



Franck Thomas Formation

# L'ALSACE

FRANCK THOMAS FORMATION

01 SITUATION

02 CLIMAT

03 NATURE DE SOLS

04 LES CÉPAGES ET PARTICULARITÉS

05 LES APPELLATIONS

06 GASTRONOMIE

07 PERSONNALITÉS DU VIN DE  
CHAMPAGNE D'ALSACE  
/ DOMAINE À RETENIR





# SITUATION

## A. PERSONNAGES DE LA RÉGION, INVENTIONS, TECHNOLOGIE ET RENOMMÉE

Des domaines de renom comme Zind–Humbrecht, Ostertag et Marcel Deiss s’efforcent, année après année, de proposer aux amateurs de vins des bouteilles d’une élégance rare.



**L'Alsace peut se positionner parmi les vignobles européens les plus verts.**

Dès le début des années 70, Eugène Meyer ouvre la voie à ses pairs. Il inspire désormais les nouvelles générations, ce qui permet à l'Alsace de se positionner en tête des vignobles européens Bio & Biodynamiques avec près de 25% du vignoble certifié alors que la moyenne varie de 8 à 12% dans le monde (10 à 15% en France). Certains vigneron alsaciens, comme c'est le cas au Domaine Hausherr, au vignoble Klur ou encore Marcel Deiss, dépassent le cadre de la biodynamie : ils osent la complantation, bannissent l'usage du soufre, refusent les appellations et produisent des vins de terroirs libres et anti-conventionnels.

**DES DOMAINES À LA TRADITION  
FAMILIALE AVEC DES TRANSMISSIONS  
JUSQU'À 12 GÉNÉRATIONS !**

# CE VIGNOBLE FAMILIAL ET À TAILLE HUMAINE EST FIER DE SON RÔLE DE PRÉCURSEUR DANS L'ESSOR DE LA BIODYNAMIE EN EUROPE.

## La transmission de la tradition des vins d'Alsace grâce aux confréries

Les confréries viticoles sont les garantes de la tradition et célèbrent les Vins d'Alsace en France et à l'étranger. Elles organisent régulièrement des chapitres et participent à de nombreuses manifestations. La Confrérie Saint-Etienne (Kientzheim), l'une des plus anciennes de France, propose toute l'année un programme d'animations et délivre un label de qualité (le « Sigille »). D'autres confréries célèbrent également les vins d'Alsace, parmi elles : les Amis du Kaefferkopf (Ammerschwahr), la Confrérie du Haut-Koenigsbourg (Orschwiller), la Confrérie de Saint Urbain (Kintzheim), la Confrérie des Rieslinger (Scherwiller), les Hospitaliers d'Andlau, les Bienheureux du Frankstein (Dambach-la-Ville), la Confrérie de la Corne d'Ottrott, l'Ordre œnophile de Marlenheim et la Confrérie des Quatre Bans (Cleebourg).

## La fonction de Reine des Vins d'Alsace

A été créée en 1954 à l'occasion de la 6ème Foire aux Vins de Colmar. Il s'agit d'une mission unique en France, où des jeunes femmes ont pour fonction honorifique d'être les ambassadrices des Vins d'Alsace. Initialement choisies à l'applaudimètre lors de la Foire aux Vins de Colmar, la Reine des Vins d'Alsace et ses deux Demoiselles d'Honneur sont aujourd'hui élues lors d'un concours mené conjointement par le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) et Colmar Expo, organisateur de la Foire aux Vins de Colmar – pour une durée de règne d'un an.

## La route des vins d'Alsace, depuis plus de 60 ans

Connue dans le Monde entier, elle traverse le vignoble sur 170km depuis 1953, date de son inauguration. C'est l'une des plus anciennes routes des vins de France. Site du Goût, elle est depuis 2019 labélisée Vignobles & Découvertes. De Thann au sud à Marlenheim au nord, sans oublier le secteur de Wissembourg, à l'extrême nord de l'Alsace, se succèdent des paysages et le patrimoine de l'Alsace : vignes alignées, villages fortifiés, maisons à colombages, églises romanes et gothiques, châteaux médiévaux... C'est aussi l'occasion de visiter des winstubs traditionnelles, des restaurants gastronomiques et des artisans du goût, une route témoin de l'Alsace comme terre de traditions et de vins.



## B. HISTOIRE

### Des influences germaniques et romanes

La culture de la vigne a été amenée dans la région dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens (V<sup>ème</sup> siècle — VIII<sup>ème</sup> siècle) et les Carolingiens (VIII<sup>ème</sup> siècle — X<sup>ème</sup> siècle).

**Au Moyen Âge**, les vins d'Alsace comptent parmi les plus prestigieux d'Europe, soutenus par les évêchés, abbayes et couvents fondés en grand nombre à cette époque ( ils permettent le développement de la vigne après son déclin lors de l'invasion des Germains ).

On dénombre **170 villages viticoles au XIV<sup>ème</sup> siècle**. Cette expansion se poursuit sans interruption jusqu'au XVI<sup>ème</sup> siècle, au cours duquel elle atteint son apogée. Les maisons de style Renaissance témoignent de la prospérité de ce temps où les Vins d'Alsace s'exportent dans toute l'Europe grâce notamment aux transports fluviaux ( l'Ill, le Rhin ). Des taxes sur le vin, très lucratives pour les municipalités, les monastères ou les seigneurs, sont imposées. A cette époque naissent les premières réglementations sur les cépages ( parmi lesquels sont déjà mentionnés le Traminer, le Muscat ou le Riesling ), leur culture et leur vinification. Ces réglementations, sévères pour l'époque, témoignent de la volonté d'affirmer l'identité des vins à travers une viticulture de qualité.

### De la guerre de Trente Ans au phylloxera

La guerre de Trente Ans (1618–1648), période de dévastation par les armes, le pillage, la faim et la peste ont des conséquences catastrophiques sur la viticulture : les villages sont ruinés, le vignoble saccagé. Le commerce fluvial est interrompu ainsi que les relations vers les pays nordiques (Pays-Bas, pays scandinaves, Allemagne du nord et du centre, Angleterre).

Dès la fin de la guerre, les cités viticoles se reconstruisent. Tout au long du XVII<sup>ème</sup> siècle, Strasbourg reste le centre privilégié des exportations en Allemagne et en Lorraine, tandis que Colmar et sa région visent le marché Suisse, la Souabe, la Bavière, une partie de la Lorraine et les vallées vosgiennes. Les Vins d'Alsace « des coteaux » sont reconnus comme d'excellents vins blancs.

**LES VINS D'ALSACE « DES COTEAUX »  
SONT RECONNUS COMME D'EXCELLENTS  
VINS BLANCS.**

## Des vins de qualité vers des vins de masse

Le vignoble se déploie dans la plaine où sont cultivés des cépages communs destinés à une production de masse, créant une opposition avec le vignoble des coteaux (vins de qualité). En 1731, un édit royal tente de mettre fin à cette situation mais sans succès, la tendance s'accroissant encore après la Révolution (nationalisation des terres seigneuriales et ecclésiastiques). Avec l'époque napoléonienne, les vigneron produisent à outrance des vins appréciés par les armées, ce qui incite encore à la plantation de nouveaux cep : la superficie du vignoble passe de 23 000 hectares en 1808 à 30 000 hectares en 1828 (époque de surproduction).

En 1870 (suivi de l'annexion à l'Allemagne), cette production de masse est maintenue durant l'occupation des Allemands. Les négociants achètent à bon marché des vins acides provenant de cépages productifs. Ces vins, sans corps et sans fruité, se prêtent bien à la fabrication des vins artificiels allemands, coupés avec de l'eau, du sucre et des arômes. Les Vins d'Alsace perdent leur identité face au déferlement de vins frelatés sur le marché.

## Le renouveau après la Première Guerre mondiale

En 1918, de la plus grande région viticole allemande, l'Alsace redevient la plus petite région viticole de France. Pour résister aux maladies, les viticulteurs ont recours aux hybrides. Deux tendances économiques s'affrontent alors durement : d'une part, les partisans d'une production de vins de qualité élaborés à partir de cépages typiques et, d'autre part, ceux orientés vers la production de masse de vins bon marché (à l'aide d'hybrides-producteurs directs). La diminution de la superficie du vignoble, amorcée en 1902, se poursuit jusque vers 1948, tombant à 9 500 hectares dont 7 500 en appellation Alsace. Les viticulteurs alsaciens se rassemblent pour organiser la profession, au sein de l'Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) pour améliorer la qualité des vins et à renouer avec la grande tradition des Vins d'Alsace.

## La période contemporaine : consécration en AOC

2 novembre 1945 : ordonnance par le Général de Gaulle qui définit les appellations d'origine des Vins d'Alsace et fixe les premières règles. L'aire de production est délimitée, privilégiant les coteaux. Les anciens cépages productifs sont abandonnés au profit des cépages les plus fins.

## PRODUCTION ANNUELLE DE VINS AOC



## EVOLUTION DU VIGNOBLE ALSACIEN VERS UNE PRODUCTION DE VINS DE QUALITÉ (RECONNAISSANCE DE L'AOC ALSACE EN 1962).

1963 création du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace avec 4 missions fondamentales :

- procéder à des études sur la production et la commercialisation des Vins d'Alsace et centraliser
- apporter aux producteurs, coopératives viticoles, négociants, courtiers et commissionnaires toute assistance technique et pratique
- faciliter les relations entre producteurs et acheteurs de raisins,
- informer les consommateurs de la qualité des Vins d'Alsace et développer l'exportation

### 1975 : décret de l'AOC Alsace Grand Cru + AOC Crémant d'Alsace (1976).

Des traditions séculaires qui se mêlent aujourd'hui à des pratiques culturelles, transmises de générations en générations, dans un profond respect de la terre. La tradition des vins d'Alsace se perpétue grâce à l'existence de confréries.

