

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES	
AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
<i>HIERARCHISATION Demandes de reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires associées aux mentions « cru » et « premier cru » Rapport d'étape de la commission d'enquête</i>	
2017-CN319	15 juin 2017

DEMANDEUR : Association des Viticulteurs d'Alsace,
Maison des vins d'Alsace
12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR Cedex

COMMISSION D'ENQUETE :

Date de nomination : 16 septembre 2016

Composition : MM ANGELRAS (Président), BRONZO, SCHYLER, VINET.

Missions :

La commission d'enquête est chargée d'étudier toutes demandes liées à la hiérarchisation des AOC viticoles alsaciennes (AOC « Alsace » et AOC « Alsace Grand Cru »). Elle devra assurer la cohérence entre la définition des conditions de production des strates intermédiaires et les demandes de modifications des cahiers des charges existants « Alsace » et « Alsace Grand Cru ».

La commission d'enquête est chargée d'expertiser les demandes de reconnaissance des :

- AOP « Alsace premier cru suivi d'un nom de lieu-dit »
- AOP « Alsace cru suivi d'un nom d'entité communale »

Lors de cette instruction, la commission d'enquête devra tenir compte des remarques et alertes qui auront été formulées lors de la séance de la commission permanente du 6 septembre 2016, tout particulièrement celles concernant l'utilisation des mentions « cru » et « premier cru » au regard des réglementations européenne et nationale, la démonstration de la spécificité et du lien à l'origine pour chaque vin candidat à l'appellation, les bénéfices attendus par la reconnaissance d'un aussi grand nombre d'appellations.

I- Fiche de suivi simplifiée

Phases ou évènements	Date	Observations
AVA	1999	Demande de l'AVA de hiérarchisation de l'AOP « Alsace » ou « Vins d'Alsace »
Décision du Comité National	03/02/2000	Extension des missions de la Commission d'Enquête à l'examen de la demande de hiérarchisation.
Décisions du Comité National	27-28/05/2004	Approbation du principe de hiérarchisation de l'AOC Alsace en introduisant un niveau intermédiaire "Alsace locale" (Alsace suivie d'un nom de commune et Alsace suivie d'un nom de lieu-dit). Désignation des experts

Phases ou évènements	Date	Observations
Décision du Comité National	09/03/2009	Renouvellement de la commission d'enquête : MM. PALY (Président), JOUSSET-DROUHIN et NASLES
Décision CN	16/11/2010	Validation des aires délimitées des entités communales suivantes : Saint Hippolyte, Wolxheim, Ottrott, Côtes de Barr, Scherwiller, Blienschwiller, Rodern, Val Saint Grégoire, Côte de Rouffach et Vallée Noble Extension des missions de la commission d'enquête à l'examen de la demande de reconnaissance de la dénomination communale AOC « Alsace » suivie de « Coteaux du Haut Koenigsbourg ».
Homologation du cahier des charges	28/10/2011	Homologation du cahier des charges Alsace ou Vins d'Alsace intégrant : - d'une part la possibilité de faire suivre le nom de l'appellation des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune des ces dénominations dans le cahier des charges : Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte, Scherwiller, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Wolxheim - d'autre part la possibilité de faire suivre le nom de l'appellation d'un nom de lieu-dit pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit dans le cahier des charges
Décision du Comité National	3/11/2011	Décision de mettre à l'enquête le projet d'aire géographique et le projet d'aire délimitée parcellaire de l'AOC « Alsace » suivie de la dénomination géographique complémentaire « Coteaux du Haut Koenigsbourg ».
Comité National	15/03/2012	Renouvellement de la commission d'Enquête AOC Alsace ou Vins d'Alsace et AOC Alsace Grand Cru : MM. ANGELRAS (Président), JOUSSET-DROUHIN, LAURENDEAU Validation de la lettre de mission.
Comité National	29/06/2012	Le Comité National a approuvé le rapport de la commission d'enquête et les 2 rapports des experts concernant la délimitation définitive des dénominations géographiques complémentaires Bergheim et Coteaux du Haut Koenigsbourg. Le comité a ensuite donné un avis favorable à la mise en oeuvre de la Procédure Nationale d'Opposition sur le projet de cahier des charges incluant ces 2 dénominations géographiques complémentaires. En l'absence d'avis de l'ODG et du CRINAO, le comité national a considéré la demande de dénomination « Rorschwihr » sans suite. Le comité national a également acté les éléments de réflexion proposés par la commission d'enquête à l'attention de l'ODG sur la hiérarchisation de l'AOC « Alsace ». Les missions de la commission d'enquête sur les dénominations géographiques complémentaire seront closes à l'issue du vote définitif par le comité du cahier des charges modifié.
Commission Permanente	7/11/2012	La commission permanente a approuvé à l'unanimité, sur délégation du Comité national, et dans la mesure où aucune opposition n'a été déposée pendant la Procédure nationale d'opposition, le projet de cahier des charges modifié de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace ».
Homologation du cahier des charges de l'AOC « Alsace »	19/09/2014	Homologation du cahier des charges modifié de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » intégrant les dénominations géographiques complémentaires Bergheim et Coteaux du

Phases ou évènements	Date	Observations
		Haut Koenigsbourg (Décret n° 2014-1069 du 19 septembre 2014 – JORF n°0219 du 21 septembre 2014)
AVA-ODG	2012-2013	Poursuite des travaux liés à la hiérarchisation par l'ODG. Volonté de remettre à plat le schéma validé en 2004 pour le réinterroger avec les problématiques actuelles
AVA-ODG	Mars 2014 Mars 2016	Nouveau projet de hiérarchisation de l'AOC Alsace et de règles de productions s'y rattachant
AVA-ODG	3/05/2016	Dépôt du dossier de demande de l'ODG
CODEVA-CRINAO Alsace Est	6/06/2016	Avis favorable sur la recevabilité de la demande
Commission Permanente	6/09/2016	La Commission permanente a donné à l'unanimité un avis favorable à la recevabilité de la demande et au lancement de l'instruction. La Commission permanente a nommé pour étudier ce dossier la commission d'enquête travaillant déjà sur les appellations d'Alsace, et en raison de l'objet de la demande, la Commission permanente a ajouté à cette commission d'enquête le président du groupe de travail « Repli et Hiérarchisation », M. Bronzo. La Commission d'enquête est ainsi composée de B. Angelras (président), M. Bronzo, P. Laurendeau, Y. Schyler. La Commission permanente a approuvé la lettre de mission qui sera complétée des remarques formulées en séance. Le président de la Commission permanente a souligné que la commission d'enquête devait être vigilante quant au respect des décisions du comité national relatives à la hiérarchisation, et qu'elle devait bien garder à l'esprit le souci de la lisibilité de l'offre pour le consommateur et le marché.
Commission d'Enquête	5-7/12/2016	Déplacement de la Commission d'Enquête en Alsace et rencontre de l'ODG aboutissant à un relevé de recommandations adressé à l'ODG le 20 décembre 2016.
AVA-ODG	30/03/2017	Réponse de l'AVA aux recommandations de la Commission d'Enquête suite à l'AG du 29 mars 2017.
Comité National	22/04/2017	Renouvellement de la commission d'Enquête MM. ANGELRAS (Président), BRONZO, SCHYLER, VINET Validation de la lettre de mission.
Commission d'Enquête	27/04/2017	Réunion téléphonique de la Commission d'Enquête pour finaliser le rapport d'étape
CODEVA-CRINAO Alsace Est	8/06/2017	Avis favorable sur la nouvelle demande de l'ODG

Un dossier de demande initiale de modifications de tous les cahiers des charges des vins d'Alsace, a été déposé par l'Association des viticulteurs d'Alsace (AVA) le 3 mai 2016. Ce dossier était constitué de 2 volets :

- un volet lié au projet de hiérarchisation de l'AOC « Alsace » ;
- un deuxième, comportant 2 thématiques : extension à une nouvelle couleur de l'AOC « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu dit », et modifications transversales des cahiers des charges « Alsace », « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu dit » et « Crémant d'Alsace ».

De manière à mieux sérier les demandes et leur suivi, la demande a été séparée en trois dossiers. Toutefois, dans la mesure où ces différentes demandes entrent en interaction, **les avancées sur les 3 dossiers sont présentées concomitamment**. La présente note expose le projet de hiérarchisation de l'AOC « Alsace ».

II –Présentation de la demande de l'ODG

II.1. Objectif de la demande

Lors de sa demande initiale du 3 mai 2016, l'AVA avait souhaité faire évoluer le schéma objectif de hiérarchisation validé en 2004 afin de faire reconnaître en 2 appellations intermédiaires le niveau « lieu-dit » et le niveau « local » (ou « communale »).

Les deux nouvelles appellations proposées par l'AVA s'appuient sur l'usage de noms géographiques à forte notoriété que sont, les dénominations géographiques à l'échelle de la commune et les noms de lieux-dits aux usages établis.

L'AVA est consciente de la nécessité d'une bonne compréhension de l'offre du vignoble alsacien et de sa lisibilité pour le consommateur. Aussi sa volonté est d'associer à chaque appellation des conditions de production spécifiques et hiérarchiquement supérieures, et pour que le consommateur identifie ces nouvelles appellations, l'AVA les a regroupées sous deux bannières communes :

- « cru » pour les dénominations géographiques communales déjà reconnues et inscrites dans le cahier des charges de l'AOC « Alsace »,
- « 1er cru » pour les lieux-dits.

L'AVA a également défini des règles de rendements spécifiques à chaque niveau hiérarchique.

A travers cette demande de reconnaissance, l'AVA souhaite **obtenir une protection contre les usurpations** de dénominations pour lesquelles des producteurs se sont fortement investis. A ce titre, **l'AVA demande que les noms des lieux-dits reconnus « 1er cru » ne puissent plus être utilisés en tant qu'unité géographique plus petite de l'appellation « Alsace ».**

Ainsi, l'AVA a entrepris de construire une **hiérarchie pyramidale stricte** basée sur l'existence d'une viticulture de terroir dans la continuité des orientations du rapport de la commission d'enquête de 2004.

La commission permanente du 6 septembre 2016 qui a examiné la recevabilité des demandes de reconnaissance des deux nouvelles appellations a rappelé que :

- la réglementation tant européenne (règlement n° 607/2009 annexe « mentions traditionnelles ») que nationale (décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques) ne permet pas au mot « cru » de faire partie intégrante d'une dénomination à enregistrer en tant qu'AOP ou IGP ;
- le règlement (UE) n° 1308/2013, impose un cahier des charges pour une appellation. Le projet consistant en un seul cahier des charges pour les différentes appellations regroupées par niveau hiérarchique, à l'instar du cahier des charges des 51 appellations « Alsace grand cru », ne serait a priori pas accepté.

