

L'ALSACE

BUE ET APPROUVÉE



Au pays du riesling et du gewurztraminer

En savoir plus sur le riesling ou le “gewurz” ?
La région ne manque pas de bonnes
adresses pour tout comprendre des
richesses et des nuances des vins locaux.

Texte **Pierrick Jégu**

C’était en 1953 : l’œnotourisme n’était pas encore à la mode, mais l’Alsace inaugurait déjà sa fameuse Route des vins. Quelques millésimes plus tard, la région se montre toujours formidablement accueillante pour les amateurs, grâce notamment à de nombreuses propriétés qui ouvrent largement leurs portes pour les recevoir. Une simple



VUANO - Conseil Vins Alsace

dégustation dans un domaine est déjà une éducation au vignoble local. Mais il est aussi possible d'approfondir la question et de pousser l'exploration un peu plus loin. Classiques ou plus singulières, voilà quelques pistes pour comprendre les vins d'Alsace, appréhender le caractère de ses cépages et la subtilité de ses terroirs.

Les cépages révélés à la Cave de Ribeauvillé

On peut, pour commencer, retourner sur les bancs de l'école : rendez-vous à l'École des Vins Arthur Metz, à Marlenheim, qui propose tout au long de l'année des formations thématiques, dont une consacrée aux cépages et grands crus d'Alsace. Vous êtes moins scolaire ? Alors direction la Confrérie Saint-Étienne, plus au sud, à Kientzheim. Dans les nobles murs de son château, la Confrérie, riche d'une oenothèque célèbre, programme aussi des ateliers : "Le riesling dans tous ses états" ou "Les grands terroirs à l'épreuve du temps".

**De pittoresques
maisons de
vigneron font
le charme de
Niedermorschwihr,
un village à ne pas
manquer sur la
Route des vins.**

PRATIQUE

CIVA – CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE :
une foule d'infos sur les vins d'Alsace.

Tél. : 03 89 20 16 20. www.vinsalsace.com

TOURISME ALSACE : site officiel du tourisme en Alsace.
www.tourisme-alsace.com

VIGNERONS INDÉPENDANTS D'ALSACE :
sur ce site très riche en informations, on peut consulter le guide œnotouristique *Rencontrez, découvrez, appréciez les vignerons indépendants d'Alsace*, qui recense et détaille les propositions d'accueil de très nombreux domaines.
www.alsace-du-vin.com

Les cépages riesling, gewurztraminer, pinot gris ou sylvaner peuvent aussi livrer leurs secrets lors d'une dégustation commentée à la Cave de Ribeauvillé, l'une des coopératives locales les plus intéressantes : dans son très contemporain caveau de dégustation, la maison aligne en effet quelque 70 références, que l'amateur pourra découvrir après une visite guidée de la cave et du petit musée du vin. Autre coopérative, Wolfberger présente aussi une activité œnotouristique assez riche, comportant de nombreuses animations comme une visite de ses caves historiques, à Dambach-la-Ville et Eguisheim, suivie d'une dégustation "Prestige".

Embarquez pour la Republic of Wineland

Et les domaines ? Certains d'entre eux, particulièrement accueillants, feront davantage que déboucher quelques bouteilles pour recevoir chaleureusement les amateurs de passage. Ainsi à Orschwihr, l'excellent (et biodynamique) domaine Zusslin met cette année en place une série de dégustations thématiques, prolongées par une exploration du terroir, des vignes et d'une biodiversité exceptionnelle. À Wintzenheim, au domaine Josmeyer, on peut aussi vous embarquer pour un tour d'une dizaine de minutes dans la cave : de curieux dessins y ornent les foudres. Enfin, à Ergersheim, au nord du vignoble alsacien, Philippe Brand, vigneron bio du domaine Brand & Fils, anime plusieurs formules œnotouristiques : initiation à la dégustation, balade dans le vignoble, découverte des vendanges ou encore soirées dégustation avec repas à thème.

Et si vous souhaitez découvrir le vignoble avec une approche totalement décalée et originale, vous pouvez aussi prendre votre passeport pour la Republic of Wineland, sorte d'univers parallèle animé par Franck Mairine. Au programme ? "Le Vin du crime", dégustation théâtralisée au gré d'un scénario improbable, "Open Barr", une échappée belle dans le vignoble de Barr ou encore "Enologic Park", jeu de piste œnologique au cœur des vignes.

