

## Atelier du vin du 23 février 2024 – ALSACE – Terroir et Produits

### Histoire

Longtemps sous l'autorité du Saint-Empire romain germanique de 962 jusqu'en 1648, L'Alsace est devenue française entre le milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et 1870, à la suite de son annexion lors du traité de Westphalie (octobre 1648) qui met fin à la guerre de trente Ans, terriblement dévastatrice pour la province et son vignoble.

Elle accueille avec enthousiasme la Révolution française. Berceau de La Marseillaise (*conçue comme un "chant de guerre pour l'armée du Rhin"*), elle a vu naître des généraux révolutionnaires comme Kléber, Lefebvre, Westermann, Kellermann, Rapp

L'Alsace (hors Belfort) redevient Allemande par le traité de Francfort le 10 mai 1871 lors de la chute du second empire avant de retourner à la France avec la Lorraine par le traité de Versailles, signé le 28 juin 1919

### Histoire du Vignoble

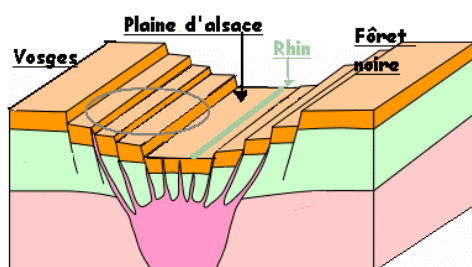


Les premières traces de vigne en Alsace remontent à une époque antérieure à l'arrivée de l'homme dans la future vallée du Rhin, bien que sous des formes différentes des variétés actuelles. Cependant, ce n'est qu'après la conquête romaine que le vignoble d'Alsace et la culture de la vigne ont réellement pris leur essor dans la région. Dès le II<sup>e</sup> siècle, le transport du vin sur la Moselle et le Rhin indique une rapide entrée dans l'ère de la commercialisation.

Les maisons de style renaissance présentes encore dans maintes communes viticoles, témoignent de la prospérité de ce temps où les vins d'Alsace s'exportent dans toute l'Europe grâce aux transports fluviaux (L'Ille et le Rhin). Des taxes sur le vin, extrêmement lucratives pour les municipalités, les monastères ou les seigneurs, sont imposées.

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 aires 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).

### Géographie - Géologie



L'Alsace est un territoire restreint mais d'une grande diversité. Elle est pour l'essentiel constituée d'une vaste plaine entourée par deux frontières naturelles : le Rhin à l'Est et le massif des Vosges à l'Ouest. C'est l'un des vignobles des plus septentrionaux de France.

L'Alsace occupe la partie sud-ouest du fossé rhénan, sur la rive gauche du Rhin. C'est un fossé d'effondrement d'âge oligocène (environ 30 millions d'années), formant la plaine d'Alsace, et associé aux épaulements latéraux que sont les Vosges et la Forêt-Noire

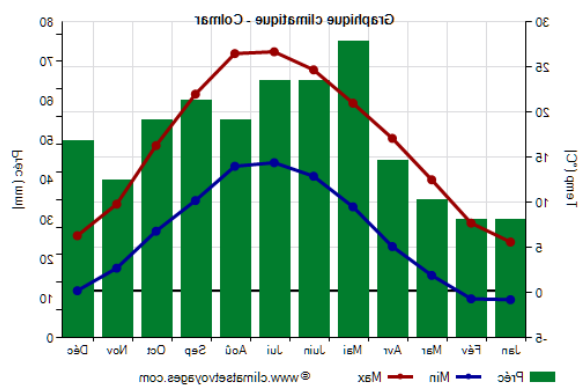
Le terroir : Très riche et très varié. Les vignes sont en majorité plantées sur des coteaux calcaires. Calcaires blanc, calcaire gris, ailleurs c'est un sol volcano-sédimentaire composé de roches siliceuses et de schistes, qui plus loin cèdent la place au granite et au gneiss. Les vallées des grands fleuves, ici le Rhin, sont toujours propices à la culture.

Le vignoble alsacien est sur la rive la plus ensoleillée. Cette position idéale et cette grande diversité donneront des vins typiques. L'appellation Grand Cru de 1975 associe la typicité des terroirs aux cépages.

