

Le Muscat.

En Alsace, il existe deux sortes de Muscat.

- Le Muscat Ottonel
- Le Muscat d'Alsace

L'un a l'originalité de se mettre en valeur par son intensité olfactive, le second par ses arômes gustatifs très prononcés.

De ce fait, afin d'obtenir un Muscat équilibré, j'ai adopté pour la même méthode de vinification que mon père et mon grand-père, à savoir le mélange de ces deux Muscats pour moitié.

Mais, comme chaque génération cherche à améliorer la qualité d'un produit, j'ai tenté, pour la première fois, une macération péliculaire sur le millésime 2000.

A quoi cela consiste-t-il ?

Dans un premier temps, il faut rentrer une qualité de raisins irréprochable, ce qui n'est pas toujours facile, sachant que le Muscat a la fâcheuse tendance à avoir des foyers de pourriture. Ce qui implique un tri de la part des vendangeurs extrêmement rigoureux.

Petite anecdote à ce sujet, ma fidèle équipe de vendangeurs a surnommé la parcelle où sont complantés le deux Muscats « Cayenne ». Cayenne étant une ancienne prison en Guyane française réputée pour ses travaux forcés.

Ces raisins seront mis dans une cuve de macération pendant 24 heures afin d'en obtenir tous les arômes. Ce n'est qu'au bout de ces 24 heures, qu'ils passeront sur le pressoir.

A partir de ce moment, la vinification sera la même que pour tous les autres cépages blancs d'Alsace.

Sylvie Fahrer