



Dossiers

Les vins d'Alsace



Par : Vin Social Club
date de publication: mardi 29 Oct 2013



L'Alsace, un vaste territoire viticole, situé sur deux départements français : le Bas-Rhin (Strasbourg) et le Haut-Rhin (Mulhouse). La superficie plantée est de 15 500 hectares (ha) pour une production annuelle d'1,15 million d'hectolitres (hl). Le vignoble Alsacien est tout en longueur, il s'étire sur une bande de 100 km de long et de 1,5 à 3 km de largeur en moyenne. Présente dans 119 communes, la vigne fait vivre 4 400 viticulteurs et 890 opérateurs (négociants, coopératives, etc...), dont 200 opérateurs représentent 90 % des ventes en bouteille.

La bouteille, immédiatement identifiable, s'appelle "la Flûte". Elle est utilisée pour toute la production, sauf pour les créchants.

La viticulture y est présente depuis les Romains. La volonté de produire des vins de qualité s'est généralisée après la Première Guerre mondiale. En adoptant une démarche volontaire, la filière a décidé de produire des vins élaborés à partir de cépages typiques. Dès 1945, des règles strictes sont instaurées : délimitation des parcelles de production, vinification, rendement entre autres. La qualité est à ce prix. Qualité récompensée en 1962, 1975, 1976 par la reconnaissance de ses AOC. Les AOC représentent 74 % de la production (dont 92 % des blancs). Le vignoble d'Alsace possède 3 appellations AOC pour 637 vins différents (toutes appellations confondues) :

- L'appellation "Alsace Grand Cru" qui regroupe 51 lieux-dits exploités par plus de 1000 viticulteurs.



- L'appellation "Alsace" travaillée par 4700 viticulteurs. Seules 11 communes peuvent être indiquées sur l'étiquette.
- L'appellation "Crémant d'Alsace", 3300 viticulteurs en produisent.

Terroir : Très riche et très varié. Les vignes sont en majorité plantées sur des coteaux calcaires. Calcaires blanc, jaunâtre, calcaire gris, ailleurs c'est un sol volcano-sédimentaire composé de roches siliceuses et de schistes, qui plus loin cèdent la place au granite et au gneiss. Les vallées des grands fleuves, ici le Rhin, sont toujours propices à la culture. De plus, le vignoble alsacien est sur la rive la plus ensoleillée. Le vignoble allemand lui fait face. Cette position idéale et cette grande diversité donneront des vins typiques. L'appellation Grand Cru de 1975 associe la typicité des terroirs aux cépages. Vive la différence !

La diversité : L'Alsace produit des blancs à 90 %, des Rouges pour 9 %. Le reste étant réparti entre les rosés, les gris, les mousseux, les pétillants, les secs, les doux et les liquoreux.

3 AOC

- Appellation: Alsace : 75 % de la production totale.
- Appellation: Alsace Grands Crus : 4 % de la production totale. 51 grands crus.
- Appellation: Crémant d'Alsace : 21 % de la production totale.

Cépages

Cépages : En Alsace, c'est le cépage qui donne son nom aux vins et non le terroir.

Sept cépages en blanc : riesling, pinot blanc, gewurztraminer, pinot gris, sylvaner, muscat d'Alsace et klevener de Heiligenstein.

Un seul cépage en rouge : pinot noir.

Pour le vin blanc

Les cépages plantés en Alsace :

1B) le riesling : 23 % de l'encépagement. Très ancien cépage, originaire d'Allemagne. Cépage Noble, robe jaune pâle. Arômes fruités, citron, citronnelle, pamplemousse, pêche. En fonction du terroir, il peut-être minéral, silex, pierre à fusil.

2B) le pinot Blanc d'Alsace : 21 % de l'encépagement. Très robuste, il aime les terrains caillouteux. Appelé aussi klevner. Robe jaune pâle. Nez frais, discrètement fruité, bien équilibré entre l'acidité et l'alcool.

