

ŒNOLOGIE REGION ALSACE

Fiche technique n° _____

PRESENTATION

Ce vignoble s'étend au pied des Vosges, de Wissenbourg au nord à Thann au sud, sur 2 départements :

- **Le Bas-Rhin (au nord) ;**
- **Le Haut-Rhin (au sud).**

Le vignoble d'Alsace produit surtout des **vins blancs secs**.



LES A.O.C.

■ 3 AOC d'Alsace

1. AOC Vin d'Alsace (ou AOC Alsace) suivi ou non d'un des 9 noms de cépages alsaciens ou de la mention « **Edelzwicker¹** ».

Surtout du blanc, un peu de rouge, Vendanges Tardives, Sélection de Grains Nobles.

2. AOC Alsace Grand cru suivi d'un des 4 noms de cépages alsaciens ayant droit à la mention Grand cru et/ou d'un nom de lieu-dit.

Uniquement en blanc, Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

■ 3. AOC Crémant d'Alsace

Méthode champenoise traditionnelle en blanc ou rosé.

■ L'AOC Alsace Grand cru

Pour avoir droit à l'appellation « Alsace Grand cru », les vins doivent être issus des **4 cépages nobles suivants : Riesling ou Gewurztraminer ou Tokay-Pinot gris ou Muscat d'Alsace**.

Quelques lieux-dits très connus produisant l'AOC Alsace Grand cru : Kaefferkopf, Hatschbourg, Kessler, Kitterlé, Rangen, Rosacker, Schlossberg, etc.



LES CEPAGES

- **Cépages rouges** : Pinot noir (AOC vin d'Alsace).
- **Cépages blancs** : Riesling, Gewurztraminer, Tokay-Pinot gris, Muscat d'Alsace, Pinot blanc (appelé aussi Auxerrois ou Klevener), Chasselas (appelé aussi Gutedel), Sylvaner, Savagnin rosé (Klevener d'Heiligenstein).



Pinot noir



Sylvaner



Muscat



MENTIONS « VENDANGES TARDIVES » & « SELECTION DE GRAINS NOBLES »

Ces mentions peuvent compléter l'AOC Alsace ou l'AOC Alsace Grand cru sous certaines conditions :

- vins issus **d'un seul cépage noble** et mention de ce cépage ;
- vins titrant :
 - **de 13° à 14°3** pour la mention « **Vendanges Tardives** »,
 - **de 15° à 16°4** pour la mention « **Sélection de Grains Nobles** ».
- moûts n'ayant fait l'objet d'aucun enrichissement, etc.

Ce sont des **vins liquoreux** obtenus par vinification de raisins récoltés à surmaturité et qui se sont donc concentrés en sucres.

1. S'applique aux vins provenant d'un assemblage de différents cépages alsaciens.

REMARQUE

La particularité géographique de l'Alsace invite les vignerons à pouvoir chaptaliser leur vin à 2,5°

Chaptalisation

Enrichissement par apport de sucre ou de moût concentré en vue de rehausser le degré potentiel d'un moût (17g/l = 1°).

CARACTERE DES VINS

L'Alsace produit essentiellement des vins blancs, la production de vins rouges reste relativement faible. Les vins d'Alsace jouissent d'une bonne réputation, notamment le Riesling et le gewurztraminer, ce dernier plaît beaucoup aux dames car il possède un bouquet caractéristique qui rappelle souvent les litchis.

Le Sylvaner

Ce sont des vins fruités et frais, parfois légèrement pétillants. Ils s'accordent volontiers avec coquillages, terrines de poissons, escargots, quiches et soufflés

Le Pinot Blanc ou Klevner

Ce sont des blancs souples au bouquet léger. Ils s'accordent avec crustacé, coquillages, terrines de poisson.

Le Riesling

C'est un vin blanc sec au bouquet délicat, fin et racé. Il s'accorde parfaitement avec des poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce (ex : la poularde au riesling) et les fromages au goût prononcé (comme le munster).

Le Gewurztraminer

Vin blanc sec, corsé au bouquet caractéristique. D'une très grande élégance, s'accorde avec des fromages au goût prononcé (munster), poissons grillés ou en sauce. Le gewurztraminer existe en **vendanges tardives** : il s'agit là d'un produit très noble qu'il convient d'accorder avec du foie gras (l'Alsace produit un foie gras fin et recherché). Il peut également être consommé en accompagnement du dessert ou seul en apéritif.

Muscat d'Alsace

Vin blanc sec et fruité. Il convient très bien pour l'apéritif et s'accommode très bien avec les préparations à base d'asperges (ex : asperges sauce mousseline).

Le pinot gris ou tokay d'Alsace

Vin blanc souple, souvent capiteux et corsé qui s'accorde très bien avec les viandes blanches comme le porc ou le veau en rôti.

Pinot noir t° service 12 à 14°c.

Les vins rouges et les vins rosés issus du Pinot Noir se servent frais. Ils sont légers et courts en bouche ils s'accompagnent très bien avec les viandes rouges rôties.

Le Crémant d'Alsace t° service 12 à 14°c.

C'est un vin vif et délicat élaboré à partir du Pinot blanc, mais aussi du Pinot gris, du Pinot noir, du Riesling ou du Chardonnay. Il se sert volontiers à l'apéritif et/ou dessert. La méthode employée pour la réalisation de ce vin mousseux est la même qu'en champagne, sauf que le remuage se fait rarement sur pupitre mais sur des gyropalettes.