



Guide

# LE CRÉMANT D'ALSACE





## Une tradition centenaire

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs entreprises d'Alsace, établies tant dans le vignoble que dans les métropoles de Strasbourg et de Mulhouse, élaboraient des vins mousseux selon la méthode traditionnelle. Cette tradition a été maintenue jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace par le décret du 24 août 1976.



**L**e décret de 1976 a apporté aux Maisons de vins d'Alsace le cadre nouveau nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des exigences comparables à celles appliquées par les professionnels champenois eux-mêmes.

**A**ujourd'hui, plus de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

**D'**un volume inférieur à un million de cols jusqu'en 1979, la production de Crémant d'Alsace a connu depuis 1980 un développement spectaculaire, répondant à une demande de plus en plus soutenue tant en France que sur plusieurs marchés étrangers.

**A**ctuellement, le Crémant d'Alsace représente une production moyenne annuelle de 21 millions de bouteilles (*plus de 160 000 hl*), soit 13% de l'ensemble des vins d'Alsace.

**L**a personnalité originale et la qualité irréprochable du Crémant d'Alsace remportent un succès considérable, en Alsace bien sûr, mais également dans les autres régions françaises et auprès de nos voisins européens.

**L**e Crémant d'Alsace est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux à Appellation d'Origine Contrôlée (*hors Champagne*) consommé à domicile en France.



## Sols & soleil

Empreinte  
du terroir



## Les Crémants d'Alsace aiment la diversité



**L**e Crémant d'Alsace doit sa finesse et son originalité à la personnalité inimitable de chacun des cépages d'Alsace et aux conditions privilégiées dont bénéficie leur vignoble : un climat sec et ensoleillé, l'exposition des coteaux au soleil levant et des caractéristiques géologiques particulièrement favorables.

**L**es cépages destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace sont en général récoltés les premiers, au tout début de l'ouverture du ban des vendanges, quand le raisin offre, pour la vinification du Crémant, le meilleur de son équilibre et sa plus fine harmonie.

**L**es Crémants d'Alsace sont généralement issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs cépages, chacun d'eux contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée.

**M**ais lorsqu'un nom de cépage figure sur l'étiquette, le Crémant est produit exclusivement à partir de celui-ci :

- La plupart des Crémants blancs de blancs sont obtenus à partir du Pinot Blanc, qui leur confère délicatesse et souplesse.
- Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.
- Le Pinot Gris apporte aux Crémants richesse et charpente.
- Le Chardonnay confère aux Crémants race et légèreté.
- Le Pinot Noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés, et plus rarement des blancs de noirs (*la pellicule du Pinot Noir est sombre mais sa pulpe est blanche*), pleins de charme et de finesse.



## Des règles de production exigeantes

Ces règles sont issues du décret du 24 août 1976 modifié par celui du 20 février 2002 :

- Les vins destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace ne peuvent provenir que des raisins blancs ou noirs récoltés dans l'aire de production des vins d'Alsace délimitée en application de l'ordonnance du 2 novembre 1945.
- Chaque lot de vendange doit présenter une maturité convenable avec une richesse minimale de 145 g de sucre par litre, soit un titre alcoométrique en puissance de 8°5.
- Le rendement annuel maximum de l'AOC Crémant d'Alsace est le même que celui de l'AOC Alsace (80 hl/ha).
- Le taux d'extraction au pressurage est limité à 100 litres de moût pour 150 kg.
- Les raisins doivent être récoltés manuellement, transportés dans des récipients contenant moins de 100 kg et mis entiers dans le pressoir.



## L'art de la vinification

Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille même que s'effectuera naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Cette méthode artisanale exige pour chaque bouteille des soins patients et attentifs.



Après une période de vieillissement dite « sur lattes », qui ne peut être inférieure à neuf mois, les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, soit manuellement, soit mécaniquement, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

Le dépôt est alors évacué par refroidissement, le volume libéré permettant le dosage en brut, sec ou demi sec - à l'aide d'une liqueur de sucre de canne - dans le respect de la méthode la plus pure.

Les vins revendiqués en AOC Crémant d'Alsace sont bien sûr soumis aux contrôles analytiques et organoleptiques prévus par la loi en matière d'appellation.

