

DOSSIER DE PRESSE

COLMAR, LE 20 OCTOBRE 2021

DP - La Ville de Colmar immerge 300 bouteilles de crémant d'Alsace à la base nautique



CONTACT PRESSE

Lucie Hamon - Attachée de presse

03 69 99 56 21 - 06 99 02 64 33

lucie.hamon@colmar.fr

colmar.fr

Dans le cadre de Colmar, capitale des vins d'Alsace, la Ville de Colmar - en partenariat avec le domaine Muré, le sommelier Serge Dubs, l'INRAe, le docteur en physique Gérard Liger-Belair, l'UHA avec ses étudiants en Master et l'Institut Français de la vigne et du Vin - a mené ce mardi 19 octobre une expérimentation scientifique inédite ! Près de 300 bouteilles de crémant d'Alsace du domaine Muré 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/L

Serge Dubs, sommelier emblématique du restaurant étoilé "l'Auberge de l'III" à Illhaeusern et élu "meilleur sommelier du monde en 1989", s'associe bien volontier à cette idée originale. Il a goûté à l'aveugle 3 bouteilles de crémant de la cuvée prestige du domaine Muré afin de noter les petites nuances qu'il peut y avoir d'une bouteille à l'autre. La dégustation se poursuivra lors d'une première remontée des bouteilles d'ici deux ans.

LES RÉSULTATS DE SA DÉGUSTATION DE SERGE DUBS

Bouteille n° 1

Robe et présentation visuelle jeune aux reflets verts, belle brillance des bulles nombreuses à la fois alertes sans être trop nerveuses mais dynamiques, fines, régulières, persistantes qui s'étalent bien à la surface du vin. Des cordons de bulles qui remontent nombreux et régulièrement à la surface du verre.

Offre un bouquet finement fruité, floral et printanier. L'expression est harmonieuse sans arrogance des bulles sur la muqueuse nasale qui accepte agréablement la libération gazeuse des bulles. Une expression pure, claire et nette.

Au palais nous retrouvons les mêmes sensations : harmonie, équilibre, fondu, finesse, belle vivacité, alerte, rafraichissante, joyeuse de par une prise de mousse raffinée à la fois gouteuse, savoureuse, crémeuse et une belle harmonie.

La texture de la cuvée et de l'assemblage des raisins et des vins de base est en accord avec la prise de mousse remarquable.

C'est un bel exemple de Crémant d'Alsace avec des raisins de haute qualité et une deuxième fermentation parfaitement bien maîtrisée. La jeunesse, la qualité, la typicité, la pureté et le raffinement gouteux sont au rendez-vous.

Bouteille n°2 : même crémant

Le visuel est presque identique avec légèrement plus de nuance jaune (citron, pomme golden). Les bulles sont identiques, un peu plus nombreuses et frétilantes. Bouquet légèrement plus complexe au fruité un peu plus dense (poire abricot plus mure). Au palais toujours un bel équilibre, avec une sensation mousseuse un rien plus généreuse.

Bouteille n°3 : même Crémant

Identique au N° 1

Dans le cadre de cette expérience scientifique, l'expertise du centre INRAE Grand Est-Colmar a été sollicitée afin d'évaluer un éventuel impact de l'immersion de vin effervescent sur sa composition et sa qualité.

La plateforme d'analyse métabolomique du centre, grâce à des méthodes d'analyse chimique de pointe, notamment la spectrométrie de masse, analysera l'évolution d'environ un milliers de molécules, par des analyses ciblées et non-ciblées. L'analyse ciblée renseignera sur la variabilité d'un ensemble de molécules volatiles susceptibles de participer aux arômes des vins. Ceci constitue un paysage moléculaire des composés volatils. L'analyse non-ciblée portera sur environ 1 milliers de molécules. Elle renseignera sur la variabilité d'un large spectre de molécules constituant le paysage moléculaire d'un vin.

Globalement, ces analyses viseront à apporter des éléments de réponse aux questions suivantes :

- Quels composants du vins sont modifiés par l'immersion par rapport à la garde en cave et comment ces modifications évoluent au cours du temps?
- Peut-on mettre en relation des modifications de la composition des vins immergés avec des différences perçues lors de la dégustation ?

Gérard Liger-Belair, docteur en physique et professeur à l'université de Reims Champagne-Ardenne, dirige un laboratoire de recherche dévolu à l'étude des bulles et des gaz dissous. Lauréat de plusieurs prix scientifiques pour ses travaux novateurs autour du champagne et des vins effervescents, il est l'auteur d'une centaine d'articles de recherche et d'une dizaine d'ouvrages universitaires et à destination du grand public.



Ce grand spécialiste, à la renommée mondiale, réalisera deux études spécifiques dans le cadre de cette expérimentation scientifique : la mesure du dioxyde de carbone (CO₂) dissous et la mesure de la moussabilité du vin. Le CO₂ dissous et les bulles étant les vecteurs des arômes des vins, l'objectif est d'observer les distinctions entre un vieillissement classique en cave et sous l'eau. Par exemple, la bulle étant conditionnée par le dioxyde de carbone, les bulles du crémant seront-elles plus fines ?

« Colmar, Capitale des Vins d'Alsace » est une identité forte portée par l'ensemble des acteurs du vin présent sur le territoire. Ces acteurs, réunis autour du Biopôle, font partie intégrante de cette expérimentation scientifique.



