



Histoire

Pendant l'annexion allemande, entre 1870 et 1918, des maisons champenoises s'installent en Alsace, principalement pour des raisons douanières : l'Alsace était exemptée des droits de douanes pour les expéditions vers l'Allemagne. Elles élaborent des vins mousseux à partir de vins alsaciens et champenois. Certaines, comme Dirler à Bergholtz, attribuent à ces vins l'appellation Alsace mousseux ou Kitterlé mousseux. D'autres produisent des vins effervescents à façon pour des entreprises alsaciennes qui vendent ces mousseux sous leurs étiquettes (Hauler mousseux, Mousseux de Mittelwihr d'Eugène Henry...).

L'année 1900 marque un tournant dans cette production. En effet, lorsque Julien Dopff (fils de vigneron à Riquewihr) assiste, lors de sa visite à l'Exposition Universelle de Paris, à une démonstration pratique de dégorgement de bouteilles issues de la « *Méthode champenoise* », il est fasciné. Il convainc son père de le laisser suivre un stage de deux ans à Epernay et d'adapter en Alsace les techniques acquises. C'est chose faite dès les années suivantes : du champagne alsacien est produit directement par une entreprise alsacienne.

Mais en 1919, la signature du traité de Versailles, marque le retour de l'Alsace à la France et fixe l'obligation de respecter la loi française de 1905 sur les appellations qui interdit d'utiliser le nom de « Champagne ». Les maisons alsaciennes vont donc produire uniquement du vin mousseux, y compris Dopff au Moulin.

Ainsi, en l'absence de toute législation, plusieurs types de vins « pétillants » cohabitent en Alsace. Toutes les méthodes sont possibles pour les produire ce qui aboutit à des disparités de qualité importantes. Seul la Maison Dopff au Moulin continue à produire des vins effervescents selon la « *Méthode champenoise* »... Face à la baisse de qualité des vins mousseux, plusieurs entreprises alsaciennes effectuent à leur tour des essais de « champagnisation », comme Jux-Jacobert, Schlumberger, Muller-Uhl... Mais sans succès.

Ce n'est que dans les années 1970, que la cave d'Eguisheim (Wolfberger), réussit, avec l'aide de la coopérative de Saint-Pourçain (Champagne), des tests de prise de mousse de vins d'Alsace.

En parallèle, se met en place une filière d'élaboration de vins mousseux élaborés selon la méthode de la cuve close (des vins de différentes provenances sont mélangés dans une cuve commune, avec de la levure et du sucre afin de provoquer une prise de mousse rapide). Ainsi, toujours en l'absence d'une législation claire, la qualité des vins pétillants varie selon la méthode de vinification choisie. D'où la nécessité de distinguer les vins obtenus par la méthode champenoise des mousseux élaborés selon la méthode de la cuve close.

M. Pierre Husscherr, ancien directeur de Wolfberger, M. Jacques Wagner, ancien directeur de la cave de Westhalten et la Maison Dopff au Moulin demandent en 1971 l'appellation Alsace pour les mousseux et proposent d'y associer un cahier des charges strict.

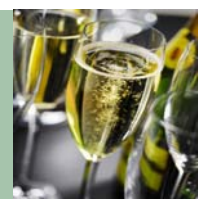
Pour préciser cette demande, ils créent en 1974 le Syndicat des Producteurs de Mousseux d'Alsace. Le 7 novembre 1974 ils obtiennent l'autorisation d'élaborer de la méthode champenoise. Dans la lancée est créé le Syndicat Général des Vins Mousseux de France.

Afin de bien distinguer les vins mousseux élaborés « *Selon la méthode champenoise* » des Champagnes, la Champagne accepte de concéder l'utilisation du mot « crémant » (*crémer : terme champenois qui désignait des vins de Champagne à faible pression, à mousse légère, « crèmeuse »*).

Le 4 juillet 1975 (loi n° 75.777), l'emploi du mot « crémant » est interdit aux vins mousseux et pétillants qui n'ont pas droit à une « Appellation d'Origine Contrôlée ». Deux Crémants sont définis par décret : le Crémant de Loire et le Crémant de Bourgogne

Enfin, **le décret du 24 août 1976 définit l'AOC Crémant d'Alsace** et apporte aux producteurs alsaciens le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des règles proches de celles des Champenois eux-mêmes.

