du stand. Il y aura une dizaine de salariés de l'entreprise, mais également des saisonniers avec un noyau de fidèles qui reviennent tous les ans. Ils proposeront les produits que nous aurons sélectionnés auparavant. Entre 15 et 20 références allant des cépages traditionnels à des gammes plus spécifiques, sans oublier les crémants. Nous allons également proposer des cocktails préparés sur place et des nouveautés », explique Véronique Renck,

chargée de communication chez Wolfberger.

Des nouveautés rafraîchissantes

Les nouveautés, c'est là marque de fabrique de Wolfberger et la foire aux vins est l'occasion d'en profiter. En 2014, il y a eu le « Black Papillon », un vin d'assemblage, de gastronomie, à l'approche décomplexée. Un vin sec, frais et fruité avec une belle longueur en bouche qui accompagne un repas de l'apéritif au dessert. C'est aujourd'hui un succès commercial : Wolfberger en vend 20 000 à 25 000 cots par an ! En 2015, année du 40^e anniversaire de la marque, la coopérative a lancé le crémant d'Alsace « Ice Papillon ». Issu d'un assemblage d'auxerrois pour ses notes de fruits blancs, de riesling pour le côté citronné et de pinot gris pour ses saveurs d'orange et de miel, ce vin se sert très frais. Pour un service parfait, l'étiquette est dotée d'un indicateur (une encre

thermique) qui permet d'identifier la température idéale de consommation. Une fois la bouteille au réfrigérateur, les bois du cerf changent de couleur et deviennent bleus : la bouteille a atteint la température idéale et peut être servie avec des glaçons. En 2017, le crémant « Ice Papillon Rosé » vient agrandir la gamme. Comme son grand frère, ce crémant rosé se déguste très frais, de préférence sur glaçons dans un verre piscine : il est l'apéritif rafraîchissant idéal pour cet été. « Nous profitons de la foire aux vins pour le faire découvrir au public. Cela nous permet d'avoir immédiatement les premiers retours. La foire est l'occasion pour Wolfberger de lancer de tels produits et d'être dans cette ambiance positive », ajoute Véronique Renck.

Eaux-de-vie, liqueurs, spiritueux

Wolfberger profite également de la foire aux vins pour mettre en



La foire aux vins est l'occasion pour Wolfberger de présenter ses nouveautés en vins, crémants, eaux-de-vie, liqueurs et spiritueux. © Jean-Michel Hell

valeur ses eaux-de-vie, ses liqueurs et ses spiritueux. À l'image de sa « Fleur de bière », née d'une bière de garde maltée, distillée en alambic de cuivre, une exclusivité Wolfberger et une marque déposée. Elle s'exprime à la dégustation par des senteurs de fleurs de houblon, par la fraîcheur de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Elle se déguste glacée pour retrouver

l'exaltation de ses caractères originels, mais aussi en cocktails, sur les glaces et sorbets. « Ces produits répondent aux nouveaux codes actuels de consommation », conclut Véronique Renck. Rappelons enfin que Wolfberger est également partenaire depuis quelques années du cabaret colmarien et est présent sur le stand de la feuille de vigne dans un esprit évidemment coopératif.

Jean-Michel Hell