

Foire aux questions Un crémant meilleur qu'un champagne ?



Thierry Meyer est l'un des plus grands spécialistes des vins d'Alsace.
Photo Vanessa Meyer-Wirckel

Pour Thierry Meyer, créateur du site web « oenoalsace.com » et auteur pour le guide Bettane et Desseauve, le rapport qualité-prix d'un crémant peut être « exceptionnel ».

« Je ne dirais pas que le crémant peut être meilleur que le champagne ; mais il peut être au moins aussi bon, si, bien entendu, il est élaboré avec les mêmes cépages issus d'un terroir similaire et vieilli sur lattes suffisamment longtemps. En Champagne, les cépages utilisés sont le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay qui évoluent sur des terroirs calcaires. Les pinots blanc et auxerrois sont les principaux cépages utilisés dans l'élaboration du crémant d'Alsace.

Ces cépages apportent fraîcheur et fruité. Si on dégorge le crémant au bout de 3 ou 4 ans, on peut obtenir des équilibres aromatiques et une certaine vinosité que l'on retrouve dans le champagne. En Alsace, on arrive à faire des choses intéressantes mais pour ce faire, il faut bien sélectionner

les terroirs et les meilleurs sont ceux délimités en grands crus.

Autre élément qui concourt à la qualité d'un vin effervescent : le vieillissement sur lattes. En Champagne, c'est 15 mois minimum, 36 mois pour les champagnes millésimés. Pour certaines de ses cuvées, la maison Bollinger va jusqu'à 5 ans. En Alsace, c'est 9 mois, une durée qui correspond à un cycle commercial qui intègre les fêtes de fin d'année. Le vieillissement sur latte joue en faveur d'une plus grande complexité aromatique.

Cela dit, le champagne reste le champagne, soit plusieurs siècles de tradition et une communication à l'international qui fonctionne depuis plusieurs décennies. Sans parler des volumes qui sont sans commune mesure avec le crémant d'Alsace qui est un produit jeune (N.D.L.R. : le crémant d'Alsace est né en 1976).

En Alsace, on a des producteurs qui font de grandes cuvées dont le vieillissement sur lattes va jusqu'à 18 mois, 24 mois, voire 36 mois. Et les prix de ces cuvées varient entre 10 et 15€ ; et là, le rapport qualité-prix est exceptionnel ».

Propos recueillis par J.D.K.