Nouveauté intrigante dans le paysage alsacien, les vins de macération – ou vins orange – intriguent. En témoignent les nombreux membres de l’ASA qui se sont retrouvés le 02 décembre dernier au restaurant Au Bon Coin (Wintzenheim). Afin de présenter au mieux le sujet, Gilles Haeffelin et Jean-Baptiste Klein ont partagé la présentation avec une poignée de vignerons du groupe Jeunes Vignerons Indépendants (SYNVIRA). L’occasion de découvrir quatorze cuvées qui bousculent nos repères !

En Alsace, les prémices de ce mouvement furent initiées, entre autres, par Bruno Schuller et Pierre Frick. L’intérêt envers ces vins drôlement colorés et le désir de compréhension ont convaincu plusieurs jeunes vignerons, qui ont trouvé inspiration en territoire étranger (ex. Domaine Radikon, Domaine Foradori). Depuis, plusieurs cuvées – dévoilant différents cépages alsaciens – gagnent le cœur de quelques tables de la région. Le sommelier doit alors être présent afin d’expliquer la texture – apparente à celle d’un vin rouge – et la perception différente du cépage utilisé. Les clients intéressés voient défiler bon nombre d’accords intéressants, notamment avec une cuisine végétale.

La dégustation fut proposée sous forme de comparaison A & B. Quelques mots sur chacune suivent ce compte-rendu. Au final, on en pense quoi ? Les coups de cœur et avis diverses des participants témoignent des prémices du mouvement en Alsace. La participation nombreuse des membres de l’ASA démontre toutefois un intérêt certain. À la carte du restaurant de l’hôtel Le Chambard, les vins orange séduisent déjà quelques Alsaciens, et bon nombre de clients internationaux. Sommeliers(ères), votre parole joue un rôle important dans la reconnaissance de ces nouveaux vins alsaciens. Attention, toutefois, à ne pas faire rougir de jalousie les blancs classiques !

**Merci à Gilles Haeffelin & Jean-Baptiste Klein pour l’organisation de cette Stammdesch. Et merci aux vignerons du groupe Jeunes Vignerons Indépendants pour leur généreuse participation !**

\*\*\*

**A : 3P, Domaine Sylvie Fahrer, 2018 (PG, Blanc, & Noir)**

**B : Libre Macération, Domaine Neumeyer, 2017 (PG, Blanc & Auxerrois)**

Deux cuvées d’assemblages issus de Pinots. Plutôt légers à l’attaque, ils dévoilent un joli gras en fin de bouche. La sensation d’alcool est définitivement plus marquée dans ces vins – que nos repères dits classiques, situés aux environs de 13 degrés.

**A : Sylvaner Macération, Domaine de l’Envol, 2018**

Issu d’un terroir calcaire au-dessus du GC Steinert, il est perlant frais, et crayeux au palais. Un clin d’œil avec la traditionnelle choucroute est proposé ; tombée de choucroute, cumin, dés de carottes & d’oranges. Le jeu de textures cru / croquant est intéressant.

**A : Bungertal, Domaine Beck-Hartweg, 2018(Gewurztraminer & Riesling)**

**B : Singulier, Vignoble du Rêveur, 2018 (Riesling & PG)**

L’assemblage du Domaine Beck-Hartweg dévoile une étonnante richesse aromatique, minéralité et salinité. Les terroirs (grès et volcanique) parlent dans le verre. Le Vignoble du Rêveur exhibe des arômes de miel, poivre blanc, et jasmin. Asséchant au palais, ce type de vin se découvre à table, en mangeant selon Mathieu Deiss.

**A : Riesling, Domaine Loberger**

**B : PG Macération, Domaine Eugène Meyer, 2018**

Les monocépages révèlent des vins étonnants, puisque la typicité du cépage prend son envol. On la cherche…sans flagrant succès. Le premier vin présente toutefois l’acidité mure du riesling, et une impression tanique en finale. Le second dévoile des arômes de jus de canneberge, et une agréable amplitude au palais. Ce dernier est d’ailleurs proposé en accord avec un carpaccio de champignons accompagné d’un jaune d’œuf à 64 (les tanins du vin jouent avec les protéines du jaune d’œuf).

**A : Muscat GC Bruderthal, Domaine Neumeyer, 2018**

**B : Mittelweg, Domaine Gross, 2018**

Pour Vincent Gross les vins de macération permettent l’exaltation du terroir. En témoignent ces deux vins, issus de parcelles prestigieuses ; le premier en GC et le deuxième à l’entrée du GC Goldert. On y retrouve les arômes variétaux et herbacés du muscat. Avec ces vins, Gilles nous sert une généreuse mousse de céleri. La clé de l’accord : l’énergie et la vivacité du vin calme le gras de cette bouchée.

**A : Artisan, Vignoble du Rêveur, 2018 (Gewurztraminer & PG)**

**B : Un Instant sur Terre, Vignoble du Rêveur, 2018 (Gewurztraminer & PG)**

Mathieu Deiss présente ces deux cuvées, égrappées et macérées environ 15 jours. Bien que toutes les deux soient amples et élégantes, la deuxième témoigne d’un élevage de 6 mois en amphore. En bouche, le toucher tannique est plus suave. Le Vignoble du Rêveur ne revendique pas le nom des terroirs sur ses vins.

**A : Au-dessus des nuages, Domaine Famille Hebinger, 2018 (Riesling, Gewurztraminer & PG)**

**B : Gewurztraminer Letzenberg Macération, Domaine de l’Envol, 2018**

Denis Hebinger partage son avis sur l’esthétique des vins orange, qui est loin des vins plus classiques. Catherine Hirsinger enchaine avec une cuvée exposée au soleil levant et issue d’un sol calcaire. Celle-ci se goûte chaleureusement, et présente des arômes de sucre d’orge et de raisins au rhum. Bien que chaude en bouche, cette cuvée semble appropriée avec quelques fromages.

**A : Sacré Loustic, Domaine Rieflé, 2018**

**B : Gewurzraminer GC Kaefferkopf, Domaine Geschickt, 2017**

Les vins de macération issus du cépage gewurztraminer présentent puissance et chaleur au palais. Les quelque 15 d’alcool contribuent à cette impression. L’impression tannique du vin permet de réaliser un joli accord avec un magret de canard avec mayonnaise au sureau.