

Wolfberger

Crémant
d'Alsace &
Wolfberger :
50 ans d'histoire
commune

Une édition limitée
pour marquer un
demi-siècle d'histoire
et de terroir alsacien



Cet automne, l'AOC Crémant d'Alsace et la marque Wolfberger ont 50 ans. En 1976, toutes deux voyaient le jour autour d'un savoir-faire unique dans la région, révélateur de la richesse d'un terroir. Pour honorer un demi-siècle d'histoire, l'emblématique cave coopérative alsacienne dévoile une cuvée inédite : une édition limitée à 6 000 cols, reflet de cet esprit pionnier, qu'elle a su faire rayonner.

Naissance de l'appellation Crémant d'Alsace

Au tournant des années 1970, dans un contexte tendu et en pleine révolution industrielle, le secteur vinicole alsacien se réinvente autour de produits avant-gardistes, qui deviendront vite incontournables dans le monde entier. On les doit notamment à la **cave coopérative vinicole d'Eguisheim, future Maison Wolfberger**, sous l'impulsion de Xavier Ehrhart, qui la présidait à l'époque, et de Pierre Husscherr, alors fraîchement nommé à sa direction. Entourés de toute une équipe et tandis que les effervescents se popularisent, ils multiplient les explorations pour donner naissance à un pétillant alsacien inspiré de l'approche champenoise.



En 1976, c'est la consécration, sous la houlette de Wolfberger, mais aussi de Dopff au Moulin et de Lucien Albrecht. Après plusieurs années de discussions entre des viticulteurs alsaciens et le comité national de l'INAO, l'AOC Crémant d'Alsace voit le jour par décret le 24 août. C'est d'ailleurs au sein même de la cave d'Eguisheim que les producteurs de Champagne cèdent l'appellation Crémant à l'Alsace.

La toute nouvelle marque Wolfberger est alors réservée au Crémant. Si la Maison était déjà reconnue pour ses vins mousseux, elle signe là un vin pétillant à la hauteur de son voisin champenois : un effervescent à base de Pinot Blanc alsacien, plein de promesses. **Par la suite, avec un nom qui sonne comme un porte-étendard, le Crémant d'Alsace n'a jamais cessé de se développer**, transmis entre vignerons et maîtres de chais, de génération en génération.



W

Un demi-siècle d'histoire, de savoir-faire et d'innovation

Si les vins mousseux ou effervescents existaient déjà au XIX^e siècle, le Crémant était alors une dénomination champenoise, qui se distinguait par une mousse plus légère et crémeuse que son célèbre inspirateur. Quant au Crémant d'Alsace, il est né le 24 août 1976 par décret et **régi par un cahier des charges strict**. À ses côtés figurent aussi des cousins d'autres régions : Bourgogne et Loire, mais aussi Limoux, Die, le Jura et la Savoie.

La différence entre méthode champenoise ou traditionnelle et Crémant ?

Le Champagne correspond à une aire géographique précise, dont les intérêts sont protégés. Pour ce qui est du Crémant, il est issu de la même méthode, dite champenoise ou traditionnelle : après une première fermentation, les vins sont mis en bouteilles, avant adjonction de levure et de sucre pour la prise de mousse. Élevés sur lattes, ils font également l'objet de remuage, de dégorgement, de dosage, de bouchage et de muselage.

Émergence d'une marque emblématique, Wolfberger

Figure fondatrice du succès du Crémant d'Alsace, la marque Wolfberger voit le jour simultanément. À la tête d'un imposant vignoble, la Maison concilie générosité et expertise en matière de Crémants, mais aussi d'AOC et de Grands Crus alsaciens ou encore de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie. **Une tradition locale inscrite dans son ADN, qu'elle a à cœur de perpétuer.**

Pour ses Crémants, la marque se distingue par **un style complexe et élégant**, d'une incroyable fraîcheur. **Origine, identité, caractère et savoir-faire** sont les marqueurs du Crémant d'Alsace Wolfberger, qui offre aux amateurs des vins de qualité, accessibles et ancrés dans leur terroir.

Aujourd'hui, la Maison décline une très vaste palette de Crémants. Dans ses collections, on trouve du **Crémant Brut, Demi-Sec, ICE, Brut Nature** (sans ajout de sulfites), **des Crémants monocépages** (en Riesling, Pinot Gris ou Chardonnay), sans oublier **des créations millésimées ou d'exception**, telles que le Révérence IX. Une offre qui répond à tous les palais, à tous les usages et à tous les budgets, imposant Wolfberger comme une véritable référence.

Souvenirs

de deux coopérateurs et
administrateurs de la cave...



La création du Crémant d'Alsace était un projet vraiment ambitieux, qui a fédéré les équipes de notre cave, mais également le vignoble tout entier. Pourtant, cette incroyable adhésion n'était pas gagnée d'avance, car il fallait imaginer quelque chose de nouveau et de prometteur, à même d'éveiller la curiosité des consommateurs. Après des années de recherches et de tests, le succès a immédiatement été au rendez-vous, outrepassant même nos espérances. Le projet a suscité un réel engouement et le marché a très vite explosé : c'était une période particulièrement stimulante.

