

# LES VINS D'ALSACE

Blanc : ● / Rosé : ● / Rouge : ● / Moelleux/Liquoreux : ● / Effervescent : ●

APPELLATION	COULEURS	CÉPAGES	SOLS ET CLIMATS	VINS	PLUS...
Alsace/Vin d'Alsace	● ● ● ●	<b>Rouges</b> : Pinot noir  <b>Blancs</b> : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Muscat, Sylvaner, Pinot blanc, Auxerrois, Chasselas	<b>13 types</b> : granites & gneiss, schistes, volcanosédimentaires, gréseux, calcaire, calcaro-gréseux, marno-gréseux, marnocalcaires, argilo-marneux, marno-calcaro-gréseux, alluviaux, loess & lehms, colluviaux et de piémont.	<b>Rouges</b> : plus ou moins légers, fruités, épicés selon vigneron et terroir  <b>Blancs</b> : Gewurz et Pinot gris, très aromatiques. Riesling, Pinot blanc, Sylvaner vifs, secs, parfois minéraux. Muscat assez aromatique et floral.	<b>AOC créée en 1962.</b> 71% de la production (avec communales et lieux-dits). Peut-être complétée par les mentions Vendanges tardives, SGN, Edelzwicker, Gentil, Pinot (ou Klevner).
Alsace/ Vin d'Alsace + DGC	Général	<b>Rouges</b> : Pinot noir  <b>Blancs</b> : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Pinot blanc, Auxerrois, Sylvaner	Tous types	Tous types	Appellation « communale » (DGC : Dénomination Géographique Communale). Peut être complétée par les mentions Vendanges tardives et SGN. – Ottrot, Rodern et Saint-Hippolyte (Pinot noir) – Scherwiller et Wolxheim (Riesling) – Blienschwiller et Côte de Barr (Sylvaner) – Bergheim (Gewurztraminer) – Côte de Rouffach (Gewurz, PN, PG et Riesling) – Val Saint-Georges (PG, PB, Auxerrois) – Vallée Noble (Gewurz, PG, Riesling) – Coteaux du Haut de Koenigsbourg (Sylvaner, Gewurz)
	Klevener de Heiligenstein	●	Savagnin rosé	Calcaires, marnes, lehms et loess	Très aromatiques, marqués par le fruit, ronds et riches.  Seule appellation à être encépagée en Savagnin rose
Alsace/Vin d'Alsace + Lieu-Dit	● ● ●	<b>Rouges</b> : Pinot noir  <b>Blancs</b> : Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Muscat, Sylvaner, Pinot blanc, Auxerrois, Chasselas	Tous types	Tous types	Répond à des critères de taille, encépagement, densité, palissage, maturité et rendements plus strictes que les communales. Peut-être complétée par les mentions Vendanges tardives et SGN.

# LES VINS D'ALSACE

Blanc : ● / Rosé : ● / Rouge : ● / Moelleux/Liquoreux : ● / Effervescent : ●

APPELLATION		COULEURS	CÉPAGES	SOLS ET CLIMATS	VINS	PLUS...
Alsace Grands Crus	Général	● ● ●	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Calcaires, granites & gneiss, grès (essentiellet)	Plus complexes, plus de profondeur aromatique.	<b>AOC créée en 1975</b> avec le cru de Schlossberg. Les 51 GC deviennent des appellations en 2011. 4% de la production d'Alsace. Issus des 4 cépages nobles, toujours monocépages. Millésime obligatoire.
	Altenberg de Bergheim	● ●	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Calcaires, marnes calcaires		Seul GC, avec Kaefferkopf, a pouvoir être vinifié en assemblage de Riesling (50–70%), Pinot Gris–Gewurz (10–25%), PB, PN, Muscat (<10%)
	Kaefferkopf	● ●	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat	Gneiss, granites, grès, calcaires et marnes		Seul GC, avec Al. de Bergheim, a pouvoir être vinifié en assemblage de Gewurz (60–80%), Riesling (10–40%), PG (<30%) et Muscat (<10%)
	Zotzenberg	● ●	Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Muscat ou Sylvaner	Calcaires et marnes		Seul Grand Cru a pouvoir être encépagé en Sylvaner
Crémant d'Alsace		●	Pinots noir, blanc et gris, Auxerrois, Riesling, Chardonnay	Tous types	Des blancs pétillants au caractère marqué fruité et sec, avec le Chardonnay qui apporte rondeur et velouté	<b>AOC depuis 1976.</b> Réalisé par méthode traditionnelle. 25% de la production alsacienne totale.

# LES VINS D'ALSACE

Blanc : ● / Rosé : ● / Rouge : ● / Moelleux/Liquoreux : ● / Effervescent : ●

## MENTIONS SPÉCIALES

MENTIONS	COULEURS	CÉPAGES	SPÉCIFICITÉS
Vendanges tardives	●	<p><b>Nobles :</b> Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris</p>	<p><b>Mention reconnue depuis 1984.</b> Complète les appellations Alsace, Alsace DGC, Lieu dit et GC. Surmaturation de raisins botrytisés, vendanges par triées successives + déclaration. Agréés par dégustation analytique et organoleptique. Cépage et millésime obligatoires. Commercialisation au 1er juin N+2. 257g/L pour Gewurz et PG, 235 pour Riesling et Muscat.</p>
Sélection de Grains Nobles	●	<p><b>Nobles :</b> Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris</p>	<p><b>Mention reconnue depuis 1984.</b> Complète les appellations Alsace, Alsace DGC, Lieu dit et GC. Surmaturation de raisins botrytisés, vendanges par triées successives + déclaration. Agréés par dégustation analytique et organoleptique. Cépage et millésime obligatoires. Commercialisation au 1er juin N+2. Atténue les caractéristiques des cépages. 306g/L pour Gewu</p>
Edelzwicker	●	Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Sylvaner, Pinot blanc et noir, Auxerrois, Chasselas	<p>Assemblage de tous les cépages blancs, sans contrainte d'indication ou de proportion. Assemblage soit de raisins à la cuve, soit de vins (raisins vinifiés à part). Millésime fac.</p>
Gentil	●	Riesling, Muscat, PG et Gewurz, Sylvaner, Chasselas, Pinot blanc	<p>Assemblage à min. 50% de Nobles (Riesling, Muscat, PG et Gewurz) + Sylvaner, Chasselas et/ou Pinot blanc. Millésime obligatoire + dégustation en bouteille.</p>
Pinot/Klevner	●	Pinots gris, blanc, noir et Auxerrois	<p>Monocépage ou assemblages des différents Pinots. Klevner signifie « Pinot »</p>