walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

Jean-Claude BUECHER - EMPREINTE 2023 - Crémant brut-nature

75 cl Blanc effervescent Alsace AOC Crémant d'Alsace



La note by Christian Walter 94/100

Franck BUECHER, un domaine alsacien dédié aux bulles
Installé à Wettolsheim, le Domaine Jean-Claude Buecher s'est construit autour d'une spécialité singulière : le Crémant d'Alsace. Jean-Claude et Sylviane Buecher ont transmis leur savoir-faire à leur fils Franck, qui rejoint le domaine en 2005 et fait évoluer les pratiques vers une viticulture biologique et biodynamique. Certifié en agriculture biologique et Demeter, le domaine recherche l'expression précise des terroirs et la finesse de ses effervescents.

Franck Buecher un extra-terrestre de la bulle alsacienne
Franck Buecher est un extra-terrestre dans la galaxie de la bulle alsacienne, il est le seul 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.

Des terroirs contrastés, une identité affirmée
Les vignes s'épanouissent sur une mosaïque de sols, des marnes et calcaires de Wettolsheim aux granites de Walbach, en passant par des parcelles de grands crus alsaciens. Cette diversité géologique nourrit la personnalité des cuvées. Le travail attentif à la vigne, les vendanges soignées et l'élevage sur lattes contribuent à élaborer des Crémants d'Alsace complexes, élégants et expressifs.

Quatre cuvées, quatre expressions du Crémant d'Alsace
Les cuvées Reflets, Murmure, Empreinte et La Petite Sauvage illustrent la diversité et la créativité du Domaine Jean-Claude Buecher. Chacune dévoile une personnalité singulière, entre finesse de la bulle, richesse aromatique et expression du terroir alsacien. À travers ces quatre cuvées, le domaine affirme sa recherche d'équilibre, d'élégance et d'authenticité, tout en proposant différentes approches de l'effervescence alsacienne. Une sélection qui reflète pleinement le savoir-faire et l'identité de la maison.

La sélection Jean-Claude Buecher chez Walter-Wine.com
J'adhère entièrement à la demarche 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 !
Walter-Wine.com met à l'honneur quatre cuvées du Domaine Jean-Claude Buecher : Reflets, Murmure, Empreinte et La Petite Sauvage. Cette sélection révèle différentes facettes du Crémant d'Alsace, entre finesse de la bulle, fraîcheur aromatique et expression du terroir. Des cuvées singulières qui témoignent de l'engagement du domaine pour une viticulture respectueuse et des effervescents de caractère.

Buecher Jean-Claude (Crémant d'Alsace)

Le vin

Ce Crémant d'Alsace Blanc de Blancs, représenté par le Chardonnay est issu du lieu-dit Rotenberg niché au sommet du Grand Cru Hengst. Il séduira par sa robe jaune or pâle agrémentée de belles colonnes de fines bulles. Le premier nez à une touche d'agrumes, puis laisse apparaître des notes de fleurs jaunes. L'attaque est fraîche, la matière est dense, net et d'une grande finesse grâce à une acidité intense et très fine qui dévoile en finale une belle minéralité.

94/100 millésime 2016 dégusté le 20/03/2024
94/100 millésime 2020 dégusté le 29/03/2024

48 mois sur lattes pour Empreinte, un pur chardonnay aux saveurs de praline et de brioche, qui progresse en profondeur comme en persistance. (RVF, millésime 2016, noté 92/100)

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

- **note RVF :** 92/100
- **Cépage :** 100% chardonnay
- **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. Le rendement du millésime 2016 est de 37 hl/ ha.
- **Viticulture :** Biologique (en conversion)
- **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 80 %, et 20 % en barriques (228 litres) de 3 vins au moment du débourbage.
- **Elevage :** Les bouteilles reposent en cave jusqu’au dégorgement soit environ 48 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 :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2034
- **Alcool :** 12,0% vol.
- **Service :** 8° à 9°C