Jean-Claude BUECHER, Crémant brut-nature LA PETITE SAUVAGE 2020

75 cl Blanc effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace

La note by Christian Walter
96+/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 maitrisés, 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

95-96/100 millésime 2020 Christian Walter dégusté le 29/03/2024

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, agrandit l'espace de stockage pour assurer un élevage sur lattes pouvant excéder 50 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, et la conversion en biodynamie est engagée. Le sérieux et la qualité des vins méritent cette année l'obtention de la première étoile.

Les vins : beaucoup de fraîcheur dans Reflets 2018, précis et tonique, doté d'une bulle très fine. Avec 50 mois sur lattes, la version 2017 présente plus de densité et de sève, avec une amertume salivante en finale. Pur chardonnay, Empreinte 2019 dessine avec ses notes de brioche une bouche tendre et franche, facile d'accès. Assemblant 2019 et 2020, le pinot noir Sang Froid présente une robe saumonée et une chair ample et gourmande portée par une bulle discrète. 53 mois sur lattes pour La Petite Sauvage 2017, un pur pinot blanc énergique et généreux, qui commence à livrer des saveurs d'évolution et une excellente persistance. (RVF, futur grand ou vigneron de qualité, noté 1*/3)

Caractéristiques

- **Cépage :** 100% pinot blanc
- **Terroir :** La Petite Sauvage est un pinot blanc issu des zones les plus calcaires : Lieu-Dit Lauberhurst de Wettolsheim : plateau calcaire entre le Grand Cru Pfersigberg et Steingrubler, Grand Cru Steingrubler de Wettolsheim, Grand Cru Pfersigberg d'Eguisheim
- **Vignoble :** Âge moyen du vignoble 30 ans. Les vignes explorent ainsi des sols calcaires. 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 fermentation alcoolique (sans malo) en cuverie inox pour 60 %, et 40 % en barriques (228 litres) de 2 vins au moment du débourbage.
- **Elevage :** Les bouteilles reposent en cave jusqu'au dégorgement soit environ 53 mois de lattes ! Ce crémant n'est pas dosé, il est brut nature, soit 0 g/l de sucre ajouté. Le vin est filtré et embouteillé avec ses sucres naturels.
- **Millésime :** 2020
- **Période de consommation :** à boire entre 2024 et 2030
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 8° à 9°C
- **Coup de coeur :** Oui