

L'Alsace

SON VIGNOBLE , SES VINS...



VA VINS
ALSACE



UNE TERRE D'HISTOIRE POUR DE GRANDS

VINS

**Tout comme la région qu'il sillonne,
le vignoble alsacien s'est enrichi de nombreux
apports au fil des siècles.**

Sa situation géographique, au carrefour d'influences à la fois germaniques et romanes, raconte aussi une histoire : celle d'une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens et les Carolingiens qui font grande consommation de ce vin « tonique et qui rend gai ». Avant la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent

la vigne et, au Moyen Âge, les Vins d'Alsace comptent déjà parmi les plus prestigieux d'Europe. La viticulture alsacienne atteint son apogée au cours du XVI^e siècle. Cette période de prospérité est brutalement interrompue par la guerre de Trente ans qui laisse la région livrée au pillage, aux fléaux et au déclin de la démographie et de toutes les activités marchandes.



Le vignoble alsacien renaît véritablement au lendemain de la première guerre mondiale lorsque les viticulteurs s'engagent dans une politique de qualité en choisissant de produire des vins élaborés à partir de cépages typiques. Dès 1945, cette politique est prolongée par la délimitation des aires du vignoble et la fixation de règles strictes de production et de vinification. Enfin, elle est couronnée par la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlées Alsace en 1962, Alsace Grand Cru en 1975 et Crémant d'Alsace en 1976.

Grâce aux efforts constants accomplis ces dernières décennies par toute la profession, la qualité des Vins d'Alsace est unanimement reconnue.

Aujourd'hui, rassemblés au sein du CIVA (Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace), producteurs et négociants concourent ensemble au rayonnement des Vins d'Alsace dans le monde.

EMPREINTE DU TERROIR

Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec. Situé sur les collines sous-vosgiennes, entre 200 et 400 mètres d'altitude, il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes. Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.

La géologie alsacienne présente une véritable mosaïque, du granite au calcaire, en passant par l'argile, le schiste, le grès ; cette grande variété de terroirs, occupant une superficie d'environ 15 000 hectares, est propice à l'épanouissement de nombreux cépages. L'empreinte du terroir confère aux Vins d'Alsace un supplément d'âme, une touche à la fois singulière et complexe.



RESPECT DE LA NATURE & RESPECT DES HOMMES



En Alsace, les domaines se transmettent de famille en famille, parfois depuis 12 générations ! Ce vignoble familial et à taille humaine est fier de son rôle de précurseur dans l'essor de la Biodynamie en Europe. Dès le début des années 70, Eugène Meyer ouvre la voie à ses pairs. Il inspire désormais les nouvelles générations ce qui permet à l'Alsace de se positionner en tête des vignobles européens Bio & Biodynamiques avec près de 25% du vignoble certifié.

GOÛTS & COULEURS

En Alsace,
les vins doivent principalement
leur nom aux cépages.

Ils offrent aux amateurs
une gamme unique qui se déploie
des vins les plus secs
et légers aux plus opulents et corsés.

Grâce à cette diversité les
Vins d'Alsace s'adaptent à un
grand nombre d'occasions.

SYLVANER D'ALSACE

Frais et léger, son nez évoque des notes fruitées ou florales d'agrumes, de fleurs blanches ou encore d'herbe fraîchement coupée... Il accompagne les fruits de mer, les poissons ou les charcuteries.

FRAÎCHEUR

CORPS

EXPRESSION AROMATIQUE



PINOT BLANC D'ALSACE

Il est discrètement fruité avec des arômes de fruits du verger et des nuances florales. Tendre et délicat, il allie fraîcheur et souplesse, ce qui lui permet de s'accorder avec la plupart des mets : buffets variés, fruits de mer...

FRAÎCHEUR

CORPS

EXPRESSION AROMATIQUE



RIESLING D'ALSACE

Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, mais aussi des notes florales ou minérales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les viandes blanches, les fromages de chèvre et bien sûr la choucroute.

FRAÎCHEUR

CORPS

EXPRESSION AROMATIQUE



MUSCAT D'ALSACE

Il distille un parfum de raisin frais, avec parfois de subtils arômes de fleurs.
 À l'inverse des muscats méridionaux il est sec et donne la délicieuse sensation de croquer une belle grappe à pleines dents. Il agrémente avec talent les apéritifs mais aussi les asperges.

FRAÎCHEUR	CORPS	EXPRESSION AROMATIQUE
****	****	****



PINOT GRIS D'ALSACE

Ample et charnu, il développe des notes fumées ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, de pain grillé ou de cire d'abeille... Sec, il est parfait avec les viandes blanches, les terrines, et poêlées de champignons. Plus riche, il est excellent avec le foie gras, les Comtés et les cuisines asiatiques.

