

7 – LE CREMANT D'ALSACE

Le crémant d'Alsace est un **vin d'Alsace AOC léger** (environ 12 % d'alcool) et **fruité** principalement issu du cépage du **pinot blanc**, mais aussi du **pinot gris, du pinot noir, du riesling, de l'auxerrois ou du chardonnay**, sans contrainte de proportions. Il est produit à partir du vignoble d'Alsace. Le **crémant rosé d'Alsace**, plus rare, est issu du pinot noir.

Sa méthode d'élaboration traditionnelle lui apporte sa délicate effervescence.

Le crémant d'Alsace est devenu le **leader incontesté des effervescents français après le Champagne**.

Histoire

Le vignoble alsacien dont sont issus les cépages du crémant d'Alsace est **l'un des plus anciens de France**.

Grégoire de Tours vante le vignoble de Marlenheim en 589. On compte cent huit villages viticoles en 800, cent soixante en 900, quatre cent trente en 1400. À cette époque, le vin d'Alsace, en blanc et en rouge, était l'un des plus réputés d'Europe et l'un des plus chers.

De nombreuses guerres, des circonstances économiques défavorables, le maintien d'une législation caduque conduisirent au cours des siècles suivants le vin d'Alsace au bord de sa perte.

La situation a été redressée après la Première Guerre mondiale.

C'est **Julien Dopff au moulin de Riquewihr** qui a été le premier viticulteur alsacien à adapter la méthode de champagnisation du vin blanc après avoir assisté à une démonstration de dégorgement du champagne lors de l'Expositions universelles de Paris en 1900. Il commercialise le "Champagne Dopff" après un stage de trois ans à Épernay.

C'est le **24 août 1976** que l'**A.O.C. Crémant d'Alsace a été officialisée** par décret. Il devient ainsi un produit à classer parmi les plus nobles de sa catégorie.

Le Décret du 20 février 2002 a permis un remodelage des conditions de production de l'appellation après plus de vingt-cinq années d'existence.

Récolte

En 2007, 235 705 hl en production.

Le crémant d'Alsace représente le **quart de l'ensemble des appellations AOC** d'Alsace et regroupe 500 producteurs alsaciens indépendants.

10% de la production est destiné à l'exportation, principalement dans le **Benelux, en Allemagne, au Danemark, aux États-Unis, en Suède et aux Pays-Bas** (par ordre d'importance). Environ 4 700 000 bouteilles sont exportées.

Le Crémant d'Alsace connaît un succès grandissant et sa progression est régulière.

AOC

L'appellation « A.O.C. Crémant d'Alsace » désigne les vins mousseux d'Alsace. Ces vins sont élaborés en Alsace selon la **méthode traditionnelle**. Ils proviennent de cépages cultivés sur l'aire « A.O.C. Alsace ».

Les cépages autorisés à l'élaboration des vins portant l'appellation « A.O.C. Crémant d'Alsace » sont le **chardonnay, le pinot auxerrois, le pinot blanc, le pinot noir, le riesling et le tokay pinot gris**. Les raisins destinés à l'élaboration des vins portant l'appellation « A.O.C. Crémant d'Alsace » sont **vendangés plusieurs jours avant** ceux destinés aux vins portant les appellations « A.O.C. Alsace » et « A.O.C. Alsace Grand Cru ».

Comme pour le champagne, la **récolte s'effectue manuellement**. La machine à vendanger est interdite. Les vins portant l'appellation « A.O.C. Crémant d'Alsace » sont obligatoirement **mis en bouteille dans leur région de production**.

Les vins portant l'appellation « A.O.C. Crémant d'Alsace » sont commercialisés complétés de mentions suivant leur composition. Ces mentions sont **Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Brut, Millésimé, Rosé, Sigillé**. La mention de cépage est autorisée si 100% du vin est produit avec ce cépage.

Consommation

Le crémant d'Alsace doit être servi dans des flûtes **entre 5 et 7 °C**. Il constitue un **apéritif raffiné idéal pour les cocktails, les réceptions, les fêtes ou tout au long d'un repas**. Il accompagne avec excellence les **plats aux fruits de mer ou le fromage**.

Fruité, fraîcheur et élégance sont sans aucun doute les meilleurs qualitatifs à attribuer au Crémant d'Alsace.