



## Domaine Charles Frey – Brut Nature



Domaine Domaine Charles Frey – Brut Nature

Pays et région d'origine France - Alsace

Dénomination AOC Crémant d'Alsace



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Brut Nature

Millésime 2019

Cépages Pinot Blanc, Auxerrois et Riesling

Elevage 15-24 mois sur lattes

Prix 17,00 €

**16,20 € pour les recommandes**

### Histoire du Domaine

Le domaine Charles Frey est une histoire de famille qui en est déjà à la 3<sup>ème</sup> génération. Fondé par Charles (le grand-père) dans les années 60 et épaulé par son fils Dominique depuis 1984, ils vont cultiver la vigne de façon conventionnelle, comme il l'est enseigné à l'école. Du temps et des bouteilles se sont écoulés mais Dominique ne se satisfait pas totalement des vins produits et va se mettre à chercher des techniques alternatives il décide alors de donner un nouvel élan et change radicalement ses techniques de travail. En 1997, après plusieurs années de recherches et convaincus par des vins naturellement bons, Dominique convertit la totalité de l'exploitation en viticulture biologique et biodynamique, devenant par la même occasion un des pionniers en Alsace. C'est certainement grâce à cette démarche, visionnaire à l'époque, qui permet aux fils de Dominique de réaliser aujourd'hui des vins magnifiques !

### Caractéristiques du vin

Un crémant issu de Pinot Blanc, Auxerrois et Riesling sans ajout de liqueur d'expédition et de sulfites, apportant fraîcheur et finesse. Sa robe couleur paille interpelle, tout comme son parfum aux notes d'ananas et de chêne bien intégrées. La bouche minérale est nette et élancée avec une finale légèrement saline qui nous a conquis. Une très belle bulle qui, franchement, fait pâler nombre de Champagnes (vendus au double du prix !). Au vu du rapport qualité prix de ce vin, nous avons fait le plein ! Donc n'hésitez pas à recommander si vous l'appréciez comme nous.

### Consommation et garde

Pourquoi l'attendre! C'est la fête!

Température de consommation idéale: 8-10°C

#### Accord Mets vin:

Est-ce nécessaire de préciser cette fois ? Même si avec quelques huitres en plus ....



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: L'AOP Crémant d'Alsace

Pour la première fois dans la Silver Box, nous sommes heureux de proposer à nos abonnés de découvrir une méthode traditionnelle : un Crémant d'Alsace ! L'occasion faisant une nouvelle fois le larron, profitons-en pour connaître un peu mieux cette AOP encore trop souvent critiquée alors qu'il est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux consommé en France (après les Champagnes bien sûr).

Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, plusieurs entreprises viticoles alsaciennes élaboraient déjà des vins mousseux selon la méthode traditionnelle. Cet usage, moins vivace durant la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, a été maintenu jusqu'à la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace en 1976. Ce décret a apporté aux maisons de Vins d'Alsace le cadre nécessaire à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité, selon des exigences comparables à celles appliquées par les professionnels champenois eux-mêmes. Aujourd'hui, plus de 500 élaborateurs sont réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

Certains crémants sont élaborés exclusivement à partir d'un cépage unique, affichant son nom sur l'étiquette. Pour les autres, ils sont issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs d'entre eux, chacun contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée. Le Pinot Blanc est le principal cépage des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse. Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées. Le Pinot Gris apporte richesse et charpente. Le Chardonnay (seul cépage non alsacien à proprement parlé) distille des notes fines et légères. Le Pinot Noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés. Il est également à l'origine des Blancs de Noirs.

Après la fermentation traditionnelle, comme en Champagne, c'est dans la bouteille même que s'effectuera naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Après une période de vieillissement dite « sur lattes », qui ne peut être inférieure à neuf mois, lors de laquelle les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le volume libéré lors de l'évacuation du dépôt est compensé par l'ajout d'une liqueur permettant un dosage en brut nature, extra-brut, brut ou demi sec.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)