L'ALSACE

L'Alsace en Bref

Superficie

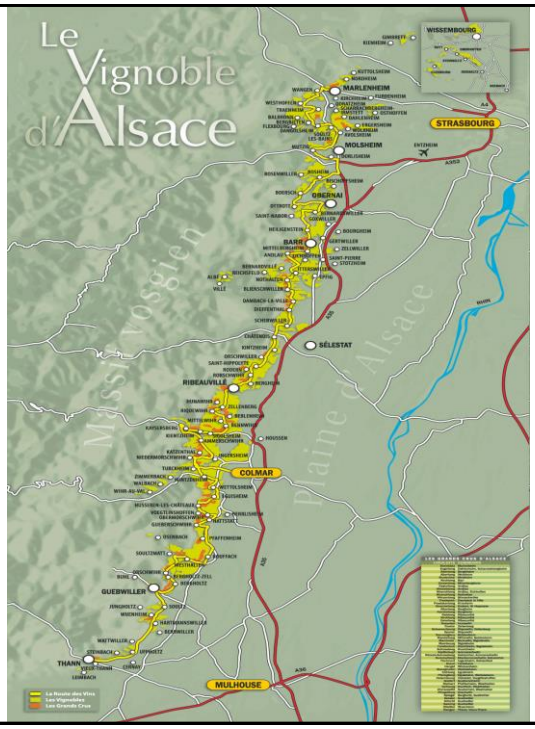
14 700 hectares sur 119 Communes
100km sur +/- 3 à 4km

2 départements

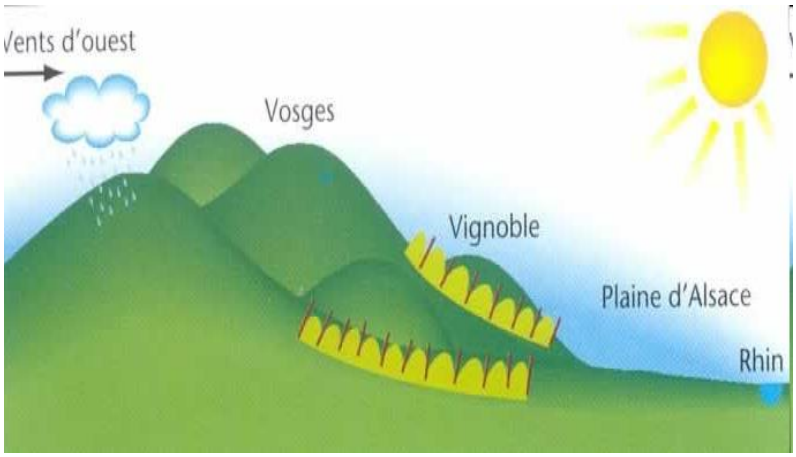
Bas Rhin et Haut Rhin
Nord : Strasbourg – Sud : Mulhouse

Capitale vinicole

Colmar



Climat alsacien
« Semi-continental »



Législation

- **AOC depuis 1962.**
- **Mise obligatoire en Alsace depuis 1972.**
- **Bouteille flûte du Rhin.**

3 AOC en Alsace

- **AOC Crémant d'Alsace**
- **AOC Alsace**
- **AOC Alsace Gd Cru**

Etiquettes des AOC

Les Cépages en Alsace

Blancs

Chasselas – Sylvaner – Auxerrois –Pinot blanc

Muscat – Riesling – Pinot gris – Gewurztraminer

Chardonnay – Savagnin rosé

Rouge

Pinot noir

AOC Alsace
avec une dénomination géographique

Bergheim – Blienschwiller – Côtes de Barr
Côtes de Rouffach – Côteaux du Haut-Koenigsbourg Klevener de Heiligenstein – Ottrott
Rodern – Saint-Hippolyte – Scherwiller
Vallée Noble – Val Saint-Grégoire – Wolxheim.

AOC Alsace
avec une dénomination géographique

Selon les communes, un ou plusieurs cépages :

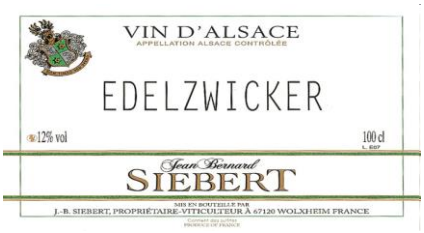
- **le riesling pour Scherwiller et Wolxheim;**
- **le pinot noir pour Rodern, Saint-Hippolyte et Ottrott;**
- **le gewurztraminer pour Bergheim;**
- **le sylvaner pour Blienschwiller et les côtes de Barr;**

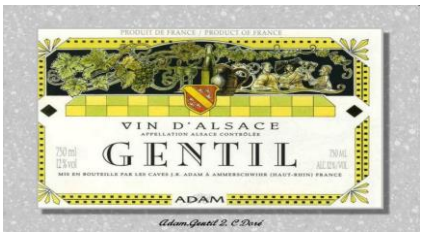
- **le riesling et le gewurztraminer pour le coteau du Haut-Koenigsbourg;**
- **l'auxerrois, le pinot blanc et le pinot gris pour la Val Saint Grégoire;**
- **le riesling, le gewurztraminer et le pinot gris pour Rohrschwihr et la Vallée Noble;**
- **le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris et le pinot noir pour les Côtes de Rouffach.**

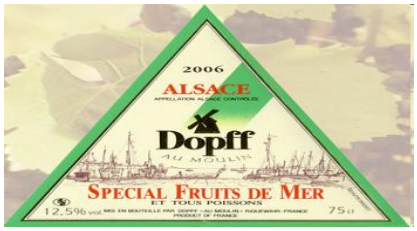
Dénominations complémentaires

- **Edelzwicker : tous les cépages blancs d'Alsace,**
- **Gentil : assemblage de 50% de cépages nobles,**
- **Dénominations commerciales : fruits de mers….**

