

COMMUNIQUE DE PRESSE DU 24 NOVEMBRE 2016

Le crémant d'Alsace « Grand Prestige Rosé 2014 » de BESTHEIM sacré Meilleur Effervescent du Monde



Une dizaine d'années après la success story du Crémant « *Grand Prestige* » (voir encadré en page 2), BESTHEIM confirme son leadership dans l'élaboration de cuvées haut de gamme.

Le concours des Effervescents du Monde® a communiqué son palmarès le 23 novembre (effervescents-du-monde.com) : « *Un crémant rosé d'Alsace atteint le sommet du top 10, témoin de la qualité croissante des effervescents rosés.* »

Ce « nouveau-né » dans la gamme des crémants d'Alsace BESTHEIM (lancement de la cuvée 2013 en mars 2016), est le fruit d'une sélection parcellaire et du travail d'orfèvre des œnologues de la Maison, Christophe ADAM et Sylvain KAMM.

Carte d'identité

La cuvée se veut résolument gastronomique. Issue des plateaux calcaires de la Vallée Noble, cette cuvée 100% Pinot Noir a été vieillie 18 mois sur lattes.

La bulle du Crémant « *Grand Prestige Rosé* » est fine et élégante.

Sa couleur est gourmande, d'un rose soutenu rehaussé de reflets cassis.

Le premier nez est fruité sur la cerise et les framboises. Il évolue en finesse sur des notes de cerises noires et développe des notes de confiture de framboise et une touche légèrement briochée.

En bouche, son attaque est fine et délicate, axée sur des notes de cerises noires et cassis. Le milieu de bouche se révèle vineux, très « Pinot Noir ».

Il termine par une finale gourmande de kirsch et délicatement tannique, ce qui lui procure une dimension gastronomique évidente.

De la sélection des raisins et terroirs, au choix des encres et textures utilisées, la qualité est au cœur de la réflexion et de l'élaboration des cuvées de la marque BESTHEIM. Avec le Crémant « *Grand Prestige Rosé* », la Maison poursuit sa quête d'Excellence pour offrir à ses clients une expérience riche en émotions.

Le « *Grand Prestige Rosé* » millésime 2014 sera disponible dans les boutiques BESTHEIM (Bennwihr, Kaysersberg et Westhalten) et sur la boutique en ligne (boutique.bestheim.com) à partir du vendredi 16 décembre 2016.

Une distinction qui vient célébrer en point d'orgue les 40 ans de l'appellation Crémant d'Alsace, rappelant l'empreinte historique de BESTHEIM - au travers de la cave de Westhalten - dans la naissance de cette appellation dont elle est aujourd'hui la référence !

Quantité limitée à 14 000 bouteilles.

SUCCESS STORY – Cuvée « Grand Prestige » (blanc)

La Cuvée « Prestige » est née en 1997. Son succès est lié à l'origine des raisins et à la rigueur d'élaboration que s'est imposée la Maison.

Cette cuvée composée de Pinot Blanc à 100% provient des terroirs calcaires du Strangenberg, sur les hauteurs de Westhalten. Répondant à un vieillissement minimum de 36 mois de lattes, la cuvée est vite perçue comme l'un des fleurons des crémants d'Alsace par la finesse de ses bulles, ses arômes fruités à la fois élégants et complexes et la note briochée qui souligne sa finale.

Le succès qualitatif allant grandissant, en 2005, le Crémant « Prestige » arrivera en deuxième position lors d'une dégustation à l'aveugle d'effervescents mêlant Crémants et Champagnes, derrière le Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1995 et devant le Dom Pérignon 1996.

Cette reconnaissance participa grandement à la notoriété de la cuvée et de la maison BESTHEIM. Face à la demande générée par cette mise en lumière, et pour la première fois en Alsace, la maison organisera même des ventes en primeur ! Aujourd'hui encore, il remporte régulièrement des distinctions dans les guides et concours de référence comme par exemple le guide Bettane et Dessauve, le concours des Effervescents du monde 2015 (OR)...

Maintes fois copié mais jamais égalé, le qualificatif de « GRAND » lui est attribué en 2014, pour le millésime 2010 ; il devient alors le Crémant « Grand Prestige » de BESTHEIM.

