

# Alsace

## Localisation

L'Alsace se situe dans la plaine du Rhin entre le massif vosgien et la Forêt noire. Le vignoble se localise sur deux départements : le Bas-Rhin (1/3) et le Haut-Rhin (2/3). Il forme une longue bande d'environ 120 km de long et 3 km de large, le long des contreforts et des collines sous-vosgiennes, parallèle au cours du Rhin.

## Histoire succincte de l'Alsace

Antiquité : Le vin est présent en Alsace depuis l'époque romaine.

Moyen-âge : L'invasion des Germains au 5<sup>e</sup> siècle entraîna un déclin de la viticulture. L'Église permit le maintien de la culture de la vigne durant le moyen-âge. La position stratégique de l'Alsace, vignoble du Nord le plus au sud, ayant le climat le plus propice à la culture de la vigne et très proche du Rhin lui donnaient une place stratégique. La Méditerranée contrôlée par les Arabes, entre le 7<sup>e</sup> et le 15<sup>e</sup> siècle, voit son commerce viticole bloqué. Le commerce du Nord, de la Baltique, la Suède et la Russie était en grande partie contrôlé par les villes de la Hanse\* et par les Hollandais. Les vins s'exportaient alors vers les régions germaniques et nordiques. Strasbourg étant alors le plus grand port du Rhin. En 1481, l'Alsace exportait plus de 600 000 hl. Le vignoble alsacien était l'un des plus grands vignobles européens.

Renaissance et époque moderne : La vigne se développa jusqu'au 16<sup>ième</sup> siècle, qui marqua l'apogée de la viticulture alsacienne. On y introduit des cépages nobles comme le riesling, le gewurztraminer et le pinot gris. Au 17<sup>e</sup> siècle, la guerre de 30 ans et la peste dévastèrent le vignoble. Durant la guerre de Trente Ans\* (1618-1648), 90% des Alsaciens furent tués. Des habitants des pays limitrophes (Suisse, Allemands) vinrent repeupler les villes et les campagnes, mais peu avaient l'expérience de la culture de la vigne et de son commerce. Le vignoble fut alors replanté en cépages communs, moins qualitatifs et plus producteurs. C'est au 17<sup>e</sup> et au 18<sup>e</sup> siècle que le négoce se développa.

Époque contemporaine : En 1808, le vignoble couvrait 23000 hectares, il passa à 30 000 hectares en 1828. Il s'ensuivit une crise de surproduction. À cette époque, les exportations n'étaient plus possibles et la concurrence de la bière étaient forte. Par la suite, les maladies liées aux champignons (oïdium, mildiou) et le phylloxéra, ainsi qu'une position politique peu confortable entre 1870 et 1918 ne firent qu'augmenter les difficultés. Entre 1901 et 1906, le rendement se situait aux alentours de 6hl/ha, ce fut une période de grande misère pour les viticulteurs alsaciens. En 1948, le vignoble ne couvre plus que 9500 hectares. La mise en place de caves coopératives permettra aux viticulteurs de rebondir (Cave de Ribeauvillé en 1895), la modification de l'encépagement, la recherche impérieuse de qualité permirent peu à peu au vignoble de se reconstituer. Il faudra que l'Alsace attende 1962, pour que ces vins accèdent au statut AOC.

En 1975, l'AOC Alsace Grand Cru et en 1976 l'AOC Crémant d'Alsace furent créées.

En 2009, l'Alsace comme partout en France, passe à la nouvelle législation européenne avec les AOP, IGP et vin de France.

## Économie

- 15600 hectares
- 1,15 million d'hectolitres.
- 500 millions de C.A en 2010.
- 18% des vins blancs français hors effervescent.
- 119 communes viticoles
- 100% mise en bouteille dans la région de production

### Production :

- 4700 viticulteurs (61% ont - de 2 hectares)
- Caves coopératives : 65 % du volume vinifié

### Vente :

- 74 % marché français (surtout Est et Nord),
- 26 % à l'export, principalement en Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Danemark, États-Unis et Grande-Bretagne.
- 20% des ventes par des vigneronns indépendants
- 39% des ventes directement par des caves coopératives
- 41% des ventes réalisées par les négociants (rachats de vrac ou de bouteilles aux indépendants et cave coop)

Les consommateurs français sont issus des catégories socio-économiques moyennes supérieures. La tranche d'âge est assez âgée, les plus de 50 ans sont très dominants. Les exportations sont stables depuis 30 ans. Les ventes sont en augmentation sur la France depuis 30 ans.

