

L'est cap à l'est

PAR OLIVIER VAN CAEMERBÈKE

On croit connaître les vins d'Alsace : blancs, secs et fruités, avec des noms difficiles à prononcer et des « jus » qui font, parfois, mal au crâne. Aujourd'hui, c'est de l'histoire ancienne ! La région viticole vaut mieux que ces clichés.

Les crus d'Alsace occupent une place peu ordinaire dans le monde du vin. Ils se distinguent d'abord par leur flacon. Hormis le crémant, ils sont toujours vendus dans une bouteille élancée et élégante appelée « flûte d'Alsace ». Ils se démarquent aussi en étant presque toujours monocépage. Une particularité qui leur sert de carte d'identité. Riesling, sylvaner, gewurztraminer, pinots noir, gris et blanc, muscat d'Alsace, klevener de heiligenstein ou encore chasselas, tous portent le nom du cépage dont ils sont issus. Une spécificité qui contribue à leur notoriété. « Oui, ce sont des vins "connus", mais pas toujours pour de bonnes raisons, tempère Benoist Magen, caviste à Paris*. Car ils souffrent, à tort, d'une réputation peu flatteuse. On les considère comme des petits vins, des vins de bistrot, qui occasionnent (surtout) des maux de tête. » Pendant longtemps, explique notre expert, les viticulteurs ont privilégié les gros rendements. Leurs vins étaient fragiles, donc chargés en soufre, ingrédient stabilisant mais qui est aussi responsable de ce désagréable « effet secondaire ». « Ces vingt-cinq dernières années, les producteurs alsaciens ont fait d'énormes progrès en terme de qualité. Précurseurs dans le bio, ils ont diminué les rendements, et leur respect de la vigne est exemplaire. Globalement, ils produisent des très bons vins. »



L'Alsace est une terre de blancs, qui représentent 90% de sa production. Des vins secs, floraux et minéraux... mais pas seulement. « Cela ne correspond qu'en partie à la réalité, confirme Benoist Magen. Certes, ce sont essentiellement ces produits-là que l'on trouve en grande surface. Mais la région, qui possède une grande richesse de terroir, offre une palette bien plus large. Un même cépage va donner des vins très différents selon la terre (calcaire, argilo-calcaire, granite, schiste, grés) sur laquelle il va grandir. » Pour aider le consommateur à faire son choix, le Comité interprofessionnel des vins d'Alsace incite d'ailleurs les producteurs à indiquer sur la contre-étiquette, une « échelle de la perception des sucres résiduels » : de 1 pour les vins secs à 5 pour les plus sucrés. Côté cuisine, la majorité des consommateurs associe les « Alsace » à la choucroute et aux fruits de mer. Ce qui est réducteur, là encore. Même si toutes les spécialités de l'Est sont expressément recommandées (baeckeoffe, quiche lorraine, pâté lorrain...), certains vins trouveront parfaitement leur place auprès d'un foie gras, de poisson vapeur ou d'une cuisine plus exotique. Benoist Magen nous le démontre ci-contre, avec sa sélection de six bouteilles pour toutes les occasions. Passez donc à l'Est !

* Voir nos adresses page 66



Crémant Brut René Muré

Un assemblage riche de pinot blanc, pinot auxerrois, riesling, pinot gris et pinot noir pour un vin simple et élégant. Une bulle fine couronne un jus vif, frais et sans agressivité. Arômes de pomme et de vanille au nez, bonne longueur en bouche, ce vin est peu sucré et facile à boire.

Quel accompagnement ?

Vin élégant et discret. On lui épargne les plats pour le préférer à l'apéritif ou en dessert.

Quel prix ? 10,60 €.



Gewurztraminer, Lieu-dit Affenberg Heywang, 2008

Ce vin sec possède toute la personnalité des gewurztraminers sans l'exubérance qui les caractérise souvent. Sa robe or pâle cache des saveurs certes épicées, mais la belle présence des fruits ne le fait pas tomber dans « l'exotisme ». Il surprendra les plus rétifs.

Quel accompagnement ?

Vol-au-vent, foie gras poêlé ou en terrine, volaille au curry, terrine alsacienne aux figues ou encore boudin noir aux pommes.

Quel prix ? 11,50 €.



Pinot Noir Heywang, 2007

Ce vin rouge a le caractère de sa couleur, qui semble hésiter entre un rouge clair et un rosé foncé. En bouche, cela donne un vin élégant, joliment fruité. Le croquant du raisin est bien présent (son côté rouge), mais cela reste un vin très frais (son côté rosé).

Quel accompagnement ?

Il suivra tout le repas, de l'entrée au dessert. Présentez-le avec de la charcuterie, une tourte aux champignons, des saucisses fumées...

Quel prix ? 11,40 €.



Pinot Gris, Côte de Rouffach René Muré, 2008

Le pinot gris est un cépage polyvalent : plus gras que le riesling, parfumé mais pas autant que le gewurztraminer. Cela donne un vin tendre, issu de l'agriculture biologique, aux arômes de fruits blancs et de pêche.

Quel accompagnement ?

Idéal sur le foie gras, mais n'hésitez pas à le présenter sur les poissons de rivière (sandre au beurre blanc ou brochet) comme sur des viandes blanches : blanquette de veau, escalope de veau à la crème...

Quel prix ? 16,20 €.



Riesling Grand Cru Kessler Domaine Schlumberger, 2006

Une robe or clair pour un vin sec, tendu, vif. Un jus minéral mais assez fruité pour ne pas présenter d'aridité. Au nez comme en bouche, il développe des arômes et des saveurs d'agrumes, avec une pointe d'amertume en final. Son caractère est déjà bien affirmé, mais le temps lui permettra de s'épanouir encore.

Quel accompagnement ?

Son âme alsacienne fera merveille sur les fruits de mer, le homard, la langoustine, mais aussi sur les turbots, anguilles et soles ou les huîtres.

Quel prix ? 20 €.



Klevener de Heiligenstein Concerto, Heywang 2006

Le klevener de Heiligenstein est le plus petit, et le moins connu, des cépages d'Alsace. Rien ne l'indique sur l'étiquette, mais il s'agit d'un vin moelleux. Des arômes de miel, coing, fleur jaune, agrumes confits servent un vin gras mais jamais lourd. En bouche, un beau volume, tenu par une acidité légère mais régulière.

Quel accompagnement ?

On lui évite les grillades, les poissons et coquillages, mais il se marie avec la cuisine audacieuse, légèrement exotique.

Quel prix ? 20 €.