

L'échelle de sucrosité s'impose sur les étiquettes des vins d'Alsace

Cette nouvelle mention, désormais unifiée, va permettre aux consommateurs d'identifier avec certitude les crus alsaciens secs ou moelleux.

Cette fois, c'est la bonne : après maintes annonces et plusieurs tentatives individuelles pas toujours coordonnées, les vignerons d'Alsace sont sur le point d'adopter une échelle commune de sucrosité des crus. Une excellente nouvelle pour les amateurs de rieslings et de gewurztraminers.

Très rapidement, *a priori* dès le millésime 2021, la contre-étiquette de chaque vin d'Alsace devra indiquer lisiblement si le vin est "sec" (de zéro à 4 grammes de sucre résiduel par litre), demi-sec (entre 4 et 12 grammes), moelleux (entre 12 et 45 grammes par litre) ou doux (au-delà de 45 grammes par litre).

Chaque vigneron utilisera la même échelle, validée par l'Union européenne. Un vrai plus pour les consommateurs de vins d'Alsace qui, en dehors des connaisseurs, ne savaient jamais précisément s'ils allaient trouver dans la bouteille un vin complètement sec ou légèrement sucré. Un casse-tête au moment d'élaborer des accords !

JUSQU'À 9 GRAMMES DE SUCRE

Cette très bonne nouvelle va entraîner une harmonisation des appréciations données par les vignerons. En effet, conscients du problème, plusieurs pionniers tels les domaines Zind Humbrecht à Turckheim, Rémy Gresser à Andlau, Schoech à Ammerschwihr ou encore Dopff au Moulin à Riquewihr avaient pris l'initiative d'informer les amateurs sur leurs contre-étiquettes, mais sans utiliser la même échelle d'évaluation.



Pionnier, le domaine Dopff au Moulin utilisait déjà sa propre échelle sur ses contre-étiquettes.

Le domaine Zind Humbrecht classait ainsi la sucrosité de ses vins sur une échelle de 1 à 5, Rémy Gresser et le domaine Schoech sur 10, Dopff au Moulin sur 4... Autant dire qu'un indice de sucrosité "2" chez Zind Humbrecht n'était pas du tout équivalent au même indice "2" chez Rémy Gresser. Certains vignerons, notamment sur le Grand cru Hengst, s'étaient même fait retoquer par Bruxelles pour avoir utilisé un indice "esprit sec" non reconnu par l'UE...

Saluons donc cette initiative très attendue. À noter, la nouvelle échelle sera probablement assortie d'une dérogation. Un vin d'Alsace titrant 8 grammes de sucre résiduel pourra quand même être déclaré "sec" s'il contient au moins 6 grammes d'acide tartrique par litre. Cette dérogation sera valable jusqu'à 9g/litre, à condition que la teneur en acide tartrique ne soit pas inférieure de plus de 2g/l à la teneur en sucre résiduel. **D.S.**