



LE VAGABOND DES VIGNOBLES

Autant en emportent les bulles

Une récente enquête effectuée dans les milieux viticoles a mis en évidence l'attraction du consommateur pour les jouissances effervescentes. A cet égard, l'exemple de l'Alsace est significatif. La vente des crémants (20% de la production alsacienne) connaît un développement spectaculaire. Idem pour la Bourgogne qui, depuis 1984, date de naissance de l'appellation crémant-de-Bourgogne, s'attache à précipiter dans les oubliettes de l'Histoire les tristounets "bourgognes mousseux" d'autrefois. Le Val de Loire auquel s'attache le prestige de ses châteaux, a conquis un public avide de nobles pétillances. Les bulles jurassiennes rivalisent de finesse, tout comme celles du Languedoc... Bref, à cœur bulleur rien d'impossible ! Les variations pétillantes se multiplient. Autant en profiter. Surtout quand leur dégustation révèle d'indéniables qualités. Voici donc quelques flacons-surprises heu-



(Photo Murielle Dupuy)

reux ! - repérés çà et là.

Domaine Zinck. 18, rue des Trois-Châteaux, 68420 Eguisheim. (03 89 41 19 11). Cette très sérieuse maison, propose un **Crémant Brut blanc** (8,50 euros) charpenté, dont les fines bulles, crémeuses, légères, stimulent de tendres saveurs de pêche blanche et d'abricot. Pour un mariage accompli avec des noix de Saint-Jacques. Quant au **Crémant Rosé**, (10 euros) aussi pulpeux en bouche que glamour d'apparence, nous avons déjà souligné, lors de la Saint-Valentin, combien ses notes de baies rouges pouvaient esjouir les vases de Cupidon.

Cave des Vignerons de Pfaffenheim. 5, rue du Chai, 68250 Pfaffenheim. (03 89 78 08 08). On peut penser ce qu'on voudra des médailles mais quand on sait que cette cave est la plus récompensée au Concours Général Agricole de Paris depuis 1967, on est bien obligé de se dire qu'il doit y avoir quelque raison à cette persistance. Son **Crémant Pinot Gris Hartengerger** (11 euros) est une petite merveille d'équilibre élégant. Arômes subtils et raffinés de fraise des bois, de quetsche et

de fruits jaunes légèrement surmûris. Bouche délicate animée d'une superbe fraîcheur. Pour foie gras poêlé.

Dopff-Irion. 1, cours du Château, 68340 Riquewihr. (03 89 47 92 51). On ne présente plus cette maison installée dans le mythique village de Riquewihr. Elle propose, pour des joies apéritives, un harmonieux **Crémant d'Alsace Rosé** (9,95 euros) issu de pinot noir, dont le nez élégant mêle des notes florales à une assise fruitée consistante. Bouche ronde et souple dominée par la douceur en finale.

Jean-Louis Denois. 11300 Roquetaillade (04 68 31 39 12) **Crémant de Limoux 2006.** Dénicheur de hauts terroirs au pied des Pyrénées, J.L. Denois, homme de caractère ("caractériel" disent les envieux) expose des crémants dont la finesse n'a rien à envier à celle des effervescents champenois. Son **Crémant 2006** (12 euros), issu d'un assemblage de chardonnay, pinot noir et chenin blanc, possède les qualités des plus belles pétillances : droiture, digestibilité, fraîcheur. Animé de fines bulles, ce crémant, complexe, à la fois floral (acacia) et fruité (coing, pêche), s'affirme en bouche ample et équilibré. A déguster tout simplement "pour lui-même".

Domaine de Martinolles. 11250 Saint-Hilaire (04 68 69 41 93) **Bianquette Méthode Ancestrale VERGNES** (6,70 euros). Peu alcoolisé (8°), ce pur jus de mauzac dispense au regard un cortège de bulles qui anime le jaune cristallin de sa parure. Palette aromatique tendrement confiturée, bouche un brin acidulée, désaltérante, aux saveurs de pomme verte. Accompagnement parfait pour tartes aux fruits.

Vignerons Ardéchois. 07120 Ruoms (04 75 39 98 00) **Brut de Chardonnay** (6,30 euros). L'esprit du monumental Olivier de Serres plane en ces lieux. Il inspire, à n'en pas douter, les vigneron concepteurs de ce tonique Brut de Chardonnay qui se présente dans une belle robe claire constellée de bulles denses et joyeuses. La bouche est fraîche, remplie de saveurs de fruits blancs. Bon rapport qualité/prix.

Cave de Tain L'Hermitage. 26603 Tain (04 75 08 20 87) **Saint Péray Blanc Brut** (7,20 euros). Encore une belle affaire, mais en zone nord de la Vallée du Rhône. L'ascension des bulles, denses, serrées, constitue un doux prélude à des saveurs aussi originales qu'élégantes (superbe finale noisette !). Séduisante parure or pâle aux tendres reflets verts. De belles perspectives apéritives ! A essayer également sur une blanquette...

Bonnes dégustations !

PIERRE CARBONNIER