



## **Vins d'Alsace 2008 : Une belle typicité**

Si 2008 semble difficile à classer, tous les professionnels sont extrêmement satisfaits de la qualité des vins élaborés. Fraîcheur, expression fruitée très marquée, état sanitaire plus que satisfaisant, toutes les conditions sont réunies pour qualifier 2008 de grand millésime ! Cependant au départ l'optimisme n'était pas de rigueur, car il faut reconnaître que les conditions climatiques et donc l'évolution des maturités ont été très particulières. En effet, le cycle de la vigne en 2008 a renoué avec celui des millésimes classiques, antérieurs à 2000.

Les conditions perturbées et fraîches de l'hiver et d'avril ont provoqué un décalage important entre les secteurs précoces et tardifs, conduisant à un débourrement dans les derniers jours d'avril, soit une dizaine de jours après la date habituelle. Le mois de mai, particulièrement chaud, a favorisé le développement de la végétation, gommant une partie de ce retard. La floraison est intervenue aux alentours du 15 juin, mais en s'étalant sur 15 jours du fait des conditions humides et fraîches de ce mois. Cela a contribué à encore accentuer le décalage entre les zones précoces et tardives et à créer des foyers importants de mildiou. L'été a été marqué par des périodes humides et chaudes avec son lot d'orages très localisés et parfois violents. Les températures n'ont cependant jamais été caniculaires, conditions idéales pour préserver à la fois les arômes et l'acidité.

Le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace (CRINAO) a fixé les dates d'ouverture des vendanges 2008 suivantes :

- Pour l'AOC Crémant d'Alsace, le lundi 15 septembre.
- Pour l'AOC Alsace et pour l'AOC Alsace Grand Cru, le jeudi 25 septembre.
- Pour les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles, le jeudi 9 octobre.

Compte-tenu d'une certaine hétérogénéité, tant au niveau de la maturité que de celui de l'état sanitaire (il s'agissait de contenir la vigueur de la vigne en 2008), les professionnels ont rentré rapidement les raisins produits sur les terroirs les plus précoces.

La première quinzaine du mois de septembre fut assez humide avec des précipitations particulièrement importantes le 13 septembre. Heureusement, dès le lendemain s'est installé un temps frais, ensoleillé et venteux qui a permis de sécher les grappes et d'éviter ainsi un développement important de la pourriture. Les vendanges ont été très étalées dans le temps afin de bénéficier des conditions climatiques optimales (temps sec et ensoleillé).

Les Crémants d'Alsace font partie des très grandes réussites, associant finesse et netteté d'un niveau exceptionnel. Les Gewurztraminer sont également superbes en 2008. De petits rendements et le niveau de fraîcheur pour ce cépage ont permis d'élaborer des vins d'une pureté et d'une typicité aromatiques remarquables. Les Sylvaners et Pinots Blancs sont droits et nets. Les Muscats sont très croquants, mais les fortes coulures du Muscat Ottonel ont contribué à en limiter très fortement les rendements. Les Riesling ont eu des maturations très longues, mais on peut saluer la qualité exceptionnelle des vins produits dans les Grands Crus. Les Pinots Noirs ont largement bénéficié de l'arrière saison ensoleillée, ils associent couleur et fruité. L'état sanitaire des Pinots Gris était variable selon les zones. Mais contrairement à 2007, ils ne présentent pas de notes de surmaturation mais sont au contraire très fruités, fumés et parfaitement équilibrés.

Les exceptionnelles conditions climatiques d'octobre ont permis l'élaboration de nombreux lots de Vendanges Tardives puis de Sélections de Grains Nobles.

Nous sommes ainsi en présence d'un grand millésime de garde !

D'un point de vue quantitatif, la production globale est de 1 131 443HL, en baisse de 1,8% par rapport à 2007 (882 668 hl pour les AOC Alsace et Alsace Grand Cru et 248 775hl pour l'AOC Crémant d'Alsace).

Au plan commercial, l'année 2008 s'est achevée avec un volume global commercialisé de 1 130 000 hl, en légère progression (+ 0,7 %) par rapport à 2007 (+ 1,4 % en France et - 1,5 % à l'export), dont 223 000 hl de Crémant d'Alsace (cette dernière AOC affichant une progression de 4,8 % en France et de 14,3 % à l'export !)