

► Alsace

Alsace

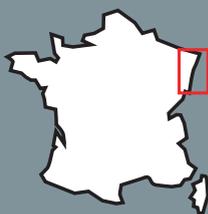
# Le vignoble

## Un jardin sur le Rhin

*Depuis les contreforts orientaux du massif vosgien, le vignoble alsacien domine le Rhin. De loin le plus important producteur de vins blancs de l'Hexagone, il s'étend sur plus de 15000 hectares.*



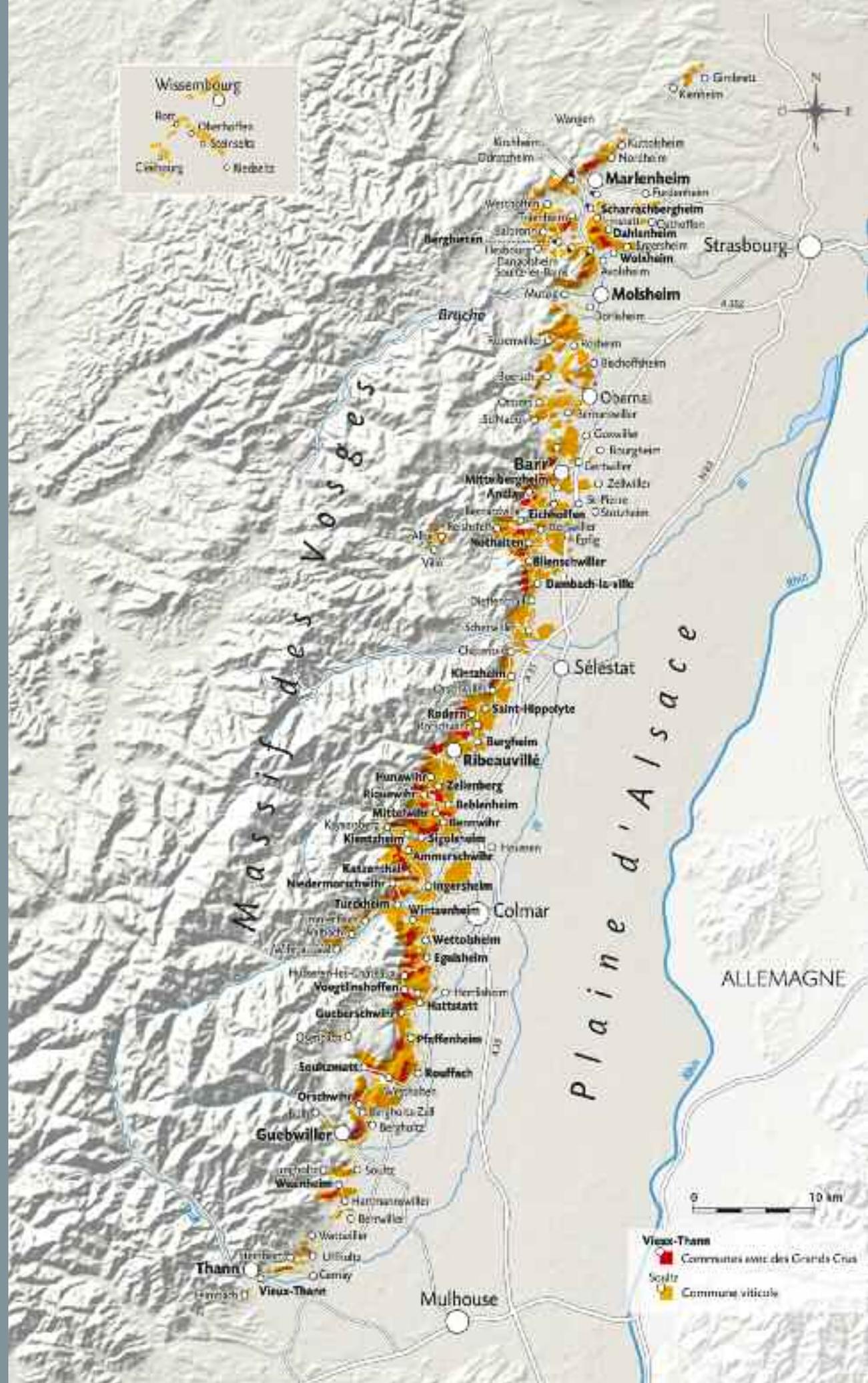
Kaysersberg, domaine Weinbach, clos des Capucins.



