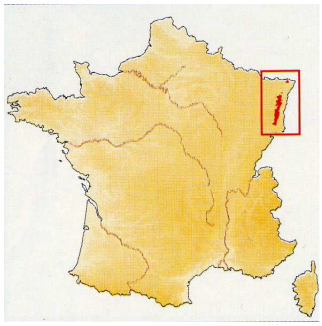
Thème : **Le vignoble d'Alsace.**	http://www.vinsalsace.com/
Finalité :	Situation géographique et historique du vignoble, Les différents cépages et les vinifications, Les différentes appellations et les accords mets et vins.

1° Situation géographique :

Le vignoble alsacien, s'étend le long des Vosges, du nord au sud, sur une centaine de kilomètres. Il couvre les collines sous vosgiennes entre 200 et 400 mètres d'altitudes sur une superficie de 14 800 hectares de vignes A.O.C.. Cela couvre deux départements : Le bas Rhin et le haut Rhin et comprend en tous 118 communes viticoles.



Superficie
14 800 Ha
Production
1 200 000 Hl/an
Rendement de Base moyen
81 Hl/Ha

■ Le climat :

Sa position sur les contreforts des Vosges le soumet à un climat subcontinental, aux hivers rigoureux et aux étés souvent orageux. Abrité de l'influence océanique par le massif vosgien, il bénéficie d'un des climats les plus secs de France, avec l'une des pluviosités les plus faibles de France (600 à 700 mm d'eau par an). Situé sur les collines sous vosgiennes, entre 200 et 400 mètres d'altitude, il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes. On peut compter de 1 600 à 1 800 heures de soleil par an. La température moyenne annuelle est de 10° C mais elle est en augmentation depuis une vingtaine d'année de plusieurs dixièmes. On peut compter en moyenne 80 jours de gelées par an. Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.

Les micros climats : ils varient en fonction de la topographie. Le rayonnement solaire, la ventilation, l'humidité de l'air produite par la proximité d'un cours d'eau, le refroidissement nocturne du sol et l'importance des pluies varient selon l'exposition, l'altitude et la pente des terrains.

■ Le terroir :

Née de l'affaissement il y a 50 millions d'années du massif que formaient les Vosges et la Forêt Noire, l'Alsace présente une extrême diversité de terroirs : terres argilo-calcaires à Rouffach, terres silico-argileuses à Ammerschwir, Riquewihr et Ribeauville, loess à Eguisheim, calcaire à Ingersheim et Mittelwihr, mais aussi des terrains argileux, granitiques ou constitués d'alluvions caillouteuses. On trouve parfois, sur une seule commune, quatre ou cinq terroirs différents, comme par exemple à Kientzheim ou Kaysersberg. L'empreinte du terroir confère aux vins d'Alsace un supplément d'âme ; une touche à la fois singulière et complexe.

2° Historique du vignoble :

■ Lieu de passage, cette région située sur les bords du Rhin a subi tout au long de son histoire de fréquentes invasions. L'histoire du vignoble alsacien est très ancienne, elle remonte au temps ou les légions romaines ont introduit la vigne sur la rive gauche du rhin. Les romains avaient l'art de cultiver la vigne et ils savaient également faire le vin.

■ Sa situation géographique, au carrefour d'influences à la fois germaniques et romanes, raconte aussi une histoire : celle d'une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens et les Carolingiens qui font grande consommation de ce vin « tonique et qui rend gai ». Avant la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne et, au Moyen Age, les vins d'Alsace comptent déjà parmi les plus prestigieux d'Europe. Au 6ème siècle, Grégoire de Tours parlait déjà de la saveur fruitée des vins d'alsace.

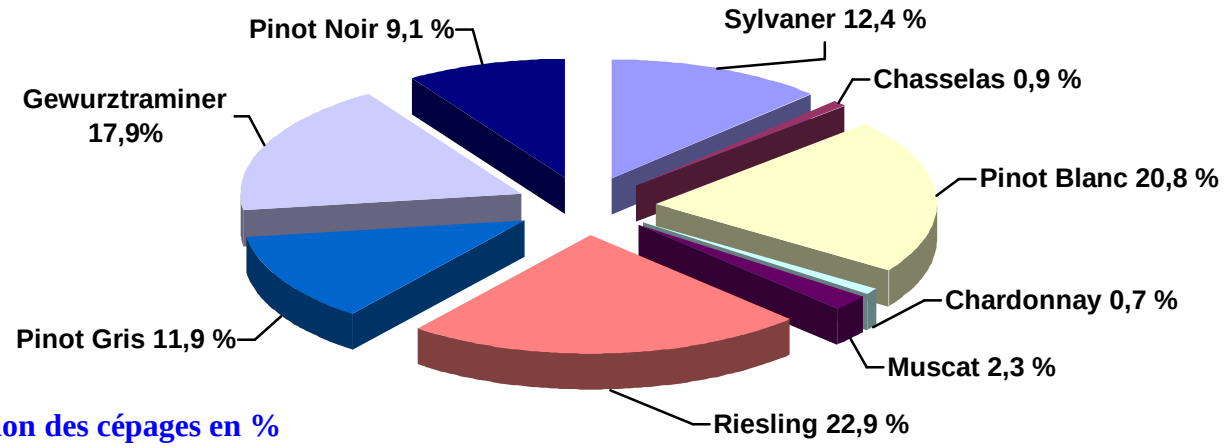
■ Au moyen age, ces vins comptaient parmi les plus réputés et aussi parmi les plus chers d'Europe. En effet, cette région n'est pas touchée par la guerre de cent ans. A cette époque, elle faisait partie du Saint Empire Germanique. Malheureusement, à compter du 17ème siècle, la guerre de trente ans, les pillages et la peste ruina l'alsace, décima sa population et de part ce fait interrompit cette longue période de prospérité pour les vins alsaciens. C'est une province décimée qui intègre le royaume de France en 1648 (traité de Westphalie). Redevenu prospère, elle n'échappera pas à la crise du phylloxéra.

