

Alsace



École du vin Muscadelle - www.ecole-muscadelle.fr

MàJ 12/25

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. Les deux villes importantes de ce vignoble sont Strasbourg et Colmar. La biodynamie y est très implantée, de par sa proximité avec l'Allemagne d'où provient ce courant philosophique.

Histoire succincte de l'Alsace

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

Moyen Âge : L'invasion des Germains au V^e siècle entraîna un déclin de la viticulture. L'Église permit le maintien de la culture de la vigne durant le Moyen Âge. La position de l'Alsace, vignoble ayant un climat propice à la culture de la vigne et très proche du Rhin lui procurait un avantage stratégique pour la commercialisation vers l'Europe du Nord. La Méditerranée contrôlée par les Arabes, entre le VII^e et le XV^e siècle, voit son commerce viticole fortement restreint. Le commerce du Nord, de la Baltique, de la Suède et de la Russie était en grande partie contrôlé par les villes de la Hanse* et par les Hollandais. Les vins alsaciens étaient distribués 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 XVI^e 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 XVII^e siècle, la guerre de Trente 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 XVII^e et au XVIII^e siècle que le négoce se développa.

Époque contemporaine : En 1808, le vignoble couvrait 23 000 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 était forte. Par la suite, les maladies liées aux champignons (oïdium, mildiou) et le phylloxéra, ainsi qu'une position géopolitique délicate 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 couvrait plus que 9 500 hectares. La mise en place de caves coopératives permettra aux viticulteurs de rebondir (Cave de Ribeauvillé en 1895, Cave d'Eguisheim en 1902, cave de Beblenheim en 1952, cave de Turkeim en 1956, etc.), la modification de l'encépagement, la recherche impérieuse de qualité permirent peu à peu au vignoble de se reconstituer.

Les vins d'Alsace accédèrent au statut AOC seulement en 1962. 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

- 15500 hectares
- 1,15 million d'hectolitres (dont 90% de blancs).
- 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
- Prix moyen de l'hectare de vigne : 117 000 €

Production :

- 4400 viticulteurs (1800 représentent 90% et ont + de 2ha)
- 930 metteurs en bouteille (210 représentant 90% des volumes)
- Dont 48% coopérateurs, 35% de vendeurs de raisins ou de vins en vrac, 16% vigneron indépendants et 1% de producteurs-négociants
- 66% des chefs d'exploitations ont plu de 50 ans
- 275 producteurs en viticulture bio dont 50 en biodynamie
- 65% vinifié par des caves coopératives

Vente :

- 75 % marché français (surtout Est et Nord),
- 26 % à l'export dont 75% en Union européenne, principalement en Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Danemark, États-Unis et Grande-Bretagne.
- 20% des ventes par des vignerons indépendants
- 41% des ventes directement par des caves coopératives
- 39% des ventes réalisées par les négociants (rachats de vrac ou de bouteilles aux indépendants et cave coop)
- 540 millions d'euros dont 140 millions à l'export
- 40 % du produit agricole totale de l'Alsace
- 140 millions de bouteilles vendues 74% France dont 25% en vente directe et 26% à l'export
- Vignoble en position N°1 pour la vente en directe

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)

La viticulture biologique en Alsace :

La viticulture bio-dynamique, inspirée par la pensée de Rudolf STEINER, agronome autrichien de la première moitié du XXème siècle, vise les mêmes objectifs, mais s'appuie sur une démarche encore plus globale qui resitue la terre dans l'univers, et préconise par conséquent la réalisation d'un certain nombre de pratiques culturelles en harmonie avec les cycles cosmiques et en particulier les phases de la lune. L'Alsace est région où la viticulture biologique est implantée depuis longtemps et en particulier la mouvance biodynamique qui a son siège à Colmar. Les échanges sont assez denses avec les biodynamistes allemands et les recherches scientifiques entreprises sont très novatrices. La recherche en viticulture biologique est plus soutenue en

Allemagne. Il dispose en particulier d'un centre de recherche appliquée et de développement couplée à une école d'ingénieur qui est situé à Geisenheim. site web : www.fa-gm.de

Il existe une charte pour la vinification bio en Alsace (Vinabio) : www.opaba.org/bioenalsace/wp-content/.../Charte-Vinabio-Alsace.pdf

Organisation spécifique de la viticulture bio en Alsace :

O.P.A.B.A - Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace
2, allée de Herrlisheim
68000 COLMAR

Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique
68000 COLMAR

Association TYFLO. Production intégrée de la vigne en Alsace.
67210 OBERNAI

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-continental, l'été est chaud, l'arrière-saison et ensoleillée et les hivers sont assez rigoureux.

