



Les vins d'Alsace seront-ils un jour plus cotés que ceux de Bourgogne ?

Par [Alicia Dorey](#)

Publié le 27/01/2024 à 17:00,

Mis à jour le 01/02/2024 à 12:15



Le vignoble alsacien AS

DÉCRYPTAGE - Face à l'envolée certes discrète mais continue du prix des vins alsaciens, les experts sont formels : il est grand temps de faire main basse sur les futurs grands concurrents des crus bourguignons. Voici lesquels.

Il faut imaginer un vignoble de verdoyants vallons, moucheté de petites maisons à colombages, qui s'étend sur 170 kilomètres en lisière du massif des Vosges. Un éden viticole longtemps moqué pour ses rouges trop acides et ses blancs trop sucrés, prétendument sans noblesse aucune, qui restent encore aujourd'hui en queue de peloton des cartes des vins des plus grandes tables étoilées, y compris dans leurs propres contrées. Pourtant, plusieurs signes tendent à démontrer que l'Alsace figurera bientôt parmi les régions les plus désirables du vignoble hexagonal, notamment en

raison de l'immense potentiel de ses pinots noirs. De là à la considérer comme la digne héritière d'une Bourgogne inabordable, il n'y a qu'un pas, que certains n'hésitent pas à franchir.

Un grand terroir de pinot noir, encore sous-exploité

Au risque de décevoir les aspirants spéculateurs portés sur les vignobles septentrionaux et échaudés par les tarifs aujourd'hui pratiqués en Bourgogne, il est sans doute déjà trop tard pour le Jura – dont les vins subissent une demande extrêmement forte, tirant inéluctablement les prix vers le haut – et trop tôt pour le Muscadet – qui reste encore fortement chahuté. Certes, la vallée de la Loire tire bien son épingle du jeu, mais au petit jeu des comparaisons, l'Alsace apparaît à maints égards comme un miroir du vénérable modèle bourguignon : un passé viticole profondément influencé par la présence de nombreux monastères ; des terroirs extrêmement riches et complexes ; une myriade d'appellations, et toute une génération de vigneron alsaciens formés à Beaune, auxquels on doit la formidable montée en gamme des vins issus d'un cépage star : le fameux pinot noir. «*L'Alsace et la Bourgogne ont ce cépage en partage, mais se distinguent par l'élevage, l'Alsace privilégiant souvent les foudres, leur conférant finesse et élégance*», souligne Cyril Kocher, sommelier du restaurant étoilé Thierry Schwartz et élu sommelier de l'année par le Gault & Millau en 2023. Face à une demande croissante pour des vins moins boisés, et la frustration de certains consommateurs face à des prix qui ne cessent d'augmenter, l'Alsace apparaît désormais comme une alternative de choix.

Cet article est réservé aux abonnés.

La rédaction vous conseille

- [Notre classement des 20 cuvées confidentielles à partir de 30 euros à goûter absolument](#)
- [Les petits vins de grands domaines : notre sélection de cuvées confidentielles vinifiées par de prestigieux vigneron](#)
- [Confidentiels et encore abordables: ces 10 vigneron prodiges formés au sein des plus grands domaines de France](#)

Sujets

figaro vin

Bourgogne

Alsace