

COLMAR Présélection des eaux-de-vie

Baptême du palais

La première dégustation d'eaux-de-vie alsaciennes sous indication géographique a eu lieu mardi. Avant une participation au Concours général agricole fin février.



Les indications géographiques mettent en avant le savoir-faire ancestral des distillateurs alsaciens. PHOTO DNA - NICOLAS BERNARD

Pour la première fois, les principales eaux-de-vie alsaciennes vont pouvoir participer au Concours général agricole (CGA) dans les sections spéciales IG (indications géographiques) le 29 février à Paris. Un « aboutissement » pour les distillateurs alsaciens, un an après avoir obtenu ce signe d'identification pour la mirabelle, la quetsche, le kirsch, la framboise et le whisky d'Alsace.

Une image « haut de gamme » et « fiable »

« La probabilité d'une médaille est ainsi bien plus importante puisque ces eaux-de-vie ne seront pas en concurrence avec d'autres régions », explique Frédéric Roy, coordinateur du CGA au sein de la chambre d'agriculture d'Alsace, en marge de la dégustation de présé-

lection qui s'est déroulée mardi à la Maison des vins de Colmar. Sur les 77 échantillons dégustés et évalués par les jurés, 33 étaient sous indication géographique. Un chiffre qui est amené à progresser au cours des prochaines années puisque l'objectif affiché est d'atteindre les 100 % d'eaux-de-vie IG en Alsace. À part pour la poire Williams qui, pour des « raisons historiques », n'est pas éligible – pour l'instant en tout cas – à l'indication géographique en Alsace. Comme le souligne Manou Massenez-Heitzmann, présidente de l'Association régionale des industries alimentaires (Aria) d'Alsace et également productrice d'eaux-de-vie à Villé, ces IG véhiculent l'image « haut de gamme » et « fiable » des produits agroalimentaires régionaux.

Willy Hagemeyer, distillateur à Balbronn, voit pour sa part le « reflet du savoir-faire traditionnel » à travers ces indications géographiques. « Dans notre région, nous chauffons la purée de fruits par l'extérieur. Cela permet de faire monter l'ébullition progressivement. Dans d'autres régions, on chauffe la purée de fruits en injectant de la vapeur directement dans l'alambic. Vapeur qui reste toujours à la même température », explique-t-il.

Le cahier des charges fixe aussi les rendements d'alcool

Le cahier des charges fixe aussi les rendements d'alcool (litre d'alcool pur obtenu pour 100 kilos de fruits) et ceux liés à la production fruitière. Un cerisier ne doit ainsi pas excéder les 300 kilos de fruits produits.

Par contre, la matière première ne doit pas forcément être issue de la région de production, contrairement aux Appellations d'origine contrôlée (AOC). Dans le cas de ces eaux-de-vie, seuls le kirsch et la quetsche sont conçus à partir de fruits 100 % alsaciens. Si ces règles peuvent sembler contraignantes de prime abord, elles sont pour Willy Hagemeyer avant tout « vertueuses ».

« Ces IG permettent d'asseoir la production locale. C'est une autre manière de lutter contre le chômage. » ■

VITICULTURE

Un Jurassien à la tête de la Fédération des crémant



Franck Vichet, président national des crémant. DOC. REMIS

Le Jurassien Franck Vichet vient d'être élu président de la Fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémant, pour trois ans. Ce viticulteur coopérateur de 46 ans de la commune du Vernois, sur la Route des vins du Jura, succède à l'Alsacien Jacques Cattin à la tête de l'organisation professionnelle.

La Fédération regroupe 7 syndicats régionaux de producteurs d'effervescents en AOP (appellation d'origine protégée). Elle représente les crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, de Die, du Jura, de Limoux et de Loire. Une 8^e région devrait rejoindre la famille dans les prochaines semaines, avec la Savoie qui vient d'obtenir l'autorisation de faire du crémant.

Les ventes de la pétillante AOP progressent chaque année. La Fédération nationale des crémant représente l'équivalent de 86 millions de bouteilles produites en 2015. L'Alsace se taille la part du lion avec 35 millions de cols commercialisés par an.