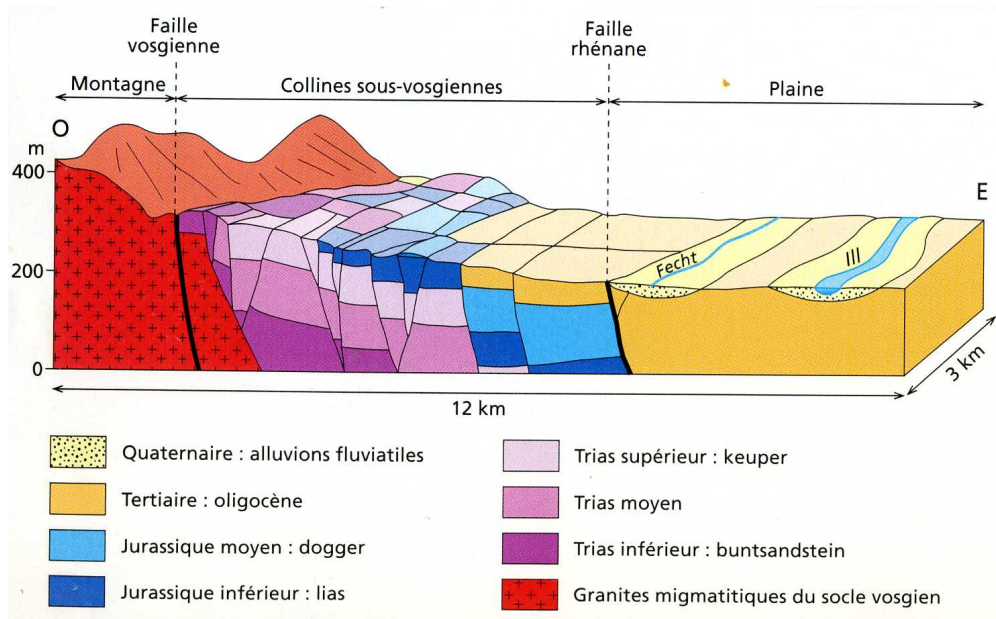
Le sol

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 :