FRAÎCHEUR	CORPS	EXPRESSION AROMATIQUE
****	****	****



PINOT NOIR D'ALSACE

Il développe des arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la groseille ou encore des arômes légèrement boisés. Elevé en barriques, il développe une structure plus charpentée et complexe. Il accompagne les viandes rouges, gibiers et charcuteries.

FRAÎCHEUR	CORPS	EXPRESSION AROMATIQUE
****	****	****



GEWURZTRAMINER D'ALSACE

Il offre une véritable palette aromatique ! Corsé et généreux, il développe des arômes complexes de fruits exotiques, de fleurs ou d'épices. Puissant et exubérant, il est le plus souvent tout en rondeur. Il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques et tous les plats parfumés et relevés, avec les fromages corsés et les desserts.

FRAÎCHEUR	CORPS	EXPRESSION AROMATIQUE
****	****	****





LES APPELLATIONS

AOC ALSACE

Cette appellation est garante de l'authenticité du terroir Alsace et du savoir-faire de ses vignerons. Elle distingue soit des vins portant le nom d'un des sept cépages, soit un vin d'assemblage. Depuis 2011, l'AOC Alsace peut être complétée par une dénomination communale ou par un nom de lieu-dit :

LES DÉNOMINATIONS COMMUNALES désignent des vins dont la personnalité est marquée par une origine locale particulière. Ces vins répondent à des règles de production plus exigeantes en complément de l'AOC Alsace :
Bergheim - Blienschwiller - Côtes de Barr - Côte de Rouffach -
Coteaux du Haut-Koenigsbourg - Klevener de Heiligenstein - Rodern -
Saint-Hippolyte - Scherwiller - Ottrott - Vallée Noble - Val Saint-Grégoire - Wolxheim.

LES LIEUX-DITS identifient des terroirs où les vins développent des caractères spécifiques. Des règles de production plus strictes encore que pour les communales y sont en vigueur.

Un seul coup d'œil suffit à identifier une bouteille d'Alsace, la flûte typique reconnaissable à sa forme élancée et obligatoire pour tous les vins tranquilles. En outre les 53 Appellations d'Origine Contrôlées ne peuvent être embouteillées qu'en Alsace.

AOC ALSACE GRAND CRU

Ces appellations sont attribuées à de grands vins répondant à des critères de qualité très exigeants. Elles consacrent 51 terroirs d'exception. Les caractéristiques géologiques et climatiques ainsi que des contraintes strictes de production en font des vins uniques, fins et complexes, le plus souvent aptes au vieillissement. Ces vins racés et authentiques expriment alors pleinement, dans leurs arômes et leur structure, l'empreinte de leurs terroirs.

Les cépages admis dans les Grands Crus sont, sauf exceptions, le Riesling, le Muscat, le Pinot Gris et le Gewurztraminer.

AOC CRÉMANT D'ALSACE

Ces Vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats sont élaborés selon la méthode traditionnelle, principalement à partir du Pinot Blanc, mais aussi du Pinot Gris, du Riesling, du Chardonnay ou du Pinot Noir (Crémant Rosé). Ces vins sont aujourd'hui leaders des Crémants de France. À l'apéritif ou avec un repas, ils sont à l'aise en toute circonstance.



LES MENTIONS
complémentaires



**SERVIR &
CONSERVER**
LES VINS D'ALSACE



MENTION VENDANGES TARDIVES

Cette mention couronne des vins exceptionnels élaborés à partir de raisins récoltés en surmaturité.

Le développement du *Botrytis cinerea* (pourriture noble) favorise la concentration des arômes, du sucre et de l'acidité, et apporte à ces vins mœlleux une puissance et une complexité incomparables.

