

# L'Alsace.

## 1. Le vignoble :

Au pied des Vosges, sur les départements du Bas-Rhin (67) et du Haut-Rhin (68). Le vignoble alsacien s'étend sur 120 km de long et entre 4 à 20 km de large, de Marlenheim au nord jusqu'à Thann au sud.

Il est planté à une altitude qui varie entre 150 et 400 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.

## 2. Le climat

Le massif montagneux des Vosges protège le vignoble de l'influence océanique.

La région connaît peu de précipitations et un bon ensoleillement.

Le climat est de type semi-continental avec :

des hivers froids, des étés chauds, orageux, et un automne beau et sec. Les expositions variées du vignoble, la proximité d'un cours d'eau donnent naissance à des microclimats.

## 3. La géologie

La complexité géologique de l'Alsace est à l'origine de la multiplicité des sols et de la diversité des terroirs viticoles.

De nombreux types de sols: calcaires, argilo-calcaires, marneux, argilo-marneux, marno-calcaires, granitiques, schisteux, gréseux, sols de loess et de lehms, sols alluviaux, composent les terroirs alsaciens. Les caractéristiques minérales de ces sols ont une influence sur les cépages.



#### 4. L'encépagement

Contrairement aux autres régions viticoles, c'est le cépage qui donne son nom aux vins d'Alsace. Pour donner le meilleur d'eux-mêmes, les cépages doivent être cultivés sur des sols appropriés.

7 cépages principaux sont utilisés en Alsace viticole, auxquels il faut ajouter le Chasselas et le Klevener d'Heiligenstein, dont l'utilisation est plus restreinte.

##### ➤ Gewurztraminer

Ce cépage donne le meilleur de lui-même en Alsace, les vins sont élégants et raffinés avec cet inimitable parfum de litchi. La palette aromatique est épicée et, dans l'ensemble, très expressive.

Les principaux arômes primaires sont : litchi et abricot



##### ➤ Riesling

C'est un grand cépage noble des vins d'Alsace. Sur ces terroirs alsaciens, il donne des vins racés et élégants.

Les principaux arômes primaires sont : citron, abricot, pêche et fruits de la passion.

##### ➤ Sylvaner

Ce plant autrichien fut introduit en Alsace vers le milieu du siècle dernier.



##### ➤ Muscat :

Il s'agit en fait de deux cépages parfois vinifiés séparément, mais le plus souvent ensemble. Le muscat rosé d'Alsace, frère jumeau des variétés qui servent à élaborer les vins doux naturels des pays méridionaux, et le muscat blanc d'Ottonel qui s'adapte mieux aux régions septentrionales.

➤ **Pinot noir :**

Le pinot livre alors tout son potentiel de fruits rouges, mûre, Cerise, violette et truffe.  
Les principaux arômes primaires sont : cerise et mûre.



➤ **Pinot blanc ou Klevner :**

Les vins issus de ce cépage se montrent des blancs souples au bouquet léger.



➤ **Pinot gris :**

Petit grain gris bleuté.

## 5. Appellations

▪ **5.1. Appellation régionale « Alsace » ou « Vin d'Alsace » :**

Degré alcoolométrique minimum est de 8,5°

Peut être accompagné d'un nom de cépage, l'indication de celui-ci est donc facultative.

Les assemblages de cépages blancs entre eux portent généralement la dénomination « Edelzwicker ».

▪ **5.2. Appellation « Alsace Grand Cru » ou « Vin d'Alsace Grand Cru » :**

Vins produits dans les meilleurs terroirs délimités provenant des seuls cépages : gewurztraminer, pinot gris, riesling, muscat.

Mention de leur millésime et leur cépage obligatoire.

*Particularité alsacienne :*

*Tous les vins alsaciens d'appellation doivent obligatoirement être mis en bouteille dans leur région de production*

À ces appellations, peuvent s'ajouter des mentions particulières comme :

« **Vendange tardive** » : en certaines années favorables, l'Alsace élabore en outre des vins à partir de raisins vendangés tardivement, parfois jusqu'à début décembre, et en plusieurs tris successifs. Seuls sont alors récoltés les grains surmaturés. Cette vinification d'une exceptionnelle qualité doit se faire sans aucune chaptalisation (apport de sucre) et à partir de l'un ou l'autre des cépages : riesling, muscat, pinot gris et gewurztraminer, à l'exclusion de tout assemblage.

