

## Jean-Claude BUECHER, Crémant Brut-Nature "FLEUR DE LYS" 2016

75cl   Blanc effervescent   Alsace   AOC Crémant d'Alsace



### La note by Christian Walter

## 93-94/100

Le domaine Jean Claude BUECHER, est aujourd'hui le seul domaine en Alsace à produire exclusivement des 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 (le domaine est en conversion biologique pour une certification prévue en 2021), 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 ... 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 Blanc de Blancs, représenté par le Pinot Blanc plonge ses racines dans le profond Grand Cru Pfersigberg situé à Eguisheim. Sa robe jaune or pare de belles bulles très fines qui s'échappent en cordon long et persistant. Le nez est floral, très intense et puissant. L'attaque est fraîche, la matière est dense, le vin est mûr et présente beaucoup de gras et d'opulence. On retrouve le fruit à noyau bien mûr en bouche ; celui-ci se termine par une belle minéralité persistante.

## La presse spécialisée en parle

Depuis la création du domaine par Jean-Claude et Sylviane Buecher dans les années 1980, le crémant est à l'honneur dans ce domaine, le seul d'Alsace à ne proposer que des bulles. Rejoignant le domaine en 2005, Franck, le fils des propriétaires, amorce le virage vers l'agriculture biologique, et 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.

Les vins : délicatesse et précision de saveurs distinguent le rosé Murmure, à la fine bulle crémeuse et aux notes de fruits des bois. Empreinte est un chardonnay énergique et accrocheur, qui séduit par sa franchise, sa rigueur et son allonge. Pur pinot blanc, la Petite Sauvage est dense, élancé et tendu, doté d'une fraîcheur apaisante. Pinot noir issu de sols calcaires, Sang Froid est une très belle réussite : un vin sévère, à la chair moelleuse, portée par une bulle friande et lancinante. (RVF)

## Caractéristiques

- **Cépage** : 100% pinot blanc
- **Terroir** : Issu d'une parcelle de 29 ares située sur le grand cru du Pfersigberg d'Eguisheim sur berceau calcaire
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : La vinification classique, pressurage doux et lent avec un pressoir pneumatique, s'en suit un débourbage après 6 à 12 heures, puis une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuverie inox.
- **Elevage** : Les bouteilles reposent en cave jusqu'au dégorgement soit environs 40 mois de lattes ! Dégorgement le 10 Août 2020. Ce crémant n'est pas dosé, il est brut nature, soit 0 g/l de sucre.
- **Millésime** : 2016
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2024 (Dégorgement le 22 août 2019)
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 7 à 8°C
- **Accord mets-vins** : Le Crémant d'Alsace Fleur de Lys accompagnera bien évidemment l'apéritif, mais il peut rehausser un poisson en sauce ainsi que de la viande blanche, voir même des noix de saint Jacques poêlées.