

# Alsace

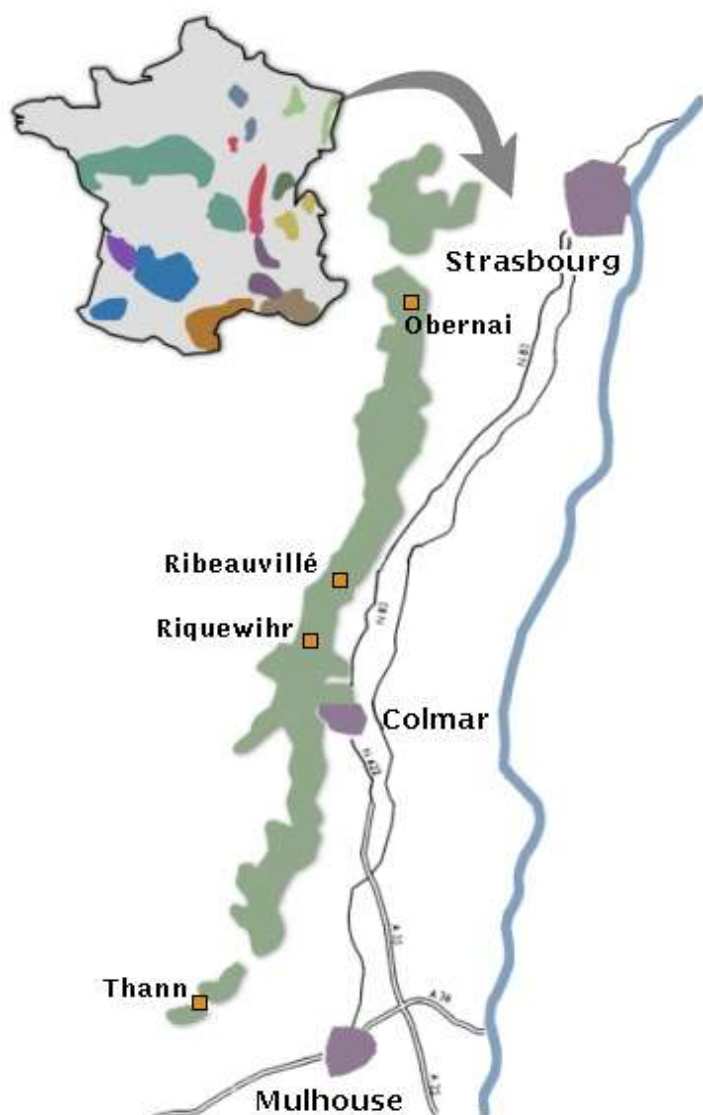


Figure 1 : Riquewihr



Figure2 : Thann

## Situation géographique

Départements : \_\_\_\_\_

Le vignoble est situé entre le massif des Vosges et l'ill. affluent du Rhin, de Mulhouse à Strasbourg, 100 km de long sur 2 à 4 km de large.

## Historique

La culture de la vigne dans cette région s'est faite après la conquête romaine. Au moyen-âge, le Rhin servait de voie de commercialisation vers les pays nordiques. Au XVI siècle, la réputation des vins était considérable. Après 1870, la production de qualité a été sacrifiée à la production de quantité, mais dès 1918 le vignoble Alsacien s'est réorienté vers la production de vins issus de cépages nobles. Aujourd'hui l'Alsace continue d'investir dans des vins de qualité par des méthodes de culture rigoureuses (vendanges vertes par exemple).

## Climat

C'est un climat semi-continental du à une situation géographique exceptionnelle. Le vignoble est abrité des influences océaniques par le massif \_\_\_\_\_, cette protection apporte au vignoble un micro-climat indispensable à l'épanouissement de la vigne. Le pluviomètre est parmi les plus faible de France. La plus grande partie du vignoble est exposée sud, sud-est.

**Soils**

Il sont très variés sur l'ensemble du vignoble souvent faits de sables et graviers dans lesquels on retrouve principalement : granit, calcaire, marne, schiste, argile et grès.