Etiquettes



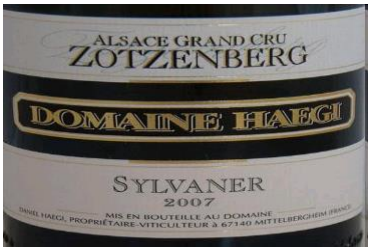


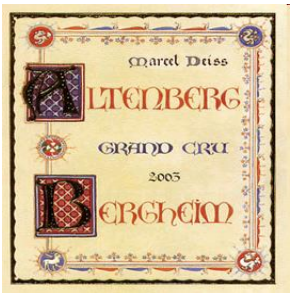


AOC en Alsace Grand Cru

- **Réglementation depuis 20 novembre 1975.**
- **Modification en 2005 pour le Zotzenberg et l'Altenberg de Bergheim.**
- **Le 51ème Alsace Gd Cru en 2007 : Kaefferkopf.**

Etiquettes des AOC





Les Cépages en Alsace Gd Cru

Uniquement des vins blancs

Muscat – Riesling

Pinot gris – Gewurztraminer

Sylvaner

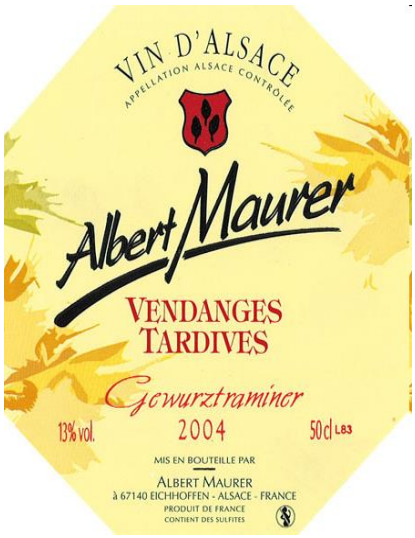
(cas particulier)

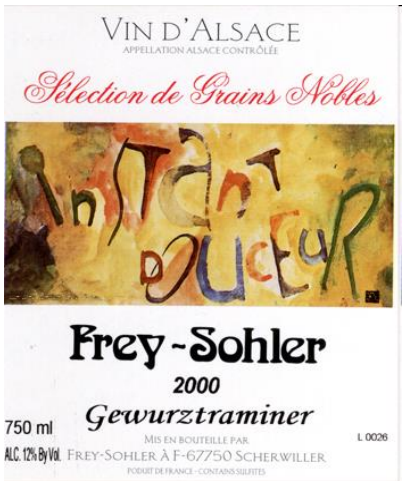
Législation

- Un rendement de 55hl/ha.
- Un degré minimum naturel d'alcool de 11°, peut varier en fonction du cépage et du Lieu-dit.
- Une plantation minimum de 4 500 pieds à l'hectare depuis 2000 pour les nouvelles vignes.

Mentions complémentaires

- **Vendanges Tardives**
- **Sélection de Grains Nobles**





Conditions requises

- **Cépages autorisés :**
  Riesling – Muscat
  Pinot gris – Gewurztraminer
- **Vendanges manuelles**
- **La mention du millésime est obligatoire**
- **Le vin doit être issu d'un seul cépage**
- **La chaptalisation est interdite**

- **Richesse du moût en sucre :**

  V.T : 220g/l Riesling – Muscat
  V.T : 243g/l Pinot gris – Gewurztraminer

  S.G.N : 256g/l Riesling – Muscat
  S.G.N : 279g/l Pinot gris – Gewurztraminer

- **Déclaration préalable au syndicat vinicole et être agréé à l'examen analytique (+/- 18 mois)**

Mets/Vins
?

*Pour mettre en valeur le « **Sylvaner** »*

Terrine de saumon frais aux asperges vertes

Tartare de Saint Jacques

Feuilleté d'escargots aux fines herbes

Choucroute alsacienne

*Pour mettre en valeur le « **Pinot blanc** »*

Tarte à l'oignon

Quiche aux poireaux

Salade de saumon fumé aux pommes

Papillotes de poisson aux petits légumes

Pour mettre en valeur le ***« Muscat »***

Asperges blanches sauce mousseline

Mousse d'asperges vertes et saumon frais

Gaspacho d'asperges glace au fromage blanc

Carpaccio de melon

Pour mettre en valeur le « Riesling »

Risotto aux langoustines

Homard beurre blanc aux agrumes

Saumon fumé

Coquelet au riesling

Pour mettre en valeur le « Pinot gris »

Terrine de foie gras de canard

Dos de Lotte à la badiane

Magret de canard à l'orange

Volaille crémée aux champignons

Pour mettre en valeur le « Gewurztraminer »

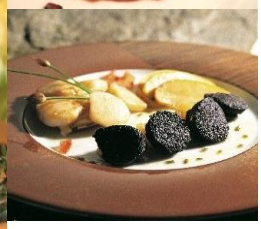
Cuisine épicée et exotique

Tajine de poulet aux abricots

Nems de scampi au curry

Feuilleté de fruits de la passion et glace au foie gras

Kougelhopf



*Pour mettre en valeur le « **Pinot noir** »*

- **Charcuteries**
- **Boudin noir**
- **Terrine de lapereau aux pistaches**
- **Baeckaoffa**
- **Côtes de porcelet**
- **Sandre au pinot noir**