MENTION SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

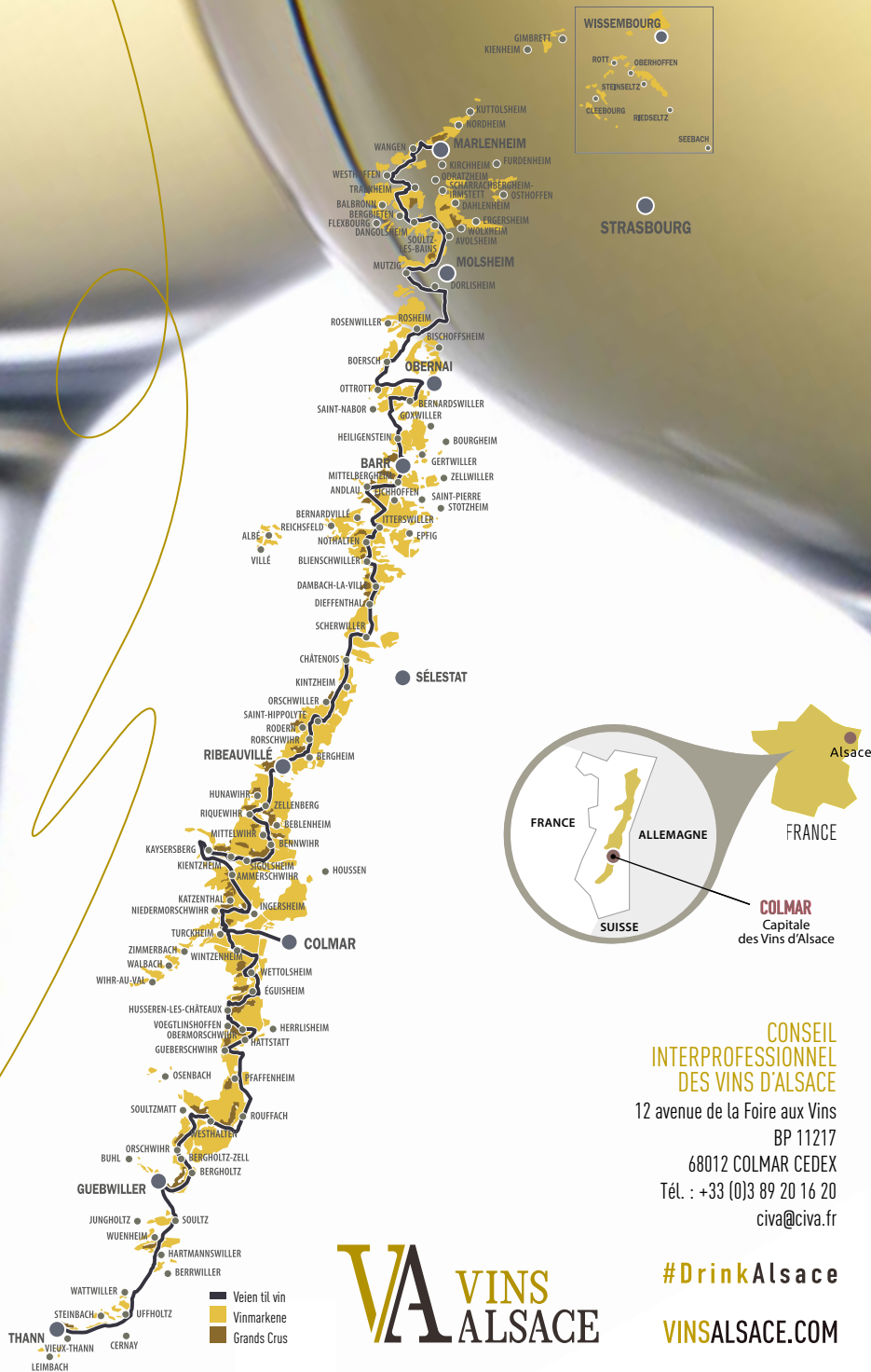
Les vins portant cette mention sont obtenus par la vendange manuelle des grains atteints de pourriture noble, seules les baies les plus desséchées étant conservées. Ce surcroît de concentration rend l'intensité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche remarquables.

Les Vins d'Alsace doivent être servis frais et non glacés. Leur température idéale se situe entre 8 et 10° pour les Alsace et Alsace Grand Cru, et entre 5 et 7° pour le Crémant d'Alsace. Leur saveur, leur élégance et leur bouquet s'épanouissent dans des verres tulipe à long pied et, pour le Crémant d'Alsace, dans une flûte en cristal longue et fine.

Leurs arômes s'exprimeront d'autant mieux que les verres ne seront pas totalement remplis. La valeur des Vins d'Alsace n'attend pas le nombre des années pour se révéler dans toute

sa richesse, de six mois à cinq ans leur suffisent. Les grands millésimes, les Grands Crus, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles gagnent cependant à vieillir beaucoup plus longtemps, en cave ni trop sèche, ni trop humide. Certains cépages présentent parfois un léger pétilllement dû à un tirage précoce permettant de conserver toutes leurs qualités.

Dans tous les cas, les Alsace se conservent couchés, entre 10 et 15°. La présence éventuelle d'un léger dépôt de tartre au fond de la bouteille est un phénomène naturel, souvent signe de grande finesse.



CONSEIL
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS D'ALSACE
12 avenue de la Foire aux Vins
BP 11217
68012 COLMAR CEDEX
Tél. : +33 (0)3 89 20 16 20
civa@civa.fr

VA VINS ALSACE

#DrinkAlsace
VINSALSACE.COM