■ Après la guerre de 1870, l'Alsace redevient allemande. On arrache les bons plants pour replanter des cépages plus communs et surtout plus productifs au détriment de la qualité. De plus, avec les ravages causés par le phylloxéra et le mildiou, le développement des transports ferroviaires bon marché et de la consommation croissante de bière, le vignoble se rétrécit à une superficie de 9 500 hectares, dont 7 500 dans l'actuelle appellation alsace. La région redevient française à l'issue de la 1ère guerre mondiale et on reconstitue la vigne avec un encépagement de qualité. En raison du maintien du droit local (correspondant aux lois françaises antérieures à 1870 et aux lois allemandes de 1871 à 1918), l'Alsace a un statut à part au sein des vignobles français, car la loi allemande du 7 avril 1909 sur les vins y est appliquée jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale. La situation évolue par l'ordonnance du 2 novembre 1945, qui définit une appellation d'origine « vins d'Alsace » ou « alsace », encadrée tardivement comme appellation d'origine contrôlée par un décret du 3 octobre 1962, après négociation avec

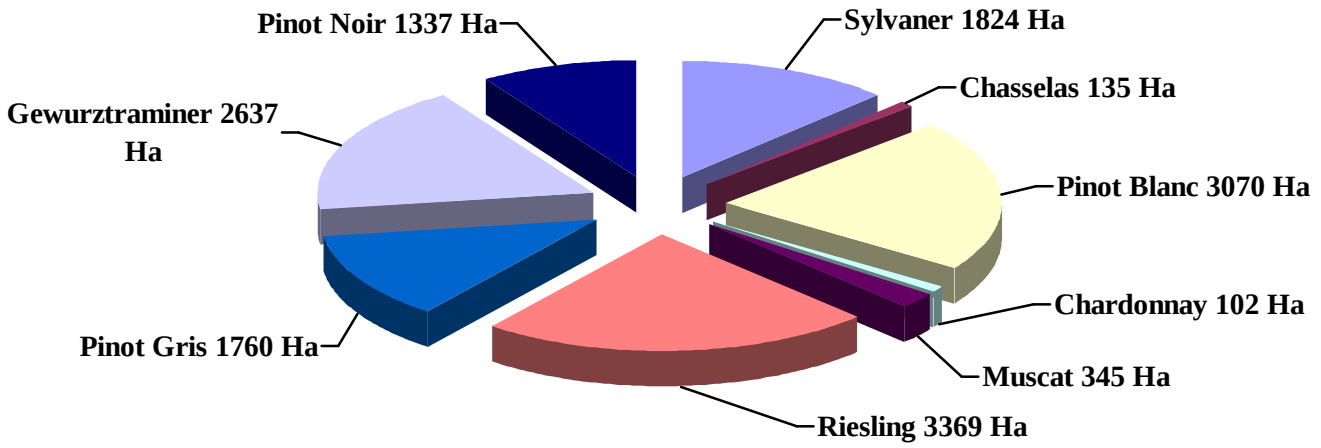
le comité interprofessionnel du vin d'Alsace (CIVA), créé pour l'occasion (décret du 22 avril 1963). Le décret du 30 juin 1971 fait apparaître les AOC de vins de cépage. S'y sont rajoutées les appellations alsace grand cru (décret du20 novembre 1975) et crémant d'Alsace (décret du 24 août 1976). Les efforts sont depuis plutôt orientés vers la production de vins de meilleure qualité, la communication commençant à insister sur la notion de terroir.

3° Les différents cépages :

En Alsace, c'est le cépage qui tient la vedette, puisque l'appellation d'origine est presque toujours suivie des dénominations des cépages.



Répartion des cépages en %



Répartition des cépages en Hectares

On peut distinguer deux groupes de cépages en Alsace : les variétés de base et les cépages nobles qui donnent les vins de renom.

3°1° Le cépage noir :

Le pinot noir : Un seul cépage, en pleine expansion, originaire de la Bourgogne pour un seul vin rouge ou rosé. Il occupait une place très importante au Moyen Age. Tardif et adapté aux sols sablonneux et calcaires. Le rendement de ce plant est assez faible, tout au moins pour les cultures respectant le qualité du vin (moins de 50 hl/ha). Selon la cuvaison, il donne des vins rosés frais et fruités ou des rouges corsés. Goût fruité typique qui évoque la cerise.

