Strasbourg, carrefour des vignobles

PAR OLIVIER BOMPAS

dentitaire, l'Alsace n'en est pas moins une région ouverte, et les Alsaciens, des gens curieux. Une nouvelle génération d'amoureux des vins et des bons produits désacralise l'univers parfois compassé de la dégustation. Pour

preuve, les projets originaux et la diversité des vins proposés par les cavistes et les bars à vins « nouvelle formule » de Strasbourg et des environs. On y trouve les vins du cru et beaucoup de cuvées découvertes en provenance de toutes les régions de France, et aussi de vignobles



Le XX bar à vins

Caroline Schmitt et Nicolas Diebold

3, rue des Planches, Strasbourg. 06.81.54.64.99.

« Nous avons ouvert notre bar à vins il y a deux ans. C'est une reconversion... Nous avons fait tous les deux une école de commerce et nous avons eu envie de mener à bien notre propre projet. Nous aimons manger, partager un bon vin, alors il était temps de joindre l'utile à l'agréable. Le XX bar est essentiellement un bar à vins, même si on fait un peu de vente à emporter à la demande. Notre but n'est pas la restauration, on propose des planchettes de charcuterie, de fromages, des croque-monsieur, des soupes maison, tout ce qui peut se manger sans qu'une table soit dressée. Notre carte compte environ 200 vins et entre 15 et 20 vins au verre qui changent régulièrement. Une fois par an, nous faisons le point et intégrons nos nouveaux coups de cœur... Nous avons beaucoup de vins étrangers, ce n'est pas vraiment un choix, nous sommes autodidactes, alors nous faisons ce que nous ressentons tout en nous adaptant à la demande. Les Alsaciens sont très attachés à leur région, chez eux ils consomment local, mais dès qu'ils sortent ils sont très ouverts! La diversité des cépages, les vins du Nouveau Monde : nos clients sont curieux de tout... En ce moment, le Languedoc plaît énormément, c'est une région qui bouge, dans l'air du temps. Et puis on organise de plus en plus de soirées à thème, en présence d'un vigneron ou d'un négociant, comme Lionel Osmin, qui fait un travail formidable pour les vins du Sud-Ouest.» Tous les jours sauf dimanche, de 18 heures à minuit du lundi au mercredi et jusqu'à 1 heure du jeudi au samedi,

ET AUSSI

Le Théâtre du vin

ZA Ouest, RN 83, Fegersheim. 03.88.25.75.58. Marché frais de Stephane Biot, 51, rue de Strasbourg. Mittelhausbergen. 03.88.77.50.98.

Ouvertily a cinq ans par Marc Kopff et Christophe Lasvigne, le Théâtre du vin, à Fegersheim, propose près de 1 200 références en provenance de tous les vignobles de France et d'ailleurs. Ils sont également présents au marché frais de Mittelhausbergen, où ils ont aménagé l'équivalent d'une solide cave. au milieu des étals de fromage, de viande, de légumes ou encore d'épicerie fine. «Nous nous sommes lancés dans ce projet. car cela correspondait à notre philosophie, précise Marc Kopff. Les grands noms n'ont pas besoin de nous. Notre créneau, ce sont les petits producteurs. » Les vins ne sont pas classés par régions mais par styles, sept en tout, comme «gourmands et intenses» ou «frais et fruités». Marc et Christophe ont également créé un club de dégustation qui se réunit une fois par mois, en changeant de lieu. «Le vin, c'est du plaisir. Notre dernière soirée était sur le champagne, alors on l'a organisée chez un marchand de spas... Le thème de la déqustation, c'était les bulles dans les bulles!» Cave: de 10 heures à 19h30 sauf le dimanche. Marché: du lundi au vendredi 💆 de 9 heures à 19h30 et le samedi de 8 heures à 19h30.