

Alsace, Lorraine



Liste des produits Marqueurs de la région

| Nom du produit | Signe de qualité |
|---|------------------|
| Vin Alsace + Nom Alsace Grand Cru + Nom Crémant d'Alsace - Vin de Moselle Mirabelle de Lorraine Miel de Sapin des Vosges Munster ou Munster Géromé P.M.C.L. | |
| Pâtes d'Alsace, Crème Fraîche fluide d'Alsace, Choucroute d'Alsace Volaille d'Alsace : Poulet, Dinde et Chapon fermier Miel d'Alsace et Miel de Sapin Bergamote de Nancy | |

Produits Régionaux

| | |
|--------------------------|---|
| Produits laitiers | Comté sélection P.P.C., Crème de Brie de Meaux, <u>Cancoillotte</u> , Carré de l'Est P.M.C.F., Emmental Grand Cru P.P.C., Saint Paulin P.P.N.C., Bargkass P.P.N.C. et Brouère P.P.C. |
| Confiserie | Macaron de Boulay et de Nancy, <u>Madeleine de Commercy</u> , Pain d'Anis, <u>Bretzel</u> , <u>Bergamote de Nancy</u> , bonbon de Sapin des Vosges, Berlingot de Strasbourg, Duchesse de Nancy. |
| Autres | <u>Miel de sapin</u> , <u>moutarde d'Alsace</u> , <u>Raifort</u> (racine fermentée, râpée et assaisonnée), <u>nouilles alsaciennes</u> et vinaigre. |

Les garnitures

| Appellation | Explication |
|----------------------------------|---|
| Garniture alsacienne | Tartelette garnie de choucroute braisée surmontée d'un rond de jambon, ou nouilles sautées additionnées de dés de foie gras et de truffes. |
| Garniture strasbourgeoise | Choucroute braisée, lardons de lard cuit avec choucroute, escalopes de foie gras sautées. |
| Garniture Lorraine | Choux rouges braisés et pommes de terres fondantes. Se dit aussi pour les préparations régionales dans lesquelles entrent le lard fumé et le gruyère. |
| Garniture Nancéenne | Se dit pour une pièce de boucherie sautée, posée sur une escalope de foie gras. Déglacer au madère et monter au beurre. |

■ **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.

■ 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 Cinerea.

■ **Lieux touristiques en Alsace** : Strasbourg (son marché de Noël, sa cathédrale, le quartier de la petite France, ses vieux quartiers...), la route des vins et tous les petits villages qu'elle traverse (architecture typiquement alsacienne), le château du haut Koenigsbourg...

■ **Lieux touristiques en Lorraine** : Les fortifications de la ligne Maginot, le massif des Vosges et ses nombreuses stations thermales (Contrexéville, Vittel pour les plus connues), la faïence et la cristallerie (Baccara) occupe une place importante, Nancy et la place Stanislas, Metz (et la décentralisation du musée Pompidou)...

Les spécialités culinaires

| Plats | Accords |
|---|--|
| Foie gras Flammenküche Ziewelküche (Tarte à l'oignon) Tourte de la Vallée de Munster Quiche Lorraine Pâté Lorrain (Pâte feuilleté, hachis porc, crème) | Pinot gris S.G.N. Gewürztraminer Edelzwicker Muscat Cotes de Toul Vins de Moselle |
| Choucroute Bäckeofe (Bœuf, porc, veau, pommes de terre et oignons) Coq au Riesling Potée Lorraine | Sylvaner Pinot noir Riesling Edelzwicker |
| Tarte aux mirabelles Tarte Alsacienne (Pâte brisée, pomme, appareil crème prise) Kouglof (Gâteau à base d'amandes et de raisins) | Gewurztraminer V.T. Crémant Alsace |

■ **Les boissons alcoolisées** : La Bière blonde d'Alsace (beaucoup de grosses brasseries dans la région : Heineken, Kronenbourg...) et bière blonde de Lorraine, les eaux de vies blanches comme la mirabelle, le kirsch, la poire, la quetsche et la framboise.

Appellation d'origine réglementée : Marc d'Alsace Gewurztraminer et Marc de Lorraine.

■ **Les Boissons non alcoolisées** : La région Alsace possède bon nombre d'eau dont la Wattwiller (Minérale et Plate), la Nessel (Minérale et gazeuse), la Carola (Source) et la Celtic (minérale). Pour la région Lorraine, on a la Contrexéville (Minérale, plate), Hépar (Minérale, plate), et la Vittel (Minérale, plate).

■ **Le vignoble Lorrain** : 145 Ha pour une production de 8 500 Hl/an. Petit vignoble qui compte deux appellations, A.O.C. Vin de Moselle (existe en blanc, rouge et rosé) et A.O.C. Côtes de Toul.

■ **Le vignoble Alsacien** : 14 800 Ha pour une production de 1 200 000 Hl/an soit un Rendement de base moyen de 81 Hl/Ha. 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 | Observations |
|--------------------------------|--|
| Alsace ou Vin d'alsace. | 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. | 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. | 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. |