



VA
VINSALSACE



L'Alsace : une identité si particulière!

Tous les grands terroirs du monde présents en Alsace

Un vignoble familial & à taille humaine

Une expertise et un savoir-faire en vins blancs...

Et tellement d'autres choses encore!

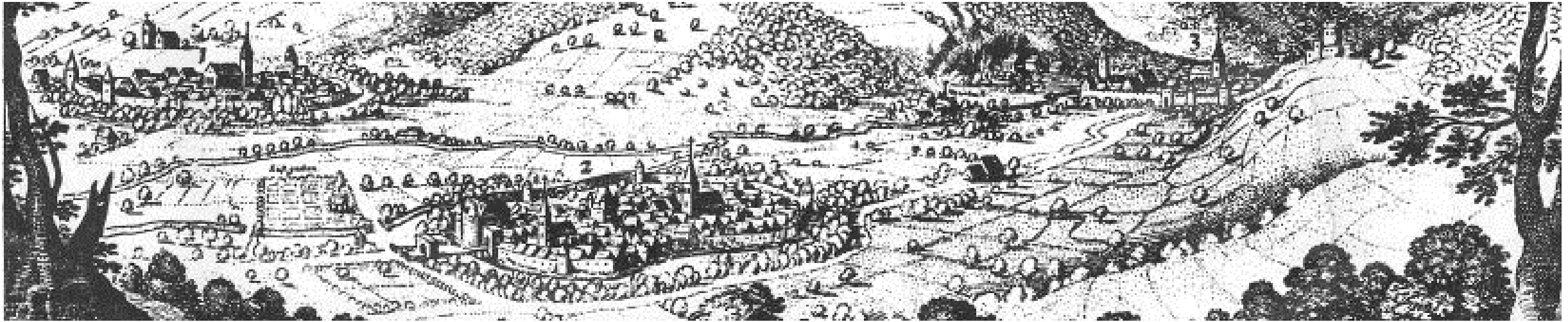
LE VIGNOBLE D'ALSACE

Le vignoble s'est :

- 120 km de long, du Nord au Sud pour une largeur oscillant de 2 à 15 km. Altitude comprise entre 170 et 550 mètres
- 16 000 ha de vignes en AOC
- 119 communes typiques, 47 sentiers viticoles.
- 170 km de route des Vins, créée en 1953
- 3 812 producteurs dont 850 metteurs en marché