Le crémant d'Alsace est en forte augmentation :

- 2,2 millions de cols 1982
- 33 millions de cols en 2009 (X15)

## Géographie des terroirs

### Le climat

Le vignoble bénéficie d'un climat propice à la culture de la vigne. Adossé au versant est des Vosges, il profite d'un ensoleillement prolongé tout au long de la journée. Le massif vosgien qui se dresse devant l'Alsace, bloque les précipitations et le vent venant de l'océan Atlantique. La pluviométrie moyenne de la région de Colmar avec moins de 500 mm/an est la plus faible de France (764 mm à Bergerac, 1155 mm à Jurançon et 600 mm dans le Minervois). Le climat est semi-continentale, l'été est chaud, l'arrière-saison et ensoleillée et les hivers sont assez rigoureux.

## Le sol

L'Alsace est un vignoble de rebord de faille. Les coteaux qui supportent le vignoble sont nés d'un double mouvement : l'effondrement du fossé de la plaine du Rhin et le soulèvement du massif des Vosges. Il existe deux grandes failles, à l'ouest le long du vieux socle : la faille vosgienne, à l'Est du côté de la plaine la faille rhénane. On distingue trois parties le long de la bordure vosgienne :

- À l'ouest, le massif est formé de terrains primaires, essentiellement granitiques.
- Les collines sous-vosgiennes sont très morcelées, les sols affleurants sont variables (idée d'un amphithéâtre romain), fréquemment argilo-calcaires.
- À l'est de la faille rhénane on trouve des sédiments tertiaires et des alluvions arrachées aux Alpes Suisses.

Les différents types de sols de la région sont : argilo-marneux, calcaro-gréseux, calcaires, marno-calcaires, gréseux, schisteux, volcano-sédimentaires, granitiques et gneissiques.

La notion de terroir est très importante en Alsace. Les vignerons ont pris l'habitude de communiquer sur les variations des cépages sur les différents terroirs, ils sont intarissables sur cette question. Ils sont d'ailleurs très fiers de leurs grands crus, reflets de leurs terroirs.

## Les cépages

L'Alsace compte 7 grands cépages : le pinot gris, le riesling, le pinot blanc, le gewurztraminer, le pinot noir, le sylvaner et le muscat. Le Chasselas tend à disparaître.

### Encépagement en 2010 :

- Riesling : 21,7%
- Pinot blanc : 21,4%
- Gewurztraminer : 19%
- Pinot gris : 15,2%
- Pinot noir : 9,9%
- Sylvaner : 8,2%
- Muscat : 2,3%
- Chasselas : 0,6%
- Divers : 1,7%

### Encépagement en 1918

- Sylvaner et chasselas : 80%
- autres : 20%

### Description :

- Le sylvaner : vin très vif, peu aromatique, il donne des vins très secs qui s'accommodent bien des huitres et autres coquillages. Il se maintient en superficie, mais n'est pas perçu comme un cépage noble par de nombreux Alsaciens.
- Le riesling : une couleur souvent pâle au reflet vert, un nez plus ou moins fruité avec des nuances parfois florales. Il allie la finesse, l'élégance et le caractère. Nerveux à l'attaque, il est ensuite bien équilibré et long en bouche. C'est un vin de garde. Le Riesling résiste bien aux gelées d'hiver. Il apprécie les sols pauvres. C'est le grand cépage d'Alsace, il s'adapte très bien à la cuisine locale, ou il est fréquemment consommé avec les viandes. Il est essentiellement vinifié en blanc sec, pour une garde plus ou moins longue, mais on en retrouve également en vendange tardive.

- Le gewurztraminer : très aromatique, il est complexe avec des arômes fruités, floraux et épicés. C'est le cépage des vins liquoreux. C'est un régal pour l'apéritif pour ceux qui aiment sa personnalité affirmée.
- Le pinot blanc : vin rond et tendre, il allie fraîcheur et souplesse, on le retrouve dans le crémant ou dans les vins blancs secs.
- Le pinot gris ; vin aromatique, fin, rond et persistant en bouche. Ses arômes sont d'une grande complexité, subtiles, fruités et parfois légèrement fumés. Il donne de très bons vins demi-secs, moelleux et liquoreux.
- 
- Le muscat d'Alsace ; ce vin se distingue par ses arômes caractéristiques. C'est un cousin du gewurztraminer.
- Le pinot noir : seul cépage rouge d'Alsace, il est vinifié en rosé ou en rouge. En rouge, il donne des vins légers, peu colorés, aromatiques, à boire sur la jeunesse.

## AOC/AOP

- Alsace
- Alsace Grand Cru (complétée par le nom de l'un des 50 terroirs délimités admis dans l'appellation)
- Crémant d'Alsace

L'AOC Alsace représente 75% de la production totale.