3°2° Les cépages blancs et gris :

■ Quatre cépages sont admis pour l'appellation A.O.C. Alsace Grand Cru :

Le riesling : Bien qu'introduit de la Rhénanie au 15ème siècle, il est différent de son homologue allemands et des autres rieslings de par le monde. Variété tardive mais de production régulière, il est adapté aux sols sablo argileux et limoneux. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, il donnera un vin blanc sec, racé et délicatement fruité avec des nuances parfois minérales voir florales. Vendangés tardivement, les Riesling dits de "vendanges tardives" ou de "sélection de grains nobles" donneront des vins d'une très grande classe, capiteux, plus ou moins moelleux et d'une merveilleuse harmonie.

Le gewurztraminer : Constitue une sélection particulièrement aromatique d'un vieux cépage connu de tout temps en Alsace, le Traminer rose ou savagnin rose. On le désignait autrefois et surtout lorsque son vin était un peu moins caractéristique, sous le nom de Traminer. On notera d'ailleurs à cette occasion que le Klevener de Heiligenstein, cépage cultivé sur une petite surface dans la région de Barr, représente une forme de ce Traminer, appelée encore savagnin rose, nettement plus aromatique. Précoce et exigeant, il réussit bien sur des sols marneux et profonds. Il possède une productivité faible et une sensibilité aux accidents climatiques. Il est le plus célèbre des cépages alsaciens. Cépage relativement récent mis au point à partir du cépage Savagnin Rosé. Corsé, puissant, séducteur et parfois légèrement moelleux. Il possède un bouquet intense qui développe de riches aromes de fruits, de fleurs ou d'épice. Gewürz en allemand signifie épice.

Le muscat d'Alsace : Il passe pour être le plus ancien des cépages, cité dès 1510. Il est produit en petite quantité de part sa fragilité au moment de la floraison. Très aromatique et exprimant la saveur du fruit frais, il se distingue de ses cousins du Midi par son caractère sec. Deux variétés de muscat sont cultivées en Alsace et c'est généralement leur assemblage harmonieux qui donne les vins aux arômes les plus fins et les plus persistants : Le Muscat dit "à petits grains" ou "muscat d'Alsace" et le Muscat ottonel. C'est le vin apéritif alsacien.

Le Pinot gris : Dans les années 1970, les alsaciens appelaient régulièrement ce cépage Tokay, tout court. Au milieu des années 1990, un accord a été trouvé avec les hongrois, ceux-ci renonçant au terme ´Médoc´, utilisé sur certaines étiquettes, en échange de quoi les alsaciens feraient figurer sur leurs étiquettes Tokay Pinot Gris, à la place du simple Tokay. La nouvelle législation a rendu le nom de Tokay au hongrois et désormais les vignerons alsaciens utilisent le nom de Pinot gris.

Pour la petite histoire, le Tokay Pinot Gris, aurait été ramené de Hongrie par Lazare de Schwendi, après sa victoire à Tokay sur les turcs en 1565. Cependant, aucun cépage ne lui semble apparenté aujourd'hui en Hongrie. Les vins de Tokay sont à majorité issu de Furmint., cépage charpenté, rond et long en bouche. Il présente des aromes de sous bois parfois légèrement fumé. En réalité, le Pinot Gris est originaire de Bourgogne où il est connu sous le nom de "beurot". Il est implanté en Alsace au 17ème siècle. Il se plaît dans les terrains tertiaires, calcaires et les pentes volcaniques. Cépage précoce et à la productivité aléatoire, il donne un vin capiteux, corsé mais au bouquet frais et très aromatique. C'est le cépage le plus apte aux vendanges tardives.

■ On trouvera également couramment deux autres cépages :

Le sylvaner : Cépage tardif et avec une productivité régulière. De culture traditionnelle en Alsace, il serait originaire d'Autriche et se serait répandu dans toute l'Europe Centrale jusqu'en Transylvanie. Cépage en régression, il se plait sur les sols profonds, sableux et calcaires. Frais et léger, il donnera un vin blanc agréable avec une belle vivacité. Conformément à l'ordonnance de 1945 qui définit les conditions de production de l'A.O.C. "Alsace", une partie importante de sa production est utilisée en assemblage, notamment avec le pinot blanc, sous la dénomination "Edelzwicker".

Le pinot blanc : Il s'agit de la forme blanche du Pinot Noir. Leur ampélographie est en effet identique, sélectionnée par Oberlin et qui n´est cultivée aujourd´hui qu´en Alsace. Il est généralement assemblé au chardonnay pour l'élaboration du crémant d'Alsace. Cépage en extension en raison du développement des ventes de Crémant. Le Klevner ou Clevner est un synonyme du Pinot blanc relativement peu utilisé de nos jours alors qu'il le fut d'avantage au début du siècle. Le Klevener est le synonyme du cépage Savagnin Rose qui est la forme rose et non aromatique du Savagnin blanc.

■ On utilise aussi en petite quantité :

L'Auxerrois : Originaire sans doute de Lorraine, le cépage utilisé en Alsace est en fait l'Auxerrois de Laquenexy. Cépage bien adapté aux zones septentrionales et aux terroirs calcaires. Sa vigueur est moyenne et il est peu fertile en taille courte. Du fait de sa relative précocité, est généralement planté dans les situations les plus tardives. L'Auxerrois vinifié seul donnant un vin relativement neutre et peu acide, il est souvent assemblé avec le Pinot Blanc. Ainsi, l'auxerrois peut être commercialisé avec le cépage Pinot Blanc sous le nom Pinot ou Pinot Blanc et seul sous le nom d'Auxerrois.

