

# Crémants d'Alsace

N° 04  
DÉCEMBRE  
2017

MAGAZINE



“ Le Crémant  
se met à table



“ Philippe Faure-Brac :  
Le crémant est le reflet  
du terroir alsacien

ISSN 2417-7091

L16847 -4H- F: 6,00 € -AL



“**Domaine Dussourt**  
À Scherwiller,  
crémant Brut Rosé

Paul Dussourt sélectionne les raisins de ce crémant sur les coteaux granitiques de Dieffenthal et Dambach-la-ville. Ce crémant jugé bien structuré, dosé à 8 grammes, est vieilli 24 mois sur lattes. Avec quelques notes de pierre à fusil, bien présentes en bouche, il a été apprécié des sommeliers. Il est proposé avec des viandes blanches, du saumon, du sanglier, des plats goûteux sans cible particulière, tant sa structure est belle et intense.



“**Buecher Jean-Claude et fils**  
À Wettolsheim,  
crémant pinot noir 2014

Ce crémant faiblement dosé à 2,5 g/l, élevé 23 mois sur lattes, est noté « stylé, très élégant », il est très apprécié des sommeliers. La maison Jean-Claude Buecher s'est fait une spécialité de ne vinifier que des crémants, ce qui en fait un domaine très singulier dans l'univers viticole alsacien. Elle excelle donc dans l'élaboration de ces vins effervescents. La touche minérale et saline révélée par la malo a été bien identifiée, ce qui induit des accords avec des huîtres, ou un carpaccio de coquilles saint jacques. Une réussite !



“**Domaine Régin André**  
À Wolxheim, crémant rosé  
pinot noir 2015

Ce vin d'André Régin, élevé 15 mois sur lattes, dosé à 11 grammes, affiche une nuance « saumonée aguichante ». Il propose un panel aromatique fruité avec des notes d'agrumes, de peau d'orange confite, des notes terpéniques, qui affirment un fort caractère et un style particulier qui n'a pas laissé indifférents les sommeliers. Conseillé avec des écorces d'orange au chocolat piquées de clou de girofle, des crêpes à la crème d'orange, ou tout simplement un florentin à la peau d'orange.



“**Maison Becker**  
À Zellenberg, Brut rosé,  
cuvée des étoiles, pinot noir 2014

Ce vin à la « bulle fine, un peu tendre, non dosé, dans un style rond », affirme son origine géologique des coteaux argilo calcaires exposés sud, de la maison Becker. Dosé à 7 grammes selon le choix de Philippe Becker, il se distingue par une effervescence discrète, qui laisse le champ libre à l'expression de l'origine. On le qualifiera plutôt de vin de crémant d'Alsace... Il en ressort une salinité qui, selon les dégustateurs, oriente ce vin sur des fruits de mer, des gambas, du homard, ou plus simplement des verrines à base de crevettes.