En outre, la commission permanente a invité la commission d'enquête à être vigilante sur la lisibilité de l'offre et la démultiplication d'AOP pour lesquelles il conviendrait, pour chacune d'entre elles, de justifier précisément la spécificité et le lien à l'origine.

Suite à la rencontre avec la commission d'enquête les 5, 6 et 7 décembre 2016 et aux recommandations qui lui ont été faites, **l'ODG a largement fait évoluer sa demande** (schéma 1)

afin de répondre aux alertes de la commission permanente et aux recommandations de la commission d'enquête :

- sur la construction de la pyramide, en construisant au sein de l'appellation régionale « Alsace » et de son cahier des charges, par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions ;
- sur la hiérarchie des rendements, en plaçant les grands crus, les « premiers crus » et les « crus » au sommet des terroirs utilisant ces mentions.

La pyramide étagée schématise le principe de règles de productions plus restrictives, d'aire géographique plus restreintes mais ne symbolise pas d'emboîtement obligatoire entre chaque niveau (a minima un emboîtement dans l'aire géo Alsace)

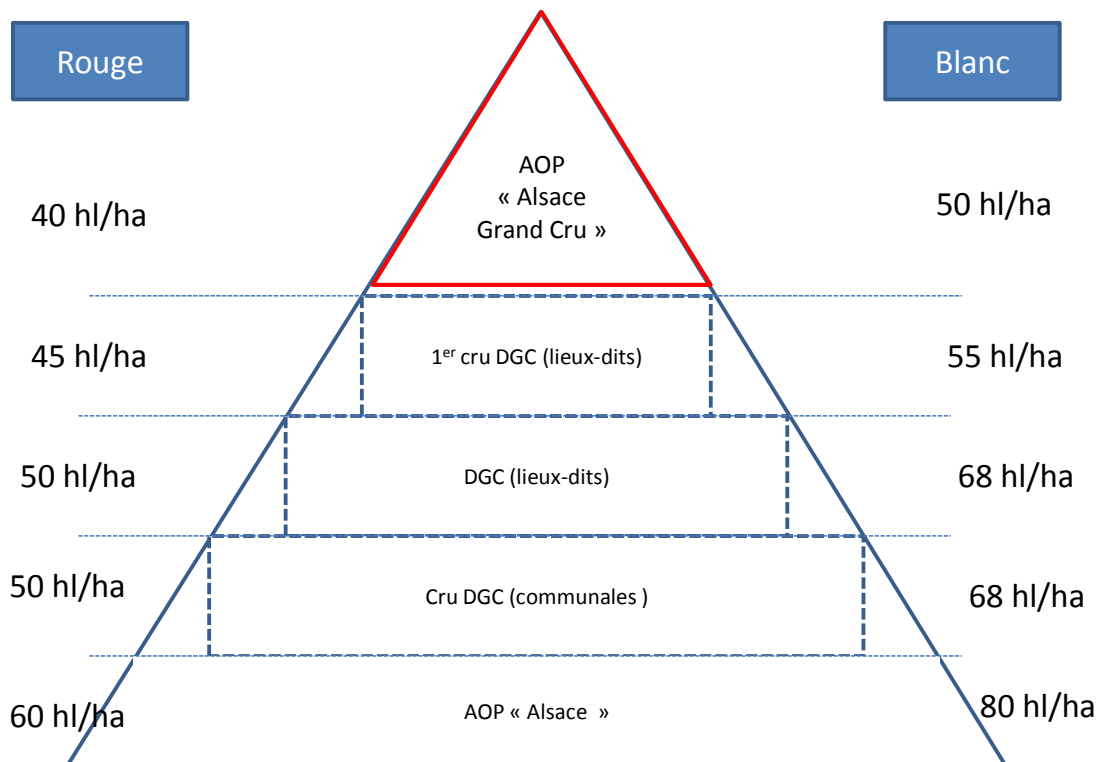


Schéma 1 : Nouvelle proposition de hiérarchisation de la demande de l'ODG-AVA 2017 en réponse aux recommandations de la commission d'enquête

II.2. Demande de reconnaissance

a. contexte et rappel historique

Ce projet répond à un contexte particulier

Principalement établi sur la face Est du piémont des Vosges, le vignoble est situé sur 119 communes des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Il s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au Sud. Il s'étend sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large.

Le vignoble d'Alsace présente, une diversité paysagère, géo-morphologique et climatique.

A l'échelle communale, la diversité paysagère liée à la présence de multiples vallées de taille variable et à la position des sommets vosgiens confère des particularismes mésoclimatiques. Cette

diversité a été décrite dans les rapports de délimitation des 13 dénominations géographiques à l'échelle de la commune lors de leur reconnaissance.

Cette diversité s'accroît encore à l'échelle du lieu-dit. Les 51 lieux dits Alsace grand cru, ont permis de reconnaître les terroirs en coteau, exposés Sud - Sud-Est et en forte voire très forte pente bénéficiant d'une large ouverture paysagère sur la plaine.

De cette complexité aussi bien climatique, géographique que pédo-géologique sont nés un grand nombre d'usages de noms de lieux-dits. Ces terroirs ont été mis en valeur depuis plusieurs décennies voire plusieurs siècles pour certains par les vigneron alsaciens.

L'ordonnance du 2 novembre 1945, texte fondateur des AOP alsaciennes ainsi que tous les textes successifs s'y rattachant (décret du 3 octobre 1962 de l'AOC « Vin d'Alsace » ou « Alsace », décret du 4 septembre 1974, faisant suite au décret du 30 juin 1971), autorisaient donc déjà ces usages.

Depuis lors, les demandes déposées par l'AVA visent à reconnaître officiellement ces usages.

Une partie de ces terroirs est aujourd'hui reconnue par l'INAO à travers les cahiers des charges.

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace », mentionne 13 dénominations géographiques complémentaires de l'appellation portant des noms de communes ou d'entités communales délimitées mettant en avant des zones spécifiques, hautement caractéristiques et qualitatives de leur ban viticole.

A une échelle « lieu-dit », le cahier des charges des 51 appellations « Alsace grand cru Lieu-dit » a reconnu l'existence et la notoriété de terroirs hautement qualitatifs et à forte personnalité dont le 1^{er} en 1975, est l'AOC « Alsace grand cru Schlossberg ». Les 50 autres l'ont été en 1983, 1992 et 2007.

Depuis, le travail et l'intérêt des vigneron alsaciens pour mettre en valeur des terroirs de grande qualité ne se sont pas essouffés. Ils ont poursuivi leur effort comme ceux entérinés dans le cahier des charges du 25 novembre 2011 en fixant, pour l'usage de lieux-dits autres que ceux reconnus en Alsace grand cru, des conditions de production identiques à cette appellation et un rendement fortement réduit. Depuis l'homologation du cahier des charges de l'appellation « Alsace » en 2011, quelques 380 lieux-dits sont revendiqués annuellement.

b. détail de la demande

- a) Demande de reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires associées à la mention « premier cru »

L'ODG a recensé 165 demandes. Les autres lieux-dits ont vocation à rester revendiqués, pour l'instant, en tant qu'unité géographique plus petites, avec conditions de production spécifiques, de l'AOC « Alsace ».

Pour étayer l'intérêt que présentent les lieux-dits dans la démarche d'accession à la mention « 1^{er} cru », l'AVA en a échantillonné 14, provenant de situations différentes sur l'ensemble du vignoble alsacien. Cet échantillonnage a été réalisé par une commission interne de l'ODG à la suite d'un travail de dégustation associant les producteurs porteurs de projets de chaque lieu-dit. Ces dégustations se sont attachées à vérifier l'ambition qualitative des vins produits sur chaque lieu-dit et l'existence d'un air de famille en lien avec la zone de production.

Ces 14 lieux-dits sont présentés dans le dossier avec pour chacun, des éléments précis concernant : l'historique, la description de la zone géographique, les vins, des données économiques relatives à la production et à la commercialisation.

L'ODG a joint à sa demande le projet de cahier des charges AOP « Alsace », intégrant les 14 lieux-dits candidats.

Le rapport de la commission d'enquête présente quelques exemples illustrant différentes situations rencontrées.

b) Demandes de reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires associées à la mention « cru »

L'AVA demande la reconnaissance de 10 nouvelles entités communales en plus des 13 déjà inscrites dans le cahier des charges en vigueur. Ces 10 projets sont présentés dans le dossier avec des données historiques, de description de la zone géographique, des vins, des données économiques concernant la production et la commercialisation.

c. *projet de cahier des charges*

L'ODG a joint à sa demande un projet de modification du cahier des charges de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace » qui reprend les dispositions proposées suite à la rencontre et aux recommandations de la commission d'enquête conformément au schéma présenté ci-dessus.

Les propositions dévolution des règles de production sont synthétisées dans le tableau ci-dessous pour chaque strate de la pyramide : Les modifications figurent en gras et italique.

