

Conso Faire monter les prix du crémant d'Alsace



La dizaine de dégustateurs a eu du mal à faire systématiquement la différence entre champagne et crémant.

Photo JD Kientz

Une dégustation à l'aveugle de 15 crémants d'Alsace et de vins de Champagne a mis en exergue la difficulté de les distinguer nettement. Certaines cuvées alsaciennes ont même surpris par leur supériorité qualitative.

En présence d'une dizaine de personnes dont une majorité de viticulteurs, trois séries de 5 cuvées chacune ont fait l'objet d'un examen à l'aveugle, samedi à la cave Wolfberger à Colmar à l'initiative de Thierry Meyer : une série de blanc de blanc, une série brut sans année et enfin,

une série millésime 1996 dont un Dom Pérignon, « *star annoncée* » de l'exercice. L'objectif était de « *déterminer la véritable influence de l'AOC, du cépage, du vieillissement sur latte* », tout en intégrant la notion de rapport qualité-prix. Résultat des courses ? « *Personne n'a fait la différence entre crémant et champagne d'une manière totale* », commente Thierry Meyer. Dans sa « *tentative* » de conclusions, il indique que les différences s'estompent lorsque l'on est en présence « *d'assemblages riches en pinot noir, d'un élevage sur latte de 24 mois et plus et de millésime ancien* ». Deux « *écarts* » d'ordre subjectif subsistent : la notoriété historique du champagne est supérieure à celle du crémant, sans parler des tarifs. Thierry Meyer va jusqu'à

dire que le haut de gamme alsacien « *pêche peut-être par ses prix trop bas* », compte tenu de la qualité de certains produits. Le millésime 1996 de la maison Muré a fait sensation pour moins de 16 €, de même que la Fleur de Lys de Jean-Claude Buecher (8 €). « *Le moment est peut-être de remonter les prix des meilleures cuvées pour afficher sans honte leur qualité* ». Le crémant aurait donc une « *marge de manoeuvre* » et certaines cuvées pourraient afficher des tarifs supérieurs à 10 €. Thierry Meyer plaide ainsi pour l'émergence d'une « *élite alsacienne* », capable d'imposer sur le marché des produits haut de gamme affichés au même prix que certains champagnes. La production alsacienne se distinguerait par une « *étonnante ho-*

mogénéité ». D'autres séances de dégustation pourraient avoir lieu sur des thèmes précis : les élevages sur latte courts, un seul millésime ayant été élevés 24 mois sur latte, des effervescents à moins de 15 €, etc. En tout cas, l'exercice qui avait d'ailleurs été réalisé en décembre 2005 par la revue Crémants de France (hors série n° 3) confirme que les bulles alsaciennes n'ont pas à rougir à côté de celles du champagne.

Jean Daniel Kientz

En savoir plus

Les crémants et champagnes dégustés à l'aveugle ont fait l'objet de note et d'un classement sur le site de Thierry Meyer : www.oenoalsace.com