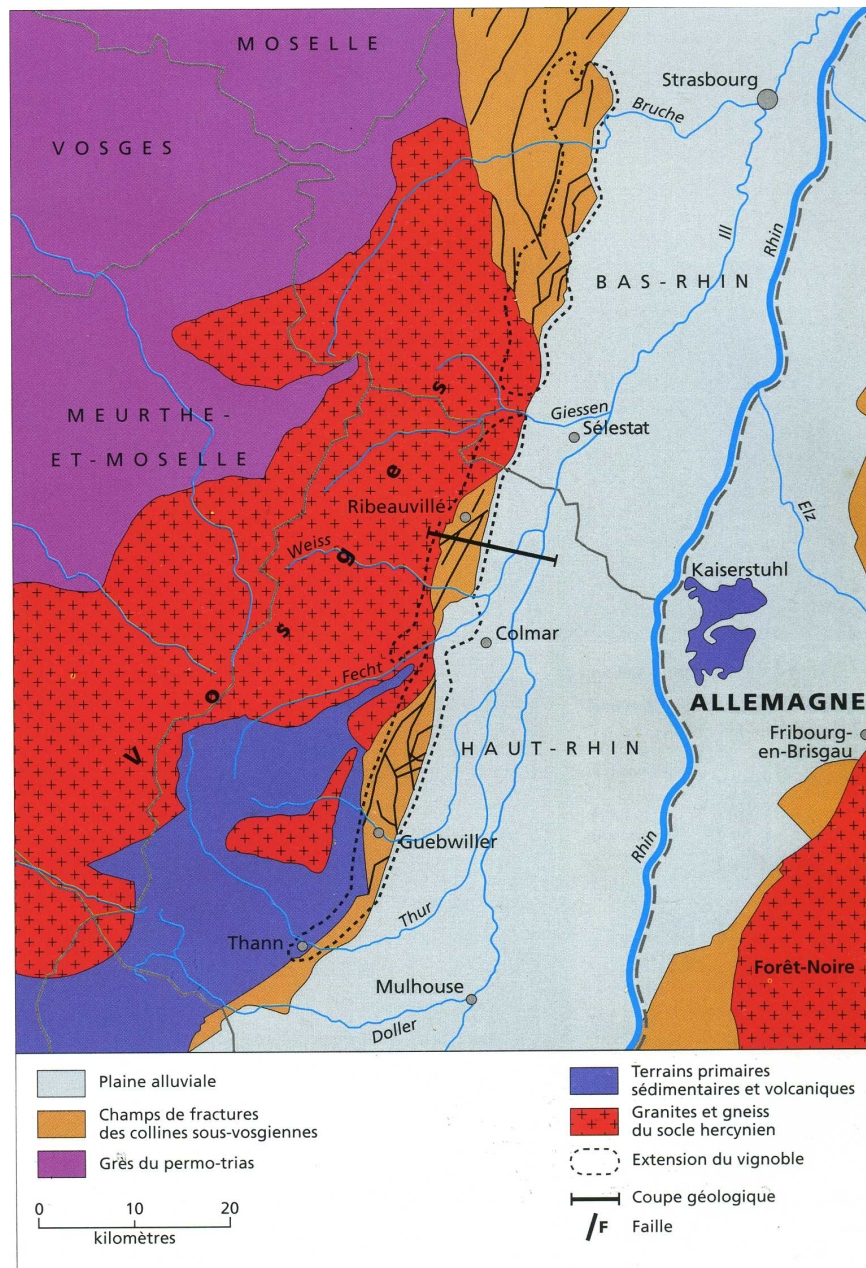
- À l'ouest, le massif est formé de terrains primaires, essentiellement granitiques.
- Les collines sous-vosgiennes sont très morcelées, les sols affleurants sont variables (idée d'un amphithéâtre romain), fréquemment argilo-calcaires.
- À l'est de la faille rhénane on trouve des sédiments tertiaires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

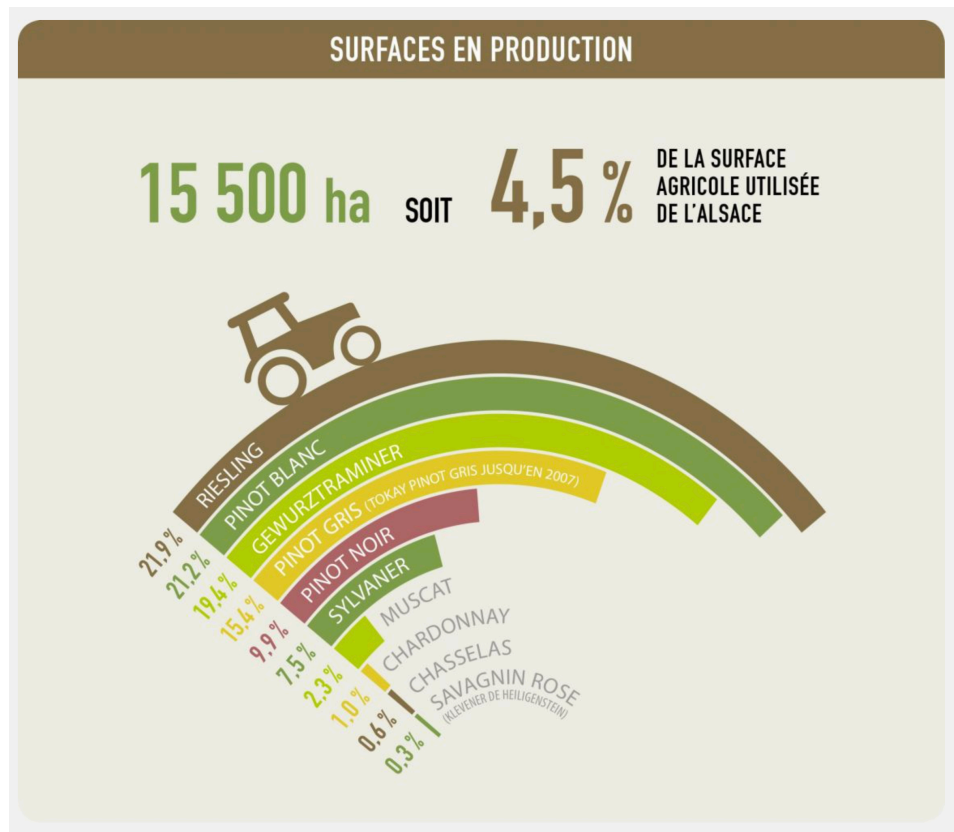


Les sols alsaciens - Sources : les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette 2001