« Ah ! quel beau jardin ! », s'écrie le roi Louis XIV en découvrant pour la première fois le vignoble alsacien, en 1673, depuis le col de Saverne. Aujourd'hui encore,

le vignoble semble cultivé comme un jardin, avec ses clos, ses coteaux, ses vignes en terrasses et ses villages que l'on croirait tout droit sortis d'un conte

des frères Grimm. L'Alsace est sans doute l'un des vignobles les plus pittoresques de France, qui entretient toujours avec vigueur une certaine image de la tradition. Au-delà de l'image d'Épinal, le vignoble alsacien est le premier producteur de vins blancs de l'Hexagone. Il s'étend le long des contreforts orientaux des Vosges, sur les collines sousvosgiennes, de Strasbourg à Mulhouse, et représente plus de 160 millions de bouteilles chaque année. La production peut atteindre une haute qualité, grâce au climat continental de la région. En bloquant les masses d'air de l'intérieur, les Vosges créent un microclimat plutôt sec, qui accentue la force du soleil continental en été et en automne. Les raisins blancs y mûrissent mieux que partout ailleurs en France, tout en conservant leur fruité spécifique dans la fraîcheur des coteaux. Malheureusement, le vignoble alsacien s'est étendu dans la plaine, sur des sols fertiles et moins coûteux à travailler. C'est dans cette partie que les vins d'entrée de gamme, dilués et largement diffusés, amoindrissent la réputation de l'ensemble. Or, par le climat, la nature des sols et la spécificité des cépages, les bons vins d'Alsace sont les plus généreux et les plus fruités de nos vins blancs, un peu plus discrets dans la partie nord, plus opulents dans la région de Colmar où le microclimat exprime toute l'originalité des grands terroirs alsaciens.



**Vieux-Thann**  
■ Communes avec des Grands Crus  
■ Sautz  
■ Commune viticole

# Alsace L'appellation

## Cinq appellations claires

*L'Alsace est l'un des vignobles qui compte le moins d'appellations, cinq au total, qui sont plus la dénomination d'une qualité de production que d'un territoire précis. Pour cela, les grands crus délimitent à merveille les meilleurs terroirs.*

### AOC Alsace

Appellation générique par excellence, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Alsace représente 76 % de la production du vignoble alsacien (121,6 millions de bouteilles par an). Cette appellation peut être ou non suivie du nom de l'un des cépages autorisés. Dans ce cas, le vin est vinifié exclusivement à partir des raisins de ce cépage. En revanche, si la mention « Gentil » ou « Edelzwicker » apparaît sur l'étiquette, cela signifie que le vin a été élaboré en assemblant plusieurs cépages blancs. Enfin, des indications géographiques complémentaires peuvent y figurer (lieux-dits, communes...).

### AOC Crémant d'Alsace

Représentant 20 % de la production totale de la région (32 millions de bouteilles par an), cette appellation désigne les vins effervescents, élaborés selon des techniques identiques à celles utilisées pour le champagne. Les cépages principalement employés sont le pinot blanc, le pinot gris, le pinot noir, le riesling et le chardonnay. Enfin, on trouve également sur le marché du crémant rosé, élaboré en utilisant du pinot noir.

### AOC Alsace Grand Cru

Le vignoble alsacien compte, depuis janvier 2007, un cinquante et unième terroir, le Kaefferkopf, venu s'ajouter à la liste des grands crus. Ceux-ci identifient des lieux particuliers dont le terroir est exceptionnel. Ils ne représentent qu'une

petite partie de la production, 4 %, soit 6,4 millions de bouteilles chaque année. Quatre cépages nobles peuvent prétendre, depuis janvier 2007, à cette appellation : le riesling, le muscat, le pinot gris et le gewurztraminer. Le sylvaner peut aussi être autorisé sur le terroir spécifique de Zotzenberg. Autre particularité : certains vins issus de l'Altenberg de Bergheim et du Kaefferkopf peuvent revendiquer l'appellation grand cru, même s'ils ne sont pas monocépages. L'étiquette d'un grand cru mentionne obligatoirement le nom du cépage employé, le millésime, ainsi que le nom du lieu-dit bénéficiant de l'appellation (Rangen, Schlossberg...).