L'AOC Alsace Grand cru : 4%

L'AOC crémant d'Alsace : 21%

**AOC Alsace** : Les vins dont le cépage figure sur l'étiquette doivent provenir à 100% de ce cépage. Lorsqu'il n'est pas indiqué, il s'agit d'un assemblage de plusieurs cépages parfois dénommé «Edelzwicker », quelquefois également « gentil » ou portant un nom de marque. Le rendement maximal à l'hectare autorisé en 2010 est de 100Hl/ha pour les blancs secs sans indication de cépages, de 80Hl/ha pour le AOC Alsace suivi du nom du cépage et de 75hl/ha pour les pinot noir vinifiés en rouge. Ce sont des rendements très élevés pour des AOC

**Alsace Grand Cru** : 50 grands crus ont été délimités au sein de l'AOC Alsace. Chacun est caractérisé par un sol, une orientation et une exposition. Ils peuvent, sous certaines conditions de maturation, être présentés avec les mentions vendanges tardives ou sélection de grains nobles. Ils peuvent donc être secs ou doux. Seuls 4 cépages sont autorisés dans l'AOC Alsace Grand Cru : riesling, gewurztraminer, pinot gris et le muscat d'Alsace. Cette liste a été modifiée en 2001, il existe 2 exceptions : Sylvaner pour le grand cru Zotzenberg et vins d'assemblage pour les grands crus Altenberg de Bergheim. Le rendement en AOC Alsace Grand Cru est fixé à 55 hectolitres à l'hectare.

**«Vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» :** La reconnaissance officielle des vendanges tardives et sélections de grains nobles a eu lieu en 1984. aux conditions de production très strictes suivantes :

- être issus de raisins récoltés manuellement,
  - être issus d'un cépage unique et être déclarés et vendus avec mention du nom de ce cépage,
  - être présentés obligatoirement avec l'indication du millésime et du lieu-dit,
  - être issus de vendanges de l'un des cépages autorisés (Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling ou Muscat) présentant les richesses naturelles minimales fixées,
  - n'avoir fait l'objet d'aucun enrichissement,
  - avoir fait l'objet d'une déclaration préalable lors de la vendange auprès des services locaux de l'INAO,
  - être présentés, dégustés et agréés à l'examen analytique et organoleptique
- Vendanges tardives : la quantité de sucre minimale est de 220 gr/l à la récolte
  - Sélections de grains nobles : la quantité de sucre minimale est de 256 gr/l à la récolte.

**Crémant d'Alsace :** décret en date du 24 août 1976. Élaboration d'un vin mousseux de qualité selon des exigences comparables à celles appliquées pour le champagne. Cette appellation a d'emblée remporté un succès très vif tant auprès des consommateurs que des producteurs dont le cercle s'est vite élargi pour arriver à quelque 500 élaborateurs réunis au sein du Syndicat des Producteurs de Crémant d'Alsace.

Conditions de production :

- Seuls sont autorisés les cépages Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling, Pinot Noir, Pinot Gris et Chardonnay (les vins rosés sont obtenus exclusivement à partir du Pinot Noir).
- La date des vendanges de l'AOC Crémant d'Alsace est fixée par le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace. Cette date précède généralement de plusieurs jours la date des vendanges de l'appellation Alsace.
- Les viticulteurs sont tenus de souscrire avant la récolte, une déclaration préalable à la mairie qui permet d'identifier les parcelles destinées à la production de Crémant d'Alsace.
- Chaque lot de vendange doit présenter une maturité convenable, le pourcentage d'alcool volumique minimum étant de 9.
- Le rendement annuel maximum de l'AOC Crémant d'Alsace est le même que celui de l'AOC Alsace : 80 hl/ha en 2009 sans PLC (Plafond limite de classement).
- Le rendement au pressoir doit être de 150 kg pour 100 litres de moût destiné à l'élaboration de Crémant d'Alsace, avec obligation de séparer les vins de "rebêche" qui doivent représenter au minimum 2 % de la quantité ayant droit à l'appellation.
- Les raisins doivent être récoltés manuellement, transportés dans des récipients contenant moins de 100 kgs et mis entiers dans le pressoir.
- Les installations de réception et de pressurage de la vendange doivent faire l'objet d'un agrément spécial de la part de l'INAO pour pouvoir être utilisées pour la production de Crémant d'Alsace.
- Les matériels de pressurage doivent être dépourvus de vis d'Archimède et de chaînes.
- La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire.
- Le Crémant d'Alsace doit être élaboré par seconde fermentation en bouteilles exclusivement en Alsace. Le tirage correspondant ne peut avoir lieu avant le 1er janvier de l'année qui suit la récolte.
- La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