NOM	A.O.C. « ALSACE »	A.O.C. « ALSACE » suivie de « CRU » suivie obligatoirement d'un nom D'ENTITE COMMUNALE	A.O.C. « ALSACE » suivie de « 1er CRU » suivie obligatoirement du nom d'un lieu-dit	A.O.C. « ALSACE GRAND CRU – lieu-dit »
AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace »		<ul style="list-style-type: none"> - « Bergheim » - « Blienschwiller » ; - « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ; - « Côtes de Barr » ; - « Côte de Rouffach » ; - « Klevenner de Heiligenstein » ; - « Ottrott » ; - « Rodern » ; - « Saint-Hippolyte » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Wolxheim » . 	<ul style="list-style-type: none"> - « Bildstœcklé » - « Brandluft » - « Breitenberg » - « Hagel » - « Linsenberg » - « Lutzelal » - « Muhlforst » ou « Muehlforst » - « Pfoeller » - « Rosenber » - « Schieferberg » - « Schoffweg » - « Silberberg » - « Strangenber » - « Wësterweingurten » 	<p>« Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », « Alsace grand cru Brand », « Alsace grand cru Eichberg », « Alsace grand cru Florimont », « Alsace grand cru Froehn », « Alsace grand cru Furstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Goldert », « Alsace grand cru Hatschbourg », « Alsace grand cru Hengst », « Alsace grand cru Kaefterkopf », « Alsace grand cru Kanzlerberg », « Alsace grand cru Kessler », « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé », « Alsace grand cru Kitterlé », « Alsace grand cru Mambourg », « Alsace grand cru Mandelberg », « Alsace grand cru Marckrain », « Alsace grand cru Ollwiller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingsberg », « Alsace grand cru Rangen », « Alsace grand cru Rosacker », « Alsace grand cru Saering », « Alsace grand cru Schlossberg », « Alsace grand cru Schoenenbourg », « Alsace grand cru Sommerberg », « Alsace grand cru Sommenglantz », « Alsace grand cru Spiegel », « Alsace grand cru Sporen », « Alsace grand cru Steinert », « Alsace grand cru Steingrubler », « Alsace grand cru Vorbourg », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepfle », « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten », « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim », « Alsace grand cru Bruderthal », « Alsace grand cru Engelberg », « Alsace grand cru Frankstein », « Alsace grand cru Kastelberg », « Alsace grand cru Kirchberg de Barr », « Alsace grand cru Moenchberg », « Alsace grand cru Muenchberg », « Alsace grand cru Praelatenberg », « Alsace grand cru Steinklotz », « Alsace grand cru Wiebelsberg », « Alsace grand cru Winzenberg », « Alsace grand cru Zotzenberg »</p> <p>Aire parcelle délimitée pour chaque AOP « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu dit »</p>
DELIMITATION	Aire parcelle délimitée	Aire parcelle délimitée pour chaque cru	<i>Aire parcelle délimitée pour chaque premier cru (à réaliser)</i>	
COULEUR ET TYPES DE PRODUITS	Blanc, rouge et rosé	Spécifique à chaque entité	Spécifique à chaque entité	Blanc Blanc et rouge pour le Vorbourg (V), le Hengst (H) et le Kirchberg-de-Barr (KdB)
ENCEPAGEMENT	Chasselas Sylvaner Pinot blanc Auxerrois Muscat ottonel Pinot gris Riesling Gewurztraminer Pinot noir	Spécifique à chaque entité	Spécifique à chaque entité	Riesling, Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains, pinot gris, gewurztraminer + Particularités locales selon cahier des charges Pinot Noir pour le Vorbourg (V), le Hengst (H) et le Kirchberg-de-Barr (KdB)
ENTREE EN PRODUCTION	2ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation
TAILLE	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 24 Vins rosés et rouges : 22	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 22 Vins rouges : 18	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 20 Vins rouges : 16	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 18 Vins rouges : 14
DENSITE ET CONDUITE	Densité minimale : 4000 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,5 m Ecartement maximum entre les fils : 40 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare + Particularités locales selon cahier des charges Densité minimale pour les rouges : 5500 pieds par hectare V et H et 5000 pieds par hectare KDB Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm
CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE	Chasselas, Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois : 14000kg/ha Muscat, Riesling : 13000kg/ha Pinot Gris, Gewurztraminer : 12000 kg/ha Pinot noir : 11500 kg/ha	Pinot noir : 8500 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	Pinot noir : 8000 kg/ha Autres cépages : 10000 kg/ha	Pinot noir : 7000 kg/ha Autres cépages : 8500 kg/ha
RECOLTE	Récolte manuelle	Récolte manuelle	Récolte manuelle	Récolte manuelle
RENDEMENT DE BASE	Blanc : 80 hl/ha Rosé : 75 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 50 hl/ha	Blanc : 55 hl/ha Rouge : 45 hl/ha	Blanc : 50 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 40 hl/ha
TITRE ALCOOMETRIQUE MINIMUM MOYEN	CHAS, SY, MU : 9°5 AUX, PB, RI : 10° GW, PG : 11°5 PN (rosé) : 10° PN (rouge) : 11° Enrichissement maximum : 2°	CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°	RI, MU : 11° GW, PG : 12°5 PN (rouge) : 11°5 Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages	RI, MU : 11° GW, TPG : 12°5 PN (rouge) : 12°5 V et H et 12° KdB Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages + Particularités locales selon cahier des charges

AOC « <i>Forme</i> » ou « <i>Vin d'Alsace</i> »	A.O.C. « ALSACE »	A.O.C. « ALSACE » suivie de « CRU » suivie obligatoirement d'un nom D'ENTITE COMMUNALE	A.O.C. « ALSACE » suivie d'un nom de lieu-dit	A.O.C. « ALSACE » suivie de « 1er CRU » suivie obligatoirement du nom d'un lieu-dit	A.O.C. « ALSACE GRAND CRU – lieu-dit »
FORMES ANALYTIQUES	Encadrement de la sucrosité du Riesling	Pas de dispositions	Pas de dispositions	Pas de dispositions	Pas de dispositions
ELEVAGE ET MISE A LA CONSOMMATION		A déposer pour le 1 ^{er} mars de l'année de récolte	A déposer pour le 1 ^{er} mars de l'année de récolte	Blanc : 1 ^{er} juin de l'année suivant la récolte Rouge : 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte	Blanc : 1 ^{er} juin de l'année suivant la récolte Rouge : 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte
PPAP		A déposer pour le 1 ^{er} mars de l'année de récolte	A déposer pour le 1 ^{er} mars de l'année de récolte	A déposer pour le 1 ^{er} mars de l'année de récolte	Rouge : engagement pour une durée de 5 ans

III– Analyse de la demande par la commission d'enquête

La présentation faite par l'ODG de la construction de la hiérarchisation du vignoble alsacien à travers son histoire, la configuration du vignoble, la dégustation de ses terroirs existants et leur diversité, a été déterminante à la compréhension par la commission d'enquête des usages très particuliers au vignoble alsacien. La qualité des projets présentés a fait la démonstration de l'ambition que s'est donné le vignoble d'Alsace dans le projet de hiérarchisation qu'il revendique.

La commission d'enquête a préconisé plusieurs amendements au projet de hiérarchisation pyramidale proposé par l'AVA.

Ces préconisations de la commission d'enquête ont toutes été validées par l'ODG. **Il s'agit d'un signal important de la volonté de la viticulture alsacienne de voir aboutir son projet de hiérarchisation et l'ambition qualitative qui y est rattachée.**

Le projet ainsi amendé permettrait de répondre à la spécificité du dossier et aux objectifs poursuivis par l'AVA :

- réglementer les usages existants en identifiant les terroirs à haut potentiel et de forte notoriété ;
- obtenir une limitation de l'usage des dénominations au sein de la même AOC ;
- rendre plus lisible sur l'étiquetage les différentes strates de la hiérarchisation par une mention « bannière » distincte ;
- appliquer des conditions de production spécifiques à chaque niveau.

III.1. Evolution de l'organisation pyramidale

La commission d'enquête a recommandé de construire le projet de hiérarchisation par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions.

Ainsi le projet de cahier des charges de l'AOP « Alsace » prévoit 3 sous-ensembles :

- Une liste de DGC (communales) devant utiliser la mention « cru » ; sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule
- Une liste de DGC (lieux-dits) devant utiliser la mention « premier cru », sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule ;
- Un ensemble d'unité géographique plus petite non reconnu en premier cru qui seront soit des lieux-dits cadastrés (règle actuellement en vigueur dans de nombreux Cahiers des charges), soit un groupe de lieux-dits cadastrés dont la composition est précisée dans le cahier des charges.

Il sera important que la commission d'enquête puisse étudier avec l'ODG les solutions les plus adaptées ainsi que de définir les principes d'encadrement pour lister les usages. A ce stade, la construction de cette partie au sein du cahier des charges doit donc encore être affinée.

III.2. Hiérarchie des rendements

La commission d'enquête estime que les propositions de rendements pour chaque niveau, telles qu'elles sont retenues désormais par l'ODG suite à ses recommandations, permettent de répondre aux potentiels des terroirs et à l'ambition de la profession :

- accéder à la mention « cru » pour les communales ;
- accéder à la mention « premier cru » pour les lieux-dits méritants ;
- maintenir les AOP « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » à l'excellence attendue d'un sommet d'une hiérarchisation de terroirs.

La commission d'enquête a également proposé à l'ODG de repositionner la strate « Alsace + nom de lieux dits » à un niveau plus cohérent dans la pyramide, entre la strate « cru » et la strate « premier cru ». En revanche, elle a considéré que les rendements de cette strate pouvaient être alignés avec la strate communale.

La commission d'enquête est favorable aux propositions de règles de taille et de charge moyenne à la parcelle proposées par l'ODG dans son projet de cahier des charges.

III.3. Particularité du non emboitement des aires du projet

La commission d'enquête a bien noté que le projet porté par l'ODG ne se construit pas systématiquement selon un emboitement strict des aires tel qu'attendu, par les orientations du comité national de l'INAO, pour une organisation pyramidale.

La réalité de cette situation a été démontrée par des arguments importants :

- Le poids de l'histoire : après une longue période de conflits qui ont lourdement impacté le vignoble, la profession viticole alsacienne n'a eu de cesse, depuis le début des années 70, de s'engager vers une démarche de valorisation par la notoriété et la qualité. Les usages de noms de terroirs associés à l'AOP « Alsace » sont des pratiques anciennes dont les bases ont été posées par l'ordonnance du 2 novembre 1945. Le projet porté par l'AVA souhaite s'inscrire dans cette continuité et dans celle posée par la précédente commission d'enquête de 2004 ;
- La configuration du vignoble : mince bandeau situé au pied des collines sous-vosgiennes, le vignoble bénéficie de micro-climats diversifiés et d'une grande diversité de sols héritée de la formation géologique de la plaine d'Alsace. Cette mosaïque, structurant le vignoble sur des surfaces réduites, constitue une des bases de la diversité des terroirs du vignoble d'Alsace. Ainsi les critères de délimitation approuvés pour les actuelles « communales », s'inscrivent logiquement dans une délimitation serrée autour de noyaux d'élite. Par ailleurs des terroirs singuliers existent à l'échelle du « lieu-dit » sans réalité de terroir plus grande dans laquelle il pourrait s'emboîter ;
- La configuration du parcellaire et des exploitations viticoles : les exploitations viticoles sont principalement familiales d'une surface moyenne de 4 ha dont 35% se situent entre 5 à 10 ha. De part la configuration du parcellaire, constitué de petites surfaces (20 500 ha délimités pour 220 000 parcelles), les exploitations ont souvent des petits îlots culturels dispersés, dont la taille ne permet pas la revendication du nom de terroir particulier. Ainsi dans certains secteurs, seul un viticulteur a pu réunir un parcellaire suffisant pour exploiter et revendiquer ce terroir spécifique.

- L'ambition des projets 1^{er} cru : consacrer des produits d'exceptions, avec une forte notoriété qui se traduit entre autre par un écart de prix plus élevé par rapport au prix des vins de l'appellation régionale et communale.

