

DES PINOTS NOIRS EN AOC ALSACE GRAND CRU

C'EST UNE PETITE RÉVOLUTION DANS LE PANORAMA DES VINS D'ALSACE.

Ça y est ! La (très) bonne nouvelle tant attendue est enfin tombée :

le Pinot Noir est désormais autorisé en AOC Alsace Grand Crus sur 2 terroirs particuliers : le Grand Cru

Kirchberg de Barr (à Barr dans le Bas-Rhin) et le Grand Cru Hengst (à Wintzenheim dans le Haut-Rhin).



Le vignoble le plus septentrional de France est certes réputé dans le monde entier pour ses vins blancs fins, élégants et racés, mais il l'est aussi -et de plus en plus- pour ses rouges très tendance (10% des surfaces alsaciennes quand même).

Rappelons que, si l'Alsace compte 51 AOC Alsace Grand Cru (le dernier à avoir été classé fut le Kaefferkopf en 2007), l'arrêté du 9 mai dernier au Journal Officiel du 13 mai précise que seules les appellations d'origine contrôlées "Alsace Grand Cru Hengst" et "Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr" sont désormais réservées aux vins blancs ET aux rouges tranquilles. Une décision qui se matérialisera sur les étiquettes des rouges issus de ces deux prestigieux terroirs à compter du millésime 2022.



Cette légitimation est avant tout une reconnaissance de l'excellence du travail fourni par les artisans de ces vins, dans la vigne comme à la cave, lesquels ont entamé les démarches de classement dans l'AOC Alsace Grand Cru il y a une vingtaine d'années.

Le **Hengst**, « L'Etalon », porte les vins de ce terroir marno-calcaro-gréseux vers des sommets de vivacité, avec une énergie qui transcende le temps. Les vins rouges sont puissants, profonds, racés et de très grande garde. D'une belle couleur rouge rubis, ils se distinguent au nez par leur complexité avec des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, leur texture est riche et élégante avec des tannins soyeux. D'une grande structure, ces vins ont une longue et belle finale et gagnent en expression dans le temps.

Le terroir marno-calcaire du **Kirchberg de Barr**, telle une voûte soutenant l'édifice, offre à ses vins une structure puissante et épurée. La robe est sombre et profonde. Le nez est complexe s'ouvrant sur des notes de fruits noirs et d'épices. En bouche, on se laisse surprendre par une acidité large, du volume, mais le tout d'une grande finesse. La finale est longue et saline. Ils ont également un grand potentiel de garde.

Sans nul doute, il s'agit d'une nouvelle page de la grande histoire du vignoble alsacien.