**Cépages**



G \_\_\_\_\_



R \_\_\_\_\_



M \_\_\_\_\_



P \_\_\_\_\_



S \_\_\_\_\_



P \_\_\_\_\_



P \_\_\_\_\_

Note : les cépages en gras sont les cépages nobles

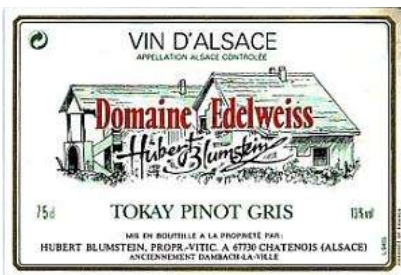
Mais aussi le chasselas et l'auxerrois (faible)

**Appellations**

Il existe 3 appellations légales : \_\_\_\_\_, mais, la particularité de cette région est que le vin est commercialisé sous le nom de son cépage. Ces appellations peuvent également comporter un nom de marque ou la mention "Edelzwicker" pour un assemblage de plusieurs cépages blancs. L' A.O.C. Alsace Grand Cru est conférée à des vins satisfaisant à des contraintes de qualité particulièrement sévères, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation d'agrément.

Il existe en plus de ces appellations deux mentions possibles :

- Les \_\_\_\_\_
- Les \_\_\_\_\_



A.O.C. \_\_\_\_\_



A.O.C. -----

A.O.C. -----



A.O.C. -----  
 \_ Il s'agit d'une sélection des meilleurs vins après dégustation.

A.O.C. -----  
 cépages nobles ramassés par tries successives.

A.O.C. ----- , élaboré selon la méthode traditionnelle (comme en Champagne).



A.O.C. -----  
 \_ Cette appellation ne s'applique que pour les cépages nobles.

Cette appellation ne s'applique que pour les

## Caractères des vins

L'Alsace produit essentiellement des vins blancs, la production de vins rouges reste relativement faible. Les vins d'Alsace jouissent d'une bonne réputation, notamment le riesling et le gewurztraminer, ce dernier plaît beaucoup aux dames car il possède un bouquet caractéristique qui rappelle souvent les lichies (expression variétale du cépage).

### Le sylvaner

Ce sont des vins fruités et frais, parfois légèrement pétillants. Ils s'accordent avec coquillages, terrines de poissons, escargots, quiches et soufflés.

Température de service : -----

### Le pinot blanc ou klevner

Ce sont des blancs souples au bouquet léger. Ils s'accordent avec crustacés, coquillages, terrines de poissons.

Température de service : -----

### Le riesling

C'est un vin blanc sec au bouquet délicat, fin et racé. Il s'accorde parfaitement avec des poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce (ex : la poularde au riesling) et les fromages au goût

prononcé (comme le munster).

Température de service : \_\_\_\_\_

### **Le gewurztraminer**

Vin blanc sec, corsé au bouquet caractéristique. D'une très grande élégance, s'accorde avec des fromages au goût prononcé (munster), poissons grillés ou en sauce. Le gewurztraminer existe en vendanges tardives : il s'agit là d'un produit très noble qu'il convient d'accorder avec du foie gras (l'Alsace produit un foie gras fin et recherché). il peut également être consommé en accompagnement du dessert ou seul en apéritif.

Température de service : \_\_\_\_\_

### **Muscat d'Alsace**

Vin blanc sec et fruité. Il convient très bien pour l'apéritif et s'accommode très bien avec les préparations à base d'asperges (ex : asperges sauce mousseline).

Température de service : \_\_\_\_\_

### **Le pinot gris ou tokay d'Alsace**

Vin blanc souple, souvent capiteux et corsé qui s'accorde avec les viandes blanches comme le porc ou le veau en rôti.

Température de service : \_\_\_\_\_

### **Pinot noir**

Les vins rouges et les vins rosés issus du pinot noir se servent frais. Légers et gourmands, ils accompagnent très bien les viandes rouges rôties.

Température de service : \_\_\_\_\_

### **Le Crémant d'Alsace**

C'est un vin vif et délicat élaboré à partir du pinot blanc, mais aussi du pinot gris, du pinot noir, du riesling ou du chardonnay. Il se sert souvent à l'apéritif et/ou dessert. La méthode employée pour la réalisation de ce vin mousseux est la même qu'en Champagne (méthode traditionnelle), sauf que le remuage se fait rarement sur pupitre mais sur des gyropalettes.

Température de service : \_\_\_\_\_