La commission d'enquête considère que les éléments présentés ci-dessus justifient de cette spécificité et de la légitimité du projet. Il sera important de tenir compte des diverses réalités existantes dans le vignoble pour la définition des principes généraux de délimitation.

La commission d'enquête souligne que le projet proposé par l'ODG avec une strate proposée pour chaque échelon (régional, communal, lieux-dits) s'inscrit dans l'esprit des principes définis par le comité national relatifs à l'organisation pyramidale. Elle est donc favorable à ce qu'il puisse être validé par le comité national.

III.4. Mention « premier cru » et mention « cru »

La demande de pouvoir réunir les meilleurs terroirs « lieux-dits » de l'AOP « Alsace » sous la mention « premier cru » ne s'inscrit pas pleinement dans la doctrine du comité national de l'INAO, définie en 2002 et réaffirmée en 2013, qui prévoit que la reconnaissance de cette mention n'est possible qu'à partir d'une appellation préalablement reconnue à l'échelle communale.

Toutefois, l'échelle communale existe dans la pyramide du vignoble, constituée aujourd'hui par 13 DGC et amenée à s'élargir avec de nouvelles demandes de reconnaissance de DGC à ce niveau.

Aussi, le cheminement de l'AVA qui a abouti à cette demande, la cohérence de cette dernière vis-à-vis des particularités du vignoble ainsi que les produits d'exceptions qui pourraient être consacrés dans cette mention « premier cru » sont des arguments importants à prendre en compte.

La possibilité d'associer la mention « premier cru » dans ce contexte du vignoble d'Alsace, nécessite de recueillir l'avis du comité national.

Concernant la mention « cru », la doctrine du comité national prévoit son utilisation pour une AOP à l'échelle communale, ce qui n'est pas le cas dans le projet amendé. Sur ce point, la commission d'enquête considère que ce projet, qui place l'utilisation en tant que règle d'étiquetage de cette mention associée à une dénomination géographique complémentaire à l'échelle communale, reste dans l'esprit de ce qui était visé par la doctrine du comité national.

III.5. Principes de recevabilités et de délimitation

Si ce schéma amendé est validé par le comité national, les principes et critères de recevabilité et les principes généraux de délimitation des dénominations géographiques complémentaires de niveau « premier cru » seront à définir et à valider.

Ces derniers ont d'ores et déjà été validés pour la strate « cru » (DGC communale) et s'appliqueront pour les nouveaux candidats à cette strate.

Il sera important de définir des principes et critères cohérents pour les différents niveaux de la pyramide. Ainsi, cette cohérence devra être prise en compte pour le travail à mener pour

l'extension à la modalité rouge des Alsace Grand Cru (cf. rapport d'étape spécifique sur cette partie de la demande).

Les principes généraux retenus par le comité national en matière de reconnaissance en AOP pourront servir de point de départ en les adaptant à une reconnaissance en DGC de niveau « premier cru ».

Plus largement, il sera important qu'une attention soit apportée à la précision de ces critères pour l'ensemble des grands principes. Ce travail sera à mener en concertation avec l'ODG.

Concernant l'appréciation des caractéristiques particulières dues au terroir, la commission d'enquête a pu constater le travail précis et sérieux réalisé par l'ODG. Ce travail permet de proposer les projets présentant une véritable typicité et un air de famille partagé sur l'ensemble des produits des viticulteurs. Toutefois, il sera important que la commission d'enquête puisse confirmer le travail mené par l'ODG. **Pour ce faire et compte tenu de l'ampleur des projets à étudier, la commission d'enquête souhaite s'entourer de consultants experts à la dégustation. Ces consultants auront pour mission principale de donner un éclairage à la commission d'enquête sur la sélection réalisée par l'ODG en confirmant l'existence d'une réelle typicité et d'un air de famille partagé par les différents produits des viticulteurs.**

D'autre part, la commission d'enquête a noté que les projets présentés par l'AVA se construisent autour d'un nombre de produits restreints. Dans la plupart des cas, les projets comptent 2 types de produits (en dehors des modalités VT/SGN). La commission d'enquête souligne l'importance de rester sur cette spécialisation qui permet à l'échelle de lieux-dits, de mieux caractériser le terroir.

La commission d'enquête a entendu les quelques situations particulières présentées par l'ODG. L'intégration de ces situations sera à prévoir dans la définition de ces critères.

Concernant le volet délimitation, la commission d'enquête souhaite s'entourer d'une commission de consultants qui aura pour mission de lui proposer des principes généraux de délimitation de la strate « premier cru ».

La commission d'enquête souhaite pouvoir disposer des éléments sur ces 2 dimensions du travail (recevabilité et délimitation) pour pouvoir les valider en cohérence.

III.6. Homonymie

La commission d'enquête a bien pris note de la position de l'AVA vis-à-vis de l'absence d'homonymie entre les strates. Sur ce point, l'AVA s'inscrit pleinement dans les orientations du comité national.

III.7. « Replis »

L'article L.644-7 du Code rural et de la pêche maritime prévoit que « Tout vin bénéficiant d'une appellation d'origine peut être commercialisé sous l'appellation la plus générale à laquelle il peut prétendre d'après les usages locaux, loyaux et constants, sous réserve que cette appellation soit inscrite dans les registres vitivinicoles au sens de la réglementation de l'Union européenne en vigueur. ». La notion de « repli » s'applique uniquement d'une appellation d'origine à une autre appellation d'origine. Aussi, dans ce schéma de construction innovant, il

sera nécessaire de valider les possibilités de « non revendication de la DGC » selon le principe du « qui peut le plus peut le moins ».

III.8. Elevage et date de mise à la consommation

L'ODG a modifié par rapport à son projet initial la durée minimale d'élevage et la date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins rouges « premier cru » au 1^{er} octobre qui suit celle de la récolte. Il a fait le choix de proposer cette même durée pour la modalité « vins rouge » des Alsace grand cru concernés.

La commission d'enquête considère que l'ODG a bien répondu sur le fond de sa demande.

III.9. Encadrement de la sucrosité du Riesling

La commission d'enquête avait invité l'ODG à mener des réflexions sur l'application d'une règle cohérente pour la mention « Riesling » sur les vins revendiquant une DGC communale ou lieu-dit. L'ODG n'a pas à ce stade fait de proposition sur ce point.

La commission d'enquête souligne l'importance de cette cohérence dans le travail de hiérarchisation mené par l'ODG. Elle a invité l'ODG à poursuivre sa réflexion sur ce point dans la même dynamique que les avancées déjà menées sur d'autres points du cahier des charges.

IV – Avis du CODEVA-CRINAO Alsace-Est

Le CODEVA-CRINAO lors de sa réunion du 8 juin a pris connaissance de la demande modifiée de l'AVA, de l'avis de la commission d'enquête et des repères et alertes des services.

A travers le débat qui s'en est suivi, le CODEVA-CRINAO a pu confirmer l'importance de l'avancée réalisée.

Le CODEVA-CRINAO Alsace-Est a donné à l'unanimité, moins une abstention, un avis favorable sur la demande de l'AVA.

V – Repères et alertes des services

Les évolutions de la demande telles que recommandées par la commission d'enquête répondent aux points d'alertes émises lors de l'étude de la recevabilité de la demande ainsi qu'aux points soulevés par la commission permanente lors de sa séance du 6 septembre 2016.

La rédaction de ces évolutions dans le cahier des charges doivent encore faire l'objet d'analyse. Ce travail pourra se poursuivre en parallèle des travaux de la commission d'enquête.

Concernant la possibilité d'utiliser des unités géographiques plus petites hors mentions « cru » et « premier cru », les règles devront être précisées dans le cahier des charges pour éviter toute confusion avec les autres strates de l'organisation pyramidale.

Concernant les règles d'élevage et de mise à la consommation, il est à noter que l'ODG n'introduit pas de règles d'élevage en dehors d'une durée. En revanche, la règle préexistante dans le cahier des charges de l'AOP « Alsace » comme dans celui « Alsace grand cru », rend

possible la circulation entre entrepositaires agréés dès le 1er décembre de l'année de récolte des moûts, des moûts partiellement fermentés et des vins.

VI – Questions posées au comité national

Pour pouvoir valider le schéma de hiérarchisation qui déterminera la suite des travaux, la commission d'enquête sollicite l'avis du comité national sur les points suivants :

1. **La proposition de construction pyramidale par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions. Ainsi le projet de cahier des charges de l'AOP « Alsace » pourrait prévoir 3 sous-ensembles :**
 - Une liste de DGC (communales) pouvant utiliser la mention « cru » ;
 - Une liste de DGC (lieux-dits) pouvant utiliser la mention « premier cru », sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule ;
 - Un ensemble d'unité géographique plus petite constitué de lieux-dits non reconnu en premier cru qui seront des lieux-dits cadastrés ou groupe de lieux-dits cadastrés non obligatoirement listés dans le cahier des charges. La construction de cette partie au sein du cahier des charges devra faire l'objet d'une analyse ;
2. **Les propositions de rendements pour l'ensemble des strates de la pyramide telle que présenté dans le schéma 1 ainsi que les règles de tailles et de charges maximales moyennes à la parcelle ;**
3. **Compte tenu des particularités présentées dans le présent rapport, l'exception au principe d'emboîtement systématique des aires tel que défini par le comité national pour une hiérarchisation pyramidale ;**
4. **Compte tenu des particularités présentées dans le présent rapport, la possibilité d'associer la mention « premier cru » à une dénomination géographique complémentaire non obligatoirement adossée à une appellation préalablement reconnue à l'échelle communale ;**
5. **La possibilité d'associer la mention « cru » à une dénomination géographique complémentaire reconnue à l'échelle communale ;**
6. **Les orientations sur les critères de recevabilités des projets « premier cru » :**
 - **Précisions des critères de recevabilités à décliner autour des grands principes définis par le comité national**
 - Une notoriété reconnue et affirmée socialement
 - Des usages locaux, loyaux et constants
 - Une dynamique collective très forte pour porter le projet
 - Une production significative
 - **Cohérence de la définition de ces critères avec les autres niveaux de la strate. En particulier cette cohérence devra être assurée avec le travail à mener pour la demande d'extension à la couleur « rouge » pour les AOP « Alsace Grand Cru » ;**

- 7. La proposition de durée d'élevage et date de mise à la consommation pour les « premier cru » ;**
- 8. La poursuite du travail de cohérence des règles de productions à tous les niveaux de la pyramide, en particulier sur l'encadrement de la sucrosité de la mention « Riesling ».**

