VIN·S

LA PASSION DES TERROIRS

N°02 septembre 2019

ENQUÊTE
coup de chaud sur les vignobles

Ces degrés qui déséquilibrent les vins

DÉGUSTATION 210 vins sélectionnés

Tendance
Crémants :
Osez la différence...

Talents
Dom Pérignon
Terroir Moselle
Suze-la-Rousse,
Vins des terrils...

LA BALADE DES TERROIRS
ALSACE
LORRAINE
CHAMPAGNE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
MÂCONNAIS
COTEAUX DU LYONNAIS
JURA–BUGEY
PAYS DE SAVOIE
VALLÉE DU RHÔNE

Pratique
Choisir une cave à vin,
carafer un vin...

HORS-SÉRIE

DNA DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE
L'ALSACE

L 14469 - 74 H - F: 8.50 € - RD

« Nous voulons imprimer une identité commune entre les huit régions dépositaires de l'AOC [...] et aller vers des cuvées haut de gamme. »

Olivier Sohler

© DR

Crémants osez la différence

« Osez la différence », c'est le slogan de la nouvelle campagne de la fédération nationale des huit régions productrices de crémants. Objectif : proposer une alternative qualitative au champagne tout en défendant leurs cahiers des charges, comme récemment face à l'intrusion d'une IGP sur le marché des bulles.

TEXTE **SYLVIE BODIN**

« Oser la différence », c'est autant vis-à-vis du champagne et des mousseux que des crémants entre eux. À chacun sa typicité. La Bourgogne mise essentiellement sur le chardonnay et le pinot noir, auxquels le Jura rajoute le trousseau et le poulsard. En Savoie, 60 % des assemblages sont autochtones, tels jacquère et altesse. Quant à l'Alsace qui réserve son pinot noir pour le crémant rosé, elle propose d'harmonieux assemblages de pinot blanc, riesling, pinot gris, chardonnay ou auxerrois.

Certaines maisons proposent jusqu'à douze références de crémant. C'est le cas d'Etienne-Arnaud Dopff, à Riquewihr, dont l'arrière-grand-père Julien a importé la « méthode champenoise » en Alsace, et le grand-père, Pierre, bataillé avec une poignée de confrères pour obtenir l'AOC en 1976.

Poids lourd français du segment, l'Alsace produit 35 millions de cols par an – 20 millions en Bourgogne ou 2,5 millions dans le Jura – et ce sont ses bulles qui tirent vers le haut le marché viticole alsacien. Quelque 530 élaborateurs et 3 500 producteurs de raisins y travaillent. Le crémant, qui représente 27 % des AOC commercialisées en Alsace, exporte 20 % de sa production vers le Benelux et ses consommateurs avertis, l'Allemagne portée sur les mousseux d'entrée de gamme et les États-Unis, leader mondial en consommation de vins effervescents. Elle vise aussi les pays du Nord où elle s'est fait connaître en sponsorisant le championnat du monde des rallyes.

« Nous voulons imprimer une identité commune entre les huit régions dépositaires de l'AOC, en travaillant sur l'image du crémant et aller vers des cuvées haut de gamme, avec une charte plus contraignante », explique l'Alsacien Olivier Sohler, directeur de la fédération

© LUCIE MAHE / STUDIO L PHOTO

4 DES 8 AOC EN BOURGOGNE ET RHÔNE-ALPES

On n'offre pas un crémant : on le partage. Élaboré selon la même technique que le champagne, ce vin mousseux affiche des prix très doux, généralement moins de 10€. Vendange manuelle, raisin entier au pressoir, seconde fermentation en bouteille, l'art de l'effervescence a ses exigences. Seuls les cépages, le climat, le terroir et surtout l'effet marque (utilisée par les grandes enseignes champenoises) font la différence. De quoi y perdre son palais. Quatre des huit AOC de l'Hexagone se trouvent dans les régions Rhône-Alpes et Bourgogne. Ces crémants ont de solides atouts pour faire mentir le cliché qui les assimilent à des petits vins, peu chers.

nationale des producteurs et élaborateurs de crémant. La Bourgogne, avec « Éminent » et «Grand Éminent », ainsi que l'Alsace, avec « Émotion », ont ouvert la voie. Côté alsacien, l'élevage a été porté de 9 à 24 mois et les assemblages priorisés : 75 % minimum de pinot noir, ou de pinot blanc, ou de chardonnay ; les autres cépages étant limités à 25 %, seuls ou en assemblage. La bouteille « Émotion » est aussi affinée, désormais plus proche de l'élégante flûte des vins tranquilles.

Les regards des producteurs français se tournent cependant vers ces pays qui tentent de les concurrencer sur le marché mondial. Telle la Russie. « L'annexion de la Crimée lui offre de nouvelles opportunités au sud », note Olivier Sohler. Par contre, si le proseco italien, base de cocktails appréciés des jeunes, leur a donné des sueurs froides, « cet effet de mode aurait atteint son maximum ». Du coup, offensive des crémants Ice, demi-secs avec un dosage en sucrosité de 32 à 50 g, qui s'emparent de ce marché tourné vers les jeunes et les… séniors.

