

Les Dégustations En couverture

Weinbach, Meyer-Fonné
Mann, Stoeffler...
Le pinot noir alsacien retrouve
ses lettres de noblesse pour
le plus grand plaisir des amateurs.



La bonne fortune du pinot noir d'Alsace

Comment ne pas remarquer la montée en puissance du pinot noir en Alsace tant les vins ont gagné en élégance, en noblesse ses dernières années ? Au point de challenger certains crus bourguignons et à des prix qui restent raisonnables. Nous sommes partis à la rencontre de ces nouveaux aristocrates.

Une dégustation de Jean-Emmanuel Simond

Le pinot noir, nouveau seigneur d'Alsace

Parfois critiquée mais toujours admirée, la Bourgogne s'est imposée auprès des amateurs de vins français comme la référence absolue pour le pinot noir. Si les vignobles du Jura ou de Sancerre sont capables de produire à partir de ce cépage de très bons vins, il est un challenger discret qui monte en puissance ces dernières années, trop longtemps peu pris au sérieux : l'Alsace. Si la qualité de ses vins par celle des vins blancs, un rare dynamisme anime depuis quelques années le vignoble alsacien, capable d'offrir désormais des pinots noirs dignes de se comparer à certaines des plus grandes expressions bourguignonnes.

UNELENTE RENAISSANCE

La réputation des rouges alsaciens ne date pourtant pas d'hier : l'Église et ses monastères, comme dans d'autres régions, ont joué un rôle essentiel dans la plantation et la diffusion du vin en Alsace. Plusieurs sources indiquent que le vin rouge, très certainement issu du pinot noir, était prédominant dans la région au XIV^e siècle, et allait à l'époque plus cher que les blancs pendant la période de prospérité économique des XV^e et XVI^e siècles. Le déclin entamé au XVIII^e siècle se poursuit jusque dans les années 1970, où le pinot noir ne couvre plus que 2 % de la surface du vignoble.

La période productiviste de l'après-guerre favorise en effet les cépages blancs, aux rendements plus importants. Tristes pinots noirs alsaciens de l'époque ! Le plus souvent des vins rosés, assez dilués, aux finales marquées par l'amertume de la sous-maturité, élevés en vieux fûts à l'hygiène douteuse et destinés à être bus vite et frais avec la cuisine traditionnelle.

Dans ces années de laisser-aller, quelques pionniers pressentent le potentiel du cépage sur des terroirs qualitatifs : citons René Muré et son père Oscar avant lui, Albert Mann ou la famille Barmès qui plante dès 1967 dans le Hengst. La reconnaissance de l'AOC Alsace dans les années 1960, qui liste le pinot noir parmi les cépages reconnus dans l'appellation, va assurer sa lente renaissance.

UNE MEILLEURE CONNAISSANCE DES SOLS

Son retour en grâce tient à la conjonction de plusieurs facteurs. Tout d'abord, une nouvelle génération de vigneronnes alsaciennes voyage, étudie à l'étranger ou dans d'autres régions, et découvre d'autres manières de cultiver et de vinifier le pinot noir : viticulture plus exigeante et précise avec contrôle des rendements, meilleure appréciation des maturités phénoliques et du choix de la date de vendange, emploi plus fréquent de la vendange entière et élevage plus adapté avec une diversification des contenants (barriques, meilleurs foudres, jarres...).

Le réchauffement climatique ensuite, qui impose une vigilance accrue à la vigne, permet au pinot noir dans une région au climat continental d'atteindre de meilleures maturités et donc des raisins plus mûrs, aptes à produire des vins mieux constitués. Enfin, une meilleure connaissance de la mosaïque géologique si variée de la région permet de planter le pinot noir sur des terroirs propices à sa meilleure expression.

HENGST, KIRCHBERG DE BARR ET VORBOURG

En 2019, le pinot noir couvrait un peu plus de 9 % du vignoble alsacien, une proportion qui reste stable ces dernières années quand d'autres cépages (gewurztraminer, riesling) voient leur proportion diminuer. Les derniers échos du vignoble font état, depuis trois à quatre ans, d'une accélération des plantations.

La reconnaissance récente du pinot noir dans trois Grands crus a créé une impulsion. Suite à des demandes d'agrément déposées dès 2016, l'Inao a en effet donné son feu vert en mai 2022 à la mention "Grand cru" pour les pinots noirs plantés sur les terroirs du Hengst et du Kirchberg de Barr, à partir du millésime 2022. En juillet 2024, c'est au tour du Grand cru Vorbourg d'autoriser le pinot noir à compter du millésime

2024. Les décrets d'appellation de l'Inao stipulent des règles communes préalables à l'autorisation du pinot noir en Grand cru, adoptées auparavant par les vigneronnes sous forme de charte qualitative : densités de plantation minimales à 5 500 pieds par hectare, rendements limités à 40 hl/ha et commercialisation des vins au minimum dix-huit mois après la vendange.

DES PRIX TRÈS SAGES

Reste à convaincre les consommateurs. Si les premiers Grands crus rouges arrivent tout juste sur le marché cette année, dans des volumes sou-

vents restreints, de nombreux excellents vins fréquemment issus de lieux-dits sont plus largement disponibles. La forme de la bouteille reste un frein pour certains, qui associent la flûte alsacienne aux vins blancs, ou se plaignent de la difficulté de la ranger en cave ou dans une armoire à vin. Mais la plupart des pinots noirs alsaciens sont désormais logés dans des bouteilles plus larges, qui lorgnent vers la bourguignonne.

Les prix restent majoritairement très sages, surtout comparés à ceux des vins de la Côte-d'Or. Quelques domaines réputés arrivent à valoriser à plus de 60 à 80 euros leurs vins rouges, mais cela reste encore exceptionnel. On trouvera donc dans ce dossier une profusion de délicieux pinots noirs, à boire dans leur jeunesse ou destinés à la garde, à des tarifs extrêmement raisonnables. Nous avons fait le choix, pour plus de lisibilité, de les classer dans ce dossier par millésime.

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés en avril et mai 2024 par Jean-Emmanuel Simond à La RVF, et lors de dégustations en Alsace en septembre 2024.



Le Kirchberg de Barr est l'un des trois Grands crus reconnus du pinot noir.


2022

Solaire

Année sèche et chaude qui a connu une vendange précoce dans d'excellentes conditions sanitaires, 2022 a donné des rouges bien mûrs, aux tanins souples et à l'envergure moelleuse. Ils sont aptes à une belle garde mais se présentent déjà très bien dans leur jeunesse.

92/100

DOMAINE MEYER-FONNÉ

Réserve 

Vin souple et précis, frais et juteux, qui séduit par sa grande franchise, élevé onze mois en fûts, sans bois neuf. On le boira dans sa jeunesse. **14,50 €**

2021

Fin et frais

2021 a connu des conditions majoritairement fraîches et pluvieuses. Fortement amputée par la pression du mildiou et de l'oïdium, la faible et tardive récolte 2021 a donné chez ceux qui ont trié les raisins des rouges pleins de finesse et de fraîcheur, qui seront sans doute accessibles assez tôt mais pourront vieillir grâce à leur structure acide.

94/100

DOMAINE MEYER-FONNÉ

Altenbourg 

Élevé pendant quinze mois,
ce vin a rejoint le peloton de

tête des meilleurs rouges alsaciens, intégrant environ 20 % de vendange entière. Avec son grain de tanins très délicat et sa fraîcheur, il s'illustre par son harmonie. Le 2019 est admirable de fraîcheur et de gourmandise. 31 €