

Fief des blancs...

En Alsace, la réputation de certains noms dépasse les classements officiels.



L'Alsace reste le plus gros producteur de vins blancs.

L. Grandadam

Paradoxalement, la maison Hugel n'inscrit jamais la mention "grand cru" sur l'étiquette de ses vins, même pas sur le fameux riesling schoenenbourg de Riquewihr, l'un des 51 terroirs classés d'Alsace. « Ce grand vin offre des notes de truffe blanche, de parfums d'épices, de brioche et d'iode subtiles », commente l'Alsacien Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989. La maison Hugel estime que la réputation de son nom est supérieure à celle des grands crus, qui représentent 4 % des vins d'Alsace. Le doyen de la maison, Jean Hugel, s'explique : « Après une dégustation de sélections grains nobles ou de vendanges tardives, je propose toujours au visiteur de goûter le "gentil". » Et quand on lui demande pourquoi, il répond malicieusement qu'on juge toujours un vigneron sur la qualité de son vin le moins cher.

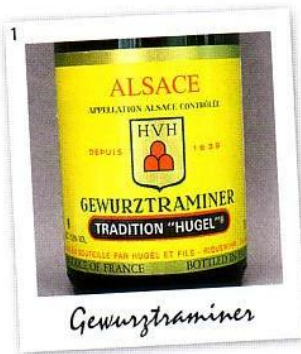
« Si celui-là est bon, les autres, plus chers, sont meilleurs ! dit-il, en toute logique. Il n'y a donc aucune raison que le vin le moins cher ne soit pas parfait. » Notons que le célèbre critique américain Robert Parker attribue 86/100 au fameux "gentil" Hugel. Une réussite !

À table, la grande diversité des vins d'Alsace les prédispose aux alliances les plus variées. Les trois appellations (AOC alsace, alsace grand cru et crémant-d'alsace) concourent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles en passant par les coquillages et poissons, le foie gras, les fromages et dès l'apéritif... Les vins d'Alsace doivent être servis entre 8 et 10°C. On choisira de préférence des verres incolores, à pied haut (afin d'éviter un réchauffement par la main). Le crémant-d'alsace sera servi dans des flûtes entre 5 et 7°C.

C. A.

Duo d'élite

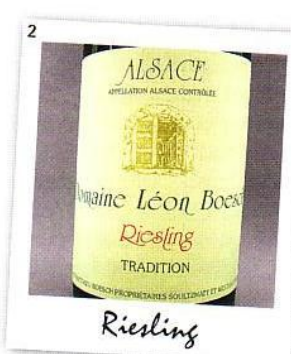
Les sélections grains nobles et vendanges tardives sont incontestablement les plus grands vins d'Alsace. Les raisins (gewurztraminer, pinot gris, riesling et muscat uniquement) sont récoltés à la main par tris successifs plusieurs semaines après les vendanges, avec un phénomène de concentration des arômes et de pourriture noble, et sans chaptalisation. Plus le dessert est sucré plus il sera bon de servir un blanc de vendanges tardives ou une sélection grains nobles.



Gewurztraminer

Hugel et Fils (1)
Tradition 2006
Gewurztraminer

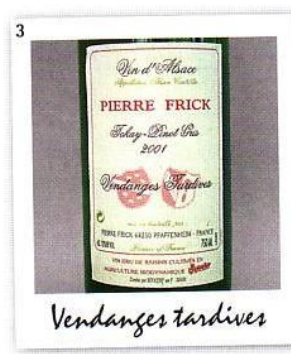
Un gewurztraminer sec, fin et racé. Au nez, une expression florale raffinée avec des fruits exotiques. Une bouche souple et caressante. Finale aromatique et non sucrée, car ce n'est pas une "vendanges tardives". 14 €. Tél. : 03.89.47.92.15.



Riesling

Domaine Léon Boesch (2)
Tradition 2006
Riesling

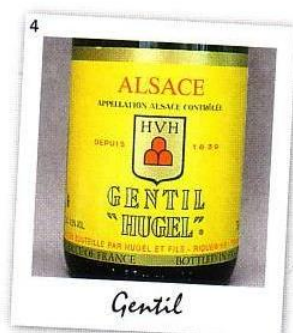
Bio depuis le millésime 2000. Un jaune d'or clair aux reflets brillants. Un nez citronné et frais. Une bouche franche, droite et équilibrée, très minérale. Finale longue (agrumes). L'un des meilleurs domaines d'Alsace. 6,95 €. Tél. : 03.89.47.01.83.



