

DNA
LES REVUES D'ALSACE

Hors série
Printemps 2015

PASSION VIN

LE MAGAZINE DES VINS D'ALSACE • N°12



Le meilleur sommelier
de France est alsacien



CHÂTENOIS
Un pressoir du Moyen Âge



CAVE DE PFAFFENHEIM
L'esprit de famille



Le pinot blanc

sort de sa bulle

PAR OLIVIER MÉTRAL¹⁾

Cépage peu reconnu et longtemps réduit à accompagner des mets de tous les jours, le pinot blanc a connu une progression fulgurante en lien avec l'incroyable succès du crémant pour lequel il constitue bien souvent l'ingrédient principal. Aujourd'hui, nombre de vigneron le redécouvrent sous la forme de vins tranquilles, en le traitant avec une noblesse qu'on ne lui a que rarement accordée.

En 1975, lorsque le législateur ne retient que quatre cépages nobles pour les grands crus d'Alsace - riesling, muscat, pinot gris et gewurztraminer -, il ne se doute pas que le pinot blanc, laissé alors sur le bord du chemin, suivra le destin qu'on lui connaît aujourd'hui, avec une surface d'encépagement pratiquement égale à celle du riesling, le cépage roi dans la région.

Plus planté que le pinot gris ou le gewurztraminer, le pinot blanc a bénéficié à plein de l'engouement insoupçonné et insoupçonnable pour le crémant d'Alsace, élaboré en grande partie avec ce cépage que l'on croyait réservé aux apéros à petits budgets, aux œufs mimosa et aux quiches du voisin lorrain. En 1969, 1000 hectares lui sont dédiés sur l'aire AOC. Aujourd'hui, il couvre une surface trois fois supérieure !

Expert en la matière et cas à part dans le vignoble - sa gamme n'est constituée que de crémants -, Franck Buecher, vigneron à Wettolsheim, dévoile les atouts et les caractéristiques du pinot blanc.

« Dans mon Brut, si l'auxerrois amène le fruit, la souplesse et l'élégance, le pinot blanc, lui, apporte le volume et le gras en bouche ainsi qu'une certaine tension. » Sur des terroirs d'exception, le cépage se transfigure. *« Sur le Pfersigberg, le calcaire lui transmet de la générosité, de la finesse et de la longueur. C'est un peu la même chose sur le Steingrubler, où il se montre élégant, fin, rond et terriblement rafraîchissant. »*

Le crémant d'Alsace, élaboré en grande partie avec ce cépage

PHOTO JEAN-LUC SYREN



Ils sont
quelques-uns
à vouloir le sortir
de ses bulles et lui
donner des lettres
de noblesse

Pour Franck, pas de doute, le cépage reste à découvrir. «*Pour peu qu'on le limite au niveau du rendement, on peut tout faire avec le pinot blanc: des effervescents, bien sûr, mais aussi des jolis blancs secs et même des liquoreux.*»

Et ils sont effectivement quelques-uns, et même plus, à vouloir le sortir de ses bulles et lui donner des lettres de noblesse qu'il n'a jusqu'alors conquises que sous le muselet. Le domaine Kreydenweiss, avec sa «*Fontaine aux enfants 2013*», la maison Josmeyer, avec sa cuvée «*Lutins*», ou encore Frédéric Schmitt et sa «*Croix du Sud*», pour ne citer qu'eux, participent à leur manière à cette redécouverte. Céline Metz et son père Hubert, installés à

3lienschwiller, ont fait de leur pinot blanc «*Pierre de Lune*» l'une des figures de proue de leur production. Médaille d'or au premier concours pinot blanc du monde en 2014, ce vin sec et ample en bouche est bâti sur le grès d'une petite parcelle de plus de 70 ans, située au-dessus de Nothalten. «*Du fait de son originalité, il est devenu notre porte d'entrée chez les cavistes*», confie Céline, qui l'associe à un risotto aux champignons, des noix de Saint-Jacques ou des gambas grillées. Et si la première cuvée de ce *Pierre de Lune* ne date que de 2012, la tradition du pinot blanc est bien plus lointaine chez les Metz. «*J'ai récemment ouvert un Vieilles Vignes 2001*», s'illumine Hubert. «*Franchement, il est encore superbe.*»

Après de longues années d'effervescence, le pinot blanc pourrait bien de nouveau aspirer à des heures plus tranquilles.

O.M

*Olivier Métral est journaliste.

Et l'auxerrois dans tout ça ?

En assemblage avec le pinot blanc ou pur, l'auxerrois peut bizarrement mais légalement être commercialisé sous le nom de «*pinot blanc*». Pas facile, donc, de faire le tri dans ce méli-mélo ampélographique, d'autant que les dénominations «*klevner*» ou «*clever*», correspondant à des usages locaux, peuvent également apparaître sur les étiquettes en lieu et place de «*pinot blanc*».

Apparu en Alsace après les ravages causés par le phylloxéra, l'«*auxerrois de Laquenexy*», du nom de ce village de Moselle proche de Metz, s'est surtout développé dans la région à partir des années 50.

Tout comme le pinot blanc vrai, il participe également à la confection de nombreux crémants, mais il n'est pas rare de le retrouver, lui aussi, sous la forme de vins tranquilles monocépage. Et certains vigneron, plutôt que de cacher son nom, le revendiquent haut et fort pour certaines de leurs cuvées. Etienne Loew, à Westhoffen, le propose ainsi dans une version en surmaturation («*auxerrois botrytis*»), le domaine Rolly-Gassmann, à Rorschwihr, lui accole ses lieux-dits Rotleiben et Moenchreben, alors que Thierry et Eric Kientzler lui joutent la lettre «*K*», pour signifier son implantation sur le grand cru Kirchberg de Ribeauvillé.

O.M