Si le comité national donne un avis favorable à la poursuite des travaux, la commission d'enquête propose au comité national de :

- Renouveler la mission de la commission d'enquête et valider la lettre de mission ;**
- Donner délégation à la commission permanente pour valider la lettre de mission et la nomination de consultants pour la dégustation des projets « premier cru ».**

Annexes :

Annexe 1 : Rapport de la commission d'enquête

Annexe 2 : Demande initiale de l'ODG du 3 mai 2016

Annexe 3 : Relevé de recommandation de la Commission d'Enquête

Annexe 4 : Réponse de l'ODG aux recommandations de la Commission d'Enquête

Annexe 5 : Projet de lettre de mission de la Commission d'Enquête



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace »
HIERARCHISATION
Demandes de reconnaissance
Des dénominations géographiques
complémentaires
associées aux mentions « cru »
et « premier cru »

Rapport d'Etape de la Commission d'enquête

Membres de la Commission	Signature
Bernard ANGELRAS (Président)	
Gérard VINET	
Michel BRONZO	
Yann SCHYLER	

Secrétaire de la Commission : Claire FANINA-PAVOT

16 mai 2017

Sommaire

Introduction	4
I. Présentation de la demande	5
A. Contexte et objectif de la demande	5
B. Détail de la demande de reconnaissance	6
1. Rappels du contexte et historique	6
2. Détails de la demande	9
3. Détails du projet de cahier des charges	22
A.O.C. « ALSACE »	23
II. Analyse de la demande	25
A. Evolution de l'organisation pyramidale	25
B. Hiérarchie des rendements	26
C. Particularité du non emboitement des aires du projet	26
D. Mention « premier cru » et mention « cru »	27
E. Principes de recevabilités et de délimitation	27
F. Homonymie	28
G. Replis	29
H. Elevage et date de mise à la consommation	29
I. Encadrement de la sucrosité du Riesling	29
Conclusion	30
Annexe	31

Introduction

Un dossier de demande de modifications de tous les cahiers des charges des vins d'Alsace, a été déposé par l'AVA le 3 mai 2016. Il est constitué de 2 volets :

- un volet lié au projet de hiérarchisation de l'AOC Alsace
- un deuxième, comportant 2 thématiques : extension à une nouvelle couleur de l'AOC « Alsace grand-cru suivi d'un nom de lieu dit », et modifications transversales des cahiers des charges « Alsace », « Alsace grand-cru suivi d'un nom de lieu dit » et « Crémant d'Alsace ».

De manière à mieux sérier les demandes et leur analyse, le dossier a été partagé en 3 demandes pour lesquelles la même commission d'enquête a été nommée. Toutefois, dans la mesure où ces différentes demandes entrent en interaction, leur présentation au moins pour leur phase de lancement, se fait en parallèle.

Le présent dossier expose le projet de hiérarchisation de l'AOC Alsace.

La demande de l'ODG a été présentée à la commission permanente du 6 septembre 2016 qui a donné à l'unanimité un avis favorable à la recevabilité de la demande et au lancement de l'instruction. Elle a nommé la commission d'enquête travaillant déjà sur les appellations d'Alsace. Elle est présidée par B. Angelras, et composée de G. Vinet, M. Bronzo et Y. Schyler.

Suite à la rencontre avec la Commission d'Enquête les 5, 6 et 7 décembre 2016 et aux recommandations qui lui ont été faites, l'ODG a complété sa demande. La présentation de la demande dans ce rapport tient donc compte des réponses de l'ODG.

I. Présentation de la demande

A. Contexte et objectif de la demande

Lors de sa demande initiale du 3 mai 2016, l'AVA a souhaité faire évoluer le schéma objectif de hiérarchisation validé en 2004 (schéma 3) afin de faire reconnaître en 2 appellations intermédiaires le niveau « lieu-dit » et le niveau « local » (ou « communale »).

Le nouvel objectif de hiérarchisation exposé alors, peut être schématisé ainsi (schéma 1) :

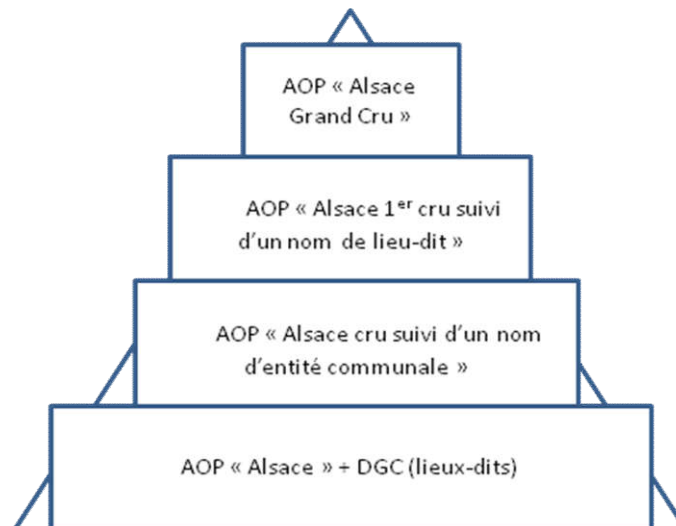


Schéma 1 : Objectif de hiérarchisation de la demande de l'ODG-AVA 2016

Les deux nouvelles appellations proposées par l'AVA s'appuient sur l'usage de noms géographiques à forte notoriété que sont les dénominations géographiques à l'échelle de la commune et les noms de lieux-dits aux usages établis.

L'AVA est consciente de la nécessité d'une bonne compréhension de l'offre du vignoble alsacien et de sa lisibilité pour le consommateur. Aussi sa volonté est d'associer à chaque appellation des conditions de production spécifiques et hiérarchiquement supérieures, et pour que le consommateur identifie ces nouvelles appellations, l'AVA les a regroupées sous deux bannières communes :

- « cru » pour les dénominations géographiques communales déjà reconnues et inscrites dans le cahier des charges de l'AOC « Alsace »,
- « 1er cru » pour les lieux-dits. L'AVA a également défini des règles de rendements spécifiques à chaque strate.

A travers cette demande de reconnaissance, l'AVA souhaite **obtenir une protection contre les usurpations** de dénominations pour lesquelles des producteurs se sont fortement investis. A ce titre, **l'AVA demande que les noms des lieux-dits reconnus « 1er cru » ne puissent plus être utilisés en tant qu'unité géographique plus petite de l'appellation « Alsace ».**

Ainsi, l'AVA a entrepris de construire une **hiérarchie pyramidale stricte** basée sur l'existence d'une viticulture de terroir dans la continuité des orientations du rapport de la commission d'enquête de 2004 :

- « - Préserver la place et le potentiel de l'appellation régionale qui constitue le fonds de commerce des exploitations viticoles alsaciennes,
- Valoriser des terroirs de qualité, dont les caractères permettent de les individualiser, et de forte notoriété,
- Exprimer le terme Alsace dans le nom de la future appellation,
- Appliquer des conditions de production spécifiques à chaque niveau. »

La commission permanente du 6 septembre 2016 qui a examiné la recevabilité des demandes de reconnaissance des deux nouvelles appellations a rappelé que :

- la réglementation tant européenne (règlement n° 607/2009 annexe « mentions traditionnelles ») que nationale (décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques) ne permet pas au mot « cru » de faire partie intégrante d'une dénomination à enregistrer en tant qu'AOP ou IGP ;

- le règlement (UE) n° 1308/2013, impose un cahier des charges pour une appellation. Le projet consistant en un seul cahier des charges pour les différentes appellations regroupées par niveau hiérarchique, à l'instar du cahier des charges des 51 appellations « Alsace grand cru », ne serait a priori pas accepté.

En outre, la commission permanente a invité la commission d'enquête à être vigilante sur la lisibilité de l'offre et la démultiplication d'AOP pour lesquelles il conviendrait, pour chacune d'entre elles, de justifier précisément la spécificité et le lien à l'origine.

Suite à la rencontre avec la Commission d'Enquête les 5, 6 et 7 décembre 2016 et aux recommandations qui lui ont été faites, **l'ODG a largement fait évoluer sa demande** afin de répondre aux alertes de la commission permanente et aux recommandations de la commission d'enquête (schéma 2) :

- sur la construction de la pyramide, en construisant au sein de l'appellation régionale « Alsace » et de son cahier des charges, par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions.
- sur la hiérarchie des rendements, en plaçant les grands crus, les « premiers crus » et les « crus » au sommet des terroirs utilisant ces mentions.

La pyramide étagée **schématise le principe** de règles de productions plus restrictives, d'aire géographique plus restreintes mais ne symbolise pas d'emboîtement obligatoire entre chaque niveau (a minima un emboîtement dans l'aire géo Alsace)

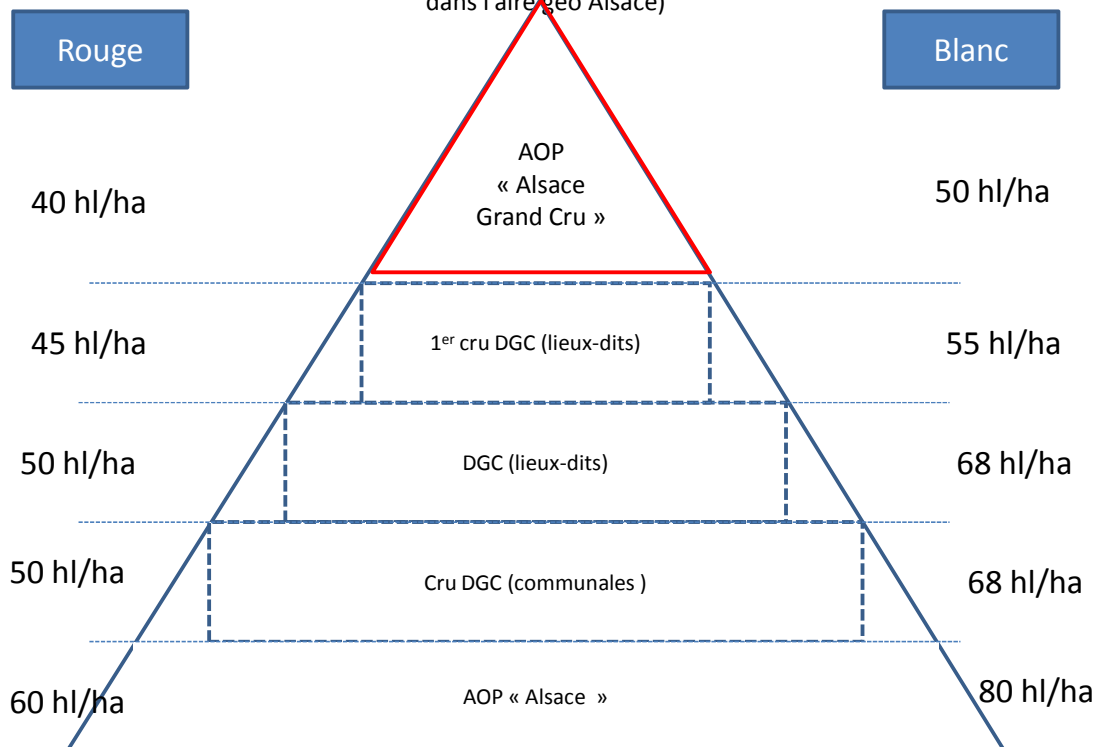


Schéma 2 : Nouvelle proposition de hiérarchisation de l'AVA en réponse aux recommandations de la commission d'enquête

B. Détail de la demande de reconnaissance

1. Rappels du contexte et historique

Ce projet répond à un contexte particulier

Principalement établi sur la face Est du piémont des Vosges, le vignoble est situé sur 119 communes des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Il s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au

Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au Sud. Il s'étend sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large.