Situé entre le Rhin et les Vosges, à la frontière de l'Allemagne et de la Suisse, la région a toujours occupé une place stratégique pendant les périodes de guerres notamment. Située en frontière, l'Alsace est une des régions d'Europe qui compte le plus de châteaux forts, le long de la Route des Vins d'Alsace. Parmi les ruines les plus célèbres on peut citer celles du Haut-Andlau, Ortenbourg, Landsberg, Birkenfels, Saint-Ulrich, Haut Ribeaupierre, Kaysersberg, ... Les châteaux du Haut-Koenigsbourg et du Holandsbourg ont tous deux été réhabilités.

Les villages qui ont été préservés par l'histoire sont souvent ceinturés par des remparts, à l'abri desquels se succèdent, le long de ruelles pavées, maisons à colombages ou à oriel. Leur prospérité due à la culture de la vigne se retrouve dans leur riche patrimoine architectural et religieux : fontaines et puits sculptés, hôtel de ville, portes, tourelles...

### Les maisons vigneronnes

À la différence d'autres vignobles, les entreprises viticoles sont situées intramuros, construites en hauteur (avec une partie pressoir et une autre dédiée à la cave semi-enterrée). Au Moyen Âge, elles étaient ainsi protégées de toute agression par les enceintes défensives du village ( autre explication : la terre était utilisée pour planter le maximum de vignes ).

## SURFACES EN PRODUCTION

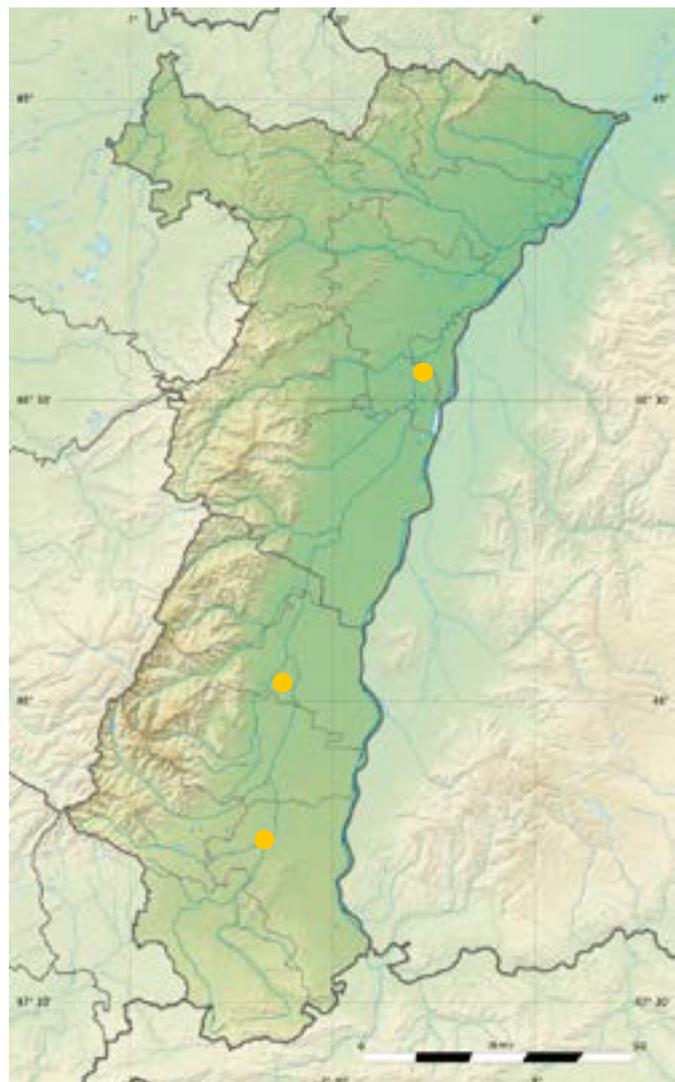
15 500 ha SOIT 4,5% DE LA SURFACE AGRICOLE UTILISÉE DE L'ALSACE



- RIESLING
- PINOT BLANC
- GEWURZTRAMINER
- PINOT GRIS
- PINOT NOIR
- SYLVANER
- MUSCAT
- CHARDONNAY
- CHASSELAS
- SAVAGNIN ROSE

## C. SITUATION GÉOGRAPHIQUE

L'Alsace est une région semi-continentale à la frontière avec l'Allemagne au Nord-Est de la France, un endroit stratégique, carrefour des flux commerciaux vers l'Allemagne, les pays nordiques et l'Europe de l'Est.



### VILLES PRINCIPALES

- Strasbourg,
- Colmar,
- Mulhouse



## D. SUPERFICIE DU VIGNOBLE

**LE VIGNOBLE ALSACIEN S'ÉTEND SUR PLUS DE 15 600 HECTARES DE VIGNES PLANTÉES EN COTEAUX, COUVRANT 2 DÉPARTEMENTS (BAS-RHIN ET HAUT-RHIN), RÉPARTI SUR 119 COMMUNES.**

### Au pied des Vosges,

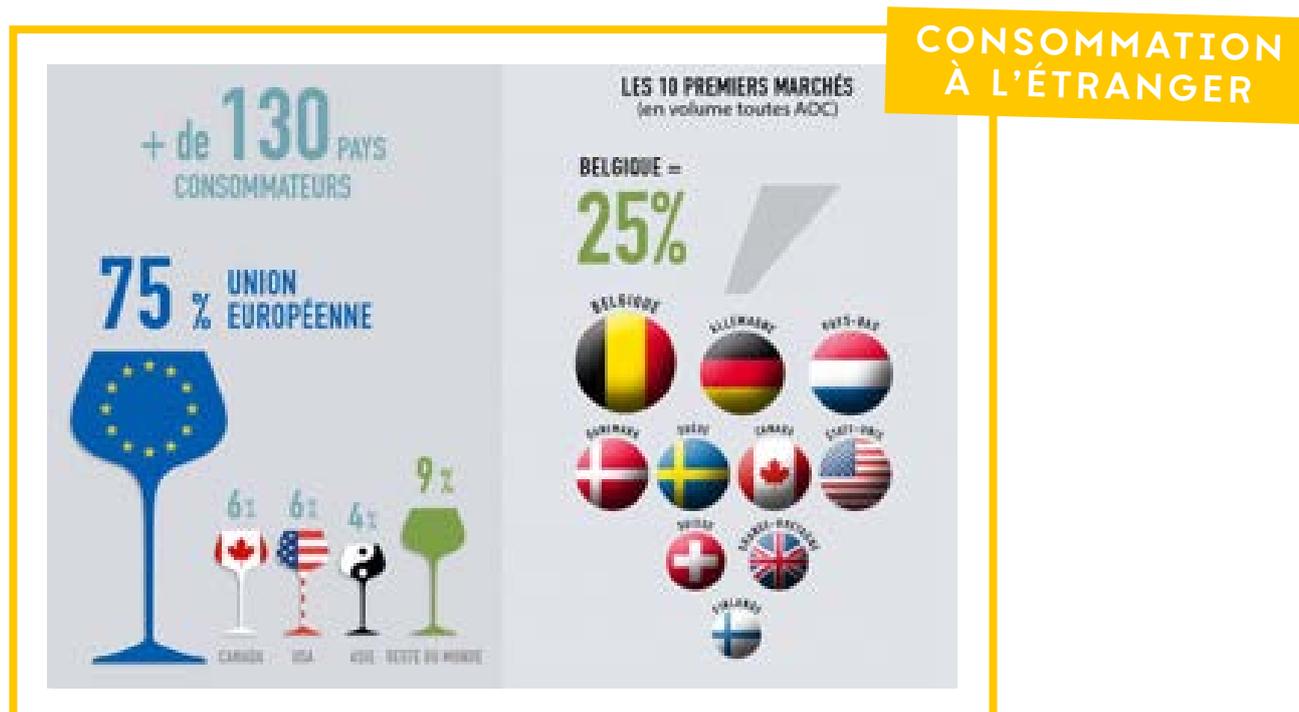
le vignoble alsacien s'étire sur 170 km de long, suivant le fleuve Rhin (frontière naturelle avec l'Allemagne) et entre 4 à 20 km de large, de Marlenheim (proche Strasbourg) au nord jusqu'à Thann au sud (Mulhouse).

Il est planté à une altitude qui varie entre 150 et 550 m sur les collines sous-vosgiennes qui font face à la plaine d'Alsace et au Rhin. Dans le nord, proche de la frontière avec l'Allemagne, une petite enclave forme le vignoble de la région de Wissembourg.

### Il y a 4 700 viticulteurs

dont 20% de vigneronns indépendants, 39% de coopératives et 41% de producteurs négociants dont les grands domaines de Zind-Humbrecht, Kreydenweiss, Kuentz-Bas, Hugel et fils, Marcel Deiss, Léon Beyer, Ostertag, René Muré, Jos Meyer, Weinbach.

En résumé : 540 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel (dont 140 à l'export : 26%)



# CLIMAT

## A. TEMPÉRATURES

La barrière naturelle des Vosges protège le vignoble et contribue au climat très particulier de l'Alsace en limitant les influences océaniques et en accentuant la continentalité du climat (étés chauds et hivers froids). La somme des températures favorables à la vigne (celles au-delà de 10°C pendant la période végétative) s'en trouve ainsi renforcée.

Les vents dominants venant d'ouest déchargent leurs précipitations en abondance sur le versant occidental des Vosges pour redescendre asséchés sur le vignoble. Le faible niveau de pluviométrie, entre 600 et 650 mm de précipitations annuelles en moyenne, réduit les risques de pourriture et permet ainsi de limiter les traitements de la vigne.

Alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en automne, conditions propices à une maturation lente et prolongée des raisins. Ceci favorise le développement d'arômes complexes et la préservation d'une acidité mûre qui donne de la fraîcheur aux vins.

### TEMPÉRATURES MOYENNE : 11°C

- Malgré des hivers souvent rigoureux, les dégâts causés par les températures négatives inférieures à -15°C sont très rares.
- Les gelées de Printemps ne touchent que le bas du vignoble de temps en temps.
- La grêle semble frapper tous les 5 ans les meilleurs terroirs du vignoble alsacien.
- 1800 h d'ensoleillement par an à Colmar (vs Bordeaux : 2080 heures, Dijon : 1930 heures)



## B. PLUVIOMÉTRIE

Voir détail ci-dessus. Le climat en Alsace est sec comme expliqué par les phénomènes de protection des Vosges et des vents asséchants (plus faible pluviométrie en France).



## C. CONSÉQUENCES SUR LE VIGNOBLE

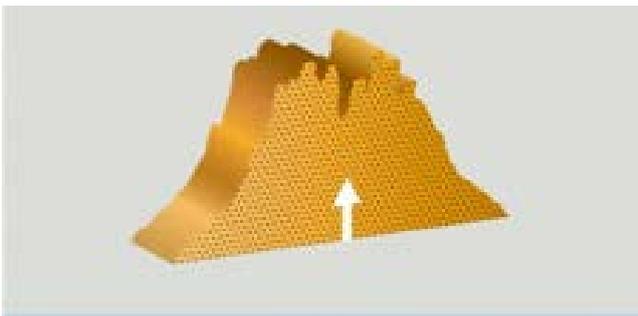
Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec. De plus, grâce à son altitude (200 et 400 mètres), il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes. Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse et évite les maladies, faisant de cette région viticole la plus représentative en agriculture biologique et biodynamie.

Dès les années 70, la biodynamie se développe sous l'impulsion de quelques pionniers comme Eugène Meyer ou Pierre Frick, et c'est sous l'influence des théories de Rudolf Steiner (nées dans la vallée du Rhin), que les vins bio dynamiques puis naturels naissent en Alsace. Une nouvelle génération de vigneron biodynamiques est déjà à l'oeuvre comme au Domaine Ostertag, au Domaine Weinbach, au Domaine Marcel Deiss et tant d'autres... L'Alsace est devenue un des vignobles les plus biodynamiques au monde, on y recense plus d'une soixantaine de vigneron certifiés en biodynamie sur une surface de seulement 15 600 hectares. Près de 200 domaines sont certifiés bio.

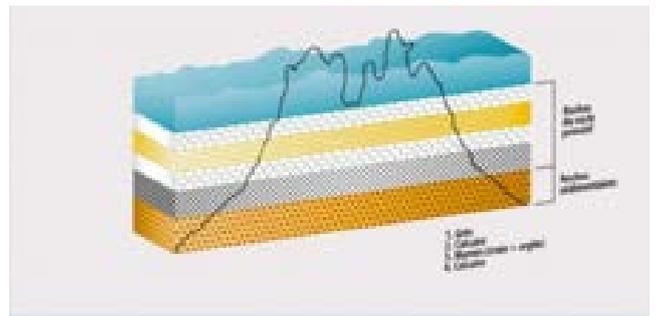
## TYPES DE SOLS

### A. ALTITUDE ET RELIEFS

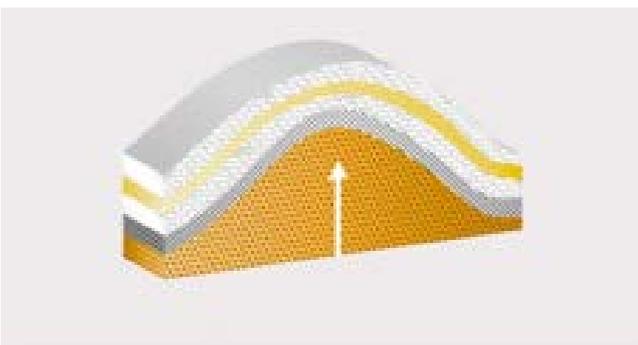
#### FORMATION DU TERROIR ALSACIEN



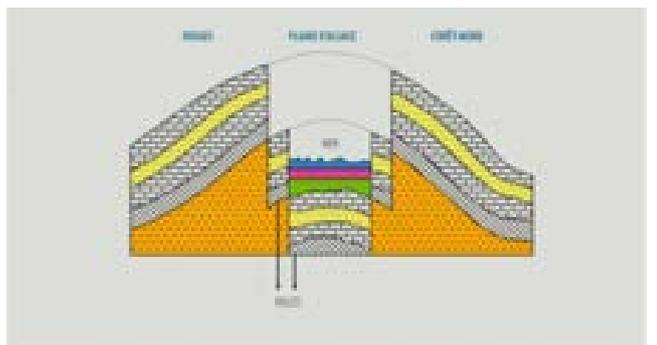
ÈRE PRIMAIRE



ÈRE SECONDAIRE



ÈRE TERTIAIRE ( 1ER PHASE )



ÈRE TERTIAIRE ( 2E PHASE )

Il y a 150 millions d'années, la mer envahissait ce qui correspond aujourd'hui au fossé rhénan. Sur les roches du socle primitif (granit) se sont déposées de nombreuses roches sédimentaires comme le grès, le calcaire et les marnes...

À l'ère tertiaire, il y a quelques 50 millions d'années, le massif rhénan s'est effondré, d'abord lentement, puis plus brutalement, donnant naissance à l'actuelle plaine du Rhin. Ces effondrements successifs ont contribué à mettre à jour et compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques. Des dépôts marins et fluviaux ainsi que le travail de l'érosion sont venus par la suite ajouter encore de la complexité.

Au final 3 unités morpho-structurales sont identifiables du côté alsacien du fossé :

- la montagne vosgienne (granit et grès, parfois schistes)
- les collines sous-vosgiennes avec une incroyable diversité de sols
- la plaine alluviale du Rhin (marnes et alluvions)

4 champs de fractures (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller et Thann) morcellent davantage le vignoble.

## B. NATURE DES SOLS

La géologie alsacienne présente grâce à ces accumulations d'histoires géologiques une véritable mosaïque, du granit au calcaire, en passant par l'argile, le schiste, le grès ; occupant une superficie d'environ 15 600 hectares. Cette diversité de terroirs permet de répondre aux divers besoins des cépages alsaciens.

Le vignoble alsacien s'étend essentiellement sur les collines sous-vosgiennes, par 47,5 et 49 degrés de latitude nord. La complexité de la géologie est due à deux grandes failles qui ont « cassé » le paysage : la faille vosgienne et la faille rhénane. Les Vosges et la Forêt Noire ne formant qu'un seul massif, il y a 50 millions d'années.

Cette diversité de terroirs est le résultat d'une histoire géologique mouvementée qui a fait émerger dans le vignoble d'Alsace quasiment toutes les formations géologiques, du primaire au quaternaire. Il y a 150 millions d'années, la mer envahissait ce qui correspond aujourd'hui au fossé rhénan. Sur les roches du socle primitif (granit) se sont déposées de nombreuses couches sédimentaires, le grès, le calcaire, les marnes... À l'ère tertiaire, il y a 50 millions d'années, après avoir ressurgi à la faveur de l'orogénèse alpine, le massif rhénan s'est affaissé en son centre donnant progressivement naissance à l'actuelle plaine du Rhin. Les effondrements successifs ont contribué à mettre à jour et compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques. Des dépôts marins et fluviaux ainsi que le travail de l'érosion sont venus par la suite ajouter encore de la complexité.





## SOLS EN BORDURE DE MONTAGNE

### 1. Terroirs granitiques et gneissiques

Sur les flancs de la montagne vosgienne, ils sont composés de roches éruptives ou magmatiques qui se fissurent et se désagrègent pour former un sable grossier appelé arène granitique, à faible rétention d'eau. La fertilité de ces sols dépend de leur degré d'altération, qui participe à la libération d'éléments minéraux.

En résumé : Des vins (sur des terroirs chimiquement acides) très expressifs dans leur jeunesse, avec une structure légère.

### 2. Terroirs schisteux

Le schiste est une roche feuilletée provenant de la compression de l'argile au sein de l'écorce terrestre. Assez rares en Alsace (Andlau et Villé), ces terroirs sont riches en éléments fertilisants.

En résumé : Vins structurés avec de la fraîcheur, racés et assez longs à s'épanouir et avec un bon potentiel de garde.

### 3. Terroirs volcano-sédimentaires

Il y a 300 millions d'années, les volcans ont fourni des laves et des cendres qui se sont consolidées sous l'eau. La roche est dure, compacte et se désagrège difficilement. Ces terroirs pierreux sombres, qui retiennent bien la chaleur, transforment les cépages.

En résumé : Des vins aux arômes fumés, amples, bien charpentés.

#### 4. Terroirs gréseux

Les grès sont des sables de quartz indurés ou cimentés. Géologiquement assez proches des terroirs granitiques, avec le même caractère acide et sablonneux, les terroirs gréseux ont une expression un peu différente.

En résumé : Des vins avec une trame acide plus longue,  
moins aromatique, demandant plus de temps l'épanouissement de leur complexité.

## COLLINES SOUS-VOSGIENNES

#### 5. Terroirs calcaires

Des calcaires d'origine marine de l'ère secondaire. Les plus répandus sont ceux du Muschelkalk et ceux du Dogger. Ces roches se désagrègent facilement pour laisser la place à des sols très caillouteux. Terroirs chimiquement basiques.