L'ALSACE, UN SAVOIR-FAIRE MILLENAIRE



160 localités
cultivent la vigne

La viticulture
alsacienne devient
l'une des plus
importantes d'Europe

Naissance
de l'AOC Alsace

1^{er} terroir en
Grand Cru

Reconnaissance des
Lieux-dits et
Communes & de
51 AOC Grands Crus

900

1400

1600

1871

1962

1972

1975

1976

2011

430 villages
viticoles

Guerre de 30
ans, désastreuse
pour le vignoble
et toute la région

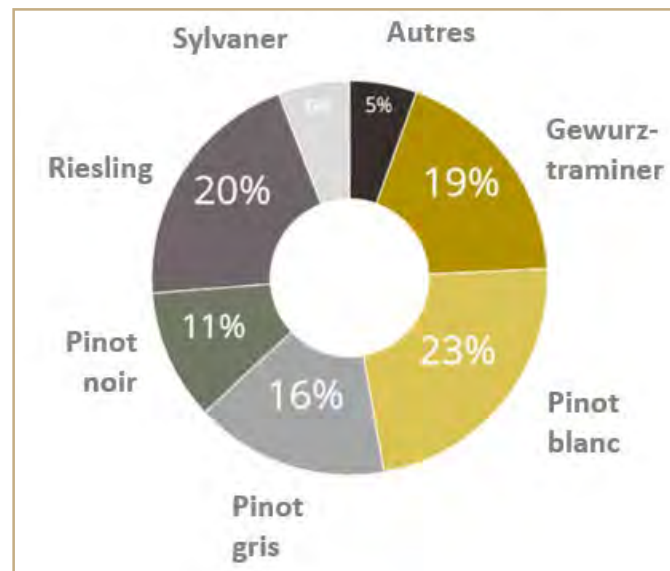
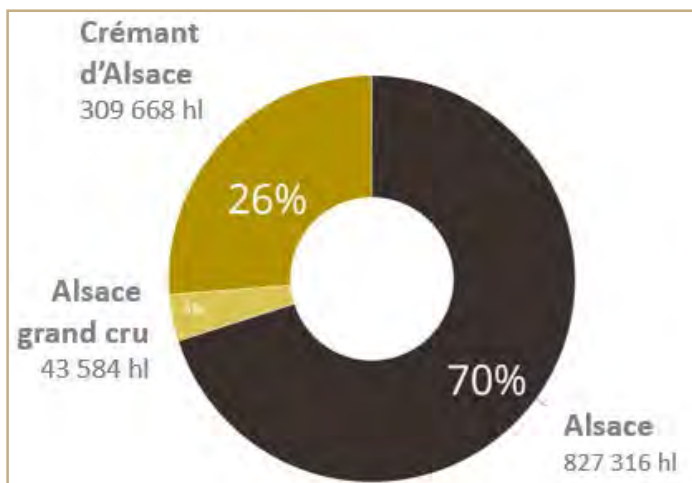
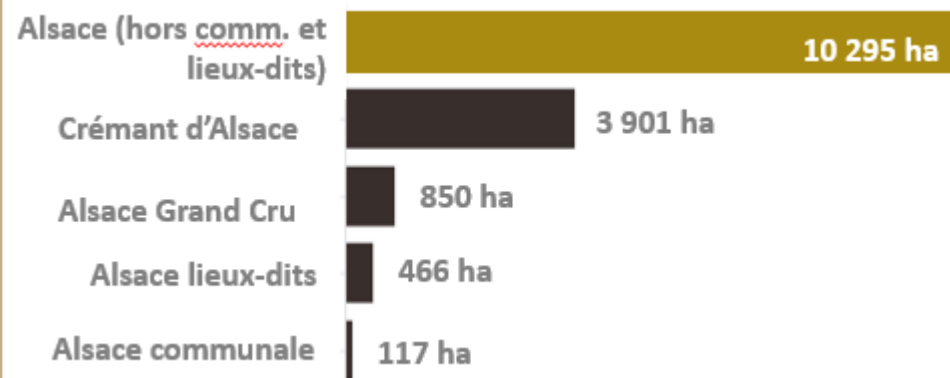
1^{ère} annexion à
l'Allemagne...
1876 apparition
du phylloxera

