

[Events](#) [Ventes privées](#)

□

- [La Revue du vin de France](#)
- [Dégustations](#)
- [Vins d'Alsace](#)

Alsace : des vins avec le meilleur rapport qualité-prix de France ?

Par Goulven Le Pollès

Publié le 25/11/2023 à 07:00



□

Portée par des domaines renommés mais aussi par une poignée de jeunes vigneron·ne·s consciencieux, le terroir alsacien suscite de plus en plus de convoitises. Avec des bouteilles aux prix défiant toute concurrence, y compris sur les Grands Crus, l'Alsace serait-elle devenue le meilleur rapport qualité-prix de France ?

[L'Alsace](#), vignoble de 15 000 hectares s'étirant du Bas au Haut-Rhin, entre collines et vallées verdoyantes, produisant 150 millions de bouteilles par an sur des communes dont les noms semblent tout droit sortis du premier essai d'un collégien dyslexique : Klevener de Heiligenstein, Blienschwiller, Côte de Rouffach... Mais aussi des rieslings élancés et des pinots noirs couture, qui pâtissent encore d'une mauvaise réputation, héritée, entre autres, de la production de masse d'après-guerre.

Une grande terre de vins encore abordables...

Cependant, depuis la classification des AOC en 1962, des appellations de cépages en 1971 et des appellations Alsace Grand Cru en 1975, la qualité des vins alsaciens, portée par un quarteron de vigneron·ne·s bourrés de talent, n'a cessé de croître. Si bien qu'on les propose aujourd'hui en accords dans les restaurants les plus courus de l'Hexagone, et que certains grands crus affolent désormais les marchés, à commencer par le Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain du [Domaine Zind-Humbrecht](#) et le Clos Saint-Hune du [Domaine Trimbach](#), flacon estimé à 255€ sur le millésime 2018 (Idealwine, novembre 2023).

Mais s'il faudra déboursier au moins une trentaine d'euros pour un 5ème Grand Cru classé bordelais et le double pour un Corton Grand Cru en Bourgogne, il est encore possible de s'offrir un Grand Cru de riesling ou pinot gris pour moins d'un billet bleu.

En ce moment :



...longtemps en mal de reconnaissance

Avec un prix moyen des vignes à l'hectare à 113,000€ et une baisse du nombre de transactions de 5% en 2022, le foncier alsacien semble à la traîne face aux régions voisines : 887 000€ l'hectare en Côte d'Or et plus d'un million en Champagne avec 8,7% de croissance des transactions (source Safer).

Une région sous-cotée, pourtant premier producteur de vins blancs en France, souffrant grandement d'une politique d'après-guerre où les rendements primaient sur la qualité, favorisant l'éclosion de coopératives produisant en masse et vendant majoritairement en grandes surfaces et à vils prix.

Lire aussi

- [Alsace : la Route des vins fête ses 70 ans](#)
- [Guide des meilleurs vins de France 2024 : les étoiles montantes d'Alsace](#)

A cela vient s'ajouter la disparité de terroirs éminemment divers morcelés, des appellations aux noms barbares, la difficulté de faire front commun entre domaines reconnus et jeunes vigneron et une méconnaissance globale des consommateurs vis-à-vis d'une région caractérisée dans l'imaginaire collectif par la choucroute et le p'tit blanc, trop sucré, ou au contraire, tendu comme une arbalète. Bref, l'Alsace n'a longtemps pas eu bonne presse. Si bien que, comme le note Angélique de Lencquesaing, co-fondatrice du site d'enchères Idealwine, "nous avons de beaux résultats mais cette région demeure très discrète, dans la section Caviste de notre activité, la part dans les ventes demeure autour de 2%".

Toutefois, les choses évoluent. Notamment dans le cahier des charges des AOC, qui permet une meilleure lisibilité pour le consommateur d'une part, et la valorisation de certaines parcelles de l'autre, notamment celles produisant des pinots noirs pour lesquelles, selon Angélique de Lencquesaing, "l'intérêt ne cesse de croître (une belle alternative à la Bourgogne qui s'envole)".

