



Le Muscat

Il se distingue des Muscats doux du Midi par son caractère sec. Très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruit frais.

Histoire

Deux variétés de muscat sont cultivées en Alsace.

Le Muscat dit "à petits grains" ou "muscat d'Alsace" est apparu en Alsace au début du XVI^{ème} siècle (il est d'ailleurs cité par le grand poète alsacien Fischart).

Le Muscat ottonel est apparu en Alsace au milieu du XIX^{ème} siècle

Dégustation

Œil : le vin est de couleur jaune clair avec de légers reflets argentés.

Nez : c'est le meilleur exemple de vin avec des arômes primaires. La puissance olfactive fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est parfois complétée par de subtiles notes florales.

Bouche : vinifié sec, il donne réellement l'impression de croquer le raisin. La fraîcheur et la pointe de fine amertume contribuent à la spontanéité et à l'harmonie du vin.

Accords mets-vins

C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse.

Grâce à son caractère sec, le muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Il est d'ailleurs proposé en apéritif sur les meilleures tables de la région.

Le Muscat est également très apprécié avec les asperges.

Il met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus (préparations à la vapeur, plats végétariens).



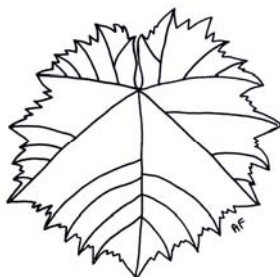


Ampélographie

Le Muscat dit "à petits grains" ou "muscat d'Alsace"

Feuille : orbiculaire, épaisse, moyennement quinquelobée.

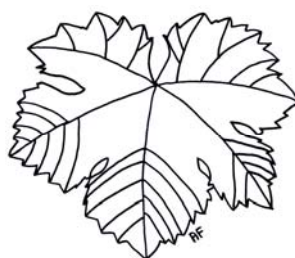
Grappe : moyenne, cylindrique, logue, étroite. Baie sphérique, moyenne, d'une couleur jaune ambré, pellicule épaisse se couvrant de points roux à complète maturité. Chair ferme, juteuse, très sucrée, possédant une saveur aromatique musquée.



Le Muscat ottonel

Feuille : petite à moyenne, orbiculaire, dents ogivales, moyennes.

Grappe : petite à moyenne, cylindrique, baie sphérique, moyenne, jaune clair à saveur finement musquée.



Dans les vignes

Le Muscat est idéalement planté sur des coteaux très bien exposés.

Le Muscat blanc "à petits grains" ou "Muscat d'Alsace" est bien adapté aux terroirs calcaires.

Le Muscat ottonel est un cépage précoce, de faible acidité et de très grande finesse d'arômes. Cette variété est très sensible aux aléas climatiques (coulture ou perte de la fleur lors de la floraison), ce qui explique sa rareté et sa production irrégulière. Le Muscat ottonel est bien adapté aux terroirs argilo-calcaires.

C'est généralement l'assemblage harmonieux de ces variétés qui donne les vins aux arômes les plus fins et les plus persistants.