Le Chardonnay : Ce cépage fut autrefois et ce jusqu'en 1980 toléré pour la production de vins tranquilles d'A.O.C. "Alsace". A cette époque, il était lui même traditionnellement assimilé à un Pinot. Du fait de la reconnaissance de l'A.O.C. Crémant d'Alsace, par le décret du 24 août 1976, il a été intégré dans l'encépagement de cette nouvelle AOC, si bien qu'aujourd'hui il ne peut plus être utilisé dans notre région que pour la production des vins effervescents.

Le Chasselas : Il apparaît dans le Haut Rhin au 18ème siècle. Plant précoce qui demande un terroir riche et chaud avec une bonne réserve d'eau. Le Chasselas fait parti des variétés de cépages autorisées dans l'Appellation d'Origine Contrôlée Vin d'Alsace. Il est souvent utilisé en mélange mais peut être vinifié seul. Dans ce cas, l'étiquette mentionnera AOC Alsace Chasselas. Il était plus généralement associé à d'autres cépages entrant dans la composition de l'Edelzwicker. Il a beaucoup régressé au fils des années et ne représentait à la récolte 1999 qu'un peu plus de 1% du vignoble alsacien. Il produit un vin frais et relativement neutre.

Le Klevener de Heiligenstein : Ce cépage est un savagnin rose, avec une appellation d'origine délimitée propre à 4 communes du Bas Rhin : Heiligenstein, Gertwiller, Goxviller et Obernai. Il apprécie les sols sablonneux et argileux. Il produit un vin peu musqué, charpenté et bien équilibré.

4° Les vinifications :

■ Les dates de début de vendanges pour chaque AOC sont définies par arrêté préfectoral. Avec 7 cépages utilisés principalement, trois AOC et deux mentions prestigieuses (Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles), on peut aisément imaginer que les vendanges soient très longues. Elles débutent habituellement vers le 15 septembre, au moment où les raisins présentent le meilleur

rapport sucre/acidité. Ce sont les cépages destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace qui sont récoltés en premier. Suivront ensuite les raisins pour l'A.O.C. Alsace et l'A.O.C. Alsace Grand Cru. Ce n'est finalement que vers la mi-octobre que l'on pourra commencer à rentrer ceux qui serviront à la production de Vendanges Tardives et de Sélections de Grains Nobles.

■ La vinification en blanc est principalement utilisée en Alsace. Elle ne diffère guère de celle pratiquée dans les autres régions. Après la récolte, les raisins passent dans un fouloir qui a pour rôle de faire éclater les baies qui sont pressées par la suite dans des pressoirs à vis ou pneumatiques afin d'en extraire doucement le jus.
Puis intervient le débourbage qui consiste à éliminer de manière statique ou mécanique les particules en suspension susceptibles de conférer au vin des faux goûts.

■ Finalement la fermentation alcoolique se déroule dans les vieux foudres en bois voire de plus en plus dans des cuves en acier inoxydables. Cette opération consiste en la transformation des sucres du raisin en alcool par les levures. Pouvant générer des montées en températures importantes (jusqu'à 30°C) et donc nuire à la qualité aromatique des vins, des systèmes de contrôle et de régulations de températures sont présents de manière systématique dans les caves. Au bout de trois à quatre semaines, à la fin de la fermentation, les vins sont soutirés pour éliminer les lies les plus importantes (levures mortes) et mis en élevage sur lies fines pendant trois à quatre mois. Voulant préserver la fraîcheur naturelle dans les vins, le vinificateur ne cherche pas à réaliser la fermentation malolactique.

■ Avant la mise en bouteille, il est important de clarifier et de stabiliser les vins. La clarification vise à éliminer tous les éléments en suspension pour assurer une parfaite limpidité et brillance du vin. Elle est faite sur Kieselgur (terres de diatomées) ou sur plaques. Pour se prémunir de toute précipitation tartrique en bouteille, les vins peuvent être « passés au froid » à une température de –6°C pendant deux à trois jours. La stabilité finale est assurée par un passage sur plaques stériles ou membranes lors de la mise en bouteille. Celle ci intervient assez rapidement par rapport à d'autres régions, à partir des mois de février et mars pour les vins de consommation rapide.

Les grands vins de terroirs et donc de garde sont embouteillés juste avant la récolte suivante. L'élevage et la maturation des Vins d'Alsace sont généralement réalisés en bouteille. On peut citer deux autres types de vinification pratiqués en Alsace :
■ La vinification en rouge : Elle se différencie de celle des blancs par le fait que le raisin n'est pas pressé immédiatement à son arrivée en cave. Les baies restent en contact du jus lors de la fermentation alcoolique afin d'extraire les tanins ou composées colorants du vin, contenus dans la peau. Le pressurage interviendra par la suite.
■ La Méthode Traditionnelle : Après la fermentation traditionnelle, c'est dans la bouteille que s'effectuera naturellement la « prise de mousse », grâce à une deuxième fermentation. Après une période de vieillissement sur lattes, qui ne peut être inférieure à neuf mois, les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, soit manuellement, soit mécaniquement, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Le dépôt est alors évacué par refroidissement. C'est dans le volume libéré que l'on ajoute une liqueur de sucre de canne afin de faire un produit soit brut, soit sec ou demi sec.