« **Sélection de grains nobles** » : il s'agit de vins de vendanges tardives, soumis à une législation encore plus stricte : seuls sont alors récoltés les grains atteints par le champignon Botrytis Cinérea qui engendre la fameuse pourriture noble.



### ▪ 5.3. Appellation « Crémant d'Alsace » :

Cette appellation est réservée aux vins d'Alsace élaborés selon la méthode champenoise. Ils sont récoltés avant la date officielle de début des vendanges.

- ❖ Première fermentation en cuve puis filtration et adjonction de la liqueur de tirage.
- ❖ Seconde fermentation en bouteille, vieillissement sur lattes pendant 9 mois puis dégorgement et adjonction de la liqueur d'expédition.



Les crémants d'Alsace sont vifs, délicatement fruités et possèdent en général des arômes très subtils.

## 6. Vinifications / particularité :

- Vinification normale en blanc et en rouge
- Vinification en méthode champenoise
- A l'exception du pinot noir qui est vinifié en rouge ou parfois en rosé, les cépages alsaciens sont tous vinifiés en blanc.
- La vinification est traditionnelle et est caractérisée par une fermentation lente et tempérée de plusieurs semaines qui conserve et développe les arômes délicats et la fraîcheur du produit.



## 7. Le commerce / particularité :

La mise en bouteille a lieu quelques mois après la récolte dans la région de production et dans la bouteille exclusive : la flûte d'Alsace. →

Les vins sont secs rarement demi-secs.

Les « V.T » et les « S.G.N » sont liquoreux.



## 8. Le service :

<u>VINS</u>	<u>TEMPÉRATURE</u>
Les vins blancs	6 à 8°
Les S.G.N et V.T	10 à 12°
Les vins rouges	12°
Les crémants d'Alsace	5 à 8°
Alsace Grand Cru	9 à 11°

## 9. Quelques produits alsaciens :

### ✓ Le munster ou munster géromé :

Fromage au lait de vache fabriqué dans les Vosges, en Alsace et en Lorraine.

A.O.C depuis le 21 mai 1969 et reconnu A.O.P dans le cadre de l'U.E. Il doit son nom à une localité du Haut-Rhin située dans sa région d'origine. L'aire géographique de l'A.O.C Munster s'étend sur 1341 communes réparties sur 7 départements.

Type : pâte molle à croûte lavée



### ✓ Kouglof :

Spécialité pâtissière alsacienne. Le Kouglof est une sorte de brioche garnie de raisins de Corinthe ou de Malaga et d'amandes entières ou effilées. Il est cuit dans un moule en forme de haute couronne torsadée.

✓ **Kronenbourg** : bière blonde 4,20% vol.



✓ **Choucroute** :

Spécialité culinaire alsacienne à base de chou émincé et fermenté. La choucroute est garnie de poitrine de porc fumée, jarret, jambonneau, saucisses diverses, saucisson à l'ail, ... et de pommes de terre.

✓ **Marc de Gewurztraminer** :

Eau –de- vie provenant de la distillation de marcs de Gewurztraminer égrappés. Ces marcs doivent être récoltés sur l'aire de production des vins d'Alsace.

Appellation réglementée par le décret du 22 juillet 1966.

Titre alcoométrique maximum à la sortie de l'alambic : 68°

Titre alcoométrique minimum à la vente au consommateur : 45°



## 10. **Informations générales**

L'Alsace est une région culturelle et historique française. Elle fait partie de la région administrative Grand Est et couvre les départements du Bas-Rhin (67) et du Haut-Rhin (68).

**Superficie : 8 280 km<sup>2</sup>**

**Capitale : Strasbourg**

Le réseau hydrographique alsacien, particulièrement dense, est formé de deux systèmes : celui de l'**Ill** et celui du **Rhin**. Ces deux cours d'eau cheminent parallèlement vers le Nord, à une dizaine de kilomètres de distance, jusqu'au-delà de Strasbourg, où l'Ill rejoint le Rhin après avoir reçu les eaux des différents cours d'eau vosgiens. Les autres affluents alsaciens du Rhin sont la Moder, la Sauer et la Lauter.



Colmar