Le vignoble d'Alsace présente, une diversité paysagère, géo-morphologique et climatique.

A l'échelle communale, la diversité paysagère liée à la présence de multiples vallées de taille variable et à la position des sommets vosgiens confère des particularismes mésoclimatiques.

Cette diversité a été décrite dans les rapports de délimitation des 13 dénominations géographiques à l'échelle de la commune lors de leur reconnaissance.

Cette diversité s'accroît encore à l'échelle du lieu-dit. Les 51 lieux dits Alsace Grand Cru, ont permis de reconnaître les terroirs en coteau, exposés Sud - Sud-Est et en forte voire très forte pente bénéficiant d'une large ouverture paysagère sur la plaine.

De cette complexité aussi bien climatique, géographique que pédo-géologique sont nés un grand nombre d'usages de noms de lieux-dits. Ces terroirs ont été mis en valeur depuis plusieurs décennies voire plusieurs siècles pour certains par les vigneron alsaciens.

L'ordonnance du 2 novembre 1945, texte fondateur des AOP alsaciennes ainsi que tous les textes successifs s'y rattachant (décret du 3 octobre 1962 de l'AOC « Vin d'Alsace » ou « Alsace », décret du 4 septembre 1974, faisant suite au décret du 30 juin 1971), autorisaient donc déjà ces usages. La demande de l'AVA vise à reconnaître officiellement ces usages.

Suite à une demande de l'INAO, initiée pour répondre au règlement européen 2133/74, l'AVA avait réalisé un recensement à la fin des années 70. Il avait dénombré l'usage de 600 noms de lieu-dit. Ces usages n'ont pas été retranscrits dans la réglementation mais ils ont continué à perdurer provoquant en 1996, une réaction des services de la DGCCRF. Ils ont observés dans un courrier adressé à l'AVA que les usages multiples de mentions géographiques complémentaires n'étaient pas conformes à la réglementation en vigueur et demandaient à l'AVA d'engager une action auprès de ses ressortissants

Le courrier de la DGCCRF de 1996 allait ainsi donner un coup d'accélérateur aux travaux menés par l'AVA, conduisant le 22 octobre 1999 à la demande de l'AVA. **Le rapport de la commission d'enquête de novembre 2004 puis la reconnaissance en 2011 et 2014 de 13 dénominations géographiques complémentaires (à l'échelle communale) ont constitué une nouvelle étape dans la volonté de hiérarchiser les vins d'Alsace.**

Les objectifs de la hiérarchisation consolidés par l'AVA en 2003 suite aux échanges avec la Commission d'Enquête, sont présentés dans le rapport de 2004 de la Commission d'Enquête, base sur laquelle, après sa validation par le Comité National, la hiérarchisation de l'AOC Alsace a été engagée. Ils sont résumés ainsi :

- Préserver l'intégrité et la place actuelle de l'appellation régionale « Alsace »,
- Eviter tout amalgame entre les lieux-dits et l'AOC « Alsace Grand Cru »,
- Exprimer le terme Alsace dans le nom de la nouvelle strate,
- Associer le nom de la commune à celui du lieu-dit,
- Indiquer le nom du cépage lorsque le vin est produit en cépage pur,
- Appliquer des conditions de production au niveau des lieux-dits plus strictes que celles au niveau des communes,
- Pouvoir replier les vins, quel que soit le niveau de revendication initiale (AOC « Alsace Grand Cru », « locale suivi du nom du lieu-dit », « locale »), uniquement en AOC « Alsace »,
- Reconnaître les dossiers sur la base de la formule « Usages multiples, significatifs et constants ».

Dans sa demande initiale, l'AVA avait présenté une demande avec 2 strates intermédiaires :

- Une strate pour les communes ou groupes de communes dite « locales »
- Une strate pour les lieux dits : « Locale suivi du nom du lieu-dit »

La commission d'enquête a demandé de réorienter la demande sur :

- la nécessité de présenter aux consommateurs une hiérarchie simple et claire
- le risque de télescopage d'une strate individualisée « terroir » avec l'appellation existante « Alsace Grand Cru »,
- l'impossibilité de reconnaître en Alsace Grand Cru la totalité des terroirs identifiés, du fait de leur nombre, de leur notoriété ou de leur niveau qualitatif non équivalent aux Grands Crus ou de la difficulté posée par certaines délimitations,

L'AVA a revu sa proposition de hiérarchisation de la régionale Alsace en un total de 3 niveaux, comportant 2 niveaux existants (Alsace et Alsace Grand Cru) plus un niveau d'appellation locale, pouvant ou non être suivie d'un nom de lieu-dit mais avec 2 niveaux de conditions de production et des critères de délimitation spécifiques (cf schéma 3).

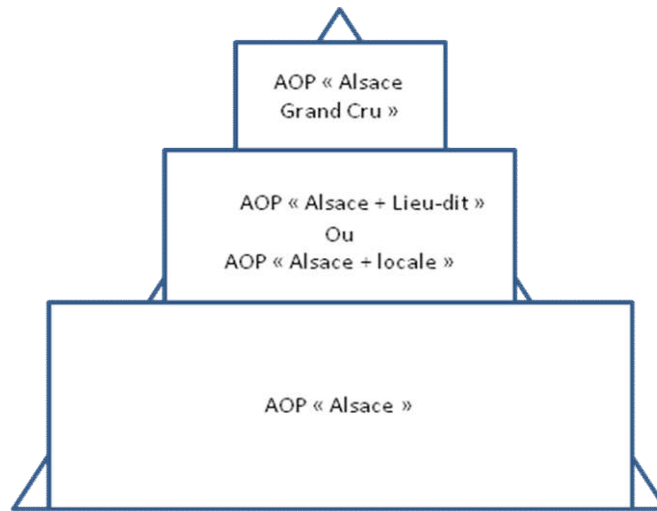


Schéma 3 : Objectif de hiérarchisation validé en 2004

Afin de répondre à la doctrine du Comité National en matière de hiérarchisation, il a été demandé que les « dénominations » qui auront répondu aux conditions de recevabilité passent, dans un premier temps, par une période « d'anti-chambre » durant laquelle elles seront définies à l'intérieur du texte définissant l'AOC Alsace.

Cette phase « antichambre » est celle actuellement en vigueur dans le cahier des charges AOP « Alsace. (schéma 4)

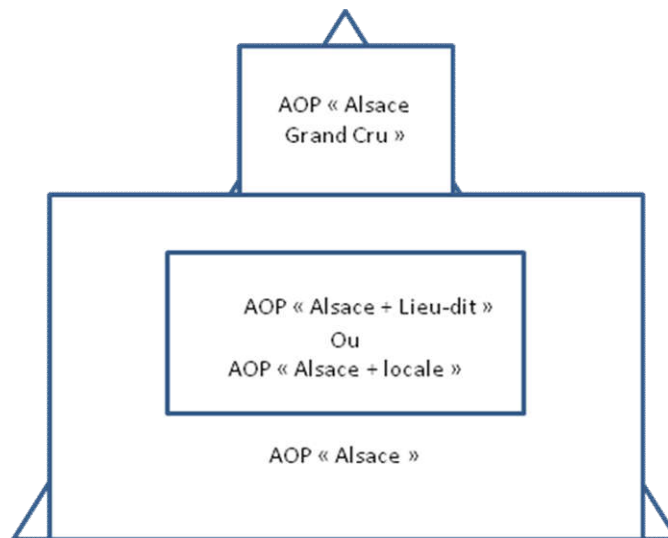


Schéma 4 : Antichambre actuellement reprise dans le cahier des charges AOC Alsace

Une partie de ces terroirs est aujourd'hui reconnue par l'INAO à travers les cahiers des charges. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace », mentionne 13 dénominations géographiques complémentaires de l'appellation « Alsace » portant des noms de communes ou d'entités communales délimitées mettant en avant des zones spécifiques, hautement caractéristiques et qualitatives de leur ban viticole.

A une échelle « lieu-dit », le cahier des charges des 51 appellations « Alsace Grand cru Lieu-dit » a reconnu l'existence et la notoriété de terroirs hautement qualitatifs et à forte personnalité dont le 1^{er} en 1975, est l'AOC « Alsace grand cru Schlossberg ». Les 50 autres l'ont été en 1983, 1992 et 2007. Depuis, le travail et l'intérêt des vigneron alsaciens pour mettre en valeur des terroirs de grande qualité ne se sont pas essouffés. Ils ont poursuivi leur effort comme ceux entérinés dans le cahier des charges du 25 novembre 2011 en fixant, pour l'usage de lieux-dits autres que ceux reconnus en Alsace Grand cru, des conditions de production identiques à cette dite appellation et un rendement fortement réduit. Depuis l'homologation du cahier des charges de l'appellation « Alsace » en 2011, quelques 380 lieux-dits sont revendiqués annuellement.

2. Détails de la demande

- a) Demande de reconnaissance des dénominations géographiques associées à la mention « premier cru »

L'ODG-AVA a recensé 165 demandes. Les autres lieux-dits ont vocation à rester revendiqués, pour l'instant, en tant qu'unité géographique plus petites, avec conditions de production spécifiques, de l'AOC « Alsace ».