Le 19 juin 1989 un Règlement communautaire réserve l'usage du terme crémant à la France et au Luxembourg. Remis en cause il sera finalement renforcé par le texte européen du 21 juin 1996. Aujourd'hui plus de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.





Dégustation

Oeil : le Crémant d'Alsace dévoile une robe or pâle. La bulle sont fines , régulières et se déploient en colonne dans les flûtes (de loin préférables aux coupes).

Nez : une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs (de poires, de pommes), de pêches ou d'abricots et parfois des notes de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche.

Bouche : on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en percevant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Les Crémants d'Alsace sont généralement issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs cépages, chacun contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée. Mais ils peuvent également provenir d'un cépage unique, mentionné sur l'étiquette.

- **Le Pinot Blanc** : la plupart des Crémants d'Alsace "blancs de blancs" sont élaborés à partir de ce cépage qui leur confère délicatesse, souplesse et équilibre.

- **Le Riesling** : il produit des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.

- **Le Pinot Gris** : il apporte aux Crémants d'Alsace richesse et charpente.

- **Le Chardonnay** : il lui confère race et légèreté.

- **Le Pinot Noir** : il est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés et plus rarement des « blancs de noirs » pleins de charme et de finesse. En assemblage (notamment avec le Pinot Blanc), il apporte sa structure et ses notes de fruits rouges.

- **L'Auxerrois** : il est le plus souvent utilisé en assemblage avec le Pinot Blanc et apporte au crémant une certaine souplesse.



Accords mets-vins

Servi frappé entre 5° et 7°, le Crémant constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal.

Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long de repas : entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes Blanches, les fromages à croûtes fleuries (Brie, Camembert) et bien sûr les desserts.

Dans les vignes

Le Crémant d'Alsace apprécie particulièrement les terroirs argilo-calcaire, sableux ou de graves. Le climat sec et ensoleillé lui convient bien, avec des dates de vendange suffisamment précoces pour conserver aux raisins la vivacité idéale à l'élaboration de ces vins.



Une réglementation stricte

- Les vins destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace ne peuvent provenir que des raisins blancs ou rouges récoltés dans l'aire de production des vins d'Alsace délimitée en application de l'ordonnance du 2 novembre 1945.
- La date des vendanges de l'A.O.C. Crémant d'Alsace est fixée par le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace. Cette date précède généralement de plusieurs jours la date des vendanges de l'appellation Alsace.
- Les viticulteurs sont tenus de souscrire avant la récolte, une déclaration préalable à la mairie qui permet d'identifier les parcelles destinées à la production de Crémant d'Alsace. Chaque lot de vendange doit présenter une maturité convenable, le titre alcoométrique en puissance étant de 9°.
- Le rendement annuel maximum de l'A.O.C. Crémant d'Alsace était en 2009 de 80 hl/ha sans PLC (Plafond Limite de Classement = volume de réserve fixé annuellement par l'INAO).
- Le rendement au pressoir doit être de 150 kg pour 100 litres de moût destiné à l'élaboration de Crémant d'Alsace, avec obligation de séparer les vins de "rebêche" qui doivent représenter au minimum 2 % de la quantité ayant droit à l'appellation.
- Les raisins doivent être récoltés manuellement, transportés dans des récipients contenant moins de 100 kg et mis entiers dans le pressoir.
- Les installations de réception et de pressurage de la vendange doivent faire l'objet d'un agrément spécial de la part de l'INAO.
 - Les matériels de pressurage doivent être dépourvus de vis d'Archimède et de chaînes.
 - La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire.
 - Le Crémant d'Alsace doit être élaboré par une seconde fermentation en bouteilles exclusivement en Alsace. Le tirage correspondant ne peut avoir lieu avant le 1er janvier de l'année qui suit la récolte. La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.
 - Les vins revendiqués en A.O.C. Crémant d'Alsace sont soumis aux contrôles analytiques et organoleptiques prévus par la loi en matière d'appellation.

Décret 26 aout 1976 / Décret du 20 février 2002