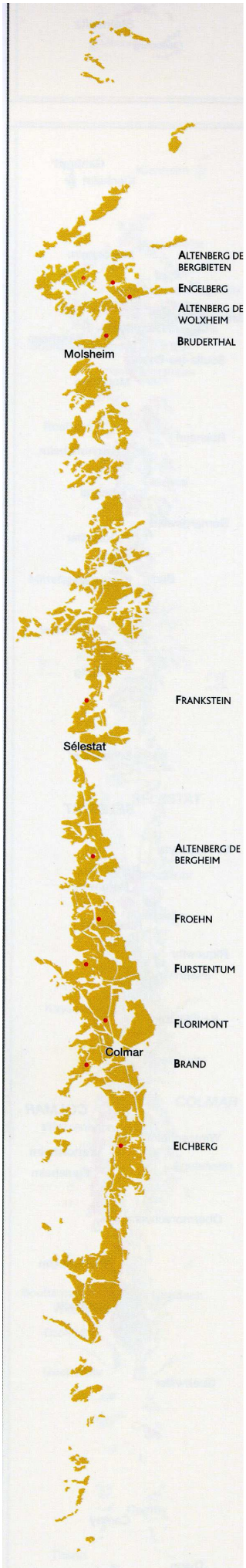
5° Les différentes appellations :

Appellations	Situation géographique	Cépages	Observations
Alsace ou Vin d'alsace.	Département du haut Rhin (environ 60% de la production) et du bas Rhin.	Pinot noir, riesling, gewurztraminer, muscat, pinot gris, pinot blanc et sylvaner.	Cela représente 85 % de la production. Ces vins portent le nom du cépage ou la mention Edelzwicker, qui correspondent aux vins provenant d'assemblage de plusieurs cépages blancs. On pouvait également trouver la mention « tranquille ».
Alsace grand cru.	Id. 50 lieux dits strictement délimités.	Riesling, gewurztraminer, muscat et pinot gris.	Délimitation stricte du territoire, rendement de base à l'hectare nettement inférieur à l'A.O.C., règles spécifiques de conduite de la vigne. L'étiquette doit mentionner le cépage, le millésime et l'un des cinquante lieux dits pouvant bénéficier de cette appellation.
Crémant d'alsace.	Id.	Pinot noir, riesling, pinot gris, pinot blanc, l'Auxerrois et le Chardonnay.	A.O.C. depuis 1976. Elaboré selon la méthode traditionnelle. Existe en rosé (élaboré à base de pinot noir). Ils sont aujourd'hui les plus consommés dans la catégorie crémant.

L'Appellation d'origine contrôlée d'Alsace, réservée aux seuls cépages Riesling, Gewurztraminer, Muscat et Tokay Pinot gris, qui obéissent à des conditions de production particulières, concernant le rendement à l'hectare et la richesse en sucre initiale, l'appellation Alsace Grand Cru peut être accompagnée du nom d'un des cinquante lieux-dits autorisés par la réglementation.
■ On peut également trouver les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ». Ces mentions peuvent compléter l'A.O.C. Alsace ou A.O.C.Alsace Grand Cru sous certaines conditions : Vins issus d'un seul cépage noble et mention de ce cépage, être vendangé manuellement, avoir fait l'objet d'une déclaration préalable de vendange auprès des services locaux de l'I.N.A.O. qui procède à un contrôle obligatoire le jour des vendanges chez le producteur, vins titrant de 13° à 14,3° pour la mention « vendanges tardives » et vins titrant de 15° à 16,4° pour la mention « sélection de grains nobles ». Ces vins liquoreux sont obtenus par vinification de raisins récoltés à sur maturité, souvent plusieurs semaines après le début officiel des vendanges. Au caractère aromatique s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble causé par le Botrytis Cinéréa.

Désignation	Vendanges Tardives ou V.T.	Sélection de Grains Nobles ou S.G.N.
Gewurztraminer	243 g/l soit 14°4	279 g/l soit 16°6
Pinot Gris	243 g/l soit 14°4	279 g/l soit 16°6
Riesling	220 g/l soit 13°1	256 g/l soit 15°2
Muscat	220 g/l soit 13°1	256 g/l soit 15°2

■ Les Grands Crus : Les vignobles Alsace Grand Cru couvrent 1 680 Ha. Cette appellation, instituée en 1975, a consacré l'influence des terroirs sur les cépages. Les 50 lieux dits dont la production ne représente que 4 % du volume des vins d'Alsace, ne revendiquent l'appellation Alsace Grand Cru que pour 50 % des surfaces délimitées.