Mise en
bouteille
obligatoire en
Alsace

Naissance de
l'AOC Crémant
d'Alsace

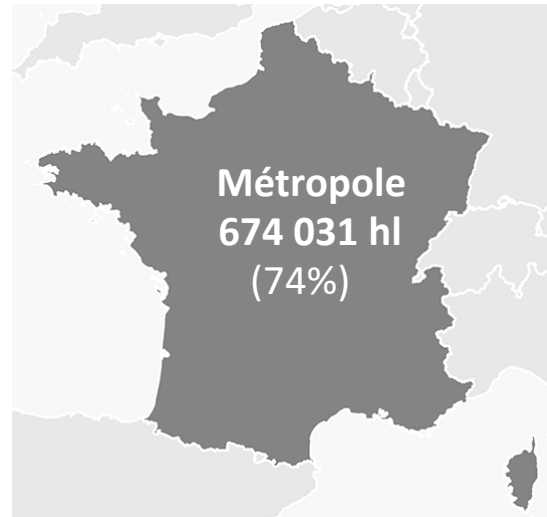
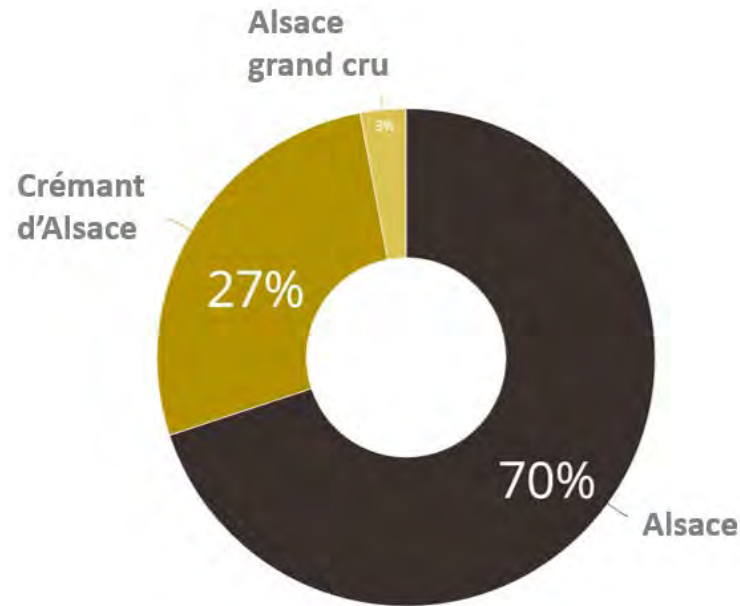
LA PRODUCTION (chiffres 2018)

90% de blancs
100% de mise en bouteilles en Alsace
Bouteille exclusive : flûte d'Alsace



LA COMMERCIALISATION (chiffres 2018)

121 Mio de bouteilles commercialisées en 2018
toutes AOC confondues

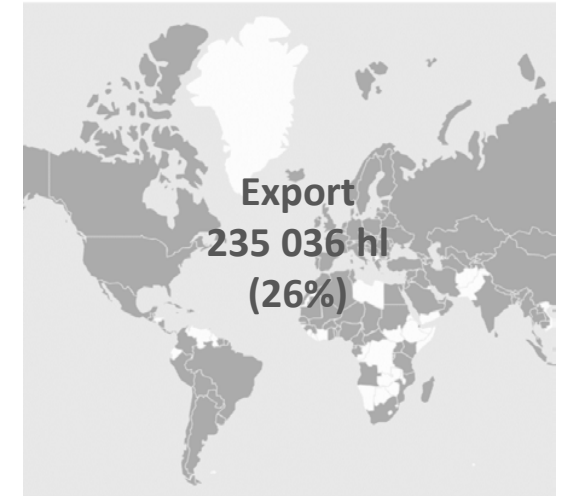


57%  37% GMS + 16% HD + 4% de proxi

25%  ventes directes

16%  CHR

2%  cavistes



75% Union européenne

25% Pays tiers

Plus de 130 pays importateurs



LE TERROIR **ALSACE** :

- CONDITIONS NATURELLES
- NOS AOC
- NOS CEPAGES

LA NOTION DE TERROIR

UN TERROIR, C'EST UNE SYMBIOSE ENTRE
LA VIGNE, LE CLIMAT, LA TERRE ET LE VIGNERON.

Les vins d'Alsace sont le fruit de la combinaison :

- de **facteurs naturels** liés au milieu, tels que la géologie, le climat ou la topographie.
- de **facteurs humains**, tels que le mode de culture choisi, les traditions culturelles, ou l'expérience du viticulteur.



L'ALSACE: Un concentré de tous les terroirs du monde!

Toutes les formations du primaire au quaternaire sont présentes en Alsace.

La plupart des communes viticoles sont établies sur 4 ou 5 formations différentes.

13 FAMILLES
GEOLOGIQUES
DIFFÉRENTES

...

