

Les cépages

Les grands cépages d'Alsace

Les appellations d'Alsace sont quasiment les seules à pouvoir mentionner le nom du cépage sur leur étiquette. D'où l'importance d'en connaître les caractéristiques. Sept variétés de raisins sont principalement utilisées.



Le riesling

Principal cépage planté en Alsace, le riesling couvre 21,8 % de la surface totale du vignoble (3 368 ha). Le « cépage roi » de la région se révèle sous de multiples facettes. Le plus souvent, les vins qui en sont issus se montrent nerveux et tendus, dotés d'une grande fraîcheur, et possèdent une grande aptitude à traduire les caractéristiques de leur terroir. Le riesling reste pour les puristes un des plus grands cépages blancs français. Il faut tout de même avouer que, sur l'ensemble des rieslings, le niveau reste très inégal : en cause, les rendements excessifs et la sous-maturité du raisin, encore trop fréquents dans la région.



Le pinot blanc

Cépage important dans le vignoble alsacien où il occupe 21,3 % de la surface globale en production (3290 ha), le pinot blanc est un cépage séducteur. Il donne un vin simple et facile à savourer sur des entrées de poissons et de crustacés, des salades composées et des terrines de lapin et de volaille. Malheureusement, l'étiquette d'un vin de pinot blanc ne renseigne pas le consommateur sur le pourcentage réel entre le pinot blanc et l'auxerrois, qui peuvent être associés à l'assemblage. Les deux cépages sont certes de la même famille, mais l'auxerrois donne des vins plus suaves.

Le gewurztraminer

Souvent synonyme, pour les amateurs, de vin liquoreux, ce cépage est connu pour son bouquet puissant de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. S'il couvre 18,6 % de la surface globale du vignoble (2 838 ha), il est surtout employé par les vignerons pour produire des vins liquoreux, des vendanges tardives et des sélections de grains nobles. Le gewurztraminer se transfigure sous l'effet de la pourriture noble et peut donner un nectar comparable aux grands sauternes.

Les autres cépages

D'autres cépages sont également présents, de façon marginale, dans le vignoble alsacien. On trouve ainsi le chasselas, qui occupait une place importante autrefois et qui aujourd'hui ne représente plus que 0,7 % des surfaces en production. Le chardonnay est cantonné à l'élaboration des vins effervescents. Le klevener de Heiligenstein, présent exclusivement à Heiligenstein et dans les alentours, est une variété voisine du gewurztraminer, mais moins aromatique.



Le pinot gris

D'origine bourguignonne, le pinot gris, anciennement appelé tokay, occupe 14,1 % de la surface globale du vignoble, soit 2178 hectares. Ce cépage aux grains roses est capable d'enrichir sa saveur grâce à la surmaturité ou à la pourriture noble. Si la maturité est insuffisante, le pinot gris peut engendrer des vins secs relativement insignifiants. En revanche, les vins de vendanges tardives ou de sélection de grains nobles, peuvent atteindre les plus hauts sommets de la qualité et une longévité inimaginable.



Le sylvaner

Ce cépage représente 9,3 % de la surface globale du vignoble, soit 1437 hectares. Dans ses plus belles définitions, le sylvaner révèle un vin franc, délicat et de puissance modérée. Il épouse le minéral à merveille et donne des vins tendus sur la fraîcheur. Quelques versions de vinification sous bois ou de vendanges tardives existent. Mais la vigilance s'impose : le sylvaner est souvent banalisé dans sa conception, et reste souvent mince et dilué à cause de rendements élevés, ce qui lui donne une image de « vin de comptoir » sans prétention. Il faut absolument le choisir chez les meilleurs vignerons.



Le muscat

En réalité, deux muscats sont implantés et autorisés en Alsace, et ne représentent que 2,3 % du vignoble (355 ha) : la variété à petits grains, dit muscat d'Alsace, et l'ottonel, présent en Europe centrale et qui a la particularité de donner des vins plus séduisants et plus moelleux. Les muscats secs sont des vins friands, très aromatiques. Récoltés en vendanges tardives et en sélection de grains nobles, ils se révèlent alors divins. Souvent réduit à sa plus simple expression variétale (les arômes classiques du cépage), le muscat peut donner des vins de terroir surprenants : une certaine rigueur et une maîtrise des rendements leur donnent une tout autre image.

Le pinot noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé (appelé claret ou Schillerwein), son goût fruité typique évoque la cerise. Il peut être élevé en barriques de chêne, un choix qui permet d'associer à ses arômes une structure plus charpentée, plus proche des bourgognes. Il représente 9,6 % des surfaces en production, soit 1483 hectares.