Un terroir de plus en plus convoité

Si certains domaines alsaciens sont reconnus mondialement (Trimbach, [Weinbach](#), [Mann](#), [Deiss](#), [Boxler](#), [Ostertag](#)) et si certaines parcelles, voire micro-parcelles, deviennent objets de spéculation (Clos Sainte-Hune de Trimbach, Grand Cru Schoenenbourg de Deiss, Grand Cru Sommerberg de Boxler, Muenchberg d'Ostertag), le grand public connaît mal le vignoble alsacien.

Pourtant, une poignée de vigneron redonne ses lettres de noblesse à une région longtemps vilipendée : Julien Meyer, Vincent Fleith, Morgane Stoquet et Jérôme François, Sophie Kumpf et Julien Albertus, Sylvie Spielmann, Catherine Riss, Jean-Marc Dreyer... Autant de valeureux producteurs exploitant des domaines à taille humaine, préférant le travail manuel à la chimie, les vins libres au corsetage du trop souffré, la vivacité au sucre résiduel et les faibles rendements à la production de masse destinée aux coopératives. Des vins qui fleurissent désormais sur les tables étoilées à travers le monde, et qui dépassent rarement la trentaine d'euros.

Une teneur en sucre mieux indiquée sur les bouteilles

Une barrière majeure à l'achat de blancs alsaciens a longtemps été le manque de lisibilité quant au sucre résiduel. Or, depuis le 2 juin 2021, la teneur en sucre doit désormais apparaître sur les bouteilles. Aussi faut-il être en mesure de décrypter ce taux de sucre : au-dessous de 3,5gr par litre, pas de quoi appeler son diabétologue ! Un changement de lisibilité majeur, qui redonnera confiance aux acheteurs, mais aussi aux cavistes et restaurateurs qui proposeront plus volontiers les vins alsaciens à la carte.

A contrario, [le décret publié le 1er août dernier](#) au Journal officiel visant à déclasser en Vin de France les rieslings dépassant les 4 grammes de sucre résiduel par litre (9 grammes si le niveau d'acidité tartrique dépasse 7 g/l) semble une absurdité qui pourrait nuire à certains grands vigneron, à l'image de Jean Boxler, dont le Grand Cru Sommerberg, summum d'équilibre, contient 8g/l de sucre résiduel. Une barrière supplémentaire "dans un contexte climatique où il est plus difficile d'élaborer des vins secs avec certains cépages", comme nous le soulignait Jean-Baptiste Klein, Chef sommelier du Chambard et Meilleur Sommelier de France 2024 du Gault & Millau.

Les premières bouteilles de pinot noir estampillées Grand Cru

Dernier fait marquant : depuis mai 2022, les pinots noirs sur les terroirs de Kirchberg de Barr dans le Bas-Rhin et Hengst à Wintzenheim dans le Haut-Rhin sont passés en Grand Cru. Les premières bouteilles de pinot noir griffées « Grand Cru » sont donc commercialisées : Grand Cru Kirchberg de Barr du [domaine Hering](#) et

Grand Cru Kirchberg de Barr de la famille [Boeckel](#) par exemple. Tandis que les cuvées K de Lininger, H de Buecher ou KB de Kreydenweiss le seront sûrement prochainement.

"Un véritable moteur de valorisation, peut-être plus impactant sur les Grands Crus de Kirchberg de Barr que sur les Hengst, déjà liés à de grands domaines (Albert Mann notamment)", note Jean-Baptiste Klein. Et enfin, une reconnaissance pour des pinots noirs étincelants, produits sur de grands terroirs marno-calcaires, et dont le prix des bouteilles oscille entre 25 et 35€. Du moins, pour le moment.

Cet article fait partie de vos favoris

De

Adresse e-mail

Vos destinataires

Je certifie ne pas envoyer d'e-mail indésirable

Inscrivez-vous à la newsletter

Quels vins découvrir en priorité ? Où se balader dans le vignoble ? Quelle est l'actualité du vin ?

Derniers articles



[Champagne Le Brut de A. Margaine](#)



[Moulin-à-Vent 2021 du Château Moulin-à-Vent](#)



[Azienda Agricola COS et Occhipinti : aux sources du grand vin sicilien](#)

Plus de [Vins d'Alsace](#)