LE BIOPÔLE DE COLMAR

Héritier d'une longue histoire au service de la viticulture, Colmar conduit des programmes de recherche visant à acquérir et transmettre des connaissances ainsi que de développer des innovations pour une viticulture durable. Le biopôle regroupe sur un même site un ensemble de compétences remarquables en recherche, technique, conseil et formation. Une recherche, une technique et un enseignement dédié à la vigne et au vin, reconnus à l'international.

INRAE Grand-Est Colmar

Les recherches menées visent à acquérir des connaissances sur les maladies de la vigne, fongiques et virales, parmi les plus préjudiciables pour le vignoble français. Les travaux académiques portent sur la compréhension des interactions entre la vigne et ses agresseurs, incluant, dans le cas des maladies virales, les vecteurs de virus. Par ailleurs, la création de variétés résistantes à ces maladies est une force du centre de Colmar.

L'Université de Haute-Alsace

L'Université participe au rayonnement des vins d'Alsace à travers sa recherche et son enseignement.

L'enseignement

L'UHA propose au niveau du biopôle différentes formations en lien avec la vigne et le vin, on y retrouve :

- Licence 3 Sciences de la vie - parcours agronomie, agroalimentaire
- Licence 3 pro : Vigne et vin (rentrée 2022)
- Master Sciences de la Vigne et du Vin - parcours Viticulture et environnement en collaboration avec l'Université Reims Champagne-Ardenne
- Master Sciences de la Vigne et du Vin - parcours Franco-allemand viticulture et œnologie, en collaboration avec le Weincampus de Neustadt
- Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

- Antenne du Diplôme National d’Œnologie de l’Université Reims Champagne-Ardenne
Ces formations regroupent plus de 100 étudiants.

La recherche

Le Laboratoire Vigne Biotechnologies et Environnement (LVBE) EA-3991, de l’Université de Haute-Alsace, a pour principale orientation l’ingénierie agro-environnementale du vignoble. Le laboratoire réunit des enseignants-chercheurs dont les compétences sont reconnues dans les interactions Vigne – pathogènes des maladies du bois de la vigne.

Trois axes de travail sont en cours :

- La compréhension de l’étiologie des maladies du bois de la vigne.
- La conception et le développement de nouveaux moyens de lutte responsables contre les maladies du bois (endothérapie (produits et microorganismes), mycorrhization....
- L’œnologie scientifique, antenne délocalisée à l’Université Reims Champagne-Ardenne.

L’ensemble du laboratoire regroupe plus 38 personnes.

IFV - Pôle Alsace

L’Institut Français de la vigne et du Vin (IFV) est l’organisme technique et scientifique au service des acteurs de la filière vitivinicole, bénéficiant de la double qualification d’Institut Technique Agricole et d’Institut Technique Agro-alimentaire.

En Alsace, l’IFV mène différentes expérimentations en collaboration avec les partenaires locaux mais également au travers de projets nationaux ou européens. En viticulture, l’expertise porte plus particulièrement sur les dépérissements (bois noir, flavescence dorée, maladies du bois, enrroulement et autres maladies virales, ...) ainsi que sur les outils génomiques permettant de comparer de façon exhaustive les différents variants viraux infectant des ceps. En œnologie, l’IFV travaille sur la maîtrise des itinéraires de vinification, la valorisation du potentiel aromatique des raisins, ainsi que sur l’utilisation raisonnée des intrants en œnologie.

Le pôle technique du CIVA

Le pôle apporte son expertise concernant le matériel végétal : collection et conservatoire, sélection, multiplication et parcelles de comportement. Il est également en charge de la gestion du millésime (estimation de récolte, contrôle de la maturité, suivi et prévisions météorologiques et évolution de la phénologie et de la disponibilité en eau pour la vigne). Le pôle technique participe à de nombreux projets nationaux et développe des essais dans la cadre du réchauffement climatique.

La chambre d'agriculture d'Alsace, service viticulture

Les conseillers viticoles de la Chambre d'Agriculture Alsace sont présents sur le terrain tout au long de l'année. Les conseillers viticoles accompagnent les viticulteurs dans la mise en place de leurs stratégies et l'évolution de leurs pratiques. Ils peuvent intervenir sur de nombreuses thématiques, du conseil à la plantation (analyse de sol) jusqu'à l'expertise parcellaire avant vendange.

Commission technique du vignoble Alsacien

La grande force du biopôle est que l'ensemble de ses partenaires se retrouve au sein de la Commission Technique du Vignoble Alsacien (CTVA) qui se positionne au croisement de la technique, de la recherche et des attentes sociétales. L'objectif est d'organiser les collaborations, prendre en compte l'ensemble des préoccupations du terrain, consolider les liens ou encore optimiser les plans de financement.

"Colmar, Capital des Vins d'Alsace" en chiffres*

- Colmar est la ville la plus visitée par les oeno-visiteurs en Alsace,
- 4 oenotouristes sur 10 ont choisi un hébergement dans le Grand Pays de Colmar,
- Les sites de visite (musées etc.) de l'agglomération de Colmar représentent 8% des entrées totales des lieux de visites dans le vignoble,
- La visite de villes et villages représentant 65% des activités pratiquées par les oeno-visiteurs.

**Etude sur les clientèles touristiques du Vignoble alsacien 2019 - Agence attractivité Alsace.*



CONTACT PRESSE

Lucie Hamon - Attachée de presse
03 69 99 56 21 - 06 99 02 64 33
lucie.hamon@colmar.fr