

CP - Opération crémant immergé : une expérience scientifique unique à Colmar

Dans le cadre de "Colmar, capitale des vins d'Alsace", la Ville de Colmar et Colmar Agglomération organisent ce vendredi 16 mai 2025 une nouvelle opération de remontée des bouteilles de crémant immergées dans le plan d'eau de la base nautique.

Les pompiers du SDIS sont intervenus pour plonger dans le plan d'eau de la base nautique et remonter 24 bouteilles parmi les 300 immergées. Une analyse gustative du vin immergé a été menée par le sommelier Serge Dubs. Les bouteilles ont ensuite été remises à l'INRAE Grand-Est - Colmar et l'Université Reims Champagne Ardenne qui mèneront des analyses relatives à l'impact de l'immersion sur la conservation du crémant.



Cette remontée était l'occasion de formaliser l'expérience "crémant immergé" à travers une convention de partenariat entre la Ville de Colmar, Colmar Agglomération, l'INRAE Grand-Est - Colmar, l'Université Reims Champagne Ardenne (URCA) et le Domaine Muré.

L'OPÉRATION CRÉMANT IMMERGÉ

Le 19 octobre 2021, la Ville de Colmar et Colmar Agglomération avaient initié une expérience unique : **près de 300 bouteilles de crémant d'Alsace issues du Domaine Muré de Rouffach ont été immergées à 25 mètres de profondeur, sous l'eau de la base nautique de Colmar-Houssen.**

Le crémant d'Alsace sélectionné pour cette opération provient du **Domaine Muré**. C'est un **Millésime principal 2019** avec des vins de réserve millésimes antérieurs (2017-2018).



Les caractéristiques :

- Cépages : 30% pinot blanc, 30% pinot auxerrois, 15% riesling, 10% pinot gris, 10% pinot noir, 5% chardonnay
- Rendement : 70 hl/ha
- Date de tirage : 29 janvier 2020
- Date de dégorgement : 21 juillet 2021
- Dosage au dégorgement = 8 g/

Cette immersion, placée sous la coordination scientifique du **Centre INRAE Grand Est-Colmar**, vise à comparer l'évolution, dans le temps, de ces bouteilles immergées avec celle de bouteilles du même lot conservées en cave. L'objectif est d'analyser les effets de conditions de garde spécifiques (pression, température, obscurité) sur les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du crémant.

L'équipe « **Génomique et métabolisme de la vigne** » de l'INRAE mobilisera son expertise pour analyser les métabolites présents dans les vins. L'étude sera enrichie par des mesures du **CO₂ dissous** et de la **moussabilité** (tenue de mousse et taille des bulles), réalisées en partenariat avec l'**Université de Reims Champagne-Ardenne** (URCA - équipe « Effervescence & Champagne »), reconnue pour son savoir-faire dans l'analyse des vins effervescents.

UNE CONVENTION POUR FORMALISER CETTE EXPÉRIENCE UNIQUE

Une convention, conclue pour une durée de 4 ans renouvelables, a été signée entre les différentes parties pour formaliser le cadre de l'expérience. Cette convention a pour objet de définir :

- Les modalités d'exécution de l'expérimentation et de la collaboration entre les partenaires
- Les règles de propriété et d'utilisation des résultats scientifiques produits
- Les conditions d'accès aux connaissances développées au cours du projet

Colmar Agglomération assurera la coordination logistique, incluant l'organisation d'un événement de remontée des bouteilles tous les deux ans, afin de pouvoir effectuer des analyses régulières sur le crémant immergé.

La **Ville de Colmar** est responsable de la mise en eau des bouteilles, de leur sécurisation et de leur remontée selon le protocole scientifique établi par l'INRAE.

Le **Domaine Muré** s'engage à conserver, dans sa cave, les bouteilles témoins du même lot (soit 300 bouteilles), indispensables aux comparaisons.

L'INRAE et **l'URCA** procéderont aux analyses scientifiques sur tous les lots de vin qui seront remontés du plan d'eau de la base nautique.

Un **groupe de suivi**, composé de 1 à 2 représentants de chaque partenaire, accompagnera les étapes clés de l'expérimentation. Les résultats seront compilés dans un **rapport d'analyse commun** produit par l'INRAE et l'URCA à chaque phase.

Les connaissances scientifiques issues du projet resteront la propriété respective de l'INRAE et de l'URCA pour leurs contributions.

CONTACT PRESSE

Manon Lovasz - Attachée de presse
Ville de Colmar - Colmar Agglomération
06 79 80 49 18
manon.lovasz@colmar.fr