... QUI OFFRENT A
CHAQUE CEPAGE
DES CONDITIONS
D'EXPRESSION
OPTIMALES



13 FORMATIONS GÉOLOGIQUES

EN BORDURE DE MONTAGNE

GRANITIQUE &
GNEISSIQUE



SCHISTEUX



VOLCANO-
SÉDIMENTAIRE



GRÉSEUX



COLLINES SOUS-VOSGIENNES

CALCAIRE



CALCARO-GRÉSEUX



MARNO-GRÉSEUX



MARNO-CALCAIRE



ARGILO-MARNEUX



MARNO-CALCARO-GRÉSEUX

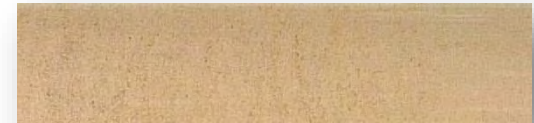


EN PLAINE

ALLUVIAUX



LOESS & LEHMS



COLLUVIAUX ET DE
PIÉMONT

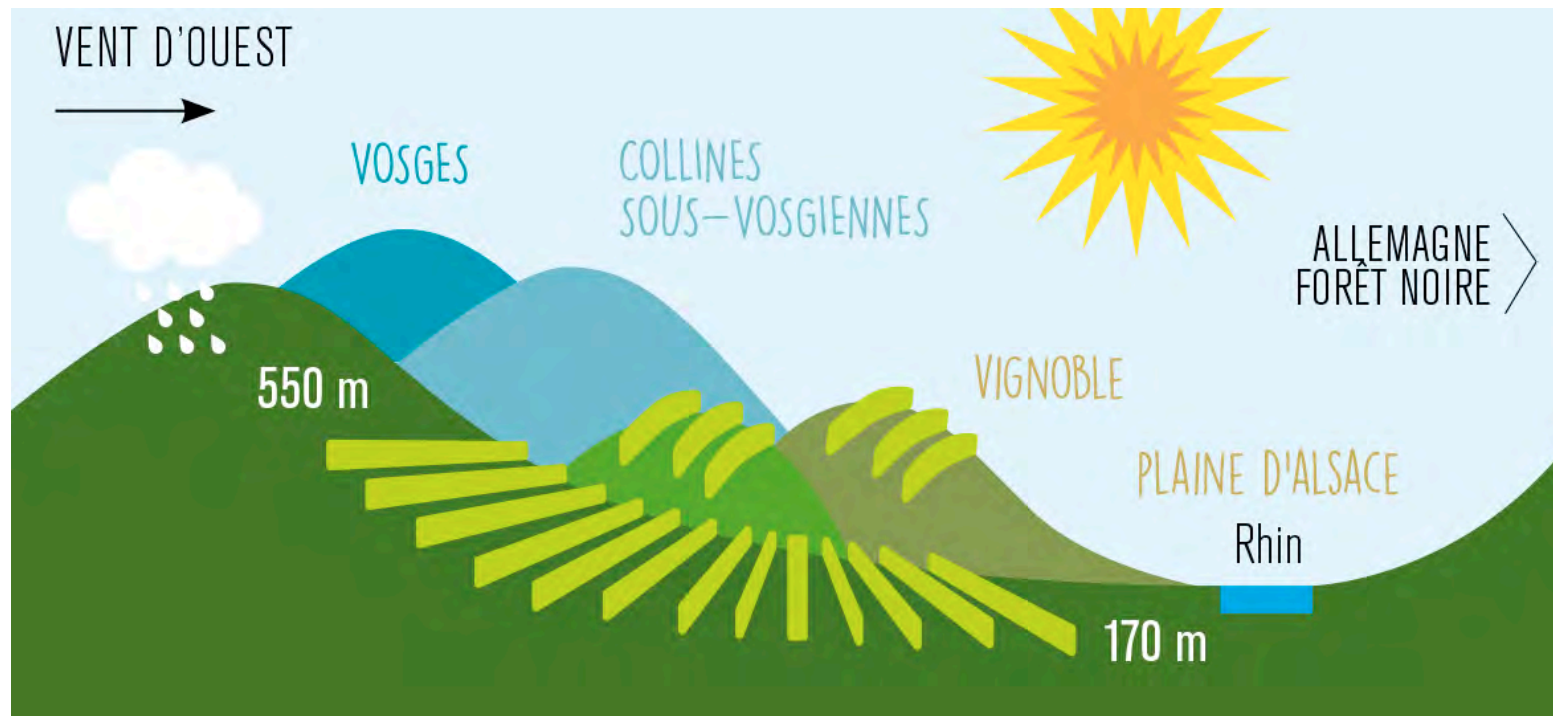


UN CLIMAT EXCEPTIONNEL

Les pluies sont
stoppées par
les Vosges
(500 à 650 mm
par an)