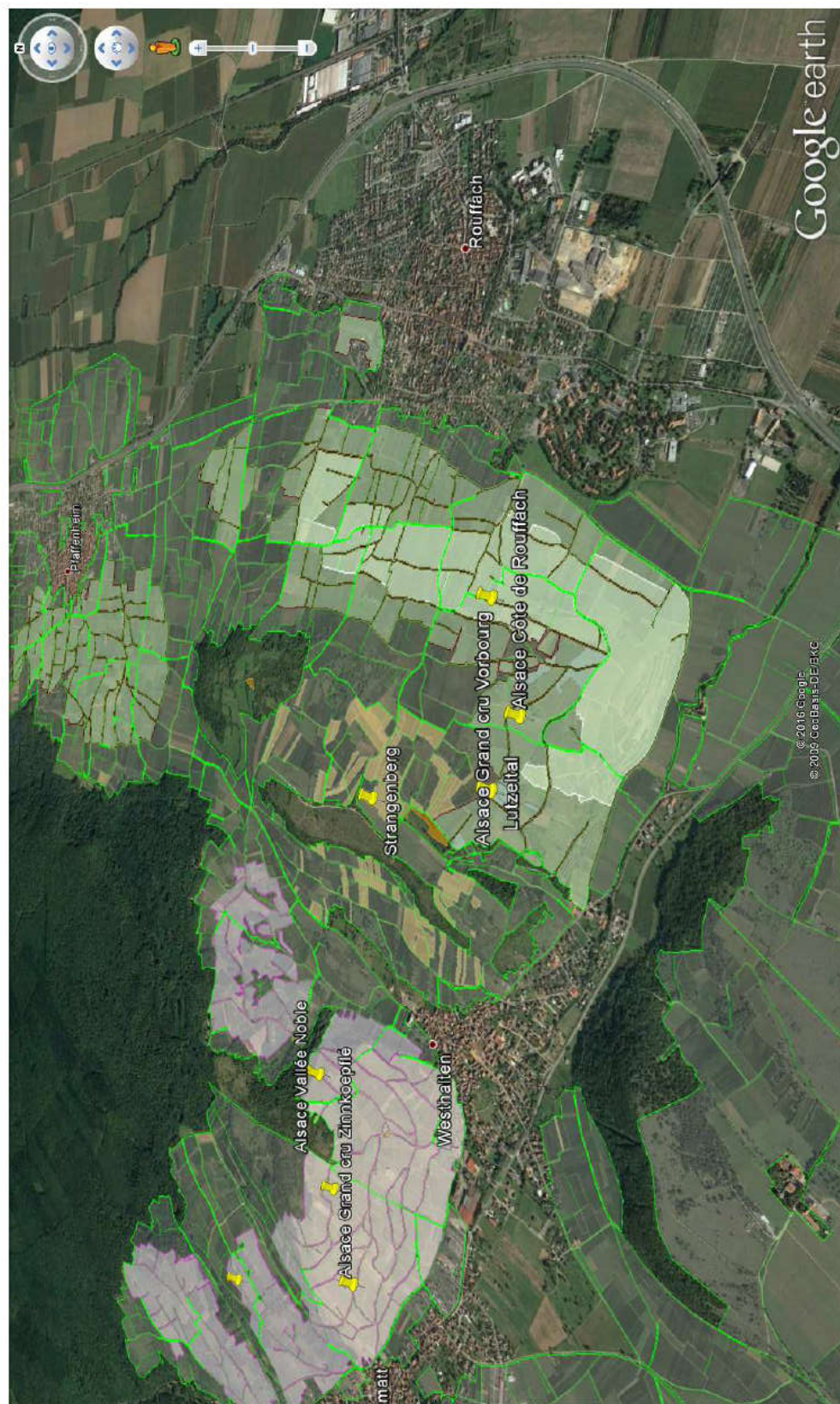
Pour étayer l'intérêt que présentent les lieux-dits dans la démarche d'accession à la mention « 1er cru », l'AVA en a échantillonné 14, provenant de situations différentes sur l'ensemble du vignoble alsacien. Cet échantillonnage a été réalisé par une commission interne de l'ODG à la suite d'un travail de dégustation associant les producteurs porteurs de projets de chaque lieu-dit. Ces dégustations se sont attachées à vérifier l'ambition qualitative des vins produits sur chaque lieu-dit et l'existence d'un air de famille en lien avec la zone de production.

Ces 14 lieux-dits sont présentés dans le dossier avec pour chacun, des éléments précis concernant : l'historique, la description de la zone géographique, les vins, des données économiques relatives à la production et la commercialisation.

L'ODG a joint à sa demande le projet de cahier des charges AOP « Alsace », intégrant les 14 lieux-dits candidats.

Nous reprenons dans le présent rapport quelques exemples illustrant différentes situations rencontrées.

(a) Situation des projets « Strangenberg » et « Lutzelal ».



Les secteurs bien exposés et en fortes pentes composent la dénomination communale « Vallée Noble ». Celle-ci inclut le terroir à très forts caractères qu'est l'« AOC Alsace Grand cru Zinnkoepfle ». La partie Est du ban de Westhalten appartient à la dénomination communale « Côte de Rouffach » englobant pour sa part les AOC « Alsace Grand cru Vorbourg » et AOC « Alsace Grand cru Steinert ».

Le « Strangenberg » candidat à la strate « premier cru » est présent sur cette commune. Ce projet ne repose sur aucune des communales (cru) présentent dans ce secteur (Vallée Noble et Côtes de Rouffach).

Ce lieu-dit est revendiqué depuis 1968. Il est situé à l'ouest de Rouffach et domine la plaine rhénane. Il forme un replat incliné vers l'est faisant partie du champ de failles de Guebwiller et s'adosse à l'ouest aux Hautes Vosges qui le dépasse de près de 1000 mètres. Il est ainsi protégé des précipitations. Cette situation lui confère un climat semi-continental avec des pluies estivales sous forme d'orages. Ce lieu-dit se prête particulièrement bien à une viticulture de qualité car il bénéficie d'un fort ensoleillement et offre une réserve en eau suffisante pour permettre à la vigne de résister à des conditions de sécheresse. Son sol est argilo-calcaire. Il est peu épais de type brun calcaire sur conglomérat Oligocène avec des substrats compact calcaire (cailloux). Ces dépôts oligocènes sont notamment marqués par la présence de fer. Le sous-sol, composé d'une dalle calcaire oolithique, est formé de petits grains arrondis évoquant l'aspect d'œufs de poisson.

Le lieu-dit repose sur un plateau d'une pente faible à moyenne et exposé Sud – Sud-Est.

La géographie et le sol de ce terroir permettent de produire des vins élégants, délicats, mûrs et bien fruités. L'équilibre est harmonieux et structuré par une acidité fine et franche présente sur toute la longueur de bouche. Le « Strangenberg » s'exprime particulièrement bien avec les cépages pinot blanc et pinot gris pour les vins blancs et pinot noir pour les vins rouges.

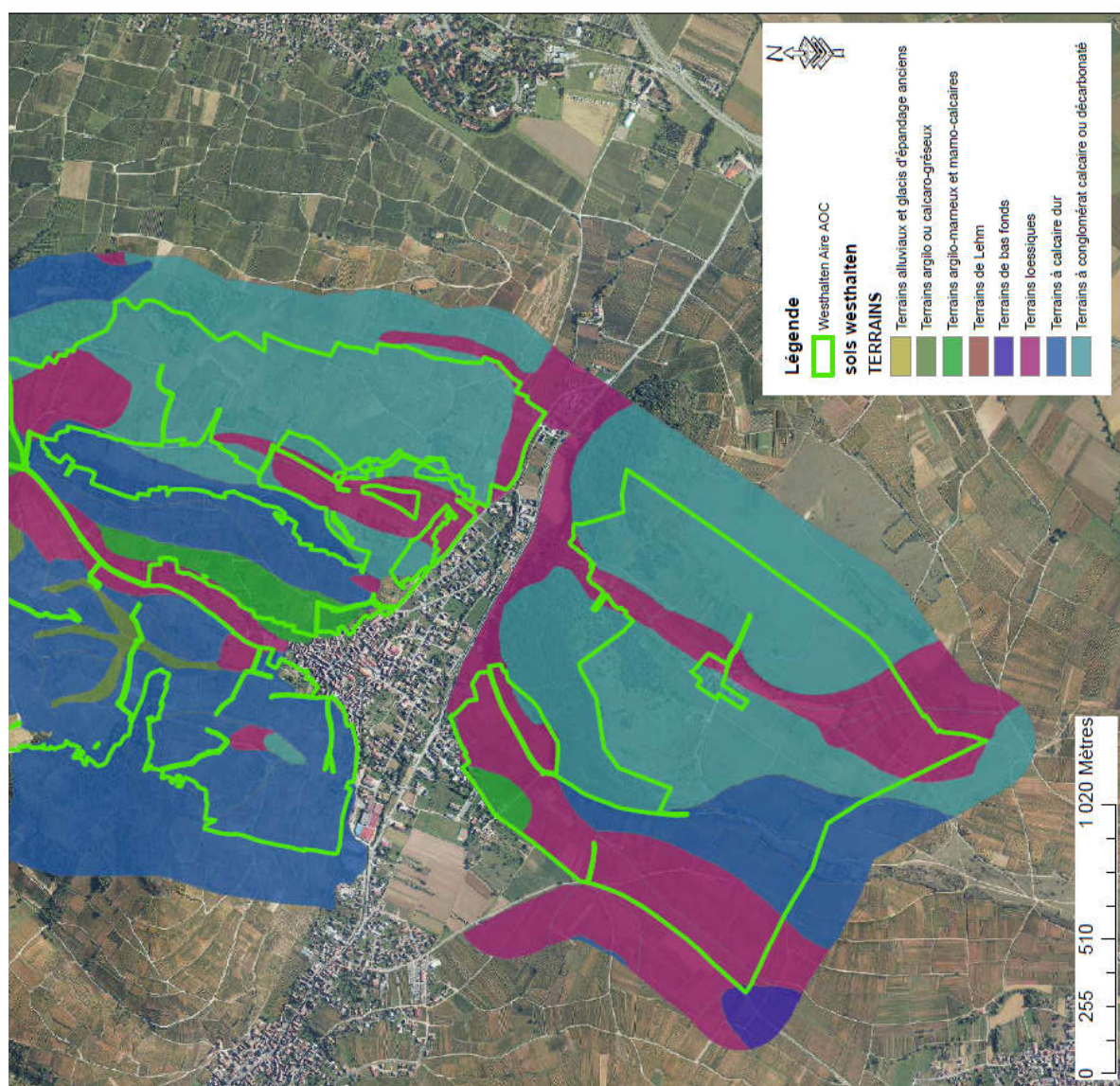
Toutes ces caractéristiques et les efforts fournis par les viticulteurs et vigneron en font un terroir d'exception candidat à la strate « premier cru »

Le lieu-dit « Lutzelal » situé sur les bans des communes de Rouffach et Westhalten, s'intègre totalement dans la dénomination communale « Côte de Rouffach ».

