

## Jean-Claude BUECHER, Crémant Brut-Nature "REFLETS" 2017 magnum

150cl magnum

Blanc effervescent

Alsace

AOC Crémant d'Alsace



### La note by Christian Walter

**92/100**

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 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.

Reflets est un assemblage de pinot blanc, de pinot noir et d'auxerrois issus de différents secteurs. On apprécie ses notes d'épices, de cardamome et d'agrumes, qui se révéleront à table. (RVF, millésime 2016, noté 91/100)

## 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 séveux, à la chair moelleuse, portée par une bulle friande et lancinante. (RVF)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 91/100
- **Cépage** : 33% pinot noir, 33% pinot blanc, 33% pinot auxerrois
- **Terroir** : Issu d'une parcelle de 41 ares située au sommet du lieu-dit Rotenberg de Wintzenheim
- **Vignoble** : Ancrée à une altitude de 383 mètres, la parcelle de Chardonnay profite de l'énergie diffusée par "La Chapelle des Bois" pour mûrir avec douceur sans craindre l'installation de foyers de botrytis.
- **Viticulture** : Biologique (en conversion)
- **Vinification** : Le rendement du millésime 2015 est de 35 hl/ ha. 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 sans malo-lactique en cuverie inox.
- **Elevage** : Le vin de base est filtré et embouteillé le 13 avril 2016. Les bouteilles reposent en cave jusqu'au dégorgement soit environs 43 mois de lattes ! Dégorgement le 20 Novembre 2019. Ce crémant n'est pas dosé, il est brut nature, soit 0 g/l de sucre.
- **Millésime** : 2017

● **Alcool** : 12,5% vol.

● **Service** : 7 à 8°C