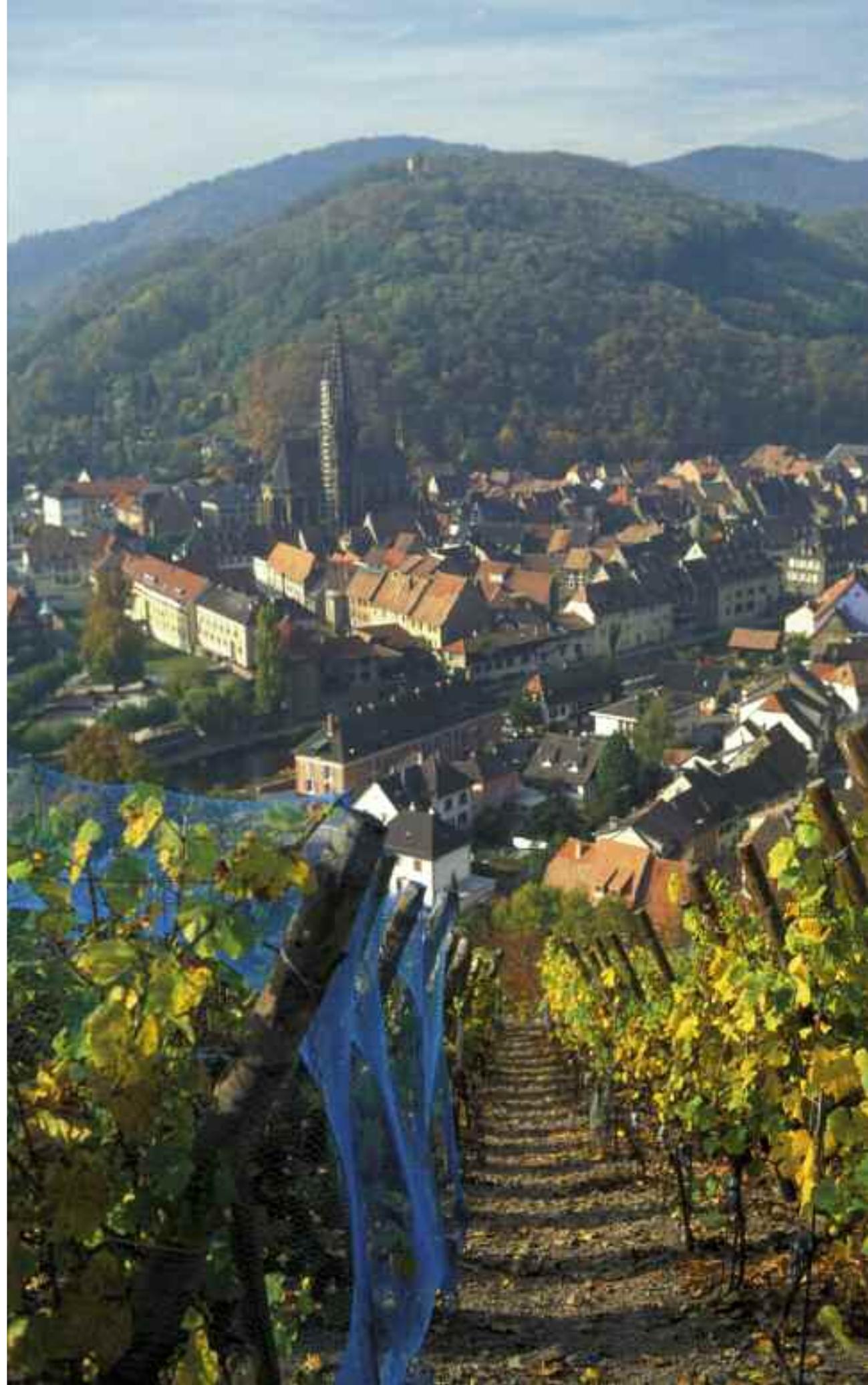
### AOC Alsace Vendanges Tardives

Les vendanges tardives sont élaborées à partir de raisins récoltés en surmaturité, plusieurs semaines après le début des vendanges. Les vendanges tardives sont riches en sucre naturel et possèdent un corps et un potentiel de vieillissement supérieurs à ceux des vins traditionnels. Elles ne peuvent être élaborées qu'à partir des cépages autorisés dans les grands crus. Enfin, la chaptalisation y est interdite.