LES VINS D'ALSACE

Blanc à près de 90 %, le vignoble alsacien, grâce à la multiplicité de ses terroirs, ses nombreux cépages et ses vins, secs et liquoreux, avec ou sans bulles, est riche d'une réjouissante diversité : voici quelques clés et de nombreuses adresses pour mieux comprendre les spécificités de ses nectars.

LES APPELLATIONS

Alsace Grand cru

Distingués pour le potentiel supérieur de leur terroir, 51 lieux-dits bénéficient de cette prestigieuse AOC. Définis par des règles de production très exigeantes, les vins, qui ne représentent que 4 % de la production totale du vignoble, sont issus d'un seul cépage : riesling, muscat, pinot gris ou gewurztraminer. Seuls les grands crus Altenberg de Bergheim et Kaefferkopf admettent les assemblages. Le cépage sylvaner, banni ailleurs, est autorisé sur le terroir de Zotzenberg.

Crémant d'Alsace

Ces vins effervescents, nées de la méthode dite "traditionnelle" comme en Champagne, constituent un quart de la production des vins d'Alsace (245 118 hectolitres en 2015). Blancs pour la plupart, les crémants peuvent aussi être rosés lorsqu'ils sont réalisés à partir de pinot noir. Cette AOC est en constante progression

Alsace

Le gros de la troupe des vins d'Alsace. Cette AOC représente 70 % de la production locale, dont 90 % de vins blancs. Elle peut être suivie, ou pas, du nom du cépage utilisé et, depuis 2011, d'une dénomination communale ou d'un nom de lieu-dit.

LES MENTIONS

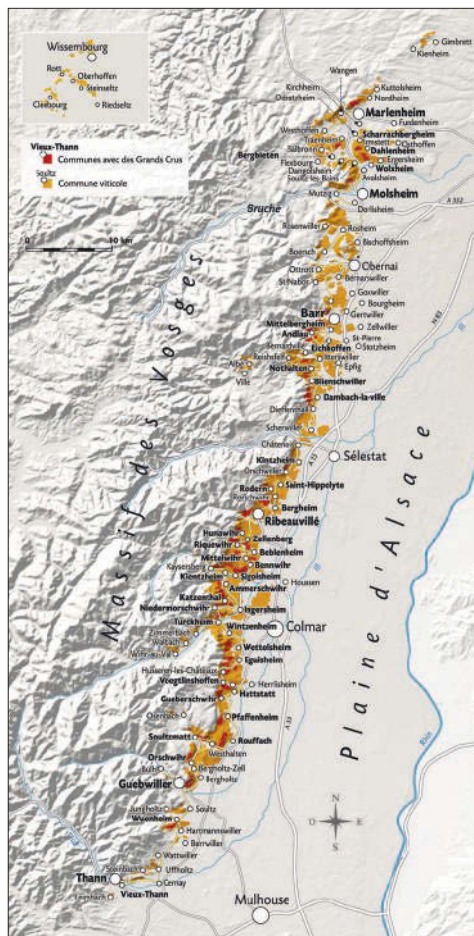
Elles existent depuis 1984 et peuvent compléter, sur les étiquettes, les AOC Alsace ou Alsace Grand cru.

Vendanges tardives (VT)

Élaborés à partir de raisins vendangés en surmaturité et parfois atteints par la fameuse pourriture noble, les vins, issus de gewurztraminer, riesling, muscat ou pinot gris, conservent plus ou moins de sucres résiduels en bouteilles. Les VT possèdent un potentiel de garde très important.

Sélection de grains nobles (SGN)

Les raisins (issus des mêmes cépages que les VT) profitent obligatoirement de la pourriture noble. Très riches en sucre, ils donnent des vins réputés parmi les plus grands liquoreux du monde (et non chaptalisés !), dotés d'une immense aptitude au vieillissement.



LES CÉPAGES

Riesling

Voilà le cépage roi d'Alsace. Réputé pour donner des vins tendus et élégants, à l'expression aromatique fine et complexe (des notes fruitées, florales, épicées, minérales), le riesling est un formidable marqueur de terroirs. En sec, en moelleux comme en liquoreux, il est capable de tenir une (très) longue garde.

Gewurztraminer

Sûrement le cépage le plus extraverti de la région. Les "gewurz" sont portés par une puissance, une exubérance et une intensité aromatique rares, cette dernière évoquant les fruits exotiques, les fleurs, les épices ou les agrumes. Cette richesse nécessite fraîcheur et équilibre pour s'exprimer avec noblesse.

