

## Effervescents du Monde

# Trois Crémants d'Alsace dans le «Top 10»

**La 7e confrontation qualitative des meilleurs vins effervescents du monde s'est déroulée les 19 et 20 novembre derniers à Dijon. Trois Crémants d'Alsace ont été particulièrement distingués.**

■ Le Crémant d'Alsace Chardonnay Brut 2008 du domaine Engel Ferdinand et Fils à Rohrschwihr, le Crémant d'Alsace Chardonnay du domaine Xavier Muller à Marlenheim et le Crémant d'Alsace Bestheim Prestige Brut de la coopérative vinicole de Bestheim à Bennwihr ont, non seulement, obtenu une médaille d'or, mais ont également été classés dans le «top 10» des meilleurs vins effervescents du monde !

Une belle récompense en forme de reconnaissance du travail qualitatif effectué par ces trois domaines car cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode et son ambition. Son ampleur est en effet internationale avec la présence de 24 pays, 519 échantillons et un jury international de 75 experts. Une méthode très exigeante est appliquée lors de ces deux journées car l'ambition des organisateurs est de valoriser la qualité des vins effervescents du monde entier, en attribuant des médailles représentatives parce que fiables, traduisant les mots d'ordre fondateurs d'Effervescents du monde : diversité, qualité et rigueur.

Lors de cette édition 2009, 173 médailles ont été attribuées dont 37 médailles d'Or. L'Australie, l'Espagne, l'Italie, le Brésil et la Suisse ont été les pays les plus récompensés suivis par le Canada, le Chili, l'Argentine, le Luxembourg, les États-Unis et bien évidemment la France grâce à une forte participation de ses producteurs. «Nous avons particulièrement remarqué les Champagnes, les Crémants d'Alsace et de Bourgogne, les vins du Diois, les appellations du Val de Loire et les vins mousseux de qualité (VMQ)»,

indiquent les organisateurs. A noter que cette manifestation est le fruit de la collaboration entre l'association «Forum Œnologie», la revue des œnologues et l'école hôtelière du lycée Le Castel à Dijon.

### DE BELLES CUVÉES

«En se classant de la sorte, notre Crémant prouve une nouvelle fois sa grande qualité. Il a déjà été distingué en 2005 en se classant gustativement parmi l'élite des grandes cuvées champenoises. Il confirme ainsi notre savoir-faire en matière d'élaboration de Crémants d'Alsace. Cette cuvée exceptionnelle est à déguster et disponible dans nos caveaux de Bennwihr et Westhalten», précise Emmanuel Vergely, attaché commercial France-Export et chargé de communication chez Bestheim.

Le Chardonnay du domaine Engel est principalement destiné à l'export. «Habituellement, ce Chardonnay est très vif. Là, ce millésime 2008 est un peu différent. La fermentation a traîné, elle a été plus lente et a permis d'enrober le vin avec du grain. La levure a décliné tout doucement. Cela a également donné une bulle crémeuse qui reste longtemps dans le verre. A mon avis, c'est ce qui a été apprécié par les membres du jury», souligne Xavier Baril, responsable production et export du domaine Engel. A noter que ce dernier a présenté lors de cette manifestation un autre produit, un Crémant rosé qui, lui, a également été récompensé en obtenant une médaille d'argent.

Le Chardonnay du domaine Xavier Muller a, lui, été élaboré de façon traditionnelle. «Notre particularité, c'est que nos Chardonnay sont purs avec un repos sur latte de 24 mois. Mais, nous sommes un petit domaine. De ce fait, nous n'avons fait avec ce millésime que 2 746 bouteilles. Nous risquons donc d'être rapidement en rupture de stock. Mais c'est une belle récompense et reconnaissance pour notre domaine et notre œnologue, Paul Borgeat», note avec satisfaction Xavier Muller.

Jean-Michel Hell



Le Crémant Prestige Brut de Bestheim...



...et le Crémant Chardonnay Brut du domaine Engel.