3B) le gewurztraminer : 18 % de l'encépagement. Variétés à grains roses de la famille des Traminers. Appelé aussi Savagnin. Très résistant, il est sensible à la pourriture noble, vinifié en vin blanc doux. Arômes de litchis, d'ananas, miel.

4B) le sylvaner d'Alsace : 12 % de l'encépagement. Fragile, sensible aux maladies. Idéal sur sols calcaires. Originaire d'Autriche. Robe claire à reflets verts dorés. Agrumes, fleurs blanches.



5B) le muscat blanc à petits grains : 2 % de l'encépagement. Dit muscat d'Alsace. Originaire de Grèce. Idéal sur sols caillouteux. Jaune avec des reflets argentés. Arômes primaires très puissants, notes florales discrètes. Utilisé pour les vins blancs secs.

6B) le savagnin rose : ou klevener de Heiligenstein (Ne pas confondre avec le klevner ou pinot blanc d'Alsace). En voie de disparition. Arôme très prononcé. Utilisé en cuisine par les Grands Chefs.

Pour le vin Gris

7B) le pinot gris (anciennement tokay pinot gris ou tokay) : 12 %. Également originaire de Bourgogne. Cépage noble, utilisé majoritairement en Alsace. Il se plaît sur les sols calcaires et argileux. Sa robe est jaune dorée. Bonne longueur en bouche. Se prête bien aux vendanges tardives.

Pour le vin Rouge

8R) pinot noir : 9 %. Cépage originaire de Bourgogne. Unique cépage rouge autorisé en Alsace. Peu productif, pas très tannique, faible en alcool 10 à 12°. Fragile, mais il se plaît sur quasiment tous les sols d'Alsace (calcaires, sableux, graveleux, granite, ardoise). Les vins sont peu colorés, presque rosés, fruités et peu tanniques. A boire jeune.

Autres cépages également présents en Alsace : Même très minoritairement.

- Auxerrois : Originaire de Lorraine, il est minoritaire dans la région. Peu vigoureux, peu fertile. Utilisé pour sa finesse et son acidité. Arômes sur les fruits exotiques et les fleurs blanches. (Autorisé en AOC Alsace).
- Chasselas : 1 % de l'encépagement. Sensible aux gelées. Originaire de Moissac. Excellent raisin de table. Sec et léger, il est floral, fruité et doux. Il entre dans la composition de l'Edelzwicker. (Autorisé en AOC Alsace).
- Muscat d'Alexandrie : Très productif. Peu robuste, résistant à la sécheresse. Il apporte aux vins un goût musqué.
- Muscat Ottonel : Ancien cépage de 1839, également très productif. Il donne un vin fin, élégant, nerveux et musqué.
- Chardonnay : 0,5% de l'encépagement. Issu de la Bourgogne. Utilisé pour les créchants.

Les mentions

Vendanges tardives : 4 cépages autorisés (gewurztraminer, pinot gris, riesling et muscat).

Certaines années, les conditions climatiques de l'arrière saison (nuits fraîches et humides, journées chaudes) sont propices au développement de la pourriture noble, le Botrytis Cinerea. L'eau s'évapore, le sucre se concentre et le vigneron peut alors faire des tries successives de grains (plusieurs passages sur la même parcelle lors de récolte afin de sélectionner les grains en fonction de leur sucrosité à chaque passage). Les taux d'alcool sont compris entre 14° et 15,3°. Les arômes et la longueur en bouche sont sublimes.

Sélection de grains nobles : même méthode que les Vendanges tardives. Sauf que la réglementation autorise des concentrations en sucre et en alcool différentes. 306 g/l au lieu de 257 g/l, les taux d'alcool sont compris entre 16,4° et 18,2°. La typicité du cépage s'efface au profit des arômes. Un régal pour les papilles. A vos caudalies toutes !