En résumé : Des vins toujours marqués par une belle trame acide, large et massive, très fermés dans leur jeunesse, ils évoluent vers un caractère citronné avec le temps.

#### 6. Terroirs marno-calcaires

Terroirs composés d'épais dépôts d'argiles (marnes) et de galets calcaires formant une roche appelée conglomérat dont l'évolution est lente et peu visible. L'apport de puissance des marnes est soutenu par une belle acidité longue et complexe.

En résumé : Des vins généreux et longs dans leur jeunesse, vieillissant admirablement en développant de la minéralité. Plus la part de calcaire est importante, plus le vin développe de finesse.

#### 7. Terroirs marno-gréseux

La variante gréseuse du terroir marno-calcaire : toujours des éboulis du tertiaire dont les galets sont cette fois gréseux. La marne procure puissance au vin tandis que le grès l'allège.

En résumé : Des vins plus généreux que sur un terroir exclusivement gréseux et des arômes plus complexes que sur un terroir marneux.

#### 8. Terroirs marno-calcaro-gréseux

Fréquents dans les collines sous-vosgiennes, ils sont constitués d'argiles, de calcaires et de grès. La variété des roches apporte une richesse minérale à ce type de terroir. Les terrains profonds sont fertiles avec une bonne rétention en eau. .

En résumé : Vins puissants (puissance apportée par la marne) et finesse + allègement grâce au calcaire et au grès. Les vins ont besoin de temps pour s'assouplir et gagner en harmonie.



## 9. Terroirs calcaro-gréseux

Terroirs assez rares en Alsace : calcaires gréseux ou grès calcaires, les grains de quartz sont généralement cimentés par le calcaire. Ces roches ne s'altèrent pratiquement pas. Les sols, très caillouteux, ont une fertilité minérale faible.

En résumé : Des vins tendus, avec des expressions florales assez intenses.

## 10. Terroirs argilo-marneux

L'argile est le composant essentiel de ces roches tendres mais compactes, donnant toujours des sols lourds et gras. Fertilité chimique élevée par la puissance de retenue de divers éléments minéraux exercée par l'argile.

En résumé : Des vins avec une structure puissante au bon potentiel de garde, longs à s'épanouir. La forte présence d'argile explique une perception de tanins, bien qu'il s'agisse de vins blancs !

# SOLS EN PLAINE

## 11. Terroirs colluviaux et de piémont

Constitués à l'ère quaternaire, les colluvions sont des dépôts de bas de pente, des éboulis de versants et des cônes de déjection des vallées vosgiennes. Les matériaux accumulés sont différents (composition minéralogique dépendant des roches de l'arrière-pays).

En résumé : des vins variables.

## 12. Terroirs alluviaux

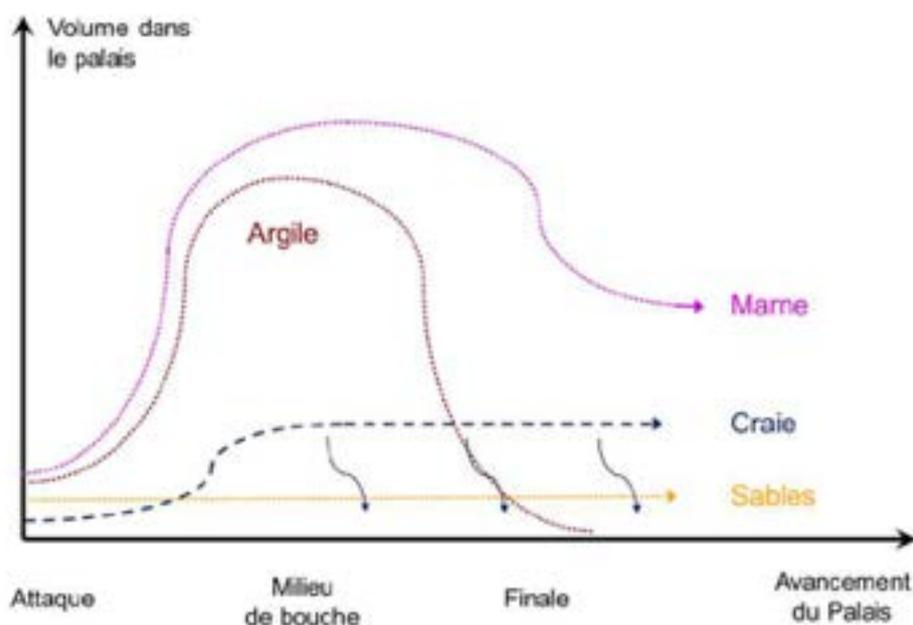
Situés en plaine, ils sont composés d'alluvions provenant des cours d'eau (galets, graviers, sables et limons) qui s'accumulent en terrasses et peuvent ressembler aux matériaux des cônes de déjection des vallées. Aspect lavé et trié des sables et galets.

## 13. Terroirs des loess et lehms

Le loess est un dépôt de l'époque glaciaire du quaternaire apporté par les vents : limon jaune pâle s'altérant par lessivage en lehm brunâtre plus argileux. Epaisseurs variables, allant de simples plaquages sur d'autres terroirs jusqu'à des masses de plusieurs mètres.

En résumé : Des vins exprimant une grande minéralité, marqués par la fraîcheur et à apprécier dans leur jeunesse.

# ET POUR FAIRE LE LIEN AVEC LA DÉGUSTATION GÉO-SENSORIALE, VOICI COMMENT LES DIFFÉRENTS SOLS PEUVENT ÊTRE APPRÉHENDÉS EN BOUCHE



## TYPES DE VINS

EN ALSACE, LES VINS DOIVENT PRINCIPALEMENT LEUR RENOMMÉE AUX CÉPAGES. ILS OFFRENT AUX AMATEURS UNE GAMME UNIQUE QUI SE DÉPLOIE DES VINS LES PLUS SECS ET LÉGERS AUX PLUS OPULENTS ET CORSÉS.

## CÉPAGES MAJORITAIRES

On distingue 4 cépages nobles, emblématiques de la région et issus d'une grande sélection sur plusieurs siècles, pouvant entrer dans la composition des Grands Crus d'Alsace, des Vendanges Tardives et des Sélections de Grains Nobles.



# LES CÉPAGES ET PARTICULARITÉS

**Riesling** *Fraîcheur \*\*\*\* / Corps \*\*/ Expression aromatique \*\*\**

**Profil** : Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, mais aussi des notes florales ou minérales.

**Accords** : Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches, les fromages de chèvre et bien sûr la choucroute.

C'est un cépage rhénan tardif considéré comme un des plus grands cépages blanc du Monde, produisant de grands vins sec ou moelleux et capable de retransmettre le terroir à merveille, étant parfaitement adapté à la climatologie de la région. L'Alsace produit 10% des riesling du monde.



**Muscat d'Alsace ou à petits grains** *Fraîcheur \*\*/ Corps \*\*/ Expression aromatique \*\*\*\*.*

**Profil** : Il distille un parfum de raisin frais, avec parfois de subtils arômes de fleurs. À l'inverse des muscats méridionaux il est sec et donne la délicieuse sensation de croquer une belle grappe à pleines dents.

**Accords** : Il agrémenté avec les apéritifs mais aussi les asperges.

Ce muscat, à peau rouge ou blanche, est le même que dans le sud de la France (Frontignan), difficile à cultiver, plus fruité, plus puissant. Une autre variante est le Muscat Ottonel, plus délicat et fragile (en régression).



**Pinot Gris** *Fraicheur \*\*/ Corps \*\*\*\*/ Expression aromatique \*\*\**

**Profil** : Ample et charnu, il développe des notes fumées ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, de pain grillé ou de cire d'abeille...

**Accords** : Sec, il est parfait avec les viandes blanches, les terrines, et poêlées de champignons. Plus riche, il est excellent avec le foie gras, les Comtés et les cuisines asiatiques.

Il s'agit d'une évolution du Pinot Noir, surnommé le Pinot Beurot des bourguignons, anciennement dénommé « Tokay Pinot Gris », un cépage vigoureux à la peau très fine.



**Gewurztraminer** *Fraicheur \*\*/ Corps \*\*\*\*\*/ Expression aromatique \*\*\*\*\**

**Profil** : « Gewurz » signifiant « épicé », il offre une véritable palette aromatique ! Corsé et généreux, il développe des arômes complexes de fruits exotiques, de fleurs ou d'épices. Puissant et exubérant, il est le plus souvent tout en rondeur.

**Accords** : Il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques et tous les plats parfumés et relevés, avec les fromages corsés et les desserts.



## LES AUTRES CÉPAGES

**Sylvaner d'Alsace** *Fraicheur \*\*\*\* / Corps \*\* / Expression aromatique \*\**

**Profil :** Frais et léger, son nez évoque des notes fruitées ou florales d'agrumes, de fleurs blanches ou encore d'herbe fraîchement coupée...

**Accords :** Il accompagne les fruits de mer, les poissons ou les charcuteries.

Cépage Rhénan précoce, gros producteur si mal maîtrisé, s'écrit avec un « Y » en France et «Silvaner» en Allemagne.



**Pinot blanc (ou Klevner)** *Fraicheur \*\* / Corps \*\* / Expression aromatique \*\**

**Profil :** Il est discrètement fruité avec des arômes de fruits du verger et des nuances florales.

**Accords :** Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse, ce qui lui permet de s'accorder avec la plupart des mets : buffets variés, fruits de mer.

Très planté car utilisé pour le crémant, issu de la famille du Pinot Noir.



