

« La qualité a vraiment progressé de façon très importante »

Lionel Neyer

“ Le Crémant d'Alsace se tient bien sur tout un repas

Lionel Neyer est le sommelier à Strasbourg de la boutique Millésime. Depuis de nombreuses années, il observe la montée en puissance du crémant liée au bon rapport qualité prix de la bulle alsacienne. PROPOS RECUEILLIS PAR MATHIEU COTY

Quelle est l'image pour vous du Crémant d'Alsace ?

Il y a aujourd'hui de très nombreux crémants qui sont de haute qualité. Certains rivalisent même avec des champagnes. Le consommateur a pris cela en compte et nous avons du coup une importante demande en crémants. Notamment pour une question liée à son coût, les amateurs se tournent de plus en plus vers la bulle alsacienne. On trouve plus facilement un meilleur rapport qualité prix sur ce produit que sur le champagne.

Quelle est votre définition de ce vin ?

Personnellement, je suis plus attiré par les bruts car je préfère les assemblages sur le crémant. Cela lui donne, à mon avis, plus de corps, de complexité. Il y a des monocépages très intéressants mais cela n'est tout de même pas encore très courant en Alsace.

“ Il y a aujourd'hui de très nombreux crémants qui sont de haute qualité »

Il y a des marques qui représentent au mieux ce bon rapport qualité prix ?

Il y a Gresser à Andlau qui propose un crémant plein de pureté et de finesse. C'est une bulle très agréable. Il y a aussi des choses un peu plus pointues sur des monocépages comme Boeckel à Mittelbergheim avec un Chardonnay extra-brut. Un vin très peu dosé et très pur. On peut aussi parler de Kientzler à Ribeauvillé qui propose, lui, un crémant non dosé. Et puis il y a Muré à Rouffach qui a une véritable notoriété dans ce domaine.

Le Crémant peut-il être consommé lors d'un repas ?

Oui. On peut déjà le servir à l'apéritif avec des choses à grignoter comme un peu de charcuterie ou des toasts au foie gras. Sur le repas, l'accord est particulièrement réussi sur des poissons ou des crustacés. On peut aussi le marier avec des volailles à la crème, du veau. On évitera bien entendu les viandes rouges, sauf peut-être sur un Blanc de noirs. Sur un fromage pas trop fort, on peut aussi servir du crémant. Un non dosé trouve bien sa place avec un vieux Comté. Sur le dessert, ce n'est pas vraiment recommandé mais on peut parler d'un rosé avec une tarte aux fruits rouges par exemple.

Pour moi, l'idéal sur un repas, est tout de même de servir le même vin pour tous les plats. L'assemblage de Gresser va bien dans ce contexte ou le Crémant Agapé à Riquewihr qui est un peu plus vineux.

Comment avez-vous vécu l'évolution de l'appellation depuis sa création à la fin des années soixante-dix ?

La qualité a vraiment progressé de façon très importante. Il y a eu dans ce domaine des efforts significatifs. Par ailleurs, le crémant a bénéficié d'une hausse constante du prix du champagne. Beaucoup de consommateurs ont testé pour voir si les bulles d'Alsace étaient à la hauteur de celles de champagne et ils ont visiblement été conquis. Les ventes de crémants d'Alsace sont chez nous en augmentation permanente. La demande ne cesse d'augmenter dans notre boutique strasbourgeoise. Cela s'explique aussi par les efforts que nous faisons pour le mettre en avant et proposer une sélection significative. Notre clientèle est devenue aujourd'hui fidèle à certaines marques. En cela nous avons réussi notre travail. ■