Les cépages

L'Alsace utilise dix cépages : le pinot gris, le riesling, le pinot blanc, le gewurztraminer, le pinot noir, le sylvaner, le muscat, le chardonnay, le savagnin rose et le chasselas. Mais quatre cépages dominent : riesling, le pinot blanc, le gewurztraminer et le pinot gris.



Sources : <https://www.vinsalsace.com/fr/professionnels-formateurs/data/production-des-vins-dalsace/>

Pour comparer : Encépagement en 1918

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

Description :

Le sylvaner : vin très vif, peu aromatique, il donne des vins très secs à 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 : Il serait originaire de la vallée du Rhin. Pour certains, il s'agirait de l'Argitis minor des romains et sa culture remonterait à l'occupation romaine. D'après Stoltz, le Riesling fut introduit au IX^e siècle dans les vignobles du Rheingau. En 843, au lendemain du partage de l'empire de Charlemagne, Louis II le Germain fit planter du gentil aromatique le long du Rhin. Ce cépage prit bientôt le nom de riesling, nom qui vient de riesen (couler en allemand) car avant qu'il ne se soit acclimaté à l'Alsace, il était sensible à la coulure. Différent de son cousin allemand, le riesling alsacien a été implanté dans la région dès la fin du XV^e siècle. Il est couramment cité le siècle suivant mais sa culture ne se développa que dans la seconde moitié du XIX^e siècle. C'est après les années 1960 qu'il accèdera au premier rang des surfaces de production en Alsace. L'image du Riesling est moins bonne depuis la fin du XX^e siècle. La production de vin de masse en Alsace et en Allemagne ont ternis son image. La mise sur le marché de vins alsaciens peu chers, élaborés par le négoce en est responsable. Le travail sur la qualité réalisé depuis les années 1990 a permis de revaloriser son image.

Le riesling est majoritairement planté en Allemagne et a été introduit dans de très nombreux autres pays. Ce sont les émigrés allemands qui le transportèrent hors d'Europe. Il fût introduit aux États-Unis et en Australie dès les années 1850.

Le Riesling est, avec le Sylvaner, le cépage le plus tardif des variétés alsaciennes. Il a besoin de nuits fraîches pour achever sa maturité, d'un bon ensoleillement, avec une longue saison de maturation et de rendements faibles. Le sol doit être bien drainé. Il supporte bien les gels hivernaux. Il ne faut pas le planter trop près du fleuve car il craint l'excès d'humidité, ni trop haut (maximum 350 m en France) pour éviter les températures trop basses. Il est bon de lui réserver des sols peu riches, voire même caillouteux, et une exposition favorable. Il affectionne particulièrement les terroirs légers et bien drainés. Il réagit assez fortement aux différents terroirs et expositions.

Les rendements élevés pratiqués en Allemagne (120 à 150 hl/ha) aggrave l'effet du millésime en année froide. Pour que le vin soit de bonne qualité, les rendements doivent être inférieurs à 70hl/ha. Il apprécie les sols pauvres qui permettent de limiter son rendement. En AOC Alsace, le rendement annuel à l'hectare autorisé est de 80hl/ha pour les blancs et de 55hl/ha.

Les risques de coulure sont importantes en année froide. Les climats chauds produisent des vins plus lourds, moins fins que ceux au climat plus frais. Son acidité très prononcée le caractérise. En années froides, il peut paraître déséquilibré par son extrême vivacité.

Il se caractérise par : une couleur souvent pâle au reflet vert, un nez plus ou moins fruité où les agrumes sont souvent présents, ainsi que la pêche et la poire avec des nuances parfois florales. On peut également rencontrer des arômes de graines de cumin, d'anis, de réglisse ou de fenouil. En vieillissant, il prend une note pétrole assez déroutante. Vif à l'attaque, il est ensuite bien équilibré par un gras et des arômes bien présents et il est long en bouche. C'est un vin de garde. 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. Les vendanges tardives sont très intéressants également.