**Pinot Noir d'Alsace** *Fraicheur \*\*\* / Corps \*\* / Expression aromatique \*\*\*.*

**Profil :** Il développe des arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la groseille ou encore des arômes légèrement boisés. Elevé en barriques, il développe une structure plus charpentée et complexe.

**Accords :** Il accompagne les viandes rouges, gibiers et charcuteries.

D'origine bourguignonne, il était déjà présent au moyen-âge et est le seul cépage rouge aujourd'hui (s'est imposé pour raison politique).



**Chardonnay**

Cépage bourguignon qui ne peut être utilisé QUE pour le Crémant d'Alsace.



### L'auxerrois

est le plus souvent utilisé en assemblage avec le Pinot Blanc et favorise une certaine souplesse dans les vins.

### Le riseling

offre aux Crémants des notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.

### Le pinot gris

apporte richesse et charpente.

### Le chardonnay

confère une structure tout en finesse.

### Le pinot noir

est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace Rosés.

Il leur transmet une structure ample alliée à une grande finesse d'arômes.

# LES APPELLATIONS

## A. GRANDES ZONES DU VIGNOBLE

LE VIGNOBLE PEUT PRODUIRE 637 VINS AOC-AOP DIFFÉRENTES, MAJORITAIREMENT EN BLANC, MAIS ÉGALEMENT EN MOUSSEUX ET AUSSI LE MILLÉSIME VIN ROUGE. IL N'EXISTE PAS D'IGP EN ALSACE.

- CLASSEMENT :
- 51 crus (communes) représentent l'Alsace.
  - 119 communes représentent l'AOC Alsace
  - 637 AOC
  - 7 cépages
  - 2 assemblages (Edelzwicker, Gentil)
  - 40 à 50% des ventes de vins d'Alsace par les coopératives (ex : Wolfberger)

## NIVEAU 1 : ALSACE OU VIN D'ALSACE 71 % DE LA PRODUCTION

Les vins portent généralement le nom du cépage (facultatif) et peuvent être blanc, rouge ou rosé.

## AOC ALSACE COMMUNALE

### LE POINT TECHNIQUE

Pour les vins présentant une typicité particulière et répondant à des exigences d'exigence supérieur, le nom de l'AOC peut être complété par : **une dénomination géographique communale** avec 13 dénominations validées (depuis 2011), chacune avec des cépages bien précis.

13 communes : Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Klevener de Heiligenstein, Saint Hippolyte, Ottrott, Rodern, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Scherwiller, Wolxheim, Coteaux du Haut-Koenigsbourg, Bergheim.

Cette dénomination répond à des règles de production spécifiques, plus restrictives que pour l'appellation régionale : encépagement, densité de plantation, règles de taille, palissage, maturité des raisins, rendements.

## NIVEAU 2 : ALSACE GRANDS CRUS 4 % DE LA PRODUCTION

### Sélection de grains nobles

+ 2 MENTIONS

Depuis 1984 la mention SGN désigne de grands vins liquoreux élaborés à partir de baies enrichies par la pourriture noble et récoltées à la main. Elle peut compléter sur l'étiquette les appellations «Alsace» ou «Alsace Grand Cru». Les Sélection de Grains Nobles doivent présenter une richesse en sucre à la récolte particulièrement élevée et ne peuvent être commercialisés qu'après 18 mois d'élevage. Les vins portant cette mention sont obtenus par la récolte manuelle des grains les plus marqués par la pourriture noble condition obligatoire. Ce surcroît de concentration rend l'intensité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche remarquables.

### Vendanges Tardives

Depuis 1984 la mention Vendanges Tardives désigne de grands vins moelleux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité. Elle peut compléter sur l'étiquette les appellations «Alsace» ou «Alsace Grand Cru». Le climat semi-continental du vignoble alsacien, avec sa très faible pluviométrie et son remarquable ensoleillement durant la période automnale, est favorable en grande année au passerillage des raisins ainsi qu'au développement de la pourriture noble. Il permet la récolte retardée (bien au-delà des vendanges normales) des cépages Riesling, Muscat, Pinot Gris ou Gewurztraminer, au moment où ils offrent toute leur opulence. Les Vendanges Tardives doivent présenter une richesse en sucre à la récolte particulièrement élevée et ne peuvent être commercialisés qu'après 18 mois d'élevage.

Les efforts considérables engagés par les vignerons ont été récompensés par la reconnaissance officielle des Vendanges Tardives en 1984. Le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance.



Richesse Minimale en sucre des raisins (g/L de moût)	Mention «vendanges tardives»	Mention «sélection de grains nobles»
Gewurztraminer	270	306
Pinot Gris	270	306
muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B	244	276
Riesling	244	276

## Les 51 grands crus d'Alsace

Bien que l'appellation Alsace Grand Cru ait été reconnue en 2011, la notion de Grand Cru apparaît dans la région dès le IX<sup>ème</sup> siècle.. 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. 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.

## Des aires délimitées

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

## Des règles de production les plus strictes du vignoble

Le cahier des charges de 2011 décrit les contraintes fixées en termes de conduite de la vigne, de vinification, de rendement, de récolte des raisins... Le nouveau cahier des charges décrit ainsi les contraintes renforcées qui ont été fixées pour les lieux-dits Zotzenberg, Altenberg de Bergheim et Kaefferkopf.

## LE RENDEMENT DE BASE A ÉTÉ FIXÉ À 55hl/ha POUR TOUT CÉPAGE ISSU D'UN GRAND CRU.

## Encépagement

Quatre cépages sont admis dans les appellations Grands Crus : le Riesling, le Muscat, le Pinot Gris et le Gewurztraminer. Trois exceptions viennent cependant déroger à cette règle : les assemblages de cépages sont ainsi autorisés dans l'Altenberg de Bergheim et le Kaefferkopf tandis que le Sylvaner est admis dans le Zotzenberg.

## Sur l'étiquette...

L'étiquette mentionne obligatoirement l'une des 51 appellations comportant le nom du lieu-dit ainsi que le millésime. Elle indique généralement aussi le cépage, sauf lorsqu'il s'agit de vins d'assemblage. Vendanges Tardives & Sélection de Grains Nobles : l'une ou l'autre de ces deux mentions prestigieuses peut compléter sur l'étiquette les appellations Alsace Grands Crus.

## Le lien au terroir

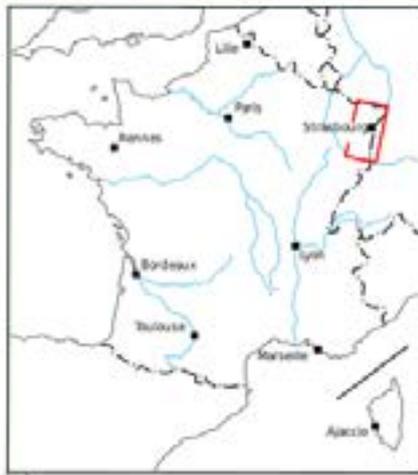
Une seule ambition : consacrer l'influence unique et originale de terroirs d'exception sur des vins authentiques, livrant la mémoire des pierres et la vibration particulière de chaque lieu-dit.



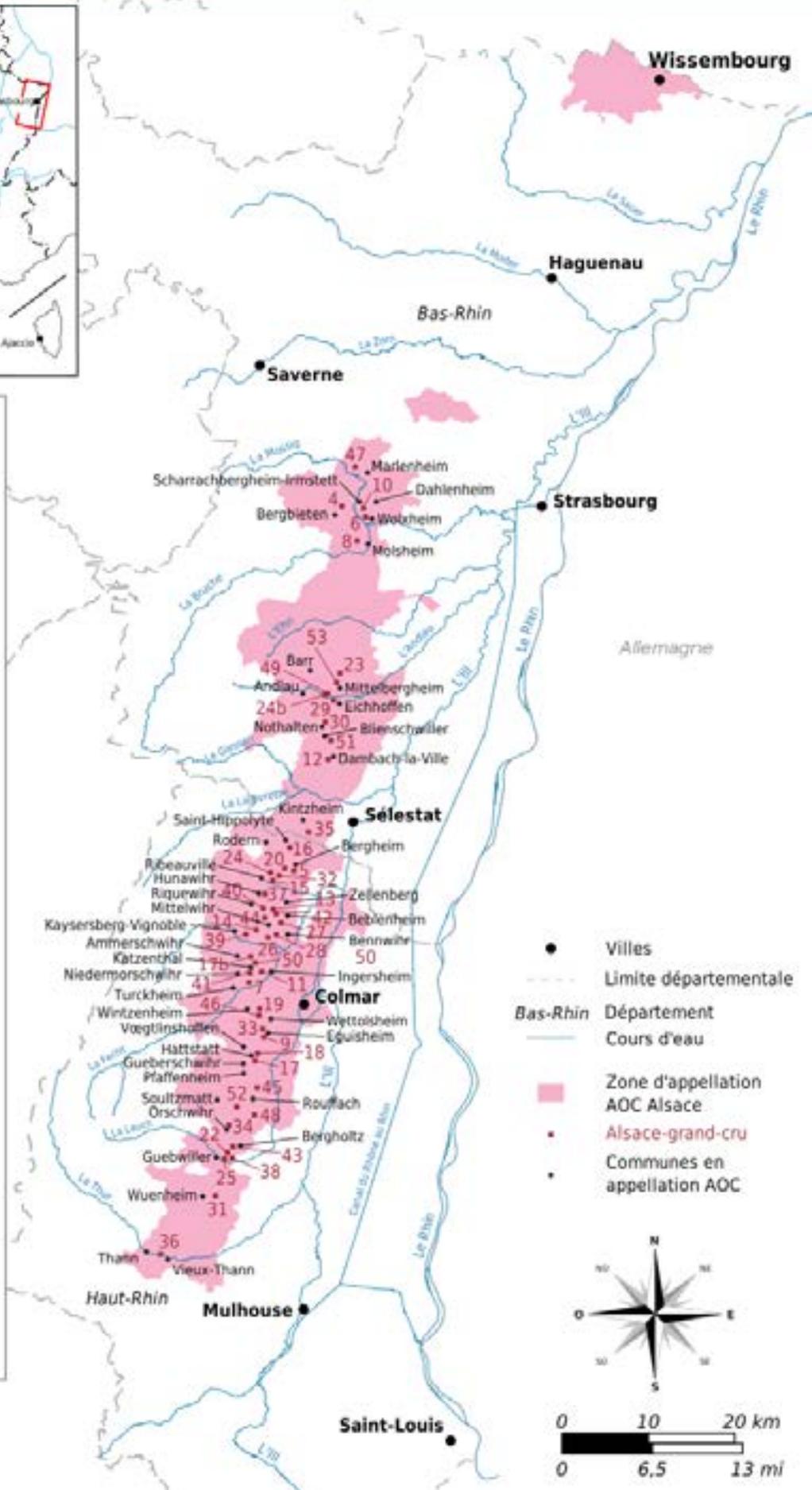


Le vignoble de Zinnkoepflé Grand Cru « mont du soleil »