Vendanges tardives

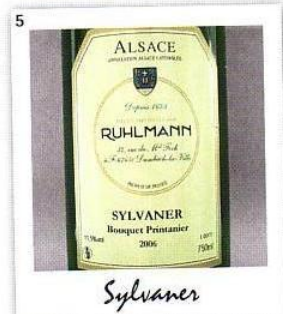
Domaine Pierre Frick (3)
Tokay-pinot gris 2001
Vendanges tardives

Un vin moelleux et racé, issu de l'agriculture bio. Au nez, la rose, le litchi, les agrumes confits. En bouche, une belle onctuosité tout en fraîcheur. Depuis le 1^{er} avril 2007, le terme "tokay" n'est plus utilisé. 18,90 €. Tél. : 03.89.49.62.99.



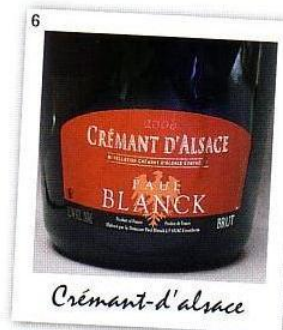
Hugel et Fils (4)
Gentil 2007

Un blanc sec parfumé et rafraîchissant. Au nez des arômes de fleurs (jasmin, rose) et de fruits (pomme verte, pêche blanche, litchi). Bouche gourmande et désaltérante. À 8°C avec la cuisine asiatique. 9 €. Tél. : 03.89.47.92.15.



Domaine Ruhlmann (5)
Bouquet Printanier 2006
Sylvaner

Un blanc sec à la robe jaune pâle cristalline. Un nez fruité (poire, agrume, citron) et discret. Une attaque fine avec beaucoup d'harmonie. Un vin frais et léger. Désaltérant. 3,95 €. Tél. : 03.88.92.41.86.



Domaine Paul Blanck (6)
Extra brut 2006
Crémant-d'alsace

Belle mousse. Un nez de fruits blancs pulpeux, avec des notes épicées et grillées. Une bouche harmonieuse et rafraîchissante. Vin quasiment bio. Vin d'apéritif et de fête, le crémant-d'alsace se déguste merveilleusement avec du caviar et de belles volailles. Pour un mariage plus insolite, penser à servir une assiette de fruits frais. 12,75 €. Tél. : 03.89.78.23.56.

Qu'il est gentil !

Dans les années 20, le "gentil" était un vin blanc sec qui provenait de parcelles plantées de cépages variés, vendangés puis vinifiés ensemble. Le "gentil" fait désormais l'objet d'une attention particulière. Il est composé pour moitié de riesling, muscat, pinot gris (ou bien gewurztraminer), complété de sylvaner, chasselas (ou bien pinot blanc). Les cépages sont vinifiés séparément avant d'être assemblés. L'edelzwicker est aussi un blanc d'assemblage mais sans indication de proportion de cépages, vinifiés ensemble ou pas. Rappelons qu'en Alsace, les vins portent toujours les noms des cépages qui les composent à 100% : sylvaner, pinot gris, muscat d'Alsace, pinot blanc, gewurztraminer, riesling et pinot noir. Étant des assemblages de cépages, le gentil et l'edelzwicker font donc exception à la règle.

ET AUSSI :
Domaine Braun et fils
Bollenberg 2007
Muscat

Le lieu dit Bollenberg, un coteau argilo-calcaire très coté en Alsace offre à ce muscat tous ses arômes citronnés et de tilleul. Un vin délicat et élégant en bouche. À déguster à 12°C avec des asperges (accord idéal) ou bien des plats épicés. 6,20 €. Tél. : 03.89.76.95.20.

Domaine Christian Dock
Prestige 2007

Klevener-de-heiligenstein
Une belle robe pâle avec des notes de fruits exotiques (litchi, fruit de la passion). Grande fraîcheur au nez comme en bouche. Il s'agit du cépage savagnin rosé, jadis très présent dans l'Est, un îlot de production à Heiligenstein. Finale légèrement sucrée. À 11°C à l'apéritif ou avec sushis. 6,50 €. Tél. : 03.88.08.02.69.