

Jean-Claude BUECHER, Crémant brut-nature "REFLETS" 2017

75cl Blanc effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace



La note by Christian Walter

92/100

Franck Buecher est un extra-terrestre dans la galaxie de la bulle alsacienne, il est le seul en Alsace à dédier toute sa production aux crémants. Après plusieurs expériences à l'étranger, Franck le fils des propriétaires, rejoint le domaine familial en 2005. Il amorce le virage vers l'agriculture biologique, agrandit l'espace de stockage pour assurer un élevage sur lattes de 24 à 60 mois, et s'oriente vers la biodynamie. Toutes les cuvées sont brut nature, soit 0 g/l de sucre ajouté. Les vignes sont situées sur les coteaux marno-calcaires de Wettolsheim, sur le granite de Walbach, sur le grand cru Hengst de Wintzenheim, le grand cru Steingrubler de Wettolsheim, le grand cru Pfersigberg d'Eguisheim.

J'adhère entièrement à la démarche du domaine, viticulture biologique, biodynamie, rendements maîtrisés, vieillissements de 24 à 60 mois sur latte, vins issus de grands crus, brut nature sans sucre ajouté. Voilà un domaine qu'il faut encourager... 100 % du vignoble est converti en agriculture biologique depuis le 20 Avril 2016, et Demeter depuis avril 2019 pour une conduite en Biodynamie.

Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection de Crémants d'Alsace !

BUECHER Jean-Claude (Crémant d'Alsace)

Jean-Claude et Sylviane Buecher créent leur domaine dans les années 1980, avec pour objectif de se spécialiser dans l'élaboration du Crémant d'Alsace. Ils créent et assemblent comme ils le veulent leurs différents terroirs et cuvées. Leur fils Franck décide de monter dans le train de bulle familial en 2005. Fort de l'expérience transmise par ses parents, le jeune alchimiste pousse le bouchon encore plus loin en prolongeant le temps d'élevage des différentes cuvées.

Dynamiser les sols par des labours pour que le monde minéral du sous-sol s'associe au monde organique en surface. Les éléments minéraux captés par la vigne se retrouvent dans les raisins et améliorent ainsi leurs maturations. Récolter les fruits mûrs à la main nous permet de sélectionner les grappes par un tri avant de les amener au chai.

Les raisins sont pressés lentement et délicatement afin d'en extraire le moût avec tendresse. Le jus (après clarification) fermente en cuve pendant plusieurs semaines. La fermentation alcoolique achevée,

Le vin passe l'hiver bien au frais dans son cocon en inox. A l'arrivée des beaux jours, le vin tranquille est filtré pour le préparer à son ultime transformation.

La prise de mousse ou fermentation en bouteille métamorphose le vin tranquille en vin effervescent. L'élevage dit "sur lattes" façonne les bulles avec légèreté et élégance. Les crémants reposent au minimum 24 mois sur lattes. Un dégorgement par trimestre garantit la fraîcheur du produit commercialisé. Cet élevage prolongé confère aux cuvées du domaine gras, volume et finesse de bulle.

Le vin

Ce Crémant d'Alsace est issu d'un assemblage de Pinot Noir, Pinot Blanc et Pinot Auxerrois. Il provient à 60% de sols granitiques de Walbach, ainsi que des bas de coteaux de Wettolsheim et Wintzenheim. D'une robe jaune pâle soutenue par la présence de cordons de bulles raffinés, le Crémant d'Alsace Reflets exhale des notes d'agrumes frais. En bouche, le gras du vin enveloppe la bulle dont la tenue est remarquablement longue : le dégazement très lent et la compacité de la mousse complète à merveille la structure équilibrée.

Supplément de complexité et bulle très affinée dans Reflets, plus profond et complexe, adossé à de nobles amers. (RVF, millésime 2017, noté 92/00)

La presse spécialisée en parle

Le crémant est ici à l'honneur depuis la création du domaine par Jean-Claude et Sylviane Buecher dans les années 1980, le seul d'Alsace à ne proposer que des bulles. Rejoignant la propriété en 2005, Franck, le fils des propriétaires, agrandit l'espace de stockage pour assurer un élevage sur lattes entre 24 et 36 mois. Les vins sont toujours dosés en extra-brut, les levures indigènes de rigueur. La plupart des vignes sont situées sur les coteaux marno-calcaires de Wettolsheim, mais aussi sur le granite de Walbach, dans la vallée de Munster. 2019 est le premier millésime certifié bio.

Les vins : avec les vieillissements sur lattes qui augmentent, la gamme progresse chaque année. Le rosé Murmure se montre généreux et fin. Esquisse est une entrée de gamme tonique et précise. Plus profond et complexe, Reflets s'adosse à de bons amers. Le pinot blanc Fleur de Lys se fait persistant, avec une confortable envergure de saveurs. Le chardonnay Empreinte, aux notes de brioche et de praline, progresse en profondeur. Ample et épanoui, le pinot noir Sang Froid est resté frais et se prolonge en une noble amertume, soulignée par une bulle millimétrée. Insomnia ne plaira pas à tout le monde, avec ses notes de rancio et de croûte de fromage, mais c'est une belle illustration du savoir-faire du domaine. (RVF)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92/100
- **Cépage** : 33% pinot noir, 33% pinot blanc, 33% pinot auxerrois
- **Appellation principale** : AOC Crémant
- **Terroir** : 60 % proviennent du granit de Walbach, 40 % proviennent de Wettolsheim et Wintzenheim. Les sols sont argileux, calcaires et le gréseux.
- **Vignoble** : Â moyen des vignes 42 ans. Les vendanges manuelles entre le 1 et 13 septembre 2017. Le tri s'effectue à la parcelle et les raisins sont pressés dans les 3 heures qui suivent la cueillette. Le rendement du millésime 2017 est de 33 hl/ ha.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Vinification** : Vinification classique, pressurage doux et lent avec un pressoir pneumatique, débourbage après 6 à 12 heures, puis une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuverie inox. Le vin de base est filtré et embouteillé avec ses sucres naturels.

- **Elevage** : Vinification classique, pressurage doux et lent avec un pressoir pneumatique, débourage après 6 à 12 heures, puis une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuverie inox. Le vin est filtré et embouteillé avec ses sucres naturels
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2026
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 8° à 9°C