

**BOTT FRÈRES**  
**VINS D'ALSACE**  
depuis 1835

## “ “ Domaine Bott Frères Quand la septième génération se passionne pour le crémant

Paul Bott est le monsieur crémant de la maison familiale de Ribeauvillé Bott Frères.  
La réalisation du vin à bulles ressemble pour lui à une véritable passion.

PAR ROMAIN PIERRU



Représentant la septième génération de la famille Bott vigneron à Ribeauvillé, Paul a rejoint l'équipe il y a sept ans. Et l'une de ses premières initiatives a été d'engager le domaine dans la réalisation de crémants. « Avant, nous avions une activité de négoce pour le crémant, nous ne l'élaborions pas. Je suis arrivé à un moment où nous avons récupéré un peu de vigne, notamment du Pinot Blanc et de l'Auxerrois. Je me suis dit qu'il y avait quelque chose à faire dans la bulle. » Paul profite alors d'un départ en vacances de ses parents pour se lancer dans l'aventure. « Je ne sais pas si c'est un signe mais effectivement, la première vendange pour le crémant a été réalisée alors que mes parents étaient absents. Mais, en cette année 2008, nous n'avons fait que 50 hectolitres. C'était presque une expérimentation. Aujourd'hui nous en produisons annuellement 300 hectos sans compter les rosés. » Le crémant représente environ un tiers de la production de la maison. Et Paul se plaît dans la réalisation de ce vin. « C'est bien différent des vins tranquilles. Le plus compliqué au départ a été la maîtrise de la seconde fermentation mais j'ai été accompagné dans mes premiers pas. Et puis, il a fallu aménager le process habituel de la maison en chauffant la cave pour faciliter la prise de mousse en plein hiver. »





DANS LE VIGNOBLE



« Le crémant représente environ un tiers de la production de la maison »

### Des vins peu dosés pour mettre en avant le produit

Quatre références sont proposées par la maison, la cuvée Paul (« elle porte mon nom car c'est le premier vin que j'ai eu le droit de réaliser ») qui est un 100 % Auxerrois ; la cuvée Nicole (« du prénom de ma mère ») qui est un assemblage de 30 % de Pinot Gris, 30 % de Pinot Noir, 30 % de Pinot Blanc et 10 % de Chardonnay ; Un Brut Rosé et un Blanc de Noirs. Une cinquième cuvée pourrait peut-être voir le jour dans les prochaines années. « Nous plantons actuellement du Chardonnay afin de faire une cuvée 100 % issue de ce cépage. » Les vins de Paul sont généralement peu dosés, « Les cuvées Blanc de Noirs et Paul sont ainsi à moins de quatre grammes de sucre par litre. Cela permet de mettre en avant le produit ».

« Nous faisons un vin sec, frais et désaltérant qui plaît de plus en plus »

Aujourd'hui, la maison Bott Frères de Ribeauvillé aime à faire découvrir son crémant à ses clients. « Nous faisons un vin sec, frais et désaltérant qui plaît de plus en plus. La preuve : nous venons d'expédier 200 bouteilles en Amérique du Sud, au Chili. » La satisfaction du client reste d'ailleurs le maître mot de Pierre Bott, le grand-père de Paul ; « c'est toujours un honneur de voir et de discuter avec les clients satisfaits qui reviennent chez nous au fil des ans. »

Et pour Paul, le crémant est un vin noble. « Il y a 33 ans mes parents se mariaient au Champagne. Je pense qu'aujourd'hui, il n'y aurait pas de honte à le faire au crémant » Pari tenu. Nous attendons désormais le mariage du jeune Bott. ■