## Typicité des vins, particularité de vinification

- **Rouges** : très faible production de vins rouges. Ils sont à base de pinot noir. Ce sont des vins légers, à la couleur et aux tanins peu soutenus, à la fraîcheur et aux arômes bien marqués.
- **Les rosés** : Ils sont à base de pinot noir, la production est faible. Les rosés sont ronds.
- **Les blancs secs** : L'Alsace est un vignoble de vins blancs. Il donne une gamme de vins très larges, allant du vin blanc très sec (chasselas et sylvaner), à sec (pinot blanc, riesling) à des vins de longue garde (riesling). Le riesling, pinot gris et gewurztraminer se caractérisent par leur potentiel aromatique et leur longueur. Le riesling étant moins aromatique que les deux autres. Ils accompagnent parfaitement la cuisine alsacienne ou allemande très typées. Les tartes salées, les choucroutes conviennent parfaitement aux riesling (ne pas servir le vin trop frais).
- **Les blancs sucrés** : Le climat sub-continental du vignoble alsacien avec sa très faible pluviométrie et son remarquable ensoleillement durant la période automnale, est favorable au passerillage des raisins ainsi qu'au développement de la pourriture noble sur les cépages Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling ou Muscat. Les vendanges tardives et sélections de grains nobles, qui doivent présenter une richesse en sucre à la récolte particulièrement élevée (les minima exigés sont, avec ceux des vins de paille du Jura, les plus élevés des AOC françaises). Elles proviennent des cépages Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling ou Muscat récoltés en surmaturité, généralement plusieurs semaines après les vendanges officielles. A l'identité du cépage et à son caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble. Elles sont obtenues par tries successives des grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*). L'identité du cépage se fait ici plus discrète au profit d'une expression liée à la concentration et au *Botrytis cinerea*. Les vins restent néanmoins avec un bel équilibre sucre/acidité, une belle intensité aromatique et des finales très longues. Très agréables à l'apéritif, ou sur les entrées à base de foie gras.
- **Le crémant d'Alsace** : Il donne des vins plus ou moins secs et plus ou moins aromatiques, qui présentent un rapport qualité/prix très intéressant. Ils peuvent être consommés à l'apéritif ou en dessert. Certains plats à base de poissons ou de volaille peuvent leur convenir.

## Association mets et vins

Les vins d'Alsace de par leur diversité peuvent convenir sur un grand nombre de plats. Les limiter à la cuisine alsacienne est réducteur.

Les vins blancs secs ayant une franche acidité (sylvaner, chasselas, certains riesling) seront consommés sur les huîtres et coquillages, voir certaines charcuteries.

Les vins blancs secs ronds, iront, s'ils sont fruités à l'apéritif, sur les entrées, les poissons, la charcuterie, les plats à base de porc et les fromages. Le riesling permet cette large association.

Les vins blancs de garde, en particulier les grands rielsing seront réservés, sur les poissons et les viandes blanches.

Les vins blancs demi-secs, en particulier les pinots gris sont très agréables à l'apéritif et sur les entrées, la cuisine sucrée/salée et les desserts.

Les vins moelleux et liquoreux, sont très agréables à l'apéritif, avec le foie gras, les fromages à pâtes bleues. Plus ils seront concentrés, plus il faut les préférer pour eux-mêmes, sans forcément chercher à les associer.

Les crémants d'Alsace auront le même usage que les champagnes, ils seront essentiellement utilisés pour les apéritifs et les desserts, mais un repas tout au crémant est possible .

## Lexique :

**Villes de la Hanse** : association des villes marchandes de L'Europe du Nord autour de la mer du Nord et de la mer Baltique. Cette association fut très active entre le 12 et le 17e siècle. Elle prit fin avec la guerre de 30 ans.

**Guerre de Trente Ans** : (1618-1648) : Séries de conflits ayant affecté l'Europe et ayant opposé le camp des Habsbourg d'Espagne et du Saint-Empire germanique catholique aux états allemands protestants du Saint-Empire auxquels s'étaient associés les puissances européennes protestantes (Provinces unies et pays scandinaves) et étonnamment la France. Elle entraîna la mort de plusieurs millions de personnes, et vit l'influence de la France s'imposer en Europe au détriment de ces anciens alliés.

## Bibliographie / Sources :

- Grands cépages - Pierre Galet - Hachette – 2001
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- Revue française d'oenologie. 1997. N°162. J.HUGEL

Sur internet :

- Comité interprofessionnel des vins d'Alsace : [vinalsace.com](http://vinalsace.com)
- Cours École du vin muscadelle ([www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr)) 2011
- INAO : institut national des appellations d'origine : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)