### Climat

Le climat est semi-continentale avec des printemps chauds, des étés secs et ensoleillés, de longs automnes et des hivers froids.

La continentalité est marquée dans le fossé rhénan par des précipitations estivales plus importantes qu'en hiver. Une amplitude thermique annuelle extrême qui dépasse les 27,5 °C (c'est-à-dire l'écart entre la température maximale moyenne de juillet et la température minimale moyenne de janvier)



930mm/an)

## Vignoble et viticulture d'Alsace



Une des caractéristiques de la plaine d'Alsace est l'effet de foehn. Le massif des Vosges protège l'Alsace des précipitations qui s'accumulent coté lorrain et rend ainsi la plaine d'Alsace sèche et ensoleillée, de Strasbourg à Mulhouse.

- Record de chaleur : 40,9 °C à Colmar le 13 août 2003.
- Record de froid : -30,2 °C au Grand-Ballon (1 424 mètres) le 10 février 1956.

La quantité moyenne de précipitations est la plus faible de tous les vignobles français. (Autour de 600mm/an pour le Nord et au centre – 700mm/an au Sud --- pour une moyenne nationale de

Le vignoble d'Alsace s'étire en une étroite bande sur presque toute la longueur des deux départements du Hauts et du Bas Rhin (environ 170km sur 1km à 20km de largeur) entre le massif des Vosges et la plaine du Rhin. Il concerne 119 communes et environ 4.400 exploitations.

D'une superficie plantée d'environ 15.600 ha, sa taille est modeste en comparaison des principaux vignobles français. Ce chiffre est à peu près stable depuis 2008, après des décennies de croissance.

La répartition de la surface plantée se partage à raison de 8 900 ha dans le Haut-Rhin et de 6 700 ha dans le Bas-Rhin.

La culture du raisin de table est négligeable en Alsace.

Les vins produits sont essentiellement des blancs (sous les appellations alsace et alsace grand cru), des mousseux (appellation crémant d'Alsace), ainsi que quelques rosés et rouges (appellation alsace).

Le vignoble produit également une eau-de-vie, le marc d'Alsace.

La réputation de la production vinicole alsacienne s'appuie sur des vins parfois puissants en termes d'arômes, de sucre et d'alcool, notamment le gewurztraminer, le riesling et le pinot gris.

L'influence allemande a, au cours des siècles, entraîné la mise en place d'une viticulture très différente de celle des autres régions viticoles françaises. Elle est, encore aujourd'hui, remarquable par les cépages utilisés et les méthodes de production.

## Encépagement du vignoble alsacien

La diversité géologique des terrains viticoles favorise la diversité des cépages alsaciens. Un sol étant plus favorable à un cépage qu'à un autre...

**Dix cépages blancs** (Riesling, Sylvaner, Chasselas, Pinot blanc, Auxerrois, Muscat blanc à petits grains, Muscat rose à petits grains, Muscat Ottonel, Chardonnay, Klevener de Heiligenstein),

**Un cépage rose** (Gewurztraminer),

**Un cépage gris** (Pinot gris)

**Un cépage noir** (Pinot noir)

Tous les cépages sont vinifiés en blanc à l'exception du Pinot noir qui est vinifié en noir et en rosé.



### **Huit cépages sont principalement utilisés :**

#### **Le riesling :** Cépage roi d'Alsace

21.8 % de la surface du vignoble soit 3376 ha cultivés. Cépage blanc, donne un vin fin, élégant, frais et vif, aromatique d'épices et de fruits, notes florales de tilleul, notes minérales.

#### **Le pinot blanc :**

21.3 % de la surface du vignoble soit 3303 ha cultivés. Cépage blanc donne un vin souple, équilibré, frais aux arômes de fruits blancs, de pêche et de fleurs blanches.

#### **Le gewurztraminer :**

18.6 % de la surface du vignoble soit 2897 ha cultivés. Cépage blanc à grains roses, donne un vin fruité, puissant, très aromatique, arômes de rose, de pamplemousse, de litchi, d'épices.