### AOC Alsace Sélection de Grains Nobles

Plus confidentielles encore que les vendanges tardives, les sélections de grains nobles, comme leur nom l'indique, sont réalisées à partir de raisins enrichis par la pourriture noble. Celles-ci rivalisent avec les plus grands vins liquoreux du monde. Comme pour les vendanges tardives, la chaptalisation est interdite.

Ci-contre : Thann, grand cru Rangen.



# Les sols

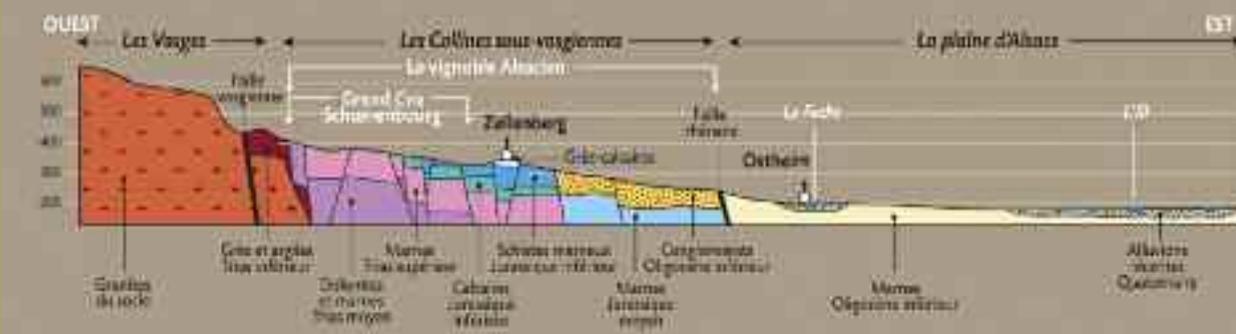
## Un damier de terroirs



*Le terroir géologique du vignoble alsacien est le résultat de l'effondrement du fossé rhénan, qui a abouti à l'émergence d'une multitude de failles. La mosaïque de terroirs ainsi formée ressemble à un damier.*

Ce sont les premières lumières du matin qui révèlent le mieux les rondeurs séduisantes de ce terroir alsacien, ses collines et ses vallons adossés au massif vosgien. Une sculpture paysagère qui cache à merveille la complexité d'un sous-sol dont seul le vin peut révéler les multiples variations. La construction géologique du terroir alsacien est le résultat d'une lente transformation du massif vosgien, qui s'étend depuis l'ère primaire jusqu'au Quaternaire. Il y a près de 300 millions d'années, après la rencontre de deux plaques continentales qui provoque une intense activité volcanique – d'où la présence de granit – s'est formée une vaste chaîne de montagnes, le massif hercynien, qui s'étend sur l'actuelle Europe occidentale. Il s'érode en 50 millions d'années, puis il est recouvert par la mer durant 100 millions d'années.

La sédimentation marine donne naissance aux grès, marnes et calcaires qui se superposent au fil des époques géologiques, comme un millefeuille, et que l'on retrouve sur les coteaux alsaciens. Puis, lorsque le massif alpin se forme, plus au sud, le vieux massif hercynien se soulève, puis s'effondre en son centre, comme un soufflé à la sortie du four, pour former le rift rhénan où coule actuellement le fleuve. De chaque côté du Rhin, deux massifs se font face, les Vosges, sur la rive française, et la Forêt Noire, sur la rive allemande. Lors de cet effondrement, un vaste réseau de failles est apparu et une mosaïque de sols très variés se sont plus ou moins enfoncés, comme les touches d'un piano, créant des collines, des cavités et des terrasses. Cette multitude de terroirs associée à différents cépages produit ainsi la grande variété actuelle des crus alsaciens.



Ci-dessus : Hunawihr.  
Ci-contre : Dambach-la-Ville.

