

# Promenons-nous en Alsace

*« Un petit verre de vin d'Alsace, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps, c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie. »*

Christian Dior







# Au programme de la balade...

- ▶ Quelques chiffres
- ▶ Zoom sur le vignoble
- ▶ Petit historique
- ▶ Le terroir alsacien, une alchimie particulière
- ▶ Les cépages et styles de vins
- ▶ Le système d'appellations
- ▶ Pour l'anecdote : l'histoire tourmentée du Tokay

# Quelques chiffres



## Vins

L'Alsace  
1<sup>er</sup> producteur  
français de vins  
blancs tranquilles  
AOC



**15 500 hectares** de vignes



**150 millions** de bouteilles par an

AOC

**70%** en AOC Alsace



**25%** en crémant d'Alsace



**5%** en Alsace Grands Crus



**26%** des vins exportés



**Le podium de l'export :**  
Belgique, Allemagne, Pays-Bas

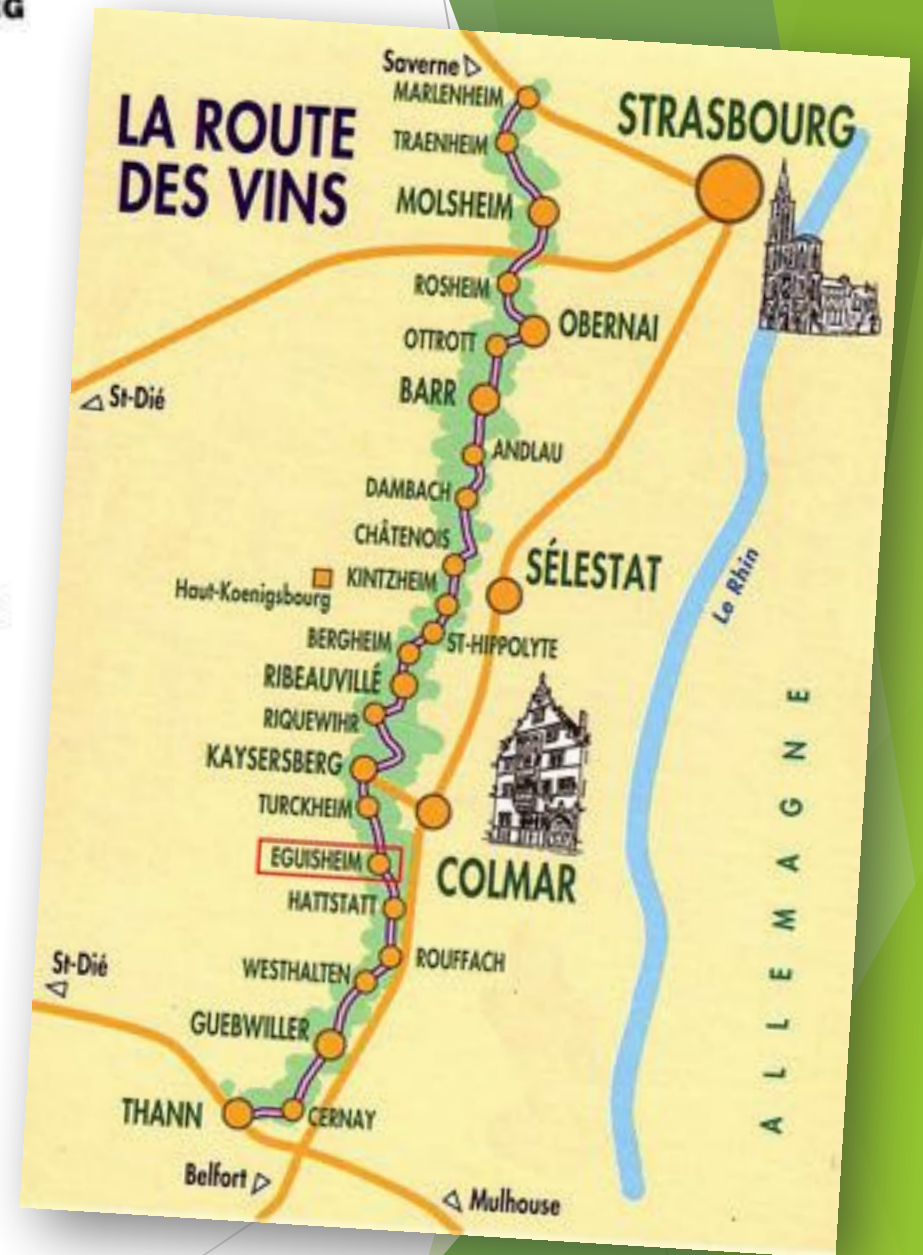
# Zoom sur le vignoble

- ▶ Etroit ruban de vals et de coteaux, le vignoble s'étend sur environ **100 kms de long**, de Marlenheim à Thann.
- ▶ La surface plantée occupe un peu plus de **15000 ha**.
- ▶ La grosse majorité des vins produits sont **blancs (91%)**





