



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Jean-Claude BUECHER, Crémant brut-nature REFLETS 2023 magnum

150 cl magnum

Blanc effervescent

Alsace

AOC Crémant d'Alsace



La note Le Meilleur Du Vin  
**92-93/100**

Franck Buecher est un véritable visionnaire dans la galaxie des bulles alsaciennes : il est le seul vigneron en Alsace à consacrer l'intégralité de sa production aux Crémants. Après plusieurs expériences à l'étranger, Franck, fils des propriétaires, rejoint le domaine familial, Jean-Claude Buecher, en 2005 et impulse un virage décisif vers l'agriculture biologique, agrandit les espaces de stockage pour un élevage sur lattes de 24 à 60 mois, et s'oriente progressivement vers la biodynamie. Toutes les cuvées sont brut nature, sans sucre ajouté (0 g/l), et mettent en valeur les terroirs d'exception du domaine : coteaux marno-calcaires de Wettolsheim, granite de Walbach, grand cru Hengst de Wintzenheim, grand cru Steingrubler de Wettolsheim et grand cru Pfersigberg d'Eguisheim.

Le domaine pratique une viticulture respectueuse et rigoureuse, avec des rendements maîtrisés et un élevage long sur lattes, sublimant la finesse et la fraîcheur des bulles. Depuis le 20 avril 2016, 100 % du vignoble est certifié biologique, et depuis avril 2019, il est également certifié Demeter pour la biodynamie.

Parmi les cuvées emblématiques du domaine :

- Reflets 2020 : un Crémant à la pureté et à la fraîcheur exemplaires, aux bulles fines et élégantes, 51 mois d'élevage sur latte
- Murmure 2022 : un vin aérien, aux arômes délicats et à la tension remarquable pour ce 100% pinot noir et 24 mois de latte
- Empreinte 2023 : vibrant et précis, il traduit parfaitement le caractère des grands terroirs, 100% chardonnay et 48 mois de latte
- Fleur de Lys 2018 : un Crémant raffiné, généreux et expressif, avec une maturation exceptionnelle sur lattes, coup de cœur sur ce 100% pinot blanc avec plus de 60 mois de latte

Le-meilleur-du-vin.com vous invite à découvrir cette sélection de Crémants d'Alsace d'exception, reflet d'un savoir-faire unique, de la précision des terroirs et de l'engagement passionné de Franck Buecher.

## Buecher Jean-Claude (Crémant d'Alsace)

Jean-Claude et Sylviane Buecher créent leur domaine dans les années 1980, avec pour objectif de se spécialiser dans l'élaboration du Crémant d'Alsace. Ils créent et assemblent comme ils le veulent leurs différents terroirs et cuvées. Leur fils Franck décide de monter dans le train de bulle familial en 2005. Fort de l'expérience transmise par ses parents, le jeune alchimiste pousse le bouchon encore plus loin en prolongeant le temps d'élevage des différentes cuvées.

Dynamiser les sols par des labours pour que le monde minéral du sous-sol s'associe au monde organique en surface. Les éléments minéraux captés par la vigne se retrouvent dans les raisins et améliorent ainsi leurs maturations. Récolter les fruits mûrs à la main nous permet de sélectionner les grappes par un tri avant de les amener au chai.

Les raisins sont pressés lentement et délicatement afin d'en extraire le moût avec tendresse. Le jus (après clarification) fermente en cuve pendant plusieurs semaines. La fermentation alcoolique achevée, le vin passe l'hiver bien au frais dans son cocon en inox. A l'arrivée des beaux jours, le vin tranquille est filtré pour le préparer à son ultime transformation.

La prise de mousse ou fermentation en bouteille métamorphose le vin tranquille en vin effervescent. L'élevage dit "sur lattes" façonne les bulles avec légèreté et élégance. Les crémants reposent au minimum 24 mois sur lattes. Un dégorgement par trimestre garantit la fraîcheur du produit commercialisé. Cet élevage prolongé confère aux cuvées du domaine gras, volume et finesse de bulle.

## Le vin

Ce Crémant d'Alsace est issu d'un assemblage de Pinot Noir, Pinot Blanc et Pinot Auxerrois. Il provient à

60% de sols granitiques de Walbach, ainsi que des bas de coteaux de Wettolsheim et Wintzenheim. D'une robe jaune pâle soutenue par la présence de cordons de bulles raffinés, le Crémant d'Alsace Reflets exhale des notes d'agrumes frais. En bouche, le gras du vin enveloppe la bulle dont la tenue est remarquablement longue : le dégazement très lent et la compacité de la mousse complète à merveille la structure équilibrée.

Supplément de complexité et bulle très affinée dans Reflets, plus profond et complexe, adossé à de nobles amers. (RVF, millésime 2017, noté 92/00)

## 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** : 33% pinot noir, 33% pinot blanc, 33% pinot auxerrois vieilles vignes
- **Appellation principale** : Crémant
- **Appellation principale** : Grands Formats d'Alsace
- **Terroir** : 60 % proviennent du granit de Walbach, 40 % proviennent de Wettolsheim et Wintzenheim. Les sols sont argileux, calcaires et le gréseux.
- **Vignoble** : Âge moyen des vignes 42 ans. Les vendanges manuelles entre le 1 et 13 septembre 2017. Le tri s'effectue à la parcelle et les raisins sont pressés dans les 3 heures qui suivent la cueillette. Le rendement du millésime 2017 est de 33 hl/ ha.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (en cours de certification)
- **Vinification** : Vinification classique, pressurage doux et lent avec un pressoir pneumatique, débourbage après 6 à 12 heures, puis une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuverie inox. Le vin est filtré et embouteillé avec ses sucres naturels
- **Elevage** : Les bouteilles reposent en cave jusqu'au dégorgement soit environ 50 mois de lattes ! Ce crémant n'est pas dosé, il est brut nature, soit 0 g/l de sucre ajouté.
- **Millésime** : 2023
- **Période de consommation** : à boire entre 2026 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 8° à 9°C