Le gewurztraminer : Il est très aromatique, il est complexe avec des arômes fruités, floraux et épicés. C'est le cépage des vins liquoreux. Le gewurztraminer constitue une sélection particulièrement aromatique d'un vieux cépage Alsacien, le traminer rose. Gewurztraminer signifie « traminer épicé ».

C'est une variété précoce moyennement productive. Elle est bien adaptée aux sols marno-calcaires, granitiques et argilo-sableux. C'est un cépage exigeant appréciant les terroirs les mieux exposés.

La robe est bien colorée, jaune avec de légers reflets dorés. Le nez est puissant, complexe et facilement reconnaissable. On trouve des arômes de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fruits mûrs, de fleurs (la rose notamment), de miel, d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices (pain d'épice, menthe poivrée, clou de girofle, poivre). En bouche, le vin est ample avec des arômes de fruits et du gras bien marqués, il est très long et son acidité équilibre ses sucres.

Vendangé en surmaturation, les Gewurztraminer "Vendanges Tardives" et "Sélections de Grains Nobles" donnent des vins, moelleux à liquoreux très intéressants et très typés.

Le pinot gris : C'est un 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.

Une légende célèbre prétend que vers 1565 des plants de vigne auraient été rapportés de la ville de Tokay (Hongrie) par le baron Lazare de Schwendi, qui servait la Maison d'Autriche dans sa lutte contre les Turcs. Propriétaire de terres dans le pays de Bade et en Alsace, il aurait ordonné de multiplier ces plants à Kientzheim (où subsiste toujours son château, propriété de la Confrérie Saint Etienne). A cette époque, les régions viticoles des pays européens rêvaient de produire du Tokay de Hongrie, vin fort prisé et produit à partir du cépage Furmint. Mais, d'après les thèses de plusieurs ampélographes, il est vraisemblable que le cépage ramené par Lazarre de Schwendi ne correspondait pas au fameux vin de Hongrie. Le pinot gris, originaire de Bourgogne est réputé pour ses qualités et ses facultés à produire des vins très concentrés, lui aurait été alors substitué sous le nom de grauer tokayer. Outre ses aspects ampélographiques et gustatifs, c'est l'histoire tourmentée de ses différentes dénominations qui aura retenu l'attention du monde vitivinicole. Appelée grauer tokayer avant 1870, le pinot gris fut ensuite nommé successivement tokay gris, tokay d'Alsace, tokay pinot gris et enfin, depuis le 1er avril 2007, pinot gris.

Le pinot gris est un cépage assez vigoureux mais peu productif. Il se montre bien adapté aux terroirs calcaires assez profonds, relativement secs et bien exposés. Il est peu sensible aux froids de l'hiver. Du fait de sa peau fine, il peut craindre les attaques de pourritures grises.

Le pinot gris ne se distingue du pinot noir que par la couleur de ses baies. La grappe est petite, cylindrique, compacte. Les baies sont petites, sphériques, ou légèrement ovoïdes, variant du rose grisâtre au bleu grisâtre. La pellicule est fine, la pulpe peu abondante.

Le nez est généralement peu intense, mais avec une complexité aromatique intéressante. Il développe, quand il est réussi, des notes complexes : arômes de sous-bois, fleurs, fruits secs, abricot, miel, pain d'épices... Il gagne à être carafé. C'est un vin fin qui présente une belle rondeur s'équilibrant avec la vivacité du cépage.

Le muscat d'Alsace : Ce vin se distingue par ses arômes caractéristiques. C'est un cousin du gewurztraminer. Deux variétés de muscats sont cultivées en Alsace. Le muscat dit "à petits grains" ou muscat d'Alsace est apparu en Alsace au début du XVI^e siècle. Le muscat ottonel est apparu en Alsace au milieu du XIX^e siècle, il présente des grappes plus petites, aux arômes plus fins que celui du muscat à petits grains.

Le muscat donne de meilleurs vins, s'il est planté sur des coteaux bien exposés. Le muscat "à petits grains" est adapté aux terroirs calcaires. Le muscat ottonel est un cépage précoce, de faible acidité et de très grande finesse d'arômes. Cette variété est très sensible aux aléas climatiques

(coulure ou perte de la fleur lors de la floraison), ce qui explique sa rareté et sa production irrégulière. Le muscat ottonel est bien adapté aux terroirs argilo-calcaires. Les deux muscats sont fréquemment assemblés.