Une
exposition
sud-sud-
est

Des
conditions
automnales
idéales



UNE MATURATION LENTE ET CHOIX DE LA BIODIVERSITÉ VÉGÉTALE

LES CYCLES DE
MATURATION LENTS,
PROPRES À L'ALSACE,
PERMETTENT :

- ✓ Le développement d'arômes complexes
- ✓ La préservation de la fraîcheur et du fruité
- ✓ Pour des vins structurés autour d'une acidité mure



L'EXTRÊME DIVERSITÉ DES SOLS, SOUS-SOLS ET MICRO-CLIMATS A CONDUIT LES PRODUCTEURS ALSACIENS A CONSERVER UNE LARGE PALETTE DE CÉPAGES

La tradition viticole alsacienne s'appuie sur **7 cépages principaux** qui donnent aux Vins d'Alsace leurs noms et leur grande diversité aromatique.

Chaque cépage s'épanouit différemment selon la terre qui l'abrite, le but étant de trouver **la meilleure affinité entre cépage et terroir** (sol, microclimat, exposition..)



Sylvaner



Pinot
Blanc



Riesling



Muscat
d'Alsace



Pinot Gris



Pinot Noir



Gewurztraminer

POUR DES VINS PLUS SAINS, PLUS EXPRESSIFS

Être au plus proche du terroir passe, pour les viticulteurs alsaciens, par une véritable collaboration avec la nature. Stimuler les défenses naturelles de la vigne, favoriser un enracinement profond ou limiter l'utilisation d'intrants : en Alsace, Agriculture Biologique, culture raisonnée ou Biodynamie sont pratiques courantes.

15% du
vignoble est
certifié Bio
ou
Biodynamie





GARANTIE DE L'AUTHENTICITÉ
DU TERROIR :

LES AOC

- ALSACE
- CRÉMANT D'ALSACE
- ALSACE GRANDS CRUS

UNE GAMME D'UNE EXTRAORDINAIRE DIVERSITÉ

LES APPELATIONS D'ORIGINE

AOC ALSACE

○ 70% DE LA PRODUCTION



AOC CRÉMANT D'ALSACE

○ 27% DE LA PRODUCTION



AOC ALSACE GRANDS CRUS

○ 3% DE LA PRODUCTION



HIÉRARCHIE ACTUELLE DES APPELLATIONS



AOC ALSACE
GRANDS CRUS

AOC ALSACE
« LIEU-DIT » (DGC)



13 AOC ALSACE
« COMMUNALE » (DGC°)



AOC ALSACE



SGN

VT

AOC
CRÉMANT
D'ALSACE

RENDEMENTS DE BASE

TOUTES AOC

AOC	RENDEMENTS
ALSACE	
Blanc	80hl/ha
Pinot Noir (rosé)	75 hl/ha
Pinot Noir (rouge)	60 hl/ha
Vendanges Tardives	55 hl/ha
Sélection de Grains Nobles	40 hl/ha
ALSACE COMMUNALE	
Blanc	72 hl/ha
Rouge	60 hl/ha
ALSACE LIEU-DIT	
Blanc	68 hl/ha
Rouge	60 hl/ha
ALSACE GRANDS CRUS	55 hl/ha
CREMANT D'ALSACE	80 hl/ha



AOC ALSACE



- Créée en 1962
- Le vin porte en général le nom du **cépage**
- Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une **délimitation** rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
- Les vins sont embouteillés dans la **flûte typique** qui leur est réservée et, depuis 1972, obligatoirement **mis en bouteilles en Alsace**.

