

niers du bio au Grand-Duché. Ils cisèlent des vins d'une grande pureté, toujours très droits et expressifs. La cuvée Etoile filante reflète ce style. Pourquoi Étoile filante? «Parce que lorsqu'on en ouvre une, on peut faire un vœu!», sourit le vigneron. L'analogie entre la trace fugace d'une poussière d'étoile entrant dans l'atmosphère et celle de la bulle qui s'échappe du verre fonctionne aussi! Cette cuvée ne souffre pas de mauvaises vendanges. Ainsi, le domaine n'en sort pas toutes les années et la rupture de stock est possible. La dernière année blanche avait été 2014. Toutefois, il en reste en cave: «Nous vendons le millésime 2015», précise Yves Sunnen. Et évidemment, il faudra se méfier les années qui viennent puisque les petites récoltes 2016 et 2017 n'ont pas permis d'en élaborer beaucoup... Car ce crémant sait se faire attendre. «Nous le laissons sur lie 18 mois au minimum, mais en ce moment, nous sommes autour de 30 mois, avance le vigneron. Cela lui apporte richesse et maturité.» L'assemblage est variable, mais à prédominance de chardonnay (un minimum de 60 %), complété par du pinot blanc et de l'auxerrois. Pour le servir, Yves Sunnen insiste sur le choix du moment : «Il faut une belle occasion.» On peut l'ouvrir à l'apéritif ou même pendant le repas, «la matière du crémant s'accorde très bien avec un poisson dans une sauce riche».

Depuis leur cave de Remerschen, Yves Sunnen et sa sœur Corinne sont les pion-