Pour les deux muscat, le vin obtenu est de couleur jaune clair avec de légers reflets argentés. Le nez est très puissant avec des arômes typiques de muscat. Il peut être vinifié en sec ou en doux.

Le pinot blanc :

Il donne des vins vifs à ronds. Il allie fraîcheur et souplesse, on le retrouve dans le crémant ou dans les vins blancs secs. Appelé aussi klevner, il s'agit d'une variété blanche du pinot noir. Le pinot blanc sert très souvent à l'élaboration de vins de base pour le crémant d'Alsace. Le pinot blanc est un cépage assez vigoureux, de production régulière, il convient aux sols profonds, assez chauds, pierreux ou non. Il présente une bonne résistance au froid.

La robe est d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant. Le nez est frais, discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des pointes florales. Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes primaires. Le Pinot Blanc est un vin qui s'ouvre vite. Agréable avec une acidité moyenne, il représente un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Le pinot noir :

D'origine bourguignonne, c'est le seul cépage rouge autorisé en Alsace. Principalement destiné à l'origine à l'élaboration de vins légers et fruités, le pinot noir est de plus en plus vinifié en rouge. Largement présent dans l'AOC Alsace, il est également utilisé pour l'élaboration des Crémants d'Alsace blancs de noirs et des crémants Rosés. Même si l'Alsace est surtout reconnue pour ses vins blancs, de nombreux documents relatifs à des inventaires de caves abbatiales et à des dîmes de vin prélevées par l'Église au Moyen Âge, font état de proportions considérables de vin rouge. Parmi les 40 cépages utilisés à cette époque, le pinot noir figurait en bonne place. Très curieusement un déclin de cette production s'amorça à la fin du XVI^e siècle et seules quelques localités alsaciennes conservèrent la tradition des vins rouges (Ottrott, Saint Léonard, Boersch, Saint Hippolyte, Rodern, Marlenheim...). Les grappes sont petites, cylindriques et compactes. Les baies sont petites, sphériques ou légèrement ovoïdes, d'un noir bleuté ou violet foncé. La pellicule est fine, riche en matières colorantes.

Le pinot noir est adapté aux zones tempérées et les terroirs argilo-calcaires. Si l'on cherche à élaborer des vins puissants, il exige des rendements faibles, un état sanitaire parfait, une bonne maturité et une vinification soignée pour exprimer son fruit et son élégance. Les vins rouges d'Alsace peuvent se consommer jeunes ou se conserver quelques années. Le pinot noir alsacien est un vin léger et frais aux arômes de cerise, de framboise et de mûres et aux tanins fondus. Pourtant, il est de plus en plus vieilli en fûts de chêne, produisant un vin plus profond et charpenté, à la couleur soutenue et aux arômes évoquant les fruits mûrs ou le cuir...

AOC/AOP

Les différentes AOC d'Alsace sont :

- Alsace
- Alsace communale
- Alsace Grand Cru (complétée par le nom de l'un des 51 terroirs délimités admis dans l'appellation)
- Crémant d'Alsace

Production :

L'AOC Alsace : 75%.

L'AOC Alsace Grand cru : 4%

L'AOC crémant d'Alsace : 21%

La notion de Grand Cru apparaît en Alsace dès le IX^e siècle. Ainsi, les meilleurs terroirs sont nés du savoir-faire et de l'expérience des viticulteurs, qui ont révélé, avec le temps, les sols les plus remarquables sur des pentes souvent impressionnantes, bénéficiant de micro-climats favorables à la maturité des cépages locaux. Aujourd'hui, 51 terroirs délimités selon des critères géologiques et climatiques stricts constituent la mosaïque des Alsace Grands Crus. Les vins qui en sont issus représentent 4 % de la production totale du vignoble.

Ces lieux-dits inspirés des noyaux historiques de production, ont été délimités en aires parcellaires par l'INAO. De 1975 (date de création) à 2007, 51 lieux-dits ont ainsi progressivement été définis, la superficie de ces parcelles pouvant varier de 3 à 80 hectares.

Ces lieux-dits ont été reconnus en 2011 comme autant d'Appellations, chaque lieu-dit bénéficiant désormais de la protection en qualité AOP. Ces AOC sont soumises aux règles de production les plus strictes du vignoble, certains lieux-dits pouvant par ailleurs choisir de renforcer encore ces règles (Zotzenberg, Altenberg de Bergheim, Kaefferkopf), s'orientant ainsi vers une viticulture ambitieuse et qualitative.