AOC ALSACE 'COMMUNALE'

Pour les vins présentant une typicité particulière et répondant à un niveau d'exigence supérieur, le nom de l'AOC peut être complété par une **Dénomination Géographique Communale**. 13 sont répertoriées :

[illegible]

AOC ALSACE 'LIEU-DIT'

L'APPELLATION PEUT ÉGALEMENT ÊTRE COMPLÉTÉE PAR UN NOM DE LIEU DIT:

Les lieux-dits répondent également à des règles de production spécifiques: encépagement, densité de plantation, règles de taille, palissage, maturité des raisins et rendements, **qui sont plus strictes que pour les communales.**

	AOC ALSACE	AOC ALSACE « LIEU-DIT »
SYLVANER		
PINOT BLANC		
CHASSELAS		
AUXERROIS		
RIESLING		
MUSCAT		
PINOT GRIS		
SAVAGNIN ROSE		
GEWURZTRAMINER		
PINOT NOIR		

VINS D'ASSEMBLAGE

LE GENTIL & L'EDELZWICKER

- **LE GENTIL** : Vin frais, fruité, facile à boire issu d'un assemblage de qualité :
 - ✓ Minimum 50% de cépage noble :
Riesling, Muscat, Pinot Gris et/ou Gewurztraminer
+ 50% d'un autre cépage : Sylvaner, Chasselas et/ou Pinot Blanc
 - ✓ Chaque cépage doit être vinifié séparément
 - ✓ Une dégustation de validation en bouteilles est obligatoire
 - ✓ La mention du millésime est obligatoire
- **L'EDELZWICKER** : Assemblage de cépages blancs de l'AOC Alsace, sans indication de pourcentage :
 - ✓ Les cépages peuvent être vinifiés ensemble ou séparément
 - ✓ La mention du millésime est facultative



51 AOC ALSACE GRANDS CRUS



- L'AOC Grand Cru est créée en 1975 et distingue 51 lieux-dits délimités
- Ces lieux-dits sont reconnus en 2011 comme autant d'Appellations
- Elles représentent 8% de la surface totale & 3% de la production de Vins d'Alsace
- 4 cépages nobles autorisés (sauf exceptions) :
 - RIESLING
 - MUSCAT
 - PINOT GRIS
 - GEWURZTRAMINER

AOC ALSACE GRANDS CRUS

3 particularités

DÉCRET DU 21 MARS 2005 :

- ALTENBERG DE BERGHEIM
GW, PG, RI ou assemblage RI (50 à 70%), PG-GW (10 à 25%), PB, PN, MU, CH (< 10%)



- ZOTZENBERG
Mittelbergheim :
RI, GW, PG, SY



DÉCRET DU 12 JANVIER 2007:

- KAEFFERKOPF Ammerschwihr :
GW, PG, RI ou assemblage GW (60 à 80%) RI (10 à 40%), PG (<30%) , MU (<10%)



AOC ALSACE GRANDS CRUS : DES VINS D'EXCEPTION !

LES ALSACES GRANDS CRUS
SONT DES VINS :

- **Authentiques** qui expriment pleinement dans leur structure et leurs arômes, l'empreinte de leur terroir.
- Fins et complexes, ce sont de **grands vins de garde**. 10, 20 ou 50 ans, leur sont parfois nécessaires pour exprimer pleinement tout leur potentiel.
- Eminemment **gastronomiques**, ils s'invitent aux meilleures tables.



VENDANGES TARDIVES



DES CADEAUX DE LA TERRE !

Certaines années, l'arrière saison est suffisamment, fraîche et humide la nuit, et chaude en journée, pour permettre le développement de la pourriture noble, le **Botrytis Cinerea**.

S'amorce alors un phénomène d'évaporation qui favorise la **concentration** en sucre et en arômes, apportant à ces vins, moelleux, puissance et opulence !

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

PUISSANCE ET RICHESSE !