# Les cépages

## Les grands cépages d'Alsace

*Les appellations d'Alsace sont quasiment les seules à pouvoir mentionner le nom du cépage sur leur étiquette. D'où l'importance d'en connaître les caractéristiques. Sept variétés de raisins sont principalement utilisées.*



### Le riesling

Principal cépage planté en Alsace, le riesling couvre 21,8 % de la surface totale du vignoble (3 368 ha). Le « cépage roi » de la région se révèle sous de multiples facettes. Le plus souvent, les vins qui en sont issus se montrent nerveux et tendus, dotés d'une grande fraîcheur, et possèdent une grande aptitude à traduire les caractéristiques de leur terroir. Le riesling reste pour les puristes un des plus grands cépages blancs français. Il faut tout de même avouer que, sur l'ensemble des rieslings, le niveau reste très inégal : en cause, les rendements excessifs et la sous-maturité du raisin, encore trop fréquents dans la région.



### Le pinot blanc

Cépage important dans le vignoble alsacien où il occupe 21,3 % de la surface globale en production (3290 ha), le pinot blanc est un cépage séducteur. Il donne un vin simple et facile à savourer sur des entrées de poissons et de crustacés, des salades composées et des terrines de lapin et de volaille. Malheureusement, l'étiquette d'un vin de pinot blanc ne renseigne pas le consommateur sur le pourcentage réel entre le pinot blanc et l'auxerrois, qui peuvent être associés à l'assemblage. Les deux cépages sont certes de la même famille, mais l'auxerrois donne des vins plus suaves.

### Le gewurztraminer

Souvent synonyme, pour les amateurs, de vin liquoreux, ce cépage est connu pour son bouquet puissant de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. S'il couvre 18,6 % de la surface globale du vignoble (2 838 ha), il est surtout employé par les vignerons pour produire des vins liquoreux, des vendanges tardives et des sélections de grains nobles. Le gewurztraminer se transfigure sous l'effet de la pourriture noble et peut donner un nectar comparable aux grands sauternes.

### Les autres cépages

D'autres cépages sont également présents, de façon marginale, dans le vignoble alsacien. On trouve ainsi le chasselas, qui occupait une place importante autrefois et qui aujourd'hui ne représente plus que 0,7 % des surfaces en production. Le chardonnay est cantonné à l'élaboration des vins effervescents. Le klevener de Heiligenstein, présent exclusivement à Heiligenstein et dans les alentours, est une variété voisine du gewurztraminer, mais moins aromatique.



### Le pinot gris

D'origine bourguignonne, le pinot gris, anciennement appelé tokay, occupe 14,1 % de la surface globale du vignoble, soit 2178 hectares. Ce cépage aux grains roses est capable d'enrichir sa saveur grâce à la surmaturité ou à la pourriture noble. Si la maturité est insuffisante, le pinot gris peut engendrer des vins secs relativement insignifiants. En revanche, les vins de vendanges tardives ou de sélection de grains nobles, peuvent atteindre les plus hauts sommets de la qualité et une longévité inimaginable.



### Le sylvaner

Ce cépage représente 9,3 % de la surface globale du vignoble, soit 1437 hectares. Dans ses plus belles définitions, le sylvaner révèle un vin franc, délicat et de puissance modérée. Il épouse le minéral à merveille et donne des vins tendus sur la fraîcheur. Quelques versions de vinification sous bois ou de vendanges tardives existent. Mais la vigilance s'impose : le sylvaner est souvent banalisé dans sa conception, et reste souvent mince et dilué à cause de rendements élevés, ce qui lui donne une image de « vin de comptoir » sans prétention. Il faut absolument le choisir chez les meilleurs vignerons.



### Le muscat

En réalité, deux muscats sont implantés et autorisés en Alsace, et ne représentent que 2,3 % du vignoble (355 ha) : la variété à petits grains, dit muscat d'Alsace, et l'ottonel, présent en Europe centrale et qui a la particularité de donner des vins plus séduisants et plus moelleux. Les muscats secs sont des vins friands, très aromatiques. Récoltés en vendanges tardives et en sélection de grains nobles, ils se révèlent alors divins. Souvent réduit à sa plus simple expression variétale (les arômes classiques du cépage), le muscat peut donner des vins de terroir surprenants : une certaine rigueur et une maîtrise des rendements leur donnent une tout autre image.

### Le pinot noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé (appelé claret ou Schillerwein), son goût fruité typique évoque la cerise. Il peut être élevé en barriques de chêne, un choix qui permet d'associer à ses arômes une structure plus charpentée, plus proche des bourgognes. Il représente 9,6 % des surfaces en production, soit 1483 hectares.