Altenberg de Berbieten
29,07 Ha

Riesling 8 Ha
Gewurztraminer 5 Ha

Engelberg (Dahlenheim et Scharrachbergheim)
6,00 Ha

Riesling 3 Ha
Gewurztraminer 2 Ha
Pinot Gris 1 Ha

Altenberg de Wolxheim
31,20 Ha

Riesling 8 Ha
Gewurztraminer 2 Ha

Bruderthal (Molsheim)
18,40 Ha

Riesling 5 Ha
Gewurztraminer 3 Ha
Pinot Gris 2 Ha

Frankstein (Dambach la ville)
56,20 Ha

Riesling 8 Ha
Gewurztraminer 6 Ha
Pinot Gris 5 Ha

Altenberg de Bergheim
35,06 Ha

Riesling 7 Ha
Gewurztraminer 12 Ha
Pinot Gris 3 Ha

Froehn (Zellenberg)
6,50 Ha

Riesling 0,5 Ha
Gewurztraminer 4 Ha
Pinot Gris 1,5 Ha
Muscat 0,5 Ha

Furstentum (Kientzheim et Sigolsheim)
30,50 Ha

Riesling 3 Ha
Gewurztraminer 10 Ha
Pinot Gris 4,5 Ha

Florimont (Ingersheim et Katzenthal)
21,00 Ha

Riesling 4 Ha
Gewurztraminer 7 Ha
Pinot Gris 2 Ha

Brand (Turckheim)
57,95 Ha

Riesling 14 Ha
Gewurztraminer 11 Ha
Pinot Gris 7 Ha
Muscat 1 Ha

Eichberg (Eguisheim)
57,62 Ha

Riesling 8 Ha
Gewurztraminer 16 Ha
Pinot Gris 6 Ha

Kirchberg de Barr
40,63 Ha

Gewurztraminer 14 Ha
Riesling 7 Ha
Tokay 5 Ha

Kastelberg (Andlau)
5,82 Ha

Riesling 4,70 Ha

Gloeckelberg (Rodern et St Hippolyte)
23,40 Ha

Gewurztraminer 2,5 Ha
Tokay 2,5 Ha

Kanzlerberg (Bergheim)
3,23 Ha

Gewurztraminer 0,5 Ha
Riesling 1,5 Ha
Tokay 0,8 Ha

Kirchberg de Ribeauvillé
11,40 Ha

Muscat 0,6 Ha
Riesling 4,4 Ha
Tokay 0,8 Ha

Geisberg (Ribeauvillé)
8,53 Ha

Riesling 4 Ha

Mandelberg (Mittelwih et Beblenheim)
24,50 Ha

Gewurztraminer 4 Ha
Riesling 4 Ha

Mambourg (Sigolsheim)
61,85 Ha

Gewurztraminer 24 Ha
Riesling 3 Ha
Tokay 6 Ha
Muscat 1 Ha

Hengst (Wintzenheim)
75,78 Ha

Gewurztraminer 17 Ha
Riesling 6 Ha
Tokay 11 Ha

Hatschbourg (Hattstatt et Voegtlinshoffen)
47,36 Ha

Gewurztraminer 12 Ha
Riesling 2 Ha
Tokay 5 Ha
Muscat 1,2 Ha

Goldert (Gueberschwihr)
45,35 Ha

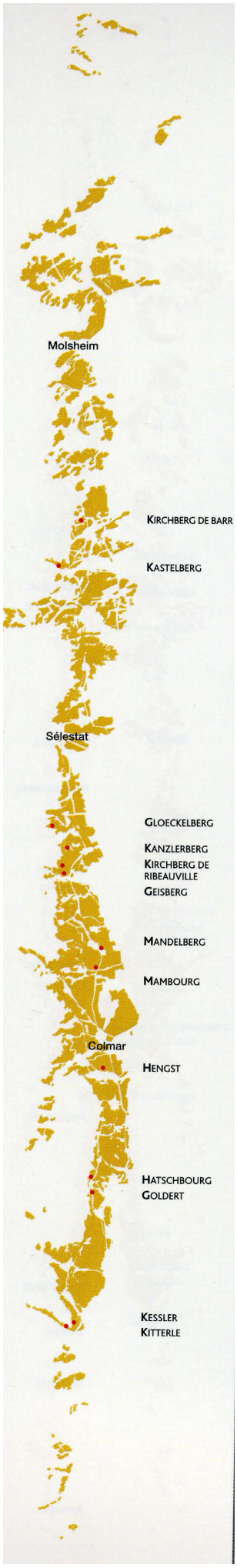
Gewurztraminer 11 Ha
Riesling 3 Ha - Tokay 3 Ha
Muscat 2,2 Ha