Pinot blanc

Ce cépage est à l'origine de vins faciles, tendres et bons compagnons. Souvent, il est associé à de l'auxerrois, dont les jus sont un peu plus riches. Mais les étiquettes indiquent "pinot blanc" ou "pinot", sans renseigner sur l'assemblage éventuel.

Pinot gris

À son propos, on parle d'arômes fumés et de fruits secs, d'abricot, de miel ou de pain d'épices. Généreux et ample, mais tenu par une certaine fraîcheur, le pinot gris peut faire merveille vinifié en sec, mais trouve sûrement sa majesté en VT ou SGN.

Sylvaner

Pas le plus aimé des cépages alsaciens. Pourtant, à condition d'être respecté à la vigne et de ne pas souffrir de rendements trop élevés, le sylvaner signe des vins de plaisir frais, tendus, francs et délicats.

Muscat

Très minoritaire (2,3 % de la surface du vignoble), il ne faut pas pour autant le négliger. En sec, il est croquant, charmant et subtil. En VT ou SGN, le muscat peut trouver une dimension extraordinaire et singulière.

Auxerrois

Il est souvent assemblé avec le pinot blanc, mais demeure alors invisible sur l'étiquette. Vinifié seul, l'auxerrois engendre des vins d'une agréable rondeur.

Klevener de Heiligenstein

Une curiosité présente sur 0,3 % du vignoble. Également appelé savagnin rose, il marie la rondeur et une palette aromatique relativement discrète mais complexe.

Pinot noir

Cherchez l'intrus ! Voici le seul cépage noir de la région, destiné à des rosés légers, et à des rouges positionnés sur le fruité immédiat, ou posés sur une structure fine mais plus présente et ambitieuse.

CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Perdez l'habitude de servir les blancs trop froids, surtout les vins d'Alsace : ces derniers sont riches d'un nuancier aromatique qu'une température de service trop froide risquerait bien de faire taire !

LES ÉCOLES DE DÉGUSTATION

À l'École des vins Arthur Metz

Elle propose formations, initiations à la dégustation et dégustations thématiques. 45 € la séance de 2 h 30.

► 102, rue du Général-de-Gaulle, 67250 Marlenheim. Tél. : 03 88 59 90 60.
www.alecoledesvins.fr



La Confrérie Saint-Étienne d'Alsace : la vie de château

Dans son château, la confrérie organise régulièrement des ateliers comme "Initiez-vous aux vins d'Alsace" ou "Les grands terroirs à l'épreuve du temps". 35 à 70 € la séance.

► Château de la Confrérie, 1, Grand Rue, 68240 Kientzheim. Tél. : 03 89 78 23 84.
www.confrerie-st-etienne.com

LES COOPÉRATIVES ET VIGNERONS

Cave de Ribeauvillé

Dégustation commentée, visite de la cave, dont la salle des Foudres, et du musée de la vigne et du vin.

► 2, route de Colmar, 68150 Ribeauvillé.
Tél. : 03 89 73 61 80. www.vins-ribeauville.com

Domaine Zusslin

Mené en biodynamie par Marie et Jean-Paul Zusslin, ce domaine remarquable associe une balade à la découverte de son terroir à la dégustation thématique de ses vins.

► 57, Grand'Rue, 68500 Orschwihr.
Tél. : 03 89 76 82 84. www.zusslin.com

Domaine Brand & Fils

Philippe Brand reçoit au domaine pour des initiations à la dégustation (12 à 50 €), des balades dans le vignoble (20 €), des après-midi "vendanges" (30 €) et des soirées dégustation avec repas à thème (35 €).

► 71, rue de Wolxheim, 67120 Ergersheim.
Tél. : 03 88 38 17 71. www.domainebrand.fr

Domaine Marcel Deiss

Le mardi après-midi, visite de la cave de ce remarquable domaine suivie d'une dégustation géo-sensorielle (dans des verres noirs) pour une approche inédite de la compréhension des vins et des terroirs.

► 15, route du Vin, 68750 Bergheim.
Tél. : 03 89 73 63 37. www.marceldeiss.com

Wolfberger

Mastodonte du vignoble, la maison Wolfberger s'ouvre à l'œnotourisme dans ses caves et boutiques. Laissez-vous tenter par une visite des caves historiques d'Eguisheim suivie d'une dégustation. Tarif : 7 €.