La sélection se fait par **tries successives** de grains atteints de pourriture noble (*Botrytis Cinerea*).

La concentration rend l'intensité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche remarquables !



VENDANGES TARDIVES & SÉLECTION DE GRAINS NOBLES



CEPAGES	VENDANGES TARDIVES		SELECTION DE GRAINS NOBLES	
	Richesse en sucre minimale en g/l	Titre alcoométrique minimum	Richesse en sucre minimale en g/l	Titre alcoométrique minimum
GEWURZTRAMINER	270	16%	306	18,2%
PINOT GRIS	270	16%	306	18,2%
MUSCAT	244	14,5%	276	16,4%
RIESLING	244	14,5%	276	16,4%

Conformément aux cahiers des charges
des AOC Alsace et Alsace Grands Crus

AOC CRÉMANT D'ALSACE. LA JOYEUSE EFFERVESCENCE D'UN VIN ÉLÉGANT

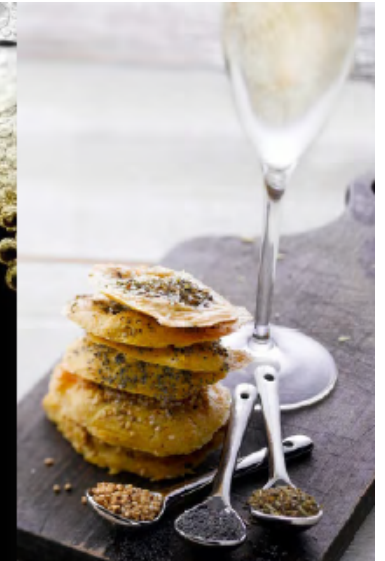
- Créée en 1976
- Vin effervescent
- 27% de la production totale
- Produit selon la méthode traditionnelle (équivalent de la méthode champenoise)
- Cépages autorisés :
 - PINOTS BLANC, GRIS & NOIR
 - AUXERROIS
 - RIESLING
 - CHARDONNAY



FRAÎCHEUR
DÉLICATE

RAFFINEMENT DES
ARÔMES

EXCELLENT
RAPPORT
QUALITÉ-PRIX





MODES DE CONSOMMATION
& ACCORDS METS-VINS

DES VINS POUR TOUTES LES
OCCASIONS !

FRAIS

AROMATIQUES PURS

NON BOISÉS

MARQUÉS PAR LEUR TERROIR

LES VINS FRAIS & FRUITÉS



Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat,
Pinot Noir Rosé, Crémant

SYLVANER D'ALSACE

- Robe jaune clair à reflets verts
- Arômes d'agrumes, de pomme, de fleurs blanches, d'herbe fraîchement coupée...
- Vin frais, discrètement fruité et floral, finale courte

PARFAIT AVEC :
LES COQUILLAGES & FRUITS DE MER,
LES SALADES ET CRUDITÉS,
LES GRATINS ET LES CHARCUTERIES.

Sec
Désaltérant,
Léger,
Fruité
discret



PINOT BLANC D'ALSACE

- Jaune pâle
- Discrètement fruité, arômes de pêche, pomme, pointes florales
- Vin frais, souple et léger
- Bien équilibré, finale courte, facile à boire

PARFAIT AVEC :

TOUS LES PLATS SIMPLES, SANS EXCÈS DE SUCRE,
LES POISSONS,
LES VIANDES BLANCHES, VOLAILLES,
LES LÉGUMES,
LES OMELETTES, QUICHES & ŒUFS DIVERS
LES FROMAGES DOUX

Léger,
Délicat,
Souple



RIESLING D'ALSACE

- Robe jaune pâle, reflets verts et brillants
- Arômes de citron, pamplemousse, réglisse, acacia, tilleul, avec des notes minérales, de pierre à fusil, voire pétrolées
- Structure serrée, finale longue