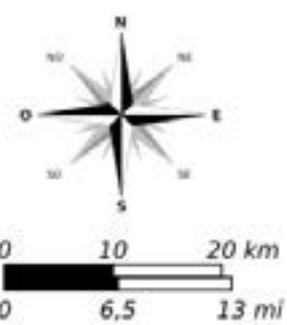
Les Grands Crus d'Alsace exigent du temps. Dans la vigne d'abord, où les racines ont besoin de plus de 10 ans pour interroger en profondeur les pierres les plus inaccessibles. Ensuite dans la bouteille, où un long vieillissement apporte aux Grands Crus la quintessence de leur complexité.



- 4 Altenberg de Bergbieten
- 5 Altenberg de Bergheim
- 6 Altenberg de Wolxheim
- 7 Brand
- 8 Bruderthal
- 9 Eichberg
- 10 Engelberg
- 11 Florimont
- 12 Frankstein
- 13 Froehn
- 14 Furstentum
- 15 Geisberg
- 16 Gloeckelberg
- 17 Goldert
- 17b Kaefferkopf
- 18 Hatshbourg
- 19 Hengst
- 20 Kanzlerberg
- 22 Kessler
- 23 Kirchberg de Barr
- 24 Kirchberg de Ribeauvillé
- 24b Kastenberg
- 25 Kitterlé
- 26 Mambourg
- 27 Mandelberg
- 28 Marckrain
- 29 Moenchberg
- 30 Muenchberg
- 31 Ollwiller
- 32 Osterberg
- 33 Pfersigberg
- 34 Pflingstberg
- 35 Praelatenberg
- 36 Rangen
- 37 Rosacker
- 38 Saering
- 39 Schlossberg
- 40 Schoenenbourg
- 41 Sommerberg
- 42 Sonnenglanz
- 43 Spiegel
- 44 Sporen
- 45 Steinert
- 46 Steingrubler
- 47 Steinklotz
- 48 Vorbourg
- 49 Wiebelsberg
- 50 Wineck-Schlossberg
- 51 Winzenberg
- 52 Zinnkoepfle
- 53 Zotzenberg



- Villes
- Limite départementale
- Bas-Rhin Département
- Cours d'eau
- Zone d'appellation AOC Alsace
- Alsace-grand-cru
- Communes en appellation AOC



## Le profil des Grands Crus

Ces grands vins, ciselés, complexes et rayonnants, s'adressent à l'esprit autant qu'aux sens, se dégustent et se partagent. Certains marqueurs signent l'élégance des Grands Crus :

**UNE TENSION ÉPURÉE** qui affine la bouche et réhausse la noblesse des mets. Cette structure aérienne tend à alléger l'onctuosité ou la richesse de certaines préparations.

**UNE TOUCHE SALINE**, omniprésente dans ces grands vins de terroir, révèle les saveurs, tandis que la minéralité qui se dessine avec davantage d'intensité au fil du temps, souligne les mets avec fermeté et élégance.

Certaines dominantes de sol confèrent aux vins **UNE AMPLEUR ET UNE PUISSANCE** au diapason des saveurs relevées et des mets de caractère, pour des associations complexes et toujours de grande qualité.

## NIVEAU 3 : CREMANT D'ALSACE 25 % DE LA PRODUCTION

Une méthode d'élaboration unique suivant la méthode traditionnelle comme en Champagne (Un vin de base tranquille qui subit une seconde fermentation en bouteille et un élevage sur lattes de minimum 9 mois).

## LES ASSEMBLAGES

**Edelzwicker** la mention du nom d'un ou de plusieurs cépages sur l'étiquette de l'AOC Alsace n'est pas autorisée. 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.

**Le Gentil** correspondait dans les années 1920 à un assemblage de cépages provenant d'une même parcelle. Les parcelles étaient 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. Cet assemblage de qualité supérieure 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 (contrairement au Edelzwicker ensemble ou 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.

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 ne peut être commercialisé qu'après une dégustation de validation en bouteilles.

## B. LES AOC

### QUELQUES CHIFFRES:

- 70 % domaines
- 15606 Hectares
- Le plus petit : 0,7 Ha
- Le plus grand : 130 Ha
- 90 % de blanc



## AOC ALSACE

### ÇA CORRESPOND À QUOI ?

Cette appellation est garante de l'authenticité du terroir Alsace et du savoir-faire de ses vignerons. Elle distingue soit des vins portant le nom d'un des sept cépages, soit un vin d'assemblage. Depuis 2011, l'AOC Alsace peut être complétée par une dénomination communale ou par un nom de lieu-dit :

### LES DÉNOMINATIONS COMMUNALES

Désignent des vins dont la personnalité est marquée par une origine locale particulière. Ces vins répondent à des règles de production plus exigeantes en complément de l'AOC Alsace : cf ci-dessus.

### LES LIEUX-DITS

Identifient des terroirs où les vins développent des caractères spécifiques. Des règles de production plus strictes encore que pour les communales y sont en vigueur.

## AOC ALSACE GRAND CRU

Ces appellations sont attribuées à de grands vins répondant à des critères de qualité très exigeants. Elles consacrent 51 terroirs d'exception. Les caractéristiques géologiques et climatiques ainsi que des contraintes strictes de production en font des vins uniques, fins et complexes, le plus souvent aptes au vieillissement. Ces vins racés et authentiques expriment alors pleinement, dans leurs arômes et leur structure, l'empreinte de leurs terroirs. Les cépages admis dans les Grands Crus sont sauf exceptions :

le Riesling, le Muscat, le Pinot Gris et le Gewurztraminer.

## AOC CRÉMANT D'ALSACE

Ces Vins d'Alsace effervescents, **vifs et délicats** sont élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir du Pinot Blanc, mais aussi du Pinot Gris, du Riesling, du Chardonnay ou du Pinot Noir (Crémant Rosé). Ces vins sont aujourd'hui leaders des Crémants de France.

À l'apéritif ou avec un repas, ils sont à l'aise en toute circonstance.

## LE CRÉMANT EN FRANCE

Région de Production : Alsace, Jura, Bourgogne, Bordeaux, Loire, Limoux

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle plusieurs vignerons d'Alsace élaboraient des vins effervescents selon la méthode traditionnelle. Ce savoir-faire s'est développé jusqu'à la reconnaissance officielle de l'Appellation d'Origine Contrôlée Crémant d'Alsace en 1976. Les Crémants d'Alsace ont rencontré leur public au point de s'imposer comme le premier vin effervescent en France (hors Champagne).

Dans leur volonté de produire des vins étincelants, subtils et fruités, les vignerons alsaciens optent pour des dates de vendanges précoces, de manière à privilégier le caractère frais et croquant des raisins. Les baies sont récoltées saines et mises sur le pressoir en entier. Le pressurage en douceur permet d'extraire le meilleur des raisins (100 litres de jus maximum pour 150 kg de vendanges).





Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille même que s'effectue naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Suit une période de vieillissement dite « sur lattes », avec 12 mois de vieillissement dont minimum 9 mois sur lies. Les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le volume libéré lors de l'évacuation du dépôt est compensé par l'ajout d'une liqueur permettant un dosage en brut, extra-brut ou demi-sec, dans le respect de la méthode la plus pure. Les vins ne peuvent être commercialisés avant un délai de douze mois à compter de la date de tirage.

## OBLIGATIONS POUR L'ÉLABORATION DES CRÉMANTS

- 1 Vendanges manuelles
- 2 Caisses ajourées
- 3 Conditions de pressurage un moins respectueuses des raisins (plus d'astringence)
- 4 Méthode traditionnelle (anciennement Champenoise)
- 5 Mise sur lattes, 12 mois de vieillissement dont minimum 9 mois sur lies





## COMPARATIF CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

### LEURS POINTS COMMUNS

Vinification : Même méthode

Elevage : sur latte

### LEURS DIFFÉRENCES

#### Champagne

**TERROIR :**

La champagne

**CÉPAGE :**

Pinot noir, Pinot Meunier et Chardonnay

**GARDE :**

Dans l'année pour les brut réserve et plusieurs années pour les millésimés

**DÉGUSTATION :**

Fines bulles, élégance

**ACCORDS METS ET VINS :**

Des mets recherchés et festifs

#### Crémants

**TERROIR :**

Loire, Bourgogne, Alsace, Bordeaux, Jura, Limoux...

