

CONFRÉRIÉ SAINT-ÉTIENNE

Les vins sigillés, fleuron de l'œnothèque

Ambiance studieuse et parfumée jeudi matin à la confrérie Saint-Etienne de Kientzheim. La première des deux dégustations annuelles d'attribution du sigille a permis de goûter à 193 vins proposés par 48 domaines alsaciens.

Les crus étaient plus nombreux que l'an dernier (184 en 2021) et les maisons également (42 précédemment). Les dégustateurs au nombre d'une bonne soixantaine - œnologues, sommeliers, viticulteurs... - étaient répartis en treize jurys. Avec 63 échantillons, les rieslings étaient les mieux représentés, suivis entre autres des gewurztraminers (57), des pinots noirs (29) et des pinots gris (26). Le nombre de pinots noirs ne cesse de croître. Ils représentent 12 % de la production contre 5 % il y a 25 ans.

Donner une identité forte à son vin

La tendance observée depuis plusieurs années se confirme. Les vins concourant dans la catégorie Terroir, créée il y a six ans, sont de plus en plus nombreux. L'on en retrouve 85 sur 193. Les AOC



Serge Dubs, nouveau grand maître de la confrérie: «Un vin sigillé rassure le consommateur». Photo L'Alsace/Hervé KIELWASSER

Alsace revendiquant un terroir y figurent en bonne place aux côtés des grands crus qui y sont inscrits obligatoirement. « Cela s'explique par l'évolution du vignoble alsacien, souligne Eric Fargeas,

délégué général de la confrérie Saint-Etienne. Les viticulteurs ne se contentent plus de produire des vins de cépage, mais des vins qui ont leur identité propre et qui reflètent les terroirs. C'est un

moyen de se distinguer des vignobles qui, dans le monde, ne produisent que des vins de cépage. » Comme l'affirme le chancelier-receveur Jean-Paul Goulby, « les vins de terroir sont très recher-

chés par les consommateurs ».

Ce souhait de donner une identité forte à son vin reflète la volonté des instances viticoles de mettre en place une hiérarchisation de l'ensemble de l'offre de production. Entre l'AOP Alsace et les grands crus, la strate des lieux-dits est en train d'évoluer avec une appellation 1^{er} cru en gestation.

Une marque de reconnaissance et une référence

Décrocher un sigille n'est pas sans avantages. « Le vigneron peut être sûr que son vin sera dégusté par des jurys spécialisés dans le vin d'Alsace et qui connaissent sa typicité, indique Eric Fargeas. » Pour la confrérie, c'est alimenter son œnothèque aux quelque 60 000 bouteilles en nouveaux vins de qualité. « C'est la mémoire du vignoble ! Elle permet d'observer l'évolution des vins à travers les âges. »

Chaque viticulteur ayant obtenu un sigille est tenu d'offrir douze de ses bouteilles. En application d'une directive européenne, un tiers des candidats est éligible. Jeudi, 61 vins ont obtenu un sigille.

Le Sigille est aussi une marque de reconnaissance de son produit par la profession. « En plus de l'avantage commercial, un vin sigillé entre dans l'histoire et de-

vient une référence, affirme Jean-Paul Goulby. Une certaine clientèle allemande, par exemple, recherche des vins qui se distinguent des autres. »

Posséder un sigille ne signifie pas pour autant que l'on peut vendre ses bouteilles plus cher. Mais cette référence permet au viticulteur de mettre davantage sa production en avant « Auparavant, les vins médaillés coûtaient 10 % de plus que les cépages de base, mais cela ne marche plus aujourd'hui. »

À la table de Lilian Andriuzzi, directeur de la vigne et du vin à l'Union Alliance Alsace et de Jérôme Buecher, viticulteur à Wettolsheim, l'on a dégusté 17 vins de la catégorie Terroir et attribué six sigilles dont l'un revient à un pinot noir sur schiste « très typé et avec beaucoup de minéralité ».

Serge Dubs, meilleur sommelier du monde et grand maître de la confrérie, est dégustateur depuis 30 ans. « Le sigille a une vraie crédibilité chez les pros. Et notre œnothèque a besoin de vins de garde très typés. On oublie qu'un vin d'Alsace peut se conserver cinq, dix, voire 30 ans. Un vin sigillé devrait valoir plus cher que les autres. Il apporte une crédibilité et rassure le consommateur. »

Michelle FREUDENREICH