Les vins d'Alsace

- Alsace : AOC déclinée d'après les 7 cépages autorisés : riesling, pinot blanc, gewurztraminer, pinot gris, sylvaner, muscat et pinot noir. C'est donc le nom du cépage qui figure sur l'étiquette. Ce sont des mono-cépages.

Riesling

Le plus produit du vignoble alsacien. Vin blanc sec. La robe est jaune pâle avec des reflets verts. Arômes de fruits, citron, pamplemousse, pêche, poire et floraux (tilleul, fleurs blanches). Chaque riesling est unique en fonction du terroir, certains sont minéraux (pierre à fusil, silex). A visiter dans les grands Crus. Existe aussi en vendanges tardives, grains nobles, ce ne sont alors plus des vins secs, mais des moelleux.

Pinot ou Klevner

Vin blanc fruité. La robe est jaune pâle. Le vin est limpide et brillant. Au nez, il est discrètement fruité avec des notes de pêche, de pomme. Moyennement acide, il s'ouvre vite. Il s'accommode de toutes les préparations culinaires peu épicées et des fromages doux. Il est régulièrement utilisé dans la composition du crémant d'Alsace.

Gewurztraminer

Issu du croisement entre les cépages traminer et savagnin rosé, le gewurztraminer est un vin blanc très aromatique. Sa richesse et son exubérance en font un véritable must pour connaisseur. C'est un charmeur. Son nez est incroyable, puissant, sur les fruits exotiques (litchi), sur les fleurs (rose), sur les agrumes (orange), sur les épices (menthe poivrée, miel, poivre; clou de girofle). Sa robe est d'un jaune intense avec des reflets dorés. Existe en grains nobles, vendanges tardives qui, en vieillissant, développeront des palettes aromatiques hors du commun. Apéritif, desserts, foies gras, munster.

Pinot Gris

Vin blanc capiteux. Sa robe est jaune dorée, voire ambrée. Le nez est frais, peu aromatique en première approche, il développe ensuite des notes fumées, des arômes de sous-bois, champignons, mousses, épices. Il gagnera à être carafé. Les plats en sauce ne lui feront pas peur. Les Alsaciens le dégustent avec leur fameux baeckeoffe. Il existe en vendanges tardives : sur un foie gras poêlé, c'est une merveille.

Sylvaner

Vin blanc frais, sec et tannique. Robe claire aux reflets verts. Le nez sec et frais, légèrement fruité. C'est un vin de soif. Même si l'Alsace n'est pas au bord de la mer, il est idéal avec les huîtres, les moules, les coquillages, les poissons à chair blanche. Les Alsaciens le mettent dans les vins d'été. Apéro, charcuteries.

Muscat

Vin blanc très sec, mais étonnement fruité. La robe est jaune clair avec des reflets argentés. Au nez, on remarque immédiatement sa puissance olfactive, il sent le raisin. Ensuite se développeront de subtiles notes florales, voire musquées. A boire jeune à l'apéritif ou sur des entrées, asperges, légumes cuits ou crus.

Pinot Noir



Vin rouge ou rosé. Léger et frais, peu alcoolisé. Il est sur les arômes de cerise, de framboise, de mûre. Jeune et frais il est le bon compagnon des cuisines du Maghreb (taboulé, couscous, tajines) ou salades, viandes blanches. Vieilli en fût de chêne, il devient alors plus tannique, plus charpenté et accompagnera volontiers gibiers et viandes rouges, ses arômes seront alors plus sur les fruits mûrs, le cuir.

Nous quittons les mono-cépages pour les deux seuls assemblages autorisés :

Le Gentil

Vin d'assemblage, composé au minimum de 50 % de riesling, muscat, pinot gris, gewurztraminer. Pour les autres 50 %, il peut y avoir du chasselas, du sylvaner et du pinot blanc. Chaque cépage doit être vinifié séparément.

L'Edelzwicker

Vin d'assemblage sans contrainte de proportion. Pas de mention de cépage sur l'étiquette. Zwicker veut dire assemblage et Edel, noble. Les cépages peuvent être vinifiés ensemble ou séparément. Généralement, la robe est jaune clair et le nez flatteur. Vin simple, bon marché, facile à boire, fruité. A boire frais et rapidement.