**CÉPAGE :**

Les cépages emblématiques de chaque région

**GARDE :**

Dans l'année

**DÉGUSTATION :**

Bulles parfois plus grossières

**ACCORDS METS ET VINS :**

Des mets simples et festifs, accords régionaux

### MENTIONS COMPLÉMENTAIRES VENDANGES TARDIVES

Cette mention couronne des vins exceptionnels élaborés à partir de raisins récoltés en surmaturité. Le développement du *Botrytis cinerea* ( pourriture noble ) favorise la concentration des arômes, du sucre et de l'acidité, et apporte à ces vins moelleux une puissance et une complexité incomparables.

### MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Les vins portant cette mention sont obtenus par la vendange manuelle des grains atteints de pourriture noble, seules les baies les plus desséchées étant conservées. Ce surcroît de concentration rend l'intensité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche remarquables.



## ACCORDS METS & VINS

L'Alsace est une des régions de France les plus gourmandes avec une grande variété de traditions locales : flammekueche, choucroute alsacienne, bretzels, charcuteries, fromages (Munster...), desserts (Kougloff...) ...

Un plat léger sera servi avec un vin léger, une préparation simple avec un vin simple. En revanche, les saveurs plus relevées vont exiger un vin plus construit, plus savoureux. Tandis qu'une recette finement élaborée requerra un vin complexe et subtil. Voici quelques indications qui devraient vous permettre d'éviter toute fausse note.



### A l'apéritif

- Une touche festive, un raffinement, une fraîcheur délicate avec le Crémant d'Alsace qui donne le ton.
- Le charme fruité du Muscat d'Alsace, sec et léger, ses arômes de raisin frais garantissent une entrée en matière tout en délicatesse.

### Avec des légumes

- Le Muscat d'Alsace se joue avec fruité et fraîcheur de la légère amertume de l'asperge.
- Le tendre Pinot Blanc d'Alsace offre un charme discret aux petits légumes des potagers.

### Avec des poissons

- La valeur sûre, le Riesling d'Alsace déploie ses plus subtils arômes pour souligner le caractère iodé des délices de la mer.
- L'atout fraîcheur : Le Sylvaner d'Alsace, au fruité discret, n'interfère pas avec la salinité marine mais rafraîchit et désaltère.

### Avec des viandes

- Le classique : Le Pinot Noir d'Alsace, rouge léger ou plus corsé, est le complice naturel des viandes rouges (bœuf, canard...) et les gibiers.
- L'audacieux : Le Pinot Gris d'Alsace empiète volontiers sur le territoire des vins rouges, avec une prédilection pour les rôtis et les viandes blanches mijotées, mais aussi pour les produits tripiers (foies, rognons...).
- Avec les charcuteries : la fine acidité des vins d'Alsace apporte une touche vive et tonique aux nombreuses charcuteries alsaciennes.

## Avec des fromages

- Fromages de montagne : Le Pinot Gris d'Alsace joue la carte du charme et de l'opulence pour accompagner nos plus célèbres fromages de montagne (Comté, Gruyère, Abondance...).
- Force et douceur : Le Gewurztraminer d'Alsace déploie un caractère affirmé, à la mesure des forts en goût (Munster, Livarot, Maroilles...), qu'il enveloppe de ses arômes riches et épicés et de ses nuances à la fois douces et puissantes.

## Avec des desserts

- Le grand spécialiste : Le Gewurztraminer d'Alsace arbore une rondeur gourmande, un fruité inimitable qui envoûtent les desserts.
- Les perles rares : Les Vendanges Tardives offrent une bouche suave qui se déploie avec une amplitude et une intensité remarquables.

	SON CARACTÈRE	SES ATOUTS	LES SAVEURS QUI LUI VONT BIEN
<b>SYLVANER</b>	spontané, vif & léger	allège, désaltère, rafraîchit	vinaigrées, iodées, riche ou grasses
<b>PINOT BLANC</b>	facile, adaptable & souple	accompagne avec aisance	simple, riches
<b>RIESLING</b>	élégant, raffiné & frais	trance, réhausse, affine	iodées, délicates, crémeuses, rôtis, fumées
<b>MUSCAT</b>	sec, croquant & fruité	ouvre l'appétit	naturelles, légèrement amères
<b>PINOT GRIS</b>	généreux, ample & équilibre	enrobe, assouplit, intensifie	onctueuses, grillées, mijotées, sucrées-salées
<b>GEWURZTRAMINER</b>	Intence, exubérant & complexe	épice, réhausse, égaye	épicées, fortes, sucrées
<b>PINOT NOIR ROUGE</b>	corsé & intense	enveloppe, annoblit	grillées, fumées
<b>PINOT NOIR ROSÉ</b>	fruité & léger	rafraîchit	grillées
<b>CRÉMANT D'ALSACE</b>	subtil, raffiné & frais	réélève, illumine, dynamise	toutes



### LE CRÉMANT D'ALSACE

Blancs ou rosés, bruts ou millésimés, les Crémants d'Alsace dégagent cette distinction et ce raffinement qu'ont les grands : finesse des bulles, fraîcheur délicate, élégance des arômes.

### LE PINOT BLANC

est le principal cépage utilisé pour l'élaboration des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse.

# CERTAINS CRÉMANTS SONT ÉLABORÉS EXCLUSIVEMENT À PARTIR D'UN CÉPAGE UNIQUE, DONT LE NOM SERA MENTIONNÉ SUR L'ÉTIQUETTE :

## LES BLANCS DE BLANCS

pour des Crémants élaborés à 100% à partir de cépages blancs.

## LES BLANCS DE NOIRS

désignent quant à eux des Crémants produits à partir de Pinot Noir (la pellicule du Pinot Noir est sombre mais sa pulpe est blanche)

## LES CRÉMANTS D'ALSACE MILLÉSIMÉS

souvent affinés plus longtemps, développent un caractère vineux avec des notes beurrées et briochées, voire fumées.

## LES CUVÉES PRESTIGE,

parmi lesquelles les Crémants d'Alsace, catégorie existant depuis 2012, « Émotion », se distinguent entre autres par des assemblages particulièrement raffinés et un vieillissement sur lattes prolongé



## ÇA BULLE !

### LE VOCABULAIRE DES BULLES:

- vif, léger, gourmand, onctueux, du corps, de la structure, rond, complexe
- piquantes, croquantes, fondantes, souples
- éphémère ou persistante, crémeuse, beurrée ou feutrée



## APPRÉCIER L'EFFERVESCENCE

- 1 Bruit : léger, crépitement continu / intensité faible ou élevée, pop ?
- 2 Ressenti (trigéminal = toucher) : fraîcheur faible ou vive ? Iodée ?  
Minérale ? (CO<sub>2</sub>)
- 3 Texture : Mousse délicate, Mousse crémeuse, Mousse agressive
- 4 Observation (œil)
  - La Finesse des bulles : Légères, fines, grossières, cordon discret ou intense.
  - La rapidité des bulles : lentes, agitées, nerveuses/vives, tourbillonnantes, filantes
  - La mousse au versement : chantante / éphémère
  - La quantité de bulles : Peu abondantes, Groupées, en colonne, différents départs de « pluies d'étoiles filantes », dispersées, bien réparties ?
- 5 Persistance de l'effervescence : continue / régulière ou s'estompe vite ?  
collerette tenace ou non ?

**A savoir :** On estime qu'il y a par bouteille un potentiel de 11 millions de bulles !  
Il y a nucléation, c'est-à-dire naissance d'une petite bulle microscopique, autour d'une petite poche d'air ou d'une microfibre ( grâce au nettoyage imparfait du verre ! ). Elle grossit de quelques microns ( millième de mm ) à un millimètre et monte vers la surface à la vitesse de 15 cm par seconde.

## LES ARÔMES

**Crémants** : poire, pomme, floral, pêche, abricot, agrumes

**Crémants Rosés** : des arômes de petits fruits rouges et une bouche fraîche et harmonieuse

## LES STYLES & ACCORDS

<b>BLANCS DE BLANCS</b>	vif, rafraîchissant et élégant	Avec des mises en bouche pour mettre en appétit Fromages de chèvre frais et autres fromages frais, apéritif léger et frais
<b>BRUT MILLÉSIMÉ / CUVÉES PRESTIGE</b>	Élégant et puissant	Saumon /poisson frais et des fruits de mer, plats élégants
<b>ROSÉ</b>	Gourmand et fine	Volaille et gibier
<b>DEMI-SEC OU DOUX</b>	Doux et frais	Desserts
<b>BLANCS DE NOIRS</b>	Puissant et vineux	Fromages affinés, plat de viande

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Les Vins d'Alsace doivent être servis frais et non glacés. Leur température idéale se situe entre 8 et 10° pour les Alsace et Alsace Grand Cru, et entre 5 et 7° pour le Crémant d'Alsace. Leur saveur, leur élégance et leur bouquet s'épanouissent dans des verres tulipe à long pied et, pour le Crémant d'Alsace, dans une flûte en cristal longue et fine. On choisira de préférence des verres incolores à pied haut (afin d'éviter un réchauffement par la main) et à l'ouverture légèrement rétrécie pour favoriser la concentration des arômes des Grands Crus.

A températures trop basses, les arômes sont anesthésiés.

Leurs arômes s'exprimeront d'autant mieux que les verres ne seront pas totalement remplis. La valeur des Vins d'Alsace n'attend pas le nombre des années pour se révéler dans toute sa richesse, de six mois à cinq ans leur suffisent.

N'utilisez pas de congélateurs : plongez dans un seau rempli de moitié d'eau froide et moitié de glaçons.