#### **Le pinot gris :**

14.1 % de la surface du vignoble soit 2355 ha cultivés. Cépage blanc, donne un vin puissant, gras aux arômes de fruits secs, de fruits jaunes, de pêche, d'abricot, de noisette, de miel, de sous-bois et de fumé.

#### **Le sylvaner :**

9.3 % de la surface du vignoble soit 1476 ha cultivés. Cépage blanc, donne un vin frais, nerveux, léger et rond, au bouquet fruité ou floral (fleurs blanches, acacia)

#### **Le muscat :**

2.3 % de la surface du vignoble soit 351 ha cultivés. Cépage blanc, trois variétés de muscat, le Muscat blanc et rose à petits grains donne un vin sec et aromatique, le Muscat Ottonel donne un vin fin et musqué.

#### **Le pinot noir :**

9.6 % de la surface du vignoble soit 1509 ha cultivés. Cépage rouge, donne un vin vif et fruité, peu tannique aux arômes de fruits rouges (griotte, cerise).

#### **Le Klevener de Heiligenstein (Savagnin rose)**

42 ha - Cépage blanc, appelé Savagnin rose donne des vins élégants, charpentés et aromatiques.

Une des particularités des vins d'Alsace est d'être dans leur très grande majorité des mono-cépages, les volumes de vins d'assemblage se limitant à l'Édelzwicker et au « Gentil »

## Caractéristiques des vins d'Alsace



### **Vins blancs secs :**

- Les vins blancs secs d'Alsace sont des vins de mono cépage élaborés à partir des cépages blancs d'Alsace. Ils ont une grande richesse aromatique. Le fruité est leur caractéristique première. Le caractère spécifique de chaque vin est apporté par le cépage.

- Le Muscat d'Alsace est un vin blanc sec soit issu d'un seul des trois cépages de muscat autorisés en Alsace : Muscat blanc à petits grains, Muscat rose à petits grains, Muscat Ottonel. Soit issu de leur assemblage.

- Le vin d'Alsace appelé, soit Edelzwicker, soit Gentil est un vin blanc sec issu de l'assemblage des cépages blancs (Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Muscat,

chasselas, auxerrois...).

- Le Klevener de Heiligenstein est un vin blanc sec produit sur la commune de Heiligenstein et ses environs.

### **Vins blancs moelleux :**

Les vins blancs issus de "Vendanges Tardives" sont des vins moelleux riches, bouquetés et d'une grande finesse.

### **Vins blancs liquoreux**

Les vins blancs issus de "Sélections de Grains Nobles" sont des vins liquoreux aromatiques d'une grande richesse

### **Vins rouges :**

Les vins rouges sont issus du cépage pinot noir, ils sont fruités, peu tanniques.



### Vins rosés :

Les vins rosés sont issus du cépage pinot noir. Trois dénominations possibles : Alsace Pinot noir, Alsace Clairnet ou Alsace Schillerwein pour les vins rosés.

### Vins effervescents :

Ce sont des vins blancs ou rosés élaborés selon la méthode traditionnelle Champenoise, appelés Crémant d'Alsace.

- Le Crémant d'Alsace se caractérise par sa légèreté, sa finesse, son fruité et sa fraîcheur.

- Le Crémant rosé est issu du cépage pinot noir.

- Le Crémant blanc peut être un vin de mono-cépage ou un vin issu d'un assemblage des cépages pinot blanc, pinot gris, auxerrois, riesling, pinot noir, chardonnay,

auxerrois.

## Les verres et bouteilles de vin d'Alsace



-Le vin d'Alsace se boit traditionnellement dans un verre à pied très haut.

- La bouteille de type « Vin du Rhin" appelée aussi " Flûte d'Alsace " est obligatoire pour l'embouteillage des vins tranquilles.

- La bouteille de type champenois est utilisée pour l'embouteillage des vins effervescents (Crémants d'Alsace).

## Rendements

1 150 000 hl/an

65% Blancs - 10% Rouges/Rosés - 25% Effervescents

Si les Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Pinot noir, Pinot gris, ont bon an mal an, une production relativement régulière, celle des chasselas, muscats et gewurztraminer est affectée par les conditions climatiques intervenant au moment de la floraison de ces cépages. On dit que ceux-ci sont sensibles à la coulure et la quantité de raisins produite en est très affectée lors de ces printemps trop froids.