# Zoom sur le vignoble



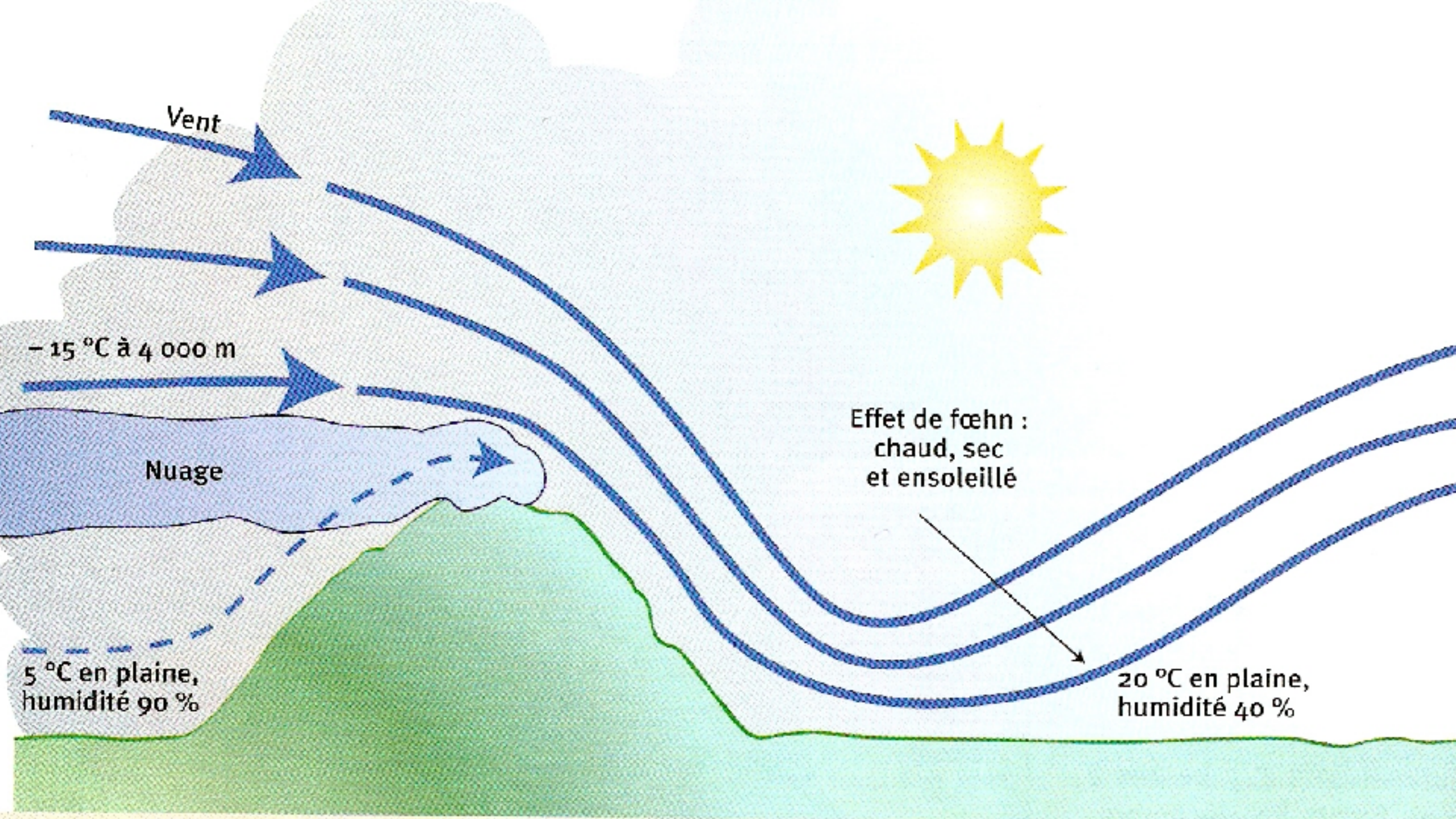
# Petit historique régional...

