

*Crémant d'Alsace Extra-Brut 2022-2023*, Jean-Pierre Rietsch  
Mittelbergheim, Alsace.

Jean-Pierre Rietsch est vigneron depuis des décennies au domaine familial. Il s'est tourné vers le bio dans les années 2000 et évolue depuis doucement mais très sûrement vers des vins sans aucun artifice. Grâce à un travail précis à la vigne et une approche parfaitement maîtrisée des vinifications, Jean-Pierre fait des vins d'une grande pureté et pleins de liberté tout en sachant s'adresser aux palais les plus novices. Son crémant est un parfait exemple d'équilibre et de fraîcheur obtenu par l'assemblage d'auxerrois, de pinot gris et de chardonnay qui en fait un compagnon d'apéritif idéal.

*VDF Rencontre 2023*, Jacques Février,  
Le Raisin à Plume Oudon, Côteaux d'Ancenis, Loire

Jacques Février à 10 années de travail de la vigne et de vinification à son compteur sur son domaine. Ce n'est donc plus tout à fait ce que l'on appelle un "néo-vigneron"! Avant cela, Jacques avait déjà une certaine expérience du vin, mais du côté de la sommellerie. Il a eu l'occasion de se former en Alsace, puis a traversé le globe pour travailler auprès du pont de vinifications naturelles en Australie, Anton Von Klopper, au domaine Lucy Margaux. La volonté de se rapprocher de sa terre natale bretonne le mène à reprendre en 2014 avec sa femme Julie un domaine de 6,5 hectares, sur la commune de Oudon, sur la rive droite de la Loire, dans les Côteaux-d'Ancenis, travaillés en conventionnel jusque-là, avec pour but de mener la conversion au bio au plus vite et d'effectuer des vinifications naturelles.

La cuvée Rencontre est la première cuvée issue de l'achat de raisin de Jacques. Le millésime compliqué 2023 l'a mené à acheter du raisin à son voisin Frédéric Monnier du Domaine des Pierres Meslières ainsi qu'au Domaine du Pavillon, de l'autre côté de la rive. L'assemblage de Pinot Gris et de Melon de Bourgogne confère à la fois à ce vin générosité et rondeur du fruit jaune, et fraîcheur et minéralité des terroirs de Schiste et de Gneiss de la région.

*Alsace Dessous de table 2023*, Catherine Riss  
Bernardvillé, Bas-Rhin.

Dans le village des irréductibles vignerons nature d'Alsace se trouve également Catherine Riss, jeune vigneronne qui à vinifié ses premières cuvées chez Lucas Rieffel. Elle a très vite fait parler d'elle avec ses vins singuliers, expressions pures des typicités de sols sur lesquels poussent ses raisins. En témoigne cet assemblage de pinot auxerrois et de sylvaner sur les terroirs gréseux du Reichsfeld, qui se caractérise par une tension minérale teintée de fruit blanc frais.