Crémant d'Alsace

Vins blancs ou rosés pétillants, issus de l'assemblage de divers cépages. Ils peuvent être également mono-cépage. Les blancs ont une robe or pâle, les rosés couleur framboise. Les bulles sont généralement fines. Au nez, les arômes sont sur les fruits blancs, parfois pêche, abricot. En fonction des cépages utilisés, diverses variétés de crémant répondront aux goûts de tous ainsi qu'à toutes les occasions de dégustation.

- Pinot blanc : Les blancs de blancs. Souplesse et équilibre.
- Riesling : vif et fruité.
- Pinot gris : charpenté.
- Chardonnay: légèreté.
- Pinot noir: crémant d'Alsace rosé. Fruité.
- Auxerrois: souplesse.

A boire rapidement, frappé 5 à 6°.

Les régions viticoles Alsaciennes

Au nombre de deux en Alsace, elles correspondent aux départements : le Bas-Rhin (67) et le Haut-Rhin (68).

Le Bas-Rhin : Ville principale : Strasbourg. Protégé par les Vosges, le Bas-Rhin a un climat océanique ou semi-continentale. L'amplitude thermique annuelle est importante (30°C). Hivers froids, étés chauds et orageux.

Les 14 Grands Crus d'Alsace dans le Bas-Rhin

Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten
Alsace Grand Cru Altenberg de Wolxheim
Alsace Grand Cru Bruderthal
Alsace Grand Cru Engelberg
Alsace Grand Cru Frankstein



Alsace Grand Cru Gloeckelberg
Alsace Grand Cru Kastelberg
Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr
Alsace Grand Cru Moenchberg
Alsace Grand Cru Muenchberg
Alsace Grand Cru Praelatenberg
Alsace Grand Cru Steinklotz
Alsace Grand Cru Wiebelsberg
Alsace Grand Cru Zotzenberg

Le Haut-Rhin : Ville principale : Colmar. Également protégé par les Vosges, le climat du Haut-Rhin est de type continental. L'effet Foehn joue à plein. Colmar est une des régions les plus sèches de France. Il y a plus d'ensoleillement que dans le Bas-Rhin. (moins de brouillard). La trouée de Belfort n'est pas protégée par les Vosges.

Les 37 Grands Crus d'Alsace dans le Haut-Rhin

Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim
Alsace Grand Cru Brand
Alsace Grand Cru Eichberg
Alsace Grand Cru Florimont
Alsace Grand Cru Froehn
Alsace Grand Cru Furstentum
Alsace Grand Cru Geisberg
Alsace Grand Cru Goldert
Alsace Grand Cru Hatschbourg
Alsace Grand Cru Hengst
Alsace Grand Cru Kaefferkopf
Alsace Grand Cru Kanzlerberg
Alsace Grand Cru Kessler
Alsace Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé
Alsace Grand Cru Kitterlé
Alsace Grand Cru Mambourg
Alsace Grand Cru Mandelberg
Alsace Grand Cru Marckrain
Alsace Grand Cru Ollwiller
Alsace Grand Cru Osterberg
Alsace Grand Cru Pfersigberg
Alsace Grand Cru Pfingstberg
Alsace Grand Cru Rangem
Alsace Grand Cru Rosacker
Alsace Grand Cru Saering
Alsace Grand Cru Schlossberg
Alsace Grand Cru Schoenenbourg
Alsace Grand Cru Sommerberg
Alsace Grand Cru Sonnenglanz
Alsace Grand Cru Spiegel
Alsace Grand Cru Sporen
Alsace Grand Cru Steinert
Alsace Grand Cru Steingrubler
Alsace Grand Cru Vorbourg
Alsace Grand Cru Wineck-Schlossberg
Alsace Grand Cru Winzenberg
Alsace Grand Cru Zinnkoepflé