- ▶ Une terre située au **carrefour d'influences germaniques et romanes**
- ▶ La viticulture alsacienne atteint son apogée au XVI<sup>e</sup> siècle.
- ▶ **Prospérité brutalement interrompue par les guerres:**
  - ▶ Guerre de Trente ans (1618-1648)
  - ▶ Guerre franco-allemande de 1870
  - ▶ 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale
- ▶ **Au lendemain de la 1<sup>ère</sup> GM, les viticulteurs alsaciens s'engagent dans une politique très qualitative.**
- ▶ **Après la 2<sup>ème</sup> GM: délimitation précise du vignoble, et définition de règles très strictes de production et de vinification.**

# Le paysage viticole alsacien, un vignoble gâté par la nature...

- ▶ Un terroir exceptionnel !
  - ▶ Une exposition et un climat privilégiés
    - ▶ Semi-continental (étés ensoleillés et chauds, automnes secs, et hivers froids)
    - ▶ Pluviométrie très faible ↔ **Effet de Foehn**
    - ▶ Sur les collines du **piémont vosgien**, entre 200 et 400m d'altitude, le vignoble profite d'un rayonnement solaire maximal, avec des expositions sud / sud-est.
  - ▶ Une mosaïque des sols complexe et sans équivalent
    - ▶ Granit, calcaire, argile, schiste, grès, gneiss ...





Vent

$-15^{\circ}\text{C}$  à 4 000 m

Nuage

$5^{\circ}\text{C}$  en plaine,  
humidité 90 %

Effet de fœhn :  
chaud, sec  
et ensoleillé

$20^{\circ}\text{C}$  en plaine,  
humidité 40 %











# Les cépages

- ▶ Le RIESLING
- ▶ Le GEWURTZTRAMINER
- ▶ Le PINOT GRIS
- ▶ Le MUSCAT
- ▶ Le SYLVANER
- ▶ Le PINOT BLANC
- ▶ Le PINOT NOIR
- ▶ Le KLEVENER de HEILIGENSTEIN



Souvent appelés cépages « nobles »,  
Ces 4 cépages sont les seuls autorisés  
pour les VT, SGN et Grands Crus.

# Les cépages



Le Pinot Gris



Le Gewurtztraminer



Le Riesling

# Les styles de vins

- ▶ Alternance de journées chaudes et nuits fraîches en automne
- ▶ Conditions propices à une maturation lente et prolongée
  - ▶ Permet aussi des vendanges en plusieurs passages (tries)
    - ▶ Développement d'arômes complexes
    - ▶ Préservation d'une acidité mûre
- ▶ Offre des vins d'une grande fraîcheur, complexes et avec de la profondeur.