## VIEILLISSEMENT

Les grands millésimes, les Grands Crus, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles gagnent cependant à vieillir beaucoup plus longtemps, en cave ni trop sèche, ni trop humide. Certains cépages présentent parfois un léger pétilllement dû à un tirage précoce permettant de conserver toutes leurs qualités. Dans tous les cas, les Alsace se conservent couchés, entre 10 et 15°. La présence éventuelle d'un léger dépôt de tartre au fond de la bouteille est un phénomène naturel, souvent signe de grande finesse.

# LA VERRERIE ET LA FLÛTE D'ALSACE

Un seul coup d'œil suffit à identifier une bouteille d'Alsace, la flûte typique reconnaissable à sa forme élancée et obligatoire pour tous les vins tranquilles.

De plus, les 53 Appellations d'Origine Contrôlées ne peuvent être embouteillées qu'en Alsace. La verrerie sera à adapter en privilégiant : des verres hauts, ventrus et resserrés en haut pour concentrer les arômes vers le nez. A laver à l'eau chaude avec chiffon sec et sans détergent sinon la mousse ne pourra pas se former ! A conserver dans un endroit aéré, sec et sain pour éviter toute mauvaise odeur.

## PERSONNALITÉS D'ALSACE

### Zind-Humbrecht

Issu de l'unification de deux crus, les domaines Humbrecht, à Gueberschwihr, et Zind, à Wintzenheim, le Domaine Zind-Humbrecht voit le jour en 1959 à l'occasion du mariage de Léonard Humbrecht avec Geneviève Zind. Auparavant, les familles Zind et Humbrecht élaboraient des vins bien distincts et fort appréciés, lesdites familles se prévalant d'un savoir-faire ancestral — Sontag Humbrecht produisait déjà du vin à l'époque de la guerre de Trente Ans (1618-1648). Inaugurant une nouvelle cave à Wintzenheim l'année même de leur union, Léonard et Geneviève Humbrecht ambitionnent de développer le domaine nouvellement créé. D'une superficie de moins de cinq hectares au début des années 1960, le Domaine Zind-Humbrecht en compte quarante dès le milieu des années 1990, grâce à l'acquisition de multiples parcelles, situées notamment sur des grands crus d'Alsace tels que le Rangen (Thann) ou le Brand (Turckheim). En 1989, après trente années consacrées à accroître la renommée du Domaine Zind-Humbrecht et de ses vins, Léonard et Geneviève Humbrecht décident de laisser la place à la nouvelle génération, représentée par leur fils Olivier.

Grand ambassadeur de ses vins et de la région, Olivier Humbrecht, premier Français titulaire du Master of Wine, a compris depuis longtemps l'importance du travail à la vigne. Il a converti le domaine à la biodynamie en 1999, et il est par ailleurs président du label Biodyvin. Ce type de culture lui a permis de s'affranchir du botrytis et de réduire les degrés d'alcool. Les vins sont de style sec, et les grands foudres les patinent à plusieurs mètres sous terre. Comme tous les grands vins d'Alsace, ils prennent leur dimension après quelques années ou décennies de garde. Le Clos Windsbuhl est un incontournable et le Rangen de Thann s'impose avec le temps.

## André Ostertag

Le vigneron en quête d'esthétisme : André Ostertag a une quête d'idéal esthétique pour ses vins qui lui vient de cette adolescence au cours de laquelle il dévorait les livres de poésie. Pour ce vigneron, le vin se fait davantage par la pensée que par la technique. Il considère que le vinificateur est guidé par ses intentions : la biodynamie qu'il pratique depuis 1997 en est une parmi d'autres. «Un vin provoque une résonance intérieure qui va au-delà du goût car il entre dans l'être. Cette résonance, je la recherche dans mes vins afin qu'elle provoque une émotion.»

Longtemps consacrée à la polyculture, l'exploitation agricole de la famille Ostertag voit son organisation modifiée après l'arrivée à son sommet d'Adolphe, fils de Georges et Marie-Louise Ostertag, qui abandonne la culture des betteraves, pommes de terre et luzernes au profit de la production exclusive de vin. La famille exploite de belles parcelles dans les terroirs de Zellberg et du Fronholz, sur le grand cru Muenchberg, sans oublier le Clos Mathis, sur le Hagel, à Ribeauvillé. Tout amateur d'Alsace se doit de connaître ce domaine, dont les vins procurent beaucoup de plaisir. La tenue dans le temps de l'ensemble des cuvées est indéniable. Le résultat d'un travail de la vigne en biodynamie depuis vingt ans, complété par une vinification toujours précise et pure (15 hectares de vignes).



*André Ostertag*



Aujourd'hui, Jean-Michel Deiss est à la tête du domaine, un véritable paysan possédé par sa terre. Poussé par ses instincts, Jean-Michel Deiss croit à la supériorité de la notion de terroir sur celle du cépage pour évoquer le vin alsacien. Pour ce vigneron, la biodynamie mise en pratique dès 1996 est un habillage de ses envies. Elle le relie aussi à son sol et à sa vigne. «Mon histoire est le fruit d'une pulsion et pas d'une pensée. Je fais des gestes le matin dans mes vignes sans en expliquer le sens, car je suis un paysan possédé par sa terre. Elle décide pour moi » Pour Jean-Michel Deiss, le Burg est un terroir qui domine le cépage. C'est un coteau orienté plein sud protégé par un écran de montagnes dont le sol noir se compose d'argiles très nourries.

L'Altenberg de Bergheim, lui, repose sur un calcaire aux argiles profondes dont il tire sa puissance. D'après lui, il nécessite une maturité extrême des raisins extrême pour révéler toute son ampleur. Profonds, d'une complexité olfactive magistrale, ses vins ne respectent aucun des codes classiques. Leur épaisseur de texture offre une alchimie singulière. Il mène un combat pour affirmer l'identité des terroirs alsaciens, et non plus celles des cépages qu'il assemble dans son grand cru Altenberg de Bergheim et son cru Burg, objets de cette dégustation : c'est pourquoi vous ne verrez pas le nom du cépage sur ses étiquettes comme de nombreux vins alsaciens, puisque Jean-Michel est un des rares vignerons à pratiquer la complantation sur ses terres (plusieurs cépages sur une même parcelle)

Défenseur de la création des Grands crus Kaefferkopf et Altenberg de Bergheim, il a fini par obtenir que la complantation soit reconnue dans l'AOC ! Aujourd'hui à la tête d'un domaine de 40 hectares (400 parcelles), il poursuit son chemin avec l'aide de ses fils Mathieu et Étienne et inscrit ses convictions au-delà de son vignoble.



Une belle histoire : Le Domaine Marcel Deiss figure parmi les grands domaines viticoles d'Alsace. Fondé par la famille Deiss, présente à Bergheim depuis 1744 pour y produire du vin, le Domaine Marcel Deiss voit le jour au sortir de la Seconde Guerre mondiale. La création du vignoble est le fait de Marcel Deiss qui, après une carrière militaire entamée à 18 ans, retourne dans son Alsace natale pour y renouer avec ses premières amours.

## Hugel, une grande maison de négoce

Grande maison de négoce, dont l'activité viticole débute en 1639, Hugel est devenu une marque importante, présente dans le monde entier. On trouve d'un côté les cuvées d'entrée de gamme, tel que le Gentil, représentant la plus grande partie de la production mais dont la qualité s'avère moyenne. Et de l'autre côté, les terroirs de Riquewihr, Sporen et Schoenenbourg qui n'ont pas de secrets pour Marc Hugel. Le temps fait la force de ces vins de coteaux, qui peuvent se montrer peu expressifs dans leur jeunesse. Nous apprécions les vins de la gamme Grossi Laüe, commercialisés après quelques années de vieillissement. Moelleux et liquoreux offrent de belles émotions et restent un point fort de la maison.

Les vins : fraîcheur aromatique et tonus sont au rendez-vous dans le pinot gris Estate, dont les saveurs finement acidulées se déploient avec équilibre. Issu du Schoenenbourg, le riesling Grossi Laüe a gardé de la fraîcheur et présente une matière assez dense, avec du relief et des petits amers. Le gewurztraminer Grossi Laüe provient du Sporen, offre du gras et de la complexité, et un équilibre judicieux avec une présence saline en finale qui apporte du tonus. La VT et surtout la SGN sont opulentes et complexes, débordant de saveurs exotiques.

## LA MAISON TRIMBACH, FONDÉE EN 1626

### La maison Trimbach, fondée en 1626

Maison incontournable qui s'élève fièrement dans la belle cité des ménétriers, Trimbach fait le bonheur des amateurs avec ses cuvées mythiques Frédéric-Émile et Clos Sainte-Hune. Au gré des millésimes, Pierre Trimbach vinifie le riesling dans la verticalité, toujours de style sec. De l'oncle Hubert jusqu'à la fille Anne, la famille a œuvré depuis plus de trente ans au développement du domaine, avec aujourd'hui près de 60 hectares en propriété et une centaine en achat de raisins. Certains grands crus sont revendiqués depuis 2009 et directement alloués en petites quantités par Jean Trimbach aux plus belles tables du monde. La maison contribue indéniablement à la valorisation des vins d'Alsace avec des cuvées emblématiques au niveau international, tout en produisant des vins d'entrée de gamme de qualité constante. La gamme des pinots noirs a encore une marge de progression. Aujourd'hui, Trimbach représente plus de 153 hectares.



La « Romanée Conti alsacienne » avec ce vin exceptionnel récolté sur le lieu-dit grand cru « Rosacker » : le Clos Ste Hune de la maison Trimbach.

L'antériorité de cette sélection parcellaire a été choisie par le propriétaire au détriment de l'appellation Alsace Grand Cru. Un clos désigne une parcelle de vigne entourée d'un mur. Il en existe reconnu en Alsace : Ste Hune, Clos St Landelin, Clos St Urbain...









A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Franck Thomas Formation

# L'ALSACE