► 6, Grand'Rue, 68420 Eguisheim.
Tél. : 03 89 22 20 20. www.wolfberger.com

LES CAVISTES

Oenosphère

Cave et bar à vins, on y dispense aussi des cours d'œnologie : 30 € pour 2 heures de cours, 6 vins dégustés à l'aveugle et des grignotages charcut'-fromages

► 33, rue de Zurich, 67000 Strasbourg.
Tél. : 03 88 36 10 87. www.oenosphere.com

Cave des Grands Crus

Jean-Philippe Venck explique le vin de la vigne à la bouteille. Il compose un programme d'ateliers pour le printemps et l'automne. Les cours prennent la forme de dégustation de 6 à 8 vins, avec de petits plats en accords mets-vins. Compter 35 à 40 €.

► 15, rue de la République, 68500 Guebwiller.
Tél. : 03 89 76 59 31. www.cavedesgrands crus.fr

LES RESTAURANTS

Le Bistro des Saveurs

Un décor séduisant, une cuisine inventive au feu de cheminée, une cave comptant plus de 1 000 étiquettes signées de la crème des vignerons, de France et d'ailleurs : Le Bistro des Saveurs est une expérience à ne pas manquer. Menus 1589 à 45 € le midi, et Grand cru de cuisine en 3, 5 ou 9 plats à 75, 95 ou 120 €.

► 35, rue de Sélestat, 67210 Obernai.
Tél. : 03 88 49 90 41. www.bistro-saveurs.fr

La Taverne alsacienne

Carte des vins en format extra-large (riche notamment en vieux millésimes) pour escorter une cuisine du cru et quelques plats marins, ce restaurant familial tenu par les Guggenbuhl vous attend à Ingersheim. Menus à 19 € (le midi en semaine), puis de 24 à 56 €.

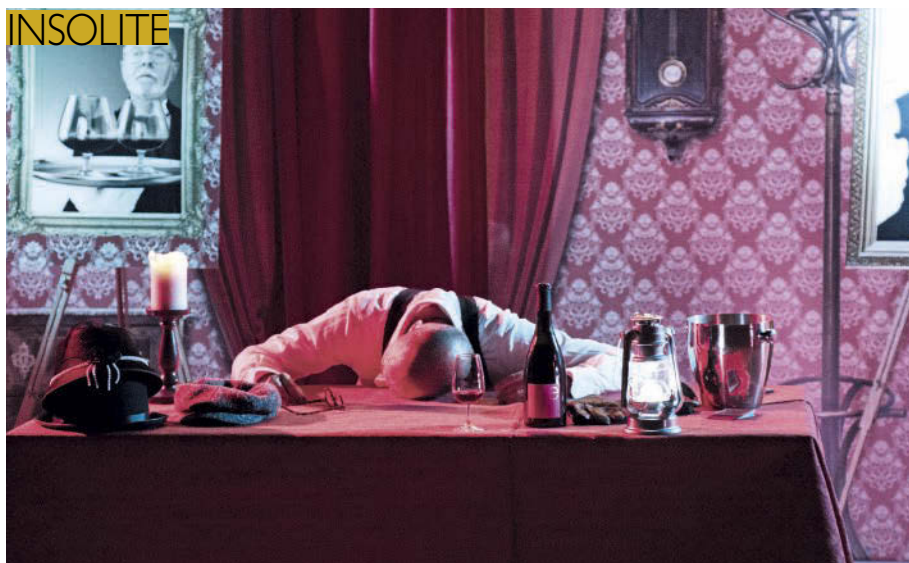
► 99, rue de la République, 68040 Ingersheim.
Tél. : 03 89 27 08 41.
www.tavernealsacienne-familleguggenbuhl.com

LES CHAMBRES D'HÔTES

Le Grenier des arômes - Domaine Wittmann

Chambres claires, agréables et fonctionnelles dans une jolie maison, au cœur d'un des plus beaux villages de France. Le producteur offre la possibilité de déguster les vins du domaine et d'en visiter les caves. 80 € la nuit.

► 7/9, rue Principale, 67140 Mittelbergheim.
Tél. : 03 88 08 95 79. www.legrenier-desaromes.fr



Tous citoyens de la Republic of Wineland !

Franck Mairine est le créateur de ce monde imaginaire, où il met le vin en scène au gré de ses inspirations, de dégustations théâtralisées, de jeux de piste dans le vignoble, etc. Une approche extrêmement originale !

► 91, route des Romains, 67200 Strasbourg. Tél. : 06 68 12 98 88.
www.republic-of-wineland.com