



#Alsace

Wolfberger, quelle histoire !

L'histoire a commencé en 1902, aux portes de Colmar, alors que l'Alsace est allemande, lorsque la cave coopérative d'Eguisheim acquiert 60 foudres en chêne de Hongrie d'une capacité de 5 000 hl (ce qui est considérable à l'époque). Pour célébrer **120 ans** de belles cuvées, la coopérative présente deux millésimes de deux appellations phares de la maison, baptisées « Épopée 1902 ». Le crémant d'Alsace embouteillé en jéroboam (3 litres, 89 €) est une sélection élevée pendant 42 mois sur lies, assemblage de chardonnay (67 %) et pinot blanc (33 %) du millésime 2017. Le vin tranquille est un grand cru de pinot gris, le Rangen de Thann (49 €), que le millésime 2019 a permis de vinifier selon un profil moins doux qu'à l'habitude, en demi-sec (8,5 g/l). Il provient d'un terroir exceptionnel qui fut abandonné pendant plus d'un siècle en raison de sa forte pente et remis en culture dans les années 1980.

I. B.

