

**SEPPI LANDMANN****Pinot noir  
Sabot de Vénus 2005**

Un joli vin rouge, à la fois léger et de bonne tenue, issu du grand cépage pinot noir, élaboré par un des meilleurs producteurs d'Alsace, à tout petit prix.  
**Prix : 7,90 €.**

**DOMAINE PFISTER****Crémant d'Alsace Brut**

Un bel assemblage, entre chardonnay et pinot blanc, lui donne fraîcheur et velouté grâce à un mûrissement de vingt-quatre mois sur lattes.  
**Prix : 9,60 €.**

**MITTNACT FRÈRES****Sylvaner  
Cuvée Terre d'Étoiles 2007**

Issu de vieilles vignes, ce cépage, injustement décrié, donne un vin pimpant et frais, idéal avec une quiche.  
**Prix : 9,80 €.**

**BECKER****Riesling, Hagenschlauf 2006**

Le riesling est un immense cépage qui s'adapte à de très nombreuses situations, d'autant que celui de Becker est d'une belle franchise.  
**Prix : 11,40 €.**

**MARCEL DEISS****Alsace blanc 2004**

Composé majoritairement de pinot blanc, ce vin plein ressemble à un joli meursault par son charme et son velouté.  
**Prix : 11,40 €.**

**BAUMANN****Gewurztraminer 2005**

Ce domaine renaît, avec un vin très aromatique qui représente l'apéritif idéal en laissant la bouche fraîche et nette.  
**Prix : 12 €.**

**TRIMBACH****Riesling Réserve 2006**

La maison est célèbre pour ses rieslings très droits et tout en élégance, comme ce Réserve, qui est un archétype du style par sa longueur et sa fraîcheur.  
**Prix : 17,30 €.**



Sur les hauteurs de Guebwiller, la propriété de la famille Schlumberger.

## Sur la pente ascendante L'Alsace se portera mieux en s'ouvrant

Versant qualité, la région ne manque ni de savoir-faire ni de dynamisme. A elle de jouer.

**A**ccroché aux flancs des Vosges, le vignoble alsacien est un mince ruban de 80 kilomètres de long sur 1 kilomètre de large. La ligne bleue des Vosges lui sert d'efficace barrière climatique, en particulier pour les pluies venant de l'ouest, ce qui lui permet d'envisager des vendanges particulièrement tardives. De son passé géographique tourmenté, la région a hérité une géologie particulièrement complexe, avec des terroirs fort variés. Il lui faut, du coup, une bonne dizaine de cépages différents pour s'adapter à cette diversité, et leur nombre ne leur permet guère de figurer sur l'étiquette. L'Alsace est aussi la seule région de France dont les vins sont connus par leurs noms de cépage.

Après avoir un peu sombré qualitativement avec des vins qui avaient la réputation de donner mal à la tête à la France entière, l'Alsace remonte la pente en instaurant, en 1972, une mesure courageuse : la mise en bouteille obligatoire dans la région (l'Alsace est aujourd'hui la seule, avec la Champagne, à maintenir encore cette mesure). L'année 1983 voit la création des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », qui se taillent de beaux succès, et sur lesquelles d'autres régions lorgnent avec avidité (sans forcément en accepter les contraintes). Surfant sur ce dynamisme, une première fournée de 25 grands crus apparaît en 1983, puis une seconde en 1990. Mais, en dehors d'un dernier grand cru rajouté en 2007 (le Kaefferkopf), la région se recroqueville un peu sur elle-même depuis une quinzaine d'années. En raison, notamment, d'une politique très restrictive d'acquisition des terres, elle ne bénéficie pas d'un apport de sang neuf de l'extérieur, ce qui est un important moteur qualitatif un peu partout sur la planète. Pour conquérir le monde, il faut aussi savoir se découvrir. ■ B. B.

**LÉON BEYER****Gewurztraminer  
Réserve 2005**

Ce domaine mythique aime le gewurztraminer droit et sec, ce qui en fait le partenaire privilégié de la grande gastronomie.  
**Prix : 19,50 €.**

**RENÉ MURÉ****Gewurztraminer  
Vorbourg Grand cru  
Vendanges tardives 2004**

Le méticuleux René Muré tricote des vendanges tardives tout en fruit et en charme, qui sont d'une grande séduction.  
**Prix : 20,10 €.**

**SCHLUMBERGER****Pinot gris  
Spiegel Grand cru 2005**

Ce grand domaine du Sud possède de magnifiques grands crus, qu'il cisèle pour donner des pinots gris d'une grande plénitude.  
**Prix : 21 €.**

**WEINBACH****Riesling  
Sainte Catherine 2007**

Ramassé à très haute maturité, ce magnifique riesling tutoie les plus grands vins blancs du monde par sa plénitude et sa classe.  
**Prix : 36,65 €.**

**HUGEL****Gewurztraminer  
Sélection de grains nobles  
1998**

Le domaine, qui est à la base des vins de vendanges tardives, propose ce magnifique liquoreux, qui n'a rien à envier à un grand sauternes.  
**Prix : 45 €.**

**COUP DE CŒUR****DOMAINE ROLLY-GASSMANN  
Riesling Kappelweg 1996**

Un riesling tout en fraîcheur, qui atteint lentement son apogée sans se presser, et d'une longueur admirable... Un partenaire privilégié de la grande gastronomie.  
**Prix : 15 €.** **BERNARD BURTSCHY**