UN VIN POUR LA GASTRONOMIE :
POISSONS, CRUSTACÉS,
VIANDES BLANCHES, VOLAILLES,
FROMAGES DE CHÈVRE

Sec
Élégant,
Subtil,
Frais



MUSCAT D'ALSACE

- Robe jaune clair à reflets argentés
- Arômes muscatés, mentholés, notes végétales, de pomme, d'agrumes, de fleur d'oranger...
- Acidité fine, finale courte avec une pointe d'amertume désaltérante, donne l'impression de croquer un raisin frais

IDÉAL POUR :

L'APÉRITIF, LES AMUSE-BOUCHES

LES ASPERGES & LEGUMES VAPEUR

Sec
Croquant,
Aromatique



CRÉMANT D'ALSACE

- Robe or pâle, les bulles sont fines et régulières
- Arômes de fruits blancs (poires, pommes), avec parfois des notes de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche.
- A servir entre 5° et 7°

APÉRITIF RAFFINÉ, IL SE SERT TOUT
AU LONG DU REPAS :

PRODUITS DE LA MER,
VIANDES BLANCHES,
FROMAGES (BRIE, CAMEMBERT)
DESSERTS PEU SUCRÉS

Finesse des
bulles,
Fraîcheur,
Délicatesse



PINOT NOIR D'ALSACE

ROUGE LÉGER – ROSÉ :

- Seul cépage alsacien qui peut produire un vin rouge ou rosé
- Notes de fruits rouges : cerise, framboise, mûre
- Se sert idéalement à 12°

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER,
GRILLADES ET BROCHETTES

Frais,
Fruité,
Léger



LES VINS RICHES & PUISSANTS



Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir Rouge,
VT, SGN

PINOT GRIS D'ALSACE

- Robe jaune dorée, voire ambrée
- Notes fumées de sous-bois, mousses, champignons, fruits secs, abricot, miel, pain d'épices...
- Vin opulent, riche, avec du gras – finale longue, équilibrée entre matière et fraîcheur

EXCELLENT VIN POUR ACCOMPAGNER :
LE FOIE GRAS,
LE GIBIER & LES VIANDES BLANCHES,
LES RISOTTOS
LES FROMAGES (COMTÉ, BEAUFORT, APPENZELLER...)

Noble,
Puissant,
Complexe



GEWURZTRAMINER D'ALSACE

- Robe intense, jaune, reflets dorés
- Notes intenses de fleurs (rose, acacia) – fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangue...) – agrumes (écorce d'orange) – épices (pain d'épices, menthe poivrée, clou de girofle, poivre) – miel, coing...
- Puissance et rondeur se poursuivent dans une belle longueur en bouche

UN VIN POUR L'APÉRITIF,
LES CUISINES ÉPICÉES (CHINOISE, THAÏ,
INDIENNE...),
LES FROMAGES FORTS
ET LES DESSERTS

Complexe,
Exubérant,
Aromatique



PINOT NOIR D'ALSACE

ROUGE

- Notes de fruits rouges : cerise, framboise, mûre
- Vin fin, élégant, charpenté, parfois boisé
- Se sert idéalement à 12°

IDEAL POUR ACCOMPAGNER :

LE BOEUF,
LE CANARD,
CERTAINS GIBIERS ET PRODUITS TRIPIERS.

Corsé,
Charpenté,
Aromatique



LES GRANDS LIQUOREUX

VENDANGES TARDIVES & SELECTIONS DE GRAINS NOBLES

- Robe intense, jaune doré
- Arômes de miel, d'épices, de fruits exotiques compotés, de figue, d'abricots secs... avec des notes de surmaturité et de concentration

CES VINS GOURMANDS SE SUFFISENT A EUX-MÊMES !

ILS SERONT ETONNANTS AVEC :
LES FROMAGES FORTS EN GOÛT
LES DESSERTS FRUITÉS.

Opulents,
Gourmands,
Soyeux





CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS D'ALSACE

12 avenue de la Foire aux Vins - BP 11217
68012 COLMAR CEDEX
Tel : +33 (0)3 89 20 16 20

civa@civa.fr

www.VinsAlsace.com

#DrinkAlsace