- Jacques Stentz



Dans les années 1970, nous cherchions une solution pour écouler les surstocks de Pinot Blanc, tout en le valorisant : c'est ce qui a inspiré nos premiers essais autour de vins mousseux, puis de Crémant. À l'époque, c'était un véritable pari, car peu de monde y croyait en dehors des membres de notre coopérative et de quelques rares collègues, qui avaient initié une démarche similaire. Il faut reconnaître que nous nous sommes donné les moyens, financiers comme humains, pour faire aboutir ce projet. Par la suite, nombreux sont ceux qui nous ont enviés et c'est source de fierté.

- René Quintlé





Une cuvée pour marquer l'histoire

« Une cuvée unique, façonnée par les reliefs de notre terroir » : inscrite sur l'étiquette de la cuvée des 50 ans de Wolfberger, cette annotation traduit l'esprit du Crémant d'Alsace de la Maison. Résolument sobre et dans l'air du temps, cet habillage retranscrit l'histoire d'un vin pas tout à fait comme les autres et porteur de valeurs, tout en écrivant un nouveau chapitre.

Éditée en série limitée à 6 000 cols et née d'un minutieux travail de sélection des œnologues de la Maison, cette cuvée des 50 ans propose un vin haut de gamme, synonyme de gastronomie et d'expérience. Capable d'accompagner tout un repas, elle a été pensée pour une dégustation qui marquera les esprits.

Derrière l'étiquette...

Pour cette cuvée spéciale, Wolfberger a imaginé une étiquette inspirée de ce qui a fait son succès. Les lignes topographiques du vignoble entourant Eguisheim ont été stylisées pour mettre le terroir en majesté. Sur fond noir et avec des tracés dans des tons d'or chaud, ce design souligne le caractère exclusif de ce Crémant, illustrant l'histoire comme la singularité d'une région, d'un vin, d'une Maison.

À la dégustation

Une robe lumineuse et élégante à la fine effervescence.

Un nez qui s'ouvre sur des notes pâtisseries délicates, puis des arômes de fruits séchés et des nuances briochées, apportant profondeur et gourmandise.

Au palais, une attaque harmonieuse, cédant le pas à une matière ample et complexe, puis des saveurs élégantes et une belle fraîcheur, synonymes d'équilibre et de longueur en bouche.

Une finale persistante et raffinée, éminemment séduisante.

Quelques accords

À l'apéritif, idéal nature ou dans un kir royal avec une liqueur de la Collection Gourmandise® de Wolfberger : Quetsche Cannelle, Pain d'Épices, Cerise Noire...

À table, parfait avec des Saint-Jacques poêlées ou des poissons à la chair fine, un risotto aux champignons et au parmesan, une volaille fermière à la crème et aux morilles, des fromages affinés tels qu'un vieux Comté ou une tarte fine aux pommes légèrement caramélisée...



Informations pratiques

Édition collector limitée à 6 000 cols

Bouteille ambrée de 75 cl

Assemblage : Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir

Process de fabrication et de vinification : cuvée issue du millésime 2023, année solaire pour les effervescents, sur la base de jus venus de terroirs à majorité calcaire, puis fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox, avant prise de mousse et élevage sur lattes durant 29 à 30 mois selon la période de dégorgement (août ou septembre)

Paramètres analytiques

- Titre alcoométrique volumique : 11,5%
- Acidité totale : 3,99 g/L
- Sucres résiduels : 10 g/L

Prix : 18,40 euros TTC

Produits disponibles sur le site e-commerce de Wolfberger
et dans son réseau **boutique.wolfberger.com**





Depuis plus d'un siècle, Wolfberger s'impose comme un acteur clé du vignoble alsacien. Née en 1902 de la volonté de vignerons de s'unir autour d'une même exigence de qualité, la Maison coopérative poursuit aujourd'hui encore cette ambition fondatrice : allier authenticité, innovation et respect du terroir. Précurseur dans la reconnaissance du Crémant d'Alsace dans les années 1970, Wolfberger a su faire rayonner ses vins, Crémants et Eaux-de-Vie bien au-delà des frontières régionales. Engagée dans une démarche durable de longue date, la Maison figure parmi les rares entreprises viticoles certifiées ISO 22 000 et ISO 50 001 et elle cultive l'ensemble de ses 1 300 hectares selon la charte Agri Confiance®. En 2024, cette dynamique s'est enrichie du label Vignerons Engagés et de la création d'un conservatoire ampélographique unique, dédié à la préservation du patrimoine viticole alsacien. Fidèle à ses racines, Wolfberger continue d'inventer la viticulture de demain, en conjuguant savoir-faire collectif, recherche scientifique et pratiques respectueuses de l'environnement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération