

# 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](http://www.oenoalsace.com)**