# Appellations - Spécificités alsaciennes

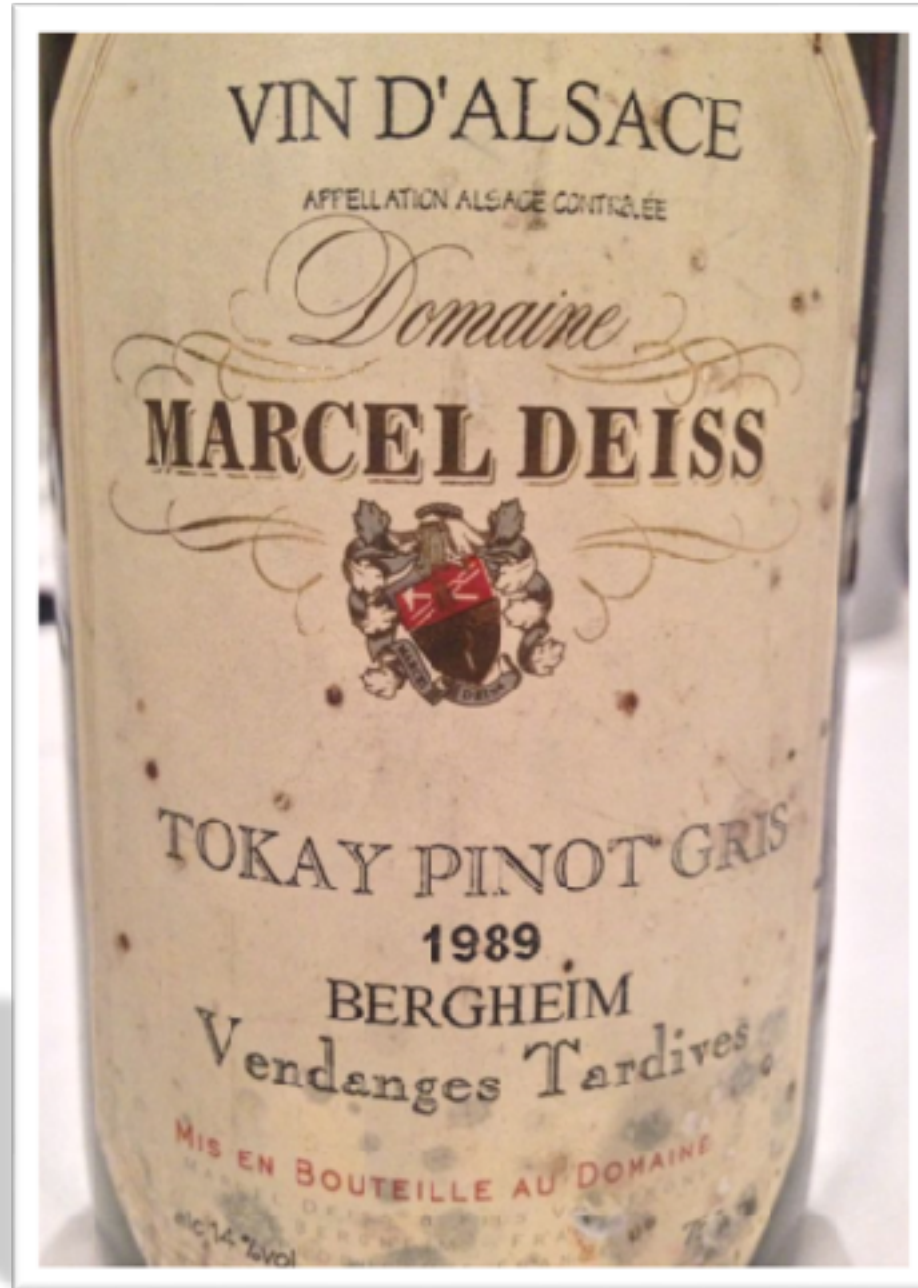
- ▶ Comment s'y retrouver en lisant l'étiquette ?
- ▶ Il existe 3 appellations légales
  - ▶ **AOC Alsace (1962)**
  - ▶ **AOC Alsace Grand Cru (1975)**
    - ▶ Suivie du nom de l'un des **51** lieux-dits (ex: Brand, Kitterlé, Spiegel, Rangen, Schonenbourg, Zotzenberg,...)
  - ▶ **AOC Crémant d'Alsace (1976)**

# Appellations - Spécificités alsaciennes

- ▶ La particularité de cette région vient du fait que les vins sont commercialisés sous le nom de leur cépage.
- ▶ À l'exception de certains assemblages (en blancs uniquement), qui prendront la mention « *Edelzwicker* » ou « *Gentil* ».
- ▶ Les mentions « *Vendanges Tardives* », ou « *Sélection de Grains Nobles* » peuvent compléter les AOC Alsace et Alsace Grand Cru.
- ▶ Les *vins de Glace*. Vendangés en décembre voire en janvier, par  $-7^{\circ}\text{C}$  à  $-10^{\circ}\text{C}$ . Ignorés par la législation française, ces nectars s'arrachent à prix d'or.

# Le cas du Tokay

L'Histoire  
tourmentée de  
ses différentes  
dénominations





# Le cas du Tokay

- ▶ Une légende célèbre prétend que vers **1565** des plants de vigne auraient été rapportés de la ville de Tokaj (Hongrie). À cette époque, les régions viticoles d'Europe rêvaient de produire du Tokaj de Hongrie.
- ▶ Mais d'après les thèses de plusieurs ampélographes, il est certain que le cépage rapporté ne correspondait pas au fameux *furmint* de Hongrie.
- ▶ Il s'agissait en fait du *Pinot gris*, originaire de Bourgogne et réputé pour sa capacité à produire des vins très concentrés.
- ▶ Appelé *Grauer Tokayer* avant 1870, le Pinot Gris fut ensuite nommé successivement *Tokay Gris*, *Tokay d'Alsace*, *Tokay Pinot Gris* et enfin, depuis le 1<sup>er</sup> avril 2007, *Pinot Gris*.

... et pour toujours plus de singularité !

- ▶ La fameuse flûte
- ▶ Et le verre à vin typique alsacien





Merci  
de votre  
attention.