Les Grands Crus d'Alsace représentent une production annuelle moyenne de près de 45 000 hl, soit 4% seulement de l'ensemble des vins d'Alsace.

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

AOC Alsace Gentil :

Le gentil correspondait dans les années 20 à un assemblage de cépages provenant d'une même parcelle. Celles-ci étaient en effet couramment complantées de différents cépages, que l'on vendangeait et vinifiait ensemble. Remis au goût du jour ces dernières années, le Gentil fait désormais l'objet d'une Charte Interprofessionnelle qui définit ses conditions d'élaboration. La dénomination Gentil est ainsi réservée aux vins de l'AOC Alsace répondant aux normes d'un assemblage de qualité supérieure. Cet assemblage doit être constitué au minimum de 50% de Riesling, Muscat, Pinot Gris et/ou Gewurztraminer, le reste étant composé de Sylvaner, Chasselas et/ou Pinot Blanc. Avant assemblage, chaque cépage doit être vinifié séparément et doit avoir obtenu l'agrément AOC Alsace. Le Gentil doit faire mention du millésime et ne peut être commercialisé qu'après une dégustation d'agrément en bouteilles. Le Gentil se distingue de l'Edelzwicker qui est lui aussi un vin d'assemblage mais qui peut être composé de tous les cépages blancs d'Alsace, sans indication ou contraintes de proportion. De plus, les cépages de l'Edelzwicker peuvent être vinifiés ensemble ou séparément.

AOC Alsace Edelzwicker :

En ce qui concerne les vins d'assemblage, il faut rappeler tout d'abord que la mention du nom de cépage sur l'étiquette de l'AOC Alsace reste facultative. Il est donc possible de rencontrer des vins d'assemblage de plusieurs cépages en AOC Alsace sans qu'une mention particulière ne soit portée sur l'étiquette. Dans la pratique, le terme Edelzwicker reste couramment utilisé pour désigner tout assemblage de cépages blancs de l'AOC Alsace, sans indication de pourcentage. Les cépages peuvent être vinifiés ensemble ou séparément. La mention du millésime est

facultative. Historiquement, ces différents cépages étaient issus de la même parcelle. Appelés à l'origine « Zwicker » (assemblage), on a rajouté le préfixe d'Edel (noble) pour marquer la présence de cépages nobles choisis pour remplacer les cépages gros producteurs. L'Edelzwicker est à différencier du Gentil qui fait l'objet d'une Charte Interprofessionnelle définissant ses conditions d'élaboration.

AOC Alsace communale :

Il existe 11 dénominations géographique communales qui répondent à des règles de production spécifiques et qui se localisent sur 11 lieux différents qui sont :

- Blienschwiller
- Scherwiller
- Côtes de Barr
- Côte de Rouffach
- Klevener de Heiligenstein
- Ottrott
- Rodern
- Saint Hippolyte
- Vallée Noble
- Val saint Grégoire
- Wolxheim

AOC Alsace + nom du lieu dit :

Les lieux-dits répondent également à des règles de production spécifiques qui sont plus strictes que pour les communales.

Alsace Grand Cru : 51 grands crus ont été délimités au sein de l'AOC Alsace, ils sont reconnus comme autant d'AOC depuis 2011. 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. Ils représentent 8% de la superficie totale et 4% de la production de vin d'Alsace.

«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 du 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 g/L à la récolte
- Sélections de grains nobles : la quantité de sucre minimale est de 256 g/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 l'AOC champagne. Cette appellation a d'emblée remporté du succès auprès des consommateurs et 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.
- Le rendement annuel maximum de l'AOC Crémant d'Alsace est le même que celui de l'AOC Alsace : 80 hl/ha.
- 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.
- 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.

Mention de la sucrosité :

Depuis 2021, la mention du taux de sucre résiduel est désormais obligatoire et uniformisée avec l'emploi de quatre termes, sec (moins de 4g/l), demi-sec (4-12g), moelleux (12-45g), doux (plus de 45g).