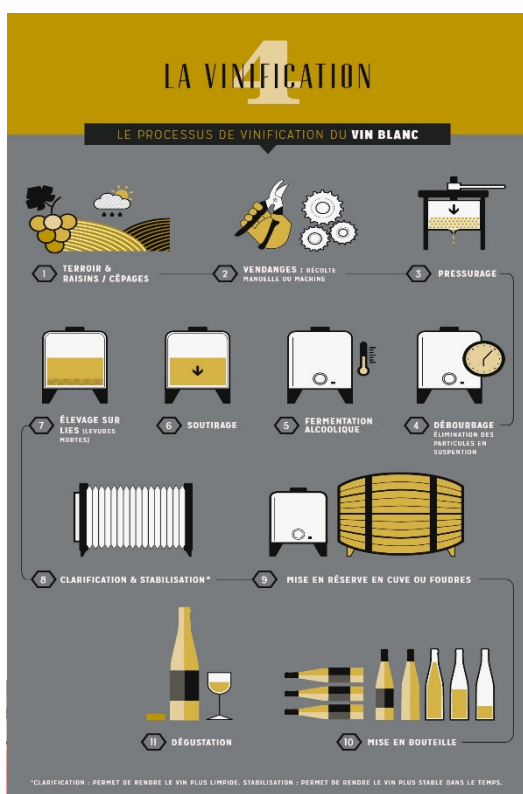
Le rendement réellement pratiqué est en moyenne de 75 hectolitres /hectare pour l'ensemble des trois appellations alsaciennes. Ces rendements sont supérieurs à ceux pratiqués dans les autres vignobles français, où la moyenne pour l'ensemble des AOC est d'environ 50 hectolitres par hectare.

Toutefois, les conditions de production sont plus drastiques pour les appellations alsace grand cru, dont le rendement a été limité à 55 hectolitres par hectare

## Vinification

En général pour le vin d'Alsace, la vinification se fait en blanc, en utilisant les méthodes traditionnelles. Les vins vieillissent entre six et douze mois dans de grands foudres de chêne ou des cuves en inox. Dans la vinification en rosé ou en rouge, le raisin n'est pas pressé immédiatement à son arrivée en cave.

### En blanc



À l'arrivée au chai, le raisin est foulé et pressé pour séparer le moût du marc de raisin. La fermentation alcoolique débute sous l'action de levures. La maîtrise de la température de fermentation par un système de réfrigération permet d'exprimer le potentiel aromatique du produit.

La fermentation malolactique n'est généralement pas réalisée, bloquée par un sulfitage du vin.

### En rosé et en rouge

La coloration du moût nécessite une macération du grain de raisin ; en effet, le pinot noir est un cépage rouge à jus blanc. Dans le cas du vin rosé, la macération ne dure que quelques heures. Elle est interrompue dès que la couleur désirée est atteinte. Dans le cas du vin rouge, la macération dure le temps de la fermentation alcoolique.

Le pressurage intervient pour séparer le vin du marc de raisin. Le vin subit alors la fermentation malolactique. L'opération arrondit le vin, le rend plus souple et moins âpre.

## Grands Crus



Créée en 1975, l'AOC Alsace Grand Cru regroupe 51 vignobles. Contrairement à Bordeaux, elle ne désigne pas un domaine, mais un terroir d'exception minutieusement délimité pour ses critères géologiques et climatiques. C'est la seule région française où les vins sont nommés par leur cépage.

## Garde & Service

Il est préférable de ne pas consommer le vin d'Alsace trop jeune, du moins pas avant deux ans. Les grands cépages Gewurztraminer et Pinots gris peuvent se conserver quelques dizaines d'années. Les autres cépages et vins issus de millésimes moins favorisés par le soleil commencent généralement à décliner après 5 ans de conservation.

Bien qu'elle dépende de la consistance et de la nature du vin, il convient de se rapprocher des températures optimales suivantes :

Crémant d'Alsace : 8° C   Vin d'Alsace blanc : 12° C   Pinot noir claret : 12° C   Pinot noir rouge : 16° C