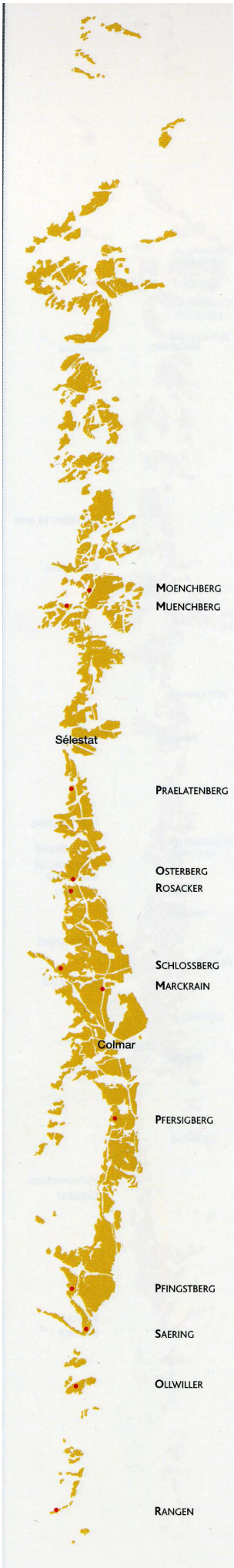
Kessler (Guebwiller)
28,53 Ha

Gewurztraminer 10 Ha
Riesling 3 Ha
Tokay 4 Ha

Kitterlé (Guebwiller)
25,79 Ha

Gewurztraminer 5,5 Ha
Riesling 8 Ha
Tokay 4,3 Ha





Moenchberg (Andlau et Eichhoffen)
11,83 Ha

Riesling 5,4 Ha
Gewurztraminer 0,7 Ha
Pinot Gris 1 Ha

Muenchberg (Nothalten)
17,70 Ha

Riesling 10 Ha
Pinot Gris 0,7 Ha

Praelatenberg (Kintzheim)
18,70 Ha

Riesling 4 Ha
Gewurztraminer 2,5 Ha
Pinot Gris 0,5 Ha

Osterberg (Ribeauvillé)
24,60 Ha

Riesling 4 Ha
Gewurztraminer 3 Ha
Pinot Gris 1 Ha

Rosacker (Hunawihr)
26,18 Ha

Riesling 12 Ha
Gewurztraminer 3 Ha
Pinot Gris 2 Ha

Schlossberg (Kientzheim)
80,28 Ha

Riesling 3 Ha
Gewurztraminer 7 Ha
Pinot Gris 2 Ha Muscat 0,3 Ha

Marckrain (Bennwihr et Sigolsheim)
53,35 Ha

Muscat 2,2 Ha
Gewurztraminer 16 Ha
Pinot Gris 4 Ha

Pfersigberg Eguisheim et Wettolsheim)
74,55 Ha

Riesling 12 Ha
Gewurztraminer 22 Ha
Pinot Gris 6 Ha Muscat 0,8 Ha

Pfingstberg (Orschwihr)
28,15 Ha

Riesling 5,5 Ha
Gewurztraminer 2,6 Ha
Pinot Gris 3 Ha Muscat 0,8 Ha

Saering (Guebwiller)
26,75 Ha

Riesling 6,4 Ha
Gewurztraminer 2 Ha
Pinot Gris 0,6 Ha

Ollwiller (Wuenheim)
35,86 Ha

Riesling 16 Ha
Gewurztraminer 4 Ha
Pinot Gris 3 Ha

Rangen (Thann et Vieux Thann)
14 Ha

Riesling 4 Ha
Gewurztraminer 1 Ha
Pinot Gris 9 Ha

Steinklotz (Marlenheim)
40,60 Ha

Riesling 5 Ha
Gewurztraminer 4 Ha
Pinot Gris 1,6 Ha

Zotzenberg (Mittelbergheim)
36,45 Ha

Riesling 6 Ha
Gewurztraminer 8 Ha
Pinot Gris 2 Ha

Wiebelsberg (Andlau)
12,52 Ha

Riesling 8 Ha

Winzenberg (Blienschwiller)
19,20 Ha

Riesling 3 Ha
Gewurztraminer 2 Ha
Pinot Gris 1 Ha

Schoenenbourg (Riquewihr et Zellenberg) 53,40 Ha

Riesling 27 Ha
Gewurztraminer 1,5 Ha
Pinot Gris 0,5 Ha

Sonnenglanz (Beblenheim)
32,80 Ha

Riesling 1 Ha
Gewurztraminer 8 Ha
Pinot Gris 6 Ha

Sporen (Riquewihr)
23,70 Ha

Riesling 1,5 Ha
Gewurztraminer 6 Ha
Pinot Gris 1 Ha

Wineck-Schlossberg (Katzenthal et Ammerschwihr) 27,40 Ha

Riesling 9 Ha
Gewurztraminer 3 Ha
Pinot Gris 0,6 Ha

Sommerberg (Katzenthal et Niedermorschwihr) 28,36 Ha

Riesling 13 Ha
Pinot Gris 2 Ha

Steingrubler (Wettolsheim)
22,94 Ha

Riesling 4 Ha
Gewurztraminer 7 Ha
Pinot Gris 3 Ha

Steinert (Westhalten et Pfaffenheim) 38,90 Ha

Riesling 2 Ha
Gewurztraminer 13 Ha
Pinot Gris 7 Ha

Zinnkoepflé (Soultzmatt et Westhalten) 68,40 Ha

Riesling 5 Ha
Gewurztraminer 22 Ha
Pinot Gris 7 Ha

Vorbourg (Rouffach et Westhalten) 72,55 Ha

Riesling 6 Ha
Gewurztraminer 12 Ha
Pinot Gris 8 Ha Muscat 0,5 Ha

Spiegel (Bergholtz et Guebwiller) 18,26 Ha

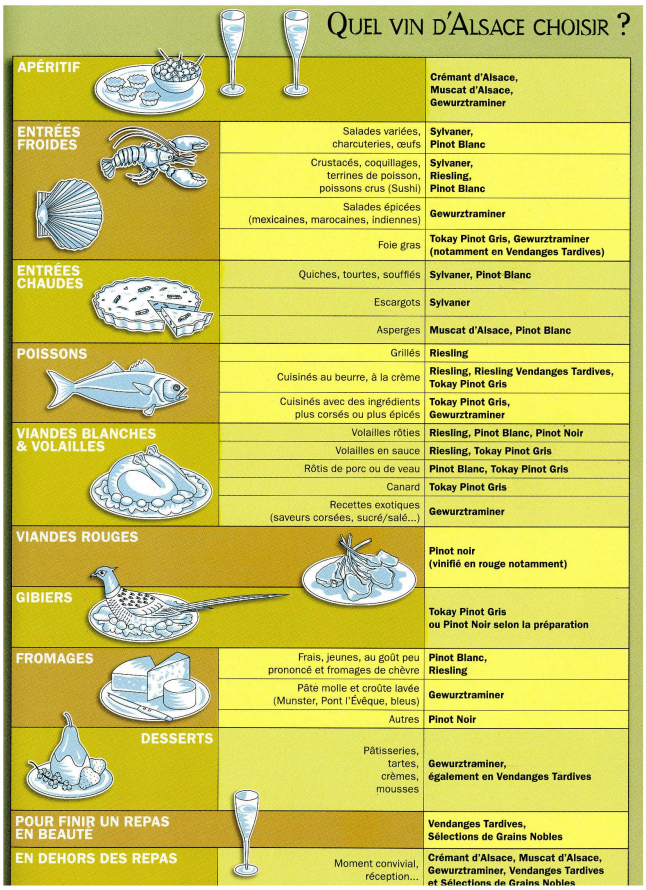
Riesling 1,7 Ha
Gewurztraminer 4,3 Ha
Pinot Gris 2,6 Ha

