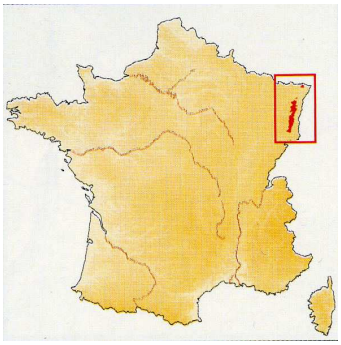
Le vignoble d'Alsace. http://www.vinsalsace.com/



□ **Superficie :** 14 800 Ha.
□ **Département :** Bas Rhin et Haut Rhin.
□ **Climat :** Climat subcontinental, aux hivers rigoureux et aux étés 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. On peut compter de 1 600 à 1 800 heures de soleil par an. La température moyenne annuelle est de 10° C. On peut compter en moyenne 80 jours de gelées par an.
□ **Production :** 1 200 000 Hl/an
□ **Rendement de base moyen :** 81 Hl/Ha

□ **Origine et historique de la vigne :** Implanté par les légions romaines, le vignoble a trouvé son apogée dès le Moyen âge, ou il bénéficiait déjà d'une grande réputation. Après des siècles de dévastations, le vignoble se relève à l'issue de la 1ère guerre mondiale.

Principaux cépages blancs				Principaux cépages rouges
Les cépages donnant droit à AOC Grand Cru				**Pinot noir**
Riesling	**Gewurztraminer**	**Muscat**	**Pinot gris**	
Les autres cépages : **Sylvaner et pinot blanc.**				

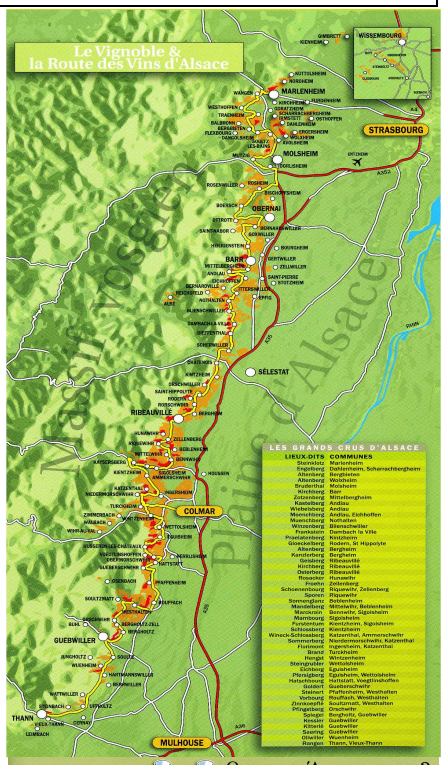
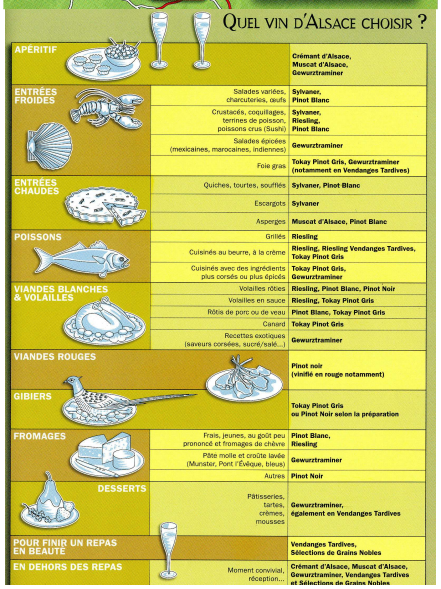
□ **Terroir :** La complexité géologique de l'Alsace a conduit à une multiplicité de sols. On en dénombre plus d'une dizaine. A charge au vigneron de choisir le bon cépage en fonction de son terroir. A titre d'exemple :

Cépages	Terroirs	Cépages	Terroirs
Riesling	Sablo-argileux, limoneux	Pinot noir	Sablonneux, calcaire
Sylvaner	Profonds, sableux, calcaire	Pinot gris	Profonds, argilo-limoneux
Gewurztraminer	Marneux, profonds	Muscat	Limoneux, sableux, calcaire

■ **Les Principales appellations à retenir :** Le vignoble alsacien est facile puisqu'il ne compte que 3 appellations (ci-dessous). La plus couramment utilisé est l'appellation A.O.C. Vin d'Alsace suivi du nom du cépage (Riesling, pinot gris…).

Appellations	Situation géographique	Observations
Alsace ou Vin d'alsace.	Département du haut Rhin (environ 60% de la production) et du bas Rhin.	85 % de la production. Ces vins portent le nom du cépage ou la mention Edelzwicker (vins provenant d'assemblage de plusieurs cépages blancs).
Alsace grand cru.	Id. 50 lieux dits strictement délimités.	Délimitation stricte du territoire, rendement de base nettement inférieur, 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.	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.

■ 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., vins titrant de 13° à 14,3° pour la mention « vendanges tardives » et 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.

■ **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.

■ **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 (verre à vin d'alsace, c'est bête mais c'est comme cela) et ne les remplissez pas totalement.