Mais c'est la bataille remportée par la fédération contre les l'IGP, apparues « discrètement » en 2011 au gré du texte communautaire régissant le crémant, qui fait jubiler Olivier Sohler : « Car le loup était dans la bergerie… »

© GWENAEL QUENTIN / CONSEIL VINS ALSACE

© MARC ROLLMANN / DNA

Au printemps, le conseil d'État a invalidé 31 des 36 cahiers des charges parus au Journal officiel. L'AOC Pays d'Oc a ainsi été retoquée trois fois. La fédération s'adresse ensuite au juge des référés. Coup de maître : la production et la publicité doivent cesser et les lots disponibles être retirés. « Une première nationale qui fera jurisprudence ! » Certaines régions, telle la Provence, ont, elles, renoncé à se lancer dans le crémant du fait des cahiers des charges – vendanges manuelles, élevage de plusieurs mois sur lattes, etc.

L'avenir est donc au beau fixe pour les crémants français. « En avril 2018, lors de notre assemblée générale, nous avions exprimé notre rêve d'atteindre une production de 110 millions de cols produits toutes régions confondues d'ici cinq ans », confie Olivier Sohler. « Or l'objectif a été atteint dès septembre ! »

Un pari gagnant sur la qualité. Car bien moins chers que le champagne – 10 euros en moyenne ! –, certains crémants sont « bluffants » : lors du premier concours des effervescents du monde, le sommelier du Ritz avait jugé – à l'aveugle – le crémant « Grand Prestige » de la maison Bestheim (Bennwihr) meilleur qu'un… Dom Pérignon dix fois plus cher.

LA CRÈME SANS PRESSION

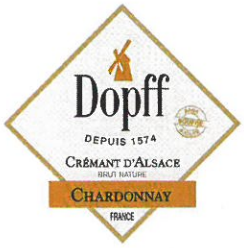
Le terme de crémant – étymologiquement « crème » – désignait à l'époque un champagne à moindre pression (moins de 4 bars), mais à bulles plus soyeuses. Les Champenois ont cédé cette dénomination en échange d'un usage exclusif de leur part du terme « méthode champenoise ». L'appellation a été accordée par décret aux régions de la Loire et de la Bourgogne en 1975, puis à l'Alsace en 1976 avant qu'elles ne créent la fédération nationale des producteurs et déposent le terme « crémant » au niveau d'un texte européen en 1989. Des pionnières rejointes par Bordeaux et Limoux (1990), Die (1993), le Jura (1995) puis la Savoie (2015). Les règles : une deuxième fermentation en bouteille après une fermentation en cuve, neuf mois d'élevage sur lattes, puis séparation des lies par dégorgement.

© LUCIE MAHE / STUDIO L PHOTO

Dégustation

Une sélection non exhaustive parmi blanc, rosé, bio, brut, blanc de blancs, blanc de noirs et cuvée spéciale.

TEXTE **OLIVIER MÉTRAL** ET **ANTONIO MAFRA**



CRÉMANT D'ALSACE CHARDONNAY SANS SOUFRE AJOUTÉ 2015

DOPFF AU MOULIN

Riquewihr (Haut-Rhin)

Pionnier du crémant, le domaine Dopff au Moulin dispose d'une expérience inégalable en Alsace. Parmi la multitude de références, on s'attardera sur le 100 % chardonnay Brut Nature. Un effervescent au relief étonnant sous ses arômes de fruits jaunes.

14,95 €.

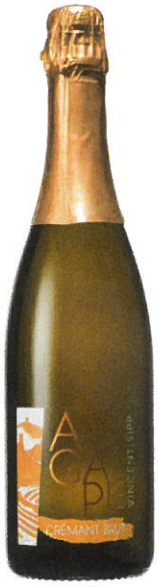
AGAPÉ CRÉMANT BRUT

DOMAINE DE L'AGAPÉ

Riquewihr (Haut-Rhin)

Auparavant estampillé « Emotion » avant même l'introduction de la marque collective, un effervescent tout en élégance, composé de chardonnay (40 %), pinot noir (40 %) et pinot blanc (20 %). Un grand vin qui étonne par son onctuosité et sa bouche crémeuse.

11,80 €.



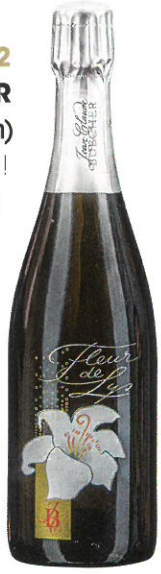
FLEUR DE LYS 2012

DOMAINE JEAN-CLAUDE BUECHER

Wettolsheim (Haut-Rhin)

Quelle rondeur ! Quelle harmonie ! Quel peps ! Bâti sur une des parcelles les plus calcaires du Grand Cru Pfersigberg, un crémant 100 % pinot blanc de très haute volée, qui a bénéficié d'un élevage de 62 mois sur lattes. Une véritable rareté.

19 €.



CRÉMANT D'ALSACE MILLÉSIMÉ 2008

DOMAINE BOHN

Reichsfeld (Bas-Rhin)

Sur les hauteurs de Reichsfeld, Arthur et Bernard Bohn laissent patiemment mûrir leur crémant en cave. Composé à part égale de chardonnay et de pinot noir, un vin de gastronomie d'une ampleur exceptionnelle, aux bulles minuscules. Sur un poisson en sauce.

15,60 €.

BLANC DE NOIRS BRUT 2016

DOMAINE HERING

Barr (Bas-Rhin)

Le pinot noir dont il est issu confère à ce crémant brut haut de gamme un côté vineux assez remarquable sous sa teinte subtilement saumonée et ses élégantes notes de fruits rouges. À déboucher pour une belle et grande occasion !

13,20 €.