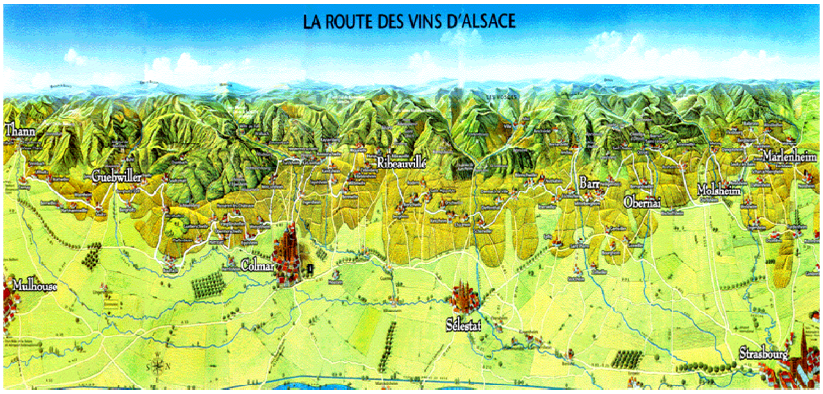
6° Les accords mets et vins :

■ Conseil de service :
La présence éventuelle d'un léger dépôt de tartre au fond de la bouteille est un phénomène naturel, souvent signe de grande finesse.

Les vins d'Alsace doivent être servis frais et non glacés. Leur température idéale se situe entre 8° et 10° pour les Alsaces et Alsaces Grands Crus et entre 5° et 7°C pour les Crémant d'Alsace.

Pour les apprécier pleinement, utiliser une verrerie adapté et ne les remplissez pas totalement.





7° Compléments :

■ La commercialisation est assurée à raison de 21 % par les vignerons indépendants, 37 % par les coopératives vinicoles et 42 % par les producteurs négociants.

■ Une bouteille et un verre exclusive protégée par la loi : la flûte et le verre d'Alsace.

■ La confrérie Saint Etienne :
Fondée vers le 15ème siècle, elle n'a de cesse de promouvoir les vins d'Alsace. Elle siège au château de Kientzheim ou elle intronise régulièrement de nouveaux membres. Elle sélectionne deux fois l'an des vins auxquels elle confère son label de qualité « Le sigille de la Confrérie de Saint Etienne ».
Le château de Kientzheim abrite également le musée du vignoble et des vins d'Alsace.

■ Vignoble connu également pour sa fameuse route des vins qui serpente le vignoble sur plus de 100 Km avec une succession de villages typiques :

■ Les petits chiffres alsaciens :
Le crémant d'Alsace : On produisait 1 million de bouteilles par an en 1979, de nos jours on en produit 21 millions de bouteilles soit 13% de l'ensemble des vins d'Alsace. 19% de la production française de vins blancs A.O.C. hors effervescents.

Le vin d'Alsace : La valeur vénale moyenne des vignes A.O.C. en 2004 était de 118 600 €/ha.
1,2 million d'hectolitres de production annuelle moyenne de vins A.O.C. (plus de 160 millions de bouteilles).
480 millions d'Euros de chiffre d'affaires hors taxes (ventes en bouteilles).
• 40% du produit agricole total de la région Alsace; plus de 50% pour les seules productions végétales.
• Près de 30 % du marché français des vins blancs A.O.C. consommés à domicile hors effervescents.
• 30% du marché mousseux A.O.C. consommés à domicile pour les Crémants d'Alsace (leaders du marché).
• 37 millions de bouteilles (270 000 hl) exportées, soit 25% des ventes totales de vins d'Alsace en bouteilles.
Les plus gros consommateurs de vins d'Alsace à l'étrangers sont les Belges (volumes stables voire une légère progression) puis les Pays Bas (marché en retrait) et les Allemands (marché en retrait).
Les marchés étrangers en pleines évolutions sont le marché américain, le marché anglais et le marché finlandais.