Franck Buecher : The Specialist

Auteur : Hervé Lévy

Date : 2 décembre 2022

À la tête du seul domaine alsacien à ne produire que du crémant, **Franck Buecher** est un pape de la bulle. Visite à Wettolsheim.

Fondé en 1979 par Jean-Claude et Sylviane Buecher, le domaine est aujourd'hui géré par leur fils Franck, jeune quadragénaire qui règne sur un vignoble de 10,5 hectares, certifié en bio, où sont plantés à parts égales pinots auxerrois, blanc et noir. Il produit exclusivement du crémant, une passion qu'a développée ce véritable alchimiste de la bulle, introduisant, par exemple, la caissette champenoise pour ne pas détériorer les raisins à la récolte. Les caractéristiques des quilles de la maison ? « *Pureté, minéralité et buvabilité. Souvent, nos clients se plaignent que les bouteilles se vident trop vite* [rires]*. Sous une légèreté apparente, nos cuvées sont cependant complexes* », résume-t-il. En témoignent *La Petite Sauvage* (voir ci-contre), *Sang froid*, génial blanc de noirs, ou *Reflets*, véritable carte d'identité de Franck Buecher. Cet assemblage à parité des trois cépages

cultivés, issus de jeunes vignes, est d’une belle harmonie et d’un fruité délicat, avec son attaque fraîche et sa tension en bouche soutenue.

La Petite Sauvage © Domaine Jean-Claude Buecher

Domaine Jean-Claude Buecher
31 rue des Vignes (Wettolsheim)

cremant-buecher.fr