

Quel est le meilleur crémant ?

🍷 FRANCE CLARINVAL | 📷 JULIEN BECKER



Les Luxembourgeois sont fiers de leurs crémants et ils ont raison. Chacun défend un producteur ou une maison, mais quel est le meilleur? Pour le découvrir, nous avons demandé à cinq professionnels de déguster à l'aveugle 12 bouteilles représentant la variété des crémants: des grandes et des petites productions, des négociants et des indépendants, des connus et des confidentiels...

Merci au restaurant La Cristallerie pour l'accueil et à Elvida Skrijelj pour le service.



Nos cinq dégustateurs



ROMAIN DERAM

Diplômé de sommellerie, c'est dans la région Champagne que Romain a commencé sa carrière dans plusieurs restaurants étoilés. Il s'installe au Luxembourg en 2004 et travaille plusieurs années à La Lorraine. Après 12 ans de restauration, il change de cap et part en Inde, où il est formateur de sommeliers pour de grands hôtels de luxe. De retour au Luxembourg, il approfondit ses connaissances sur les vins du monde et se spécialise dans les grands vins italiens au sein de Vinissimo où il travaille comme sommelier-conseil et délégué commercial depuis 2010.



AMÉLIE ALFONSO

Autodidacte, après un bac professionnel hôtellerie restauration, Amélie a travaillé trois ans et demi en tant que chef de rang au restaurant étoilé La Gaichel, avant de se lancer dans le vin – par passion – en passant par le bar à vins La bulle de vin à Luxembourg-ville. Par la même occasion, elle obtient son examen complémentaire de sommellerie en candidature libre, puis en sommelière-conseil pour la société Cristal Vins à Soleuvre.



FRÉDÉRIC JALIBERT

Après une école de sommellerie à Toulouse, Frédéric a exercé chez Michel Bras, un restaurant trois étoiles à Laguiole, puis à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne. En 2000, il quitte sa région natale et s'installe à Luxembourg. Il travaille d'abord à La Lorraine, puis au Clairefontaine. Il devient délégué commercial en 2005, d'abord auprès de Wengler et, depuis quelques mois, à la Vinoteca.



OLIVIER SCHANNE

Passionné de cuisine et aimant les échanges avec le client, Olivier a suivi une formation en école hôtelière à Longwy. Il a travaillé au restaurant Les Étang à Manom pendant six ans avant d'apprendre la sommellerie en autodidacte et arrive troisième Meilleur sommelier de France à 20 ans. Il exerce dans plusieurs établissements de la région. C'est en 2012 qu'il entre à l'Hôtel Place d'Armes et en particulier à La Cristallerie, où il se réjouit de servir une clientèle exigeante et pointue.



DOMINIQUE RIZZI

Meilleur sommelier du Luxembourg en 1992, Dominique a exercé dans de nombreuses maisons de prestige comme le restaurant L'Île de beauté (une étoile à Calvi), Mathes à Ahn (une étoile à l'époque) et pendant plus de 25 ans au restaurant De Jangeli à Mondorf-les-Bains. Elle participe en tant que jury à de nombreux concours: Mondial des vins de Bruxelles, IGP Collection Pays d'oc, Michelangelo – Wine Contest (Cape Town). On fait aussi appel à elle pour de nombreuses dégustations: guide Hachette des vins de France ou Marque nationale du vin luxembourgeois.

Découvrez les résultats →

Et le gagnant est...

Les cinq dégustateurs ont attribué une note sur 20 reprenant les questions d'aspect extérieur (3 points), d'odeur (7 points) et de goût (10 points).

1

KRIER MILLÉSIME 2013

Crémant d'une grande élégance, aux bulles fines et soyeuses offrant un nez de fruits frais telle la pêche de vigne. En bouche, on appréciera particulièrement sa fraîcheur, marquée par une légère touche amère d'un bel équilibre. *«C'est un coup de cœur parce qu'il rassemble les qualités d'un crémant: de la fraîcheur, de la tonicité, un peu d'acidité.»* À déguster à toute heure, à l'apéritif, ou avec une entrée froide comme un carpaccio de lotte.

14,8/20

2

DESOM BRUT ÉLÉGANCE

Le crémant Desom est puissant et racé. On y découvre un nez complexe, mêlant des arômes gourmands de pommes composées et de pêches mûres. La bouche est harmonieuse, à la texture soyeuse et à la finale fraîche et délicate. *«Une belle rondeur, un joli travail bien maîtrisé.»* À déguster à l'apéritif, avec un poisson beurre blanc ou une volaille en sauce.

14,4/20

3

LAURENT KOX PRIVILÈGE

Le crémant Kox Privilège se démarque par sa belle complexité, aux notes intenses de fruits à l'eau-de-vie. On y distingue également des arômes plus évolués, aux touches beurrées et toastées délicates.

La bouche, tout en rondeur, laisse une agréable sensation subtilement amère. *«Ça ressemble peu à un crémant luxembourgeois, mais c'est très élégant.»*

À déguster avec une terrine de foie gras chutney abricot, volaille aux morilles et également avec des fromages.

14,2/20

4

GALES HÉRITAGE

Ce crémant d'une grande finesse offre un bouquet élégant de pêche de vigne et de brugnons frais. Son acidité en bouche est subtile et agréable. Un bon choix pour l'apéritif, passe-partout qui plaira à tout le monde.

14/20



Trois bouteilles n'ont pas été notées par les sommeliers parce que bouchonnées ou ayant eu un problème à la fabrication ou à la conservation (oxydation).

5

SCHUMACHER-KNEPPER, ALEXANDRE DE MUSSET

Crémant d'une belle ampleur, qui révèle au nez des arômes frais de fruits exotiques. En bouche, il s'ouvre sur des notes fumées. La finale est un peu sèche.

13/20

7

SCHMIT-FOHL

Fraîcheur et finesse caractérisent ce crémant, aux arômes intenses d'agrumes. La bouche est beurrée, à la finale d'une légère acidité. On regrette un côté trop boisé.

12,4/20

5

BERNARD-MASSARD MILLÉSIMÉ 2014

Crémant frais, au bouquet subtil dévoilant des notes d'agrumes. Un peu trop dosé en sucre, mais facile à boire, pour l'apéritif.

13/20

8

CLOS DES ROCHERS

Ce crémant s'épanouit en bouche sur des notes de bonbon acidulé. Il offre en finale des arômes de citron. Les dégustateurs ont trouvé trop d'amertume dans ce crémant.

11,2/20

8

HAPPY DUCHY

Ce crémant puissant est marqué par des notes de litchi et d'ananas. La bouche s'ouvre sur des arômes floraux. Mais la promesse de fraîcheur n'est pas tenue.

11,2/20