# Fêtes & Gastronomie



**L**e Crémant d'Alsace constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas, des entrées froides ou chaudes aux produits de la mer, des viandes blanches et gibiers aux desserts et même avec certains fromages (*Bries et Camembert*).

**L**a joyeuse exubérance d'un bouchon qui saute, une mousse fine et légère, une robe d'or pâle brillante et lumineuse : le Crémant d'Alsace marque de sa délicieuse effervescence les petites fêtes et les grands événements.



## Des cocktails ensoleillés

par LUDOVIC FONS-CARRASCO



### BUBBLE

2 cl de Cointreau  
1 cl de Curaçao  
Terminer au Crémant d'Alsace

### TRINIDAD

Mettre un sucre imbibé  
de 2 à 3 gouttes d'Angostura dans une flûte,  
verser 2 cl de Cognac et terminer au Crémant  
d'Alsace. Décorer d'une tranche d'orange  
et d'une cerise à l'eau de vie

### FRUITALIS

Petits fruits découpés disposés  
au fond du verre  
2 cl de crème de banane  
1 cl de Cognac  
Terminer au Crémant d'Alsace

### AMANDIA

2 cl de liqueur d'Amaretto  
1 cl de Vodka  
Terminer au Crémant d'Alsace

### DARTAGNAN

2 cl d'Armagnac  
Terminer au Crémant d'Alsace  
Décorer d'un zeste d'orange

### IMPERIAL COCKTAIL

2 cl de Mandarine Impériale  
1 cl de liqueur de fruit aux choix  
(fraise des bois, framboise, banane...)  
Terminer au Crémant d'Alsace  
Décorer d'un quartier de mandarine

Les cocktails que nous vous suggérons  
se préparent directement dans une flûte.



## Les conseils du sommelier

**L**e Crémant d'Alsace se boit de préférence jeune mais peut se conserver plusieurs années à condition d'être placé dans une cave tempérée (10 à 15 °C), ni trop sèche ni trop humide, obscure, bien aérée et sans trépidation ni odeurs fortes. **L**es bouteilles seront maintenues couchées et saisies ou déplacées avec délicatesse. **L**e Crémant doit être servi frappé, entre 5 et 7 °C, de préférence dans des flûtes, bien mieux adaptées aux grands vins effervescents que les coupes. **L**a bouteille sera si possible maintenue au frais dans un seau rempli d'eau et de glace.

# La recette d'un grand chef

par **EMILE JUNG**  
Restaurant  
Le Crocodile  
à Strasbourg



## CAILLES EN CROUTE D'AMANDES ET ZESTES DE CITRON

Pommes  
Roseval  
rissolées  
aux oignons grelots  
et mange-tout

### Marché pour 4 personnes

4 cailles de 120 g

### Croûte d'amandes et zestes de citron

80 g de beurre ramolli  
50 g de chapelure  
50 g de poudre d'amandes  
50 g d'amandes hachées  
1 citron jaune

Mélanger le beurre ramolli, la chapelure, la poudre d'amandes et les amandes hachées, râper le citron jaune pour obtenir les zestes. Ajouter 3 pincées de zestes de citron au mélange. Couper les ailerons, désosser les cailles par le dos, aplatir, enrober avec la croûte d'amandes et zestes de citron. Passer au four à 200° 5 minutes et terminer 1 minute sous le grill pour assurer la coloration.

### Garniture

360 g de pommes de terre Roseval coupées en cube  
12 oignons grelots  
120 g de mange-tout  
40 g de beurre

Blanchir les cubes de pommes de terre et les rissoler à la graisse de volaille. Cuire les oignons grelots et les mange-tout à l'eau salée.

### Sauce

1,5 dl de jus de veau brun  
2 dl de Crémant d'Alsace  
80 g d'échalotes hachées  
1 pincée de poivre noir concassé, sel

Mettre dans une petite casserole les jus de veau brun, le Crémant d'Alsace, les échalotes hachées, la pincée de poivre et la pincée de sel. Laisser réduire pour obtenir 12 cl. Passer.

### Dressage

Poser une caille sur assiette, ajouter les garnitures, les pommes de terre rissolées, les oignons grelots et les mange-tout passés au beurre, ainsi qu'un cordon de sauce. Servir avec un Crémant d'Alsace bien frais.