Les AOC Alsace Grands Crus	Lieux-dits (communes)	Dominantes géologiques
-------------------------------	-----------------------	------------------------

51 Grands Crus désignant 51 lieux-dits définis par la législation	Altenberg de Bergbieten	Marno-calcaro-gypseux
	Altenberg de Bergheim	Marno-calcaire
	Altenberg de Wolxheim	Marno-calcaire
	Brand (Turckheim)	Granitique
	Bruderthal (Molsheim)	Marno-calcaire
	Eichberg (Eguisheim)	Marno-calcaire
	Engelberg (Dahlenheim et Scharrachbergheim)	Marno calcaire
	Florimont (Ingersheim et Katzenthal)	Marno-calcaire
	Frankstein (Dambach-la-ville)	Granitique
	Froehn (Zellenberg)	Argilo-marneux
	Furstentum (Kientzheim et Sigolsheim)	Calcaire
	Geisberg (Ribeauvillé)	Marno-calcaro-gréseux
	Gloeckelberg (Rodern et Saint-Hippolyte)	Granite argilifié
	Goldert (Gueborschwihr)	Marno-calcaire
	Hatschbourg (Hattstatt et Voegtlinshoffen)	Marno-calcaire et loess
	Hengst (Wintzenheim)	Marno-calcaro-gréseux
	Kaefferkopf (Ammerschwihr)	Granitique et calcaro-gréseux
	Kanzlerberg (Bergheim)	Argilo-marneux-gypseux
	Kastelberg (Andlau)	Schisteux
	Kessler (Guebwiller)	Sablo-argileux
	Kirchberg de Barr	Marno-calcaire
	Kirchberg de Ribeauvillé	Marno-calcaro-gréseux
	Kitterlé (Guebwiller)	Gréso-volcanique
	Mambourg (Sigolsheim)	Marno-calcaire
	Mandelberg (Mittelwihr et Beblenheim)	Marno-calcaire
	Marckrain (Bennwihr et Sigolsheim)	Marno-calcaire
	Moenchberg (Andlau et Eichhoffen)	Marno-calcaire et colluvions
	Muenchberg (Nothalten)	Gréso-volcanique caillouteux
	Ollwiller (Wuenheim)	Sablo-argileux
	Osterberg (Ribeauvillé)	Marneux
	Pfersigberg (Eguisheim et Wettolsheim)	Calcaro-gréseux
	Pfingstberg (Orschwihr)	Marno-calcaro-gréseux
	Praelatenberg (Kintzheim)	Granito-gneissique
	Rangen (Thann et Vieux-Thann)	Volcanique
	Rosacker (Hunawehr)	Calcaire dolomitique
	Saering (Guebwiller)	Marno-calcaro-gréseux
	Schlossberg (Kientzheim)	Granitique
	Schoenenbourg (Riquewihr et Zellenberg)	Marno-sableux-gypseux
	Sommerberg (Niedermorschwihr et Katzenthal)	Granitique
	Sonnenglanz (Beblenheim)	Marno-calcaire
	Spiegel (Bergholtz et Guebwiller)	Marno-gréseux
	Sporen (Riquewihr)	Argilo-marneux-caillouteux
	Steinert (Pfaffenheim et Westhalten)	Calcaire
	Steingrubler (Wettolsheim)	Marno-calcaro-gréseux
	Steinklotz (Marlenheim)	Calcaire
	Vorbourog (Rouffach et Westhalten)	Calcaro-gréseux
	Wiebelsberg (Andlau)	Sablo-gréseux
	Wineck-Schlossberg (Katzenthal Ammerschwihr)	Granitique
	Winzenberg (Blienschwiller)	Granitique
	Zinnkoepflé (Soultzmatt et Westhalten)	Calcaro-gréseux
	Zotzenberg (Mittelbergheim)	Marno-calcaire

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace
Colmar 2013

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 riesling 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 :

Ils sont 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. Le gewurztraminer accompagne parfaitement les plats relevés et les fromages corsés comme le

munster, mais également le foie gras et les épices ou les herbes aromatiques les plus fortes. Ainsi, il sera le partenaire idéal de nombreux plats asiatiques : cuisines chinoise, indonésienne, malaise, thaï et indienne.

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 :

- <https://www.vinsalsace.com/>
- <https://www.vinsalsace.com/fr/professionnels-formateurs/data/production-des-vins-dalsace/INAO>
- <https://www.inao.gouv.fr/produit/alsace-blanc-gewurztraminer-22787>