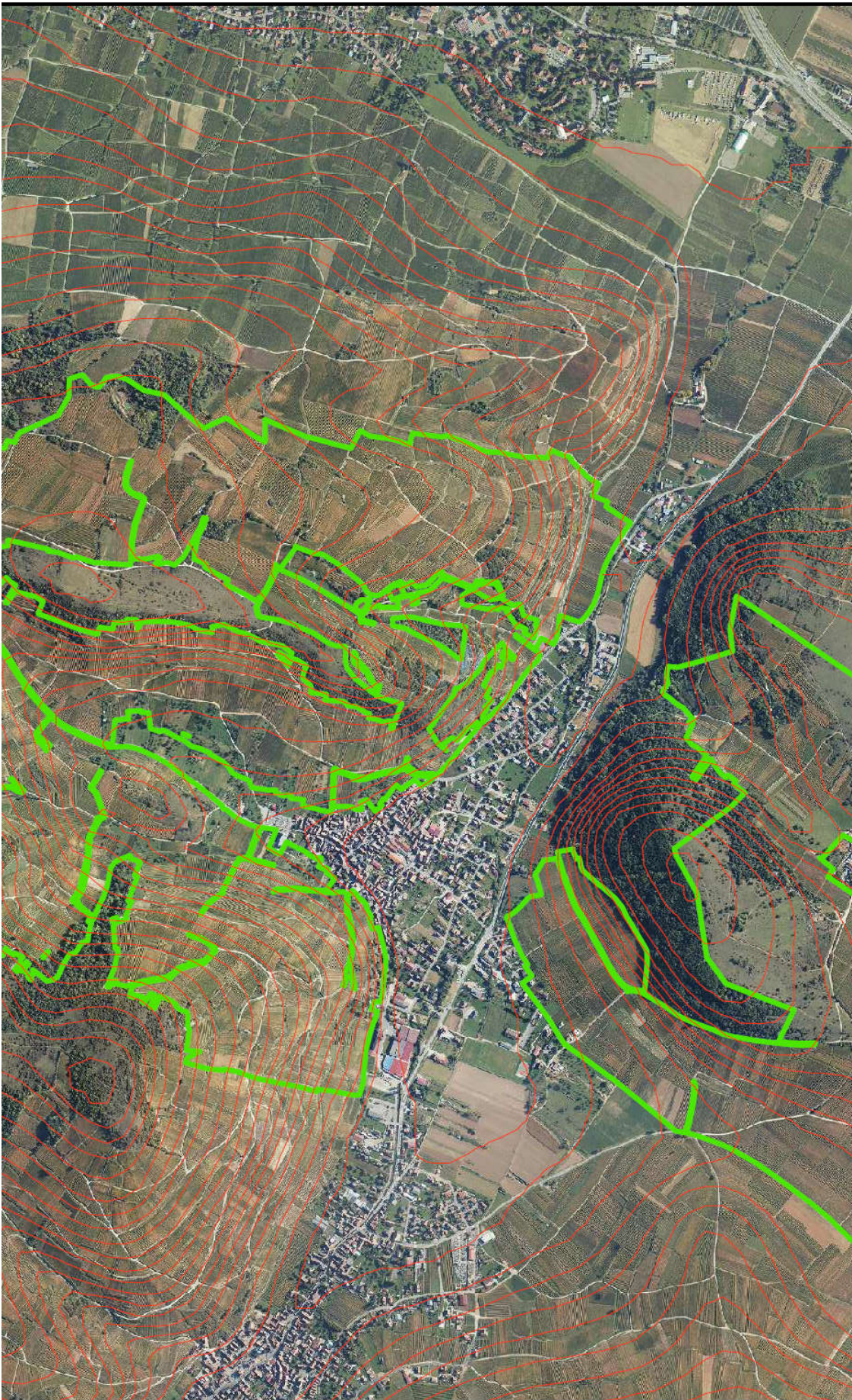
Le Lutzelal est un plateau en forme d'un vallon évasé en haut de coteau surplombant l'AOC « Alsace Grand cru Vorbourg ». Il est à l'abri du Petit Ballon à l'Ouest et du Grand Ballon au Sud-Ouest. Il est exposé au Sud sur une pente moyenne à forte. Il bénéficie d'un climat chaud et sec d'autant plus qu'il est bien exposé aux vents. Le sol y est particulièrement caillouteux. Il s'agit de marne-calcaire sur un sous-sol composé de conglomérat calcaire de l'oligocène.

Revendiqué depuis 1978, les vins pinot gris et le pinot noir expriment particulièrement bien le potentiel de ce terroir. Ils donnent des vins riches, élégants, pleins de fruits équilibrés, le tout supporté par une acidité fine.

La structure tannique des vins rouges est douce et suave.

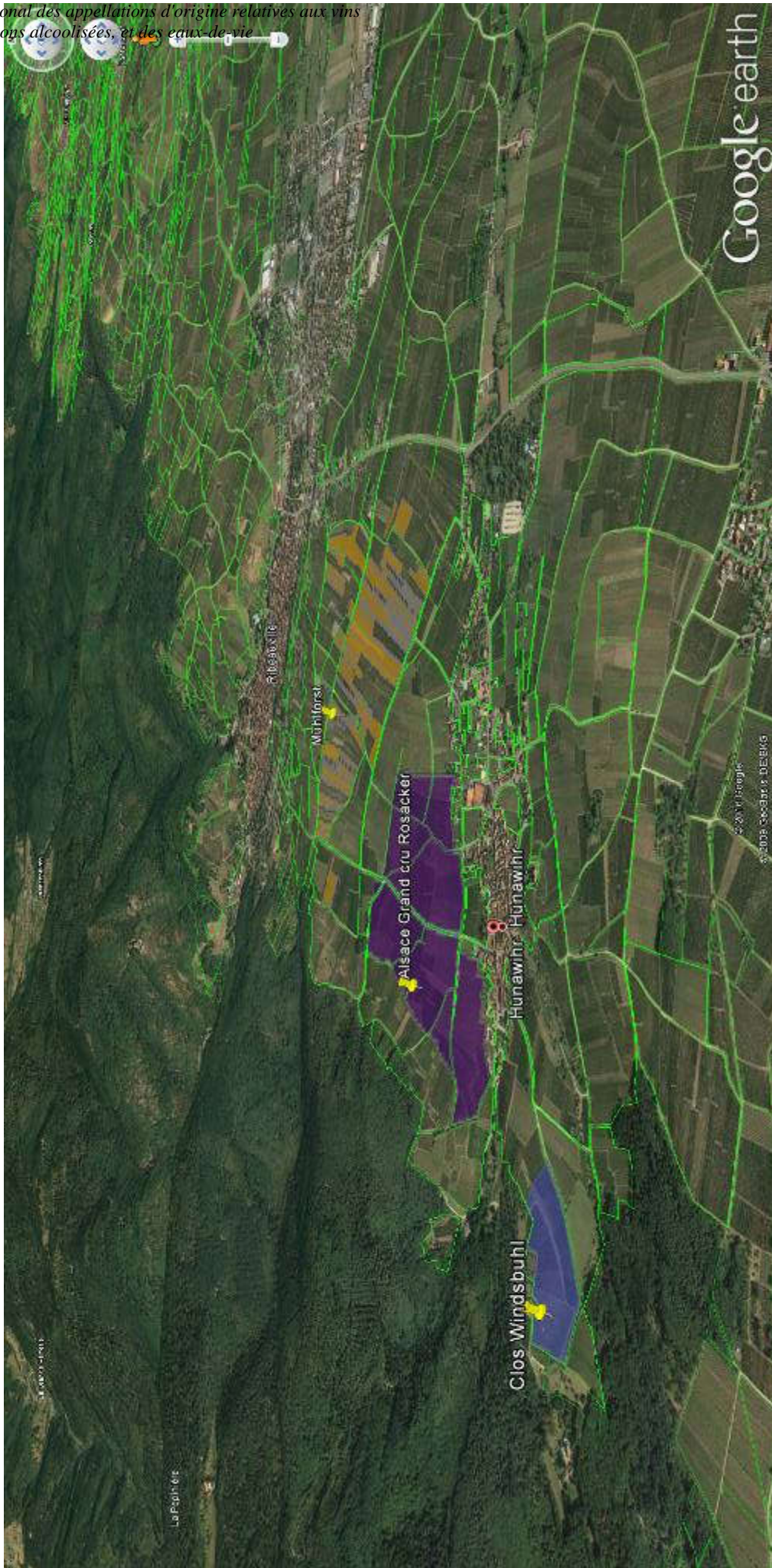


Carte présentant la diversité des sols



Carte présentant la géographie

(b) Situation du projet « Muhlfurst »



Le « Muehiforst », candidat « premier cru », est situé sur la commune d'Hunawühr, sur un mameion en avant du piémont. Le coteau est exposé Sud - Sud-Est avec une pente moyenne à forte. Il bénéficie d'un climat venteux, chaud et sec. Les secteurs bien exposés et en fortes pentes composent l'« AOC Alsace Grand cru Rosacker ». Il n'existe pas de DGC communale sur cette commune.

Le terroir repose sur un sol brun calcique à calcaire sur marnes du trias et du jurassique.

Les vins issus de ce terroir présentent, avec le cépage riesling, un caractère tannique se traduisant par une belle longueur en bouche ponctuée de beaux amers. Ces vins présentent également une acidité puissante et mûre à dominante tartrique leur conférant une sapidité et une salinité remarquable. Du fait de sa situation géographique et de son climat, ce terroir est très rarement atteint de botrytis et laisse donc s'exprimer pleinement les cépages aromatiques. Il n'y a historiquement pas de production de VT/SGN sur ce terroir.

Le Muehiforst a toujours été exploité par un grand nombre de viticulteurs. Il est revendiqué depuis 1976.

Il est à noter sur ce secteur un autre projet candidat au « premier cru » qui ne fait pas parti des 15 premiers dossiers présentés dans le dossier de l'ODG. Il s'agit du « Clos Windsbuhl ».

Le Clos Windsbuhl est situé au sommet d'une petite colline attachée au massif des Vosges, au-dessus du village de Hunawühr à une altitude de 320 à 370 m. Le climat y est très tardif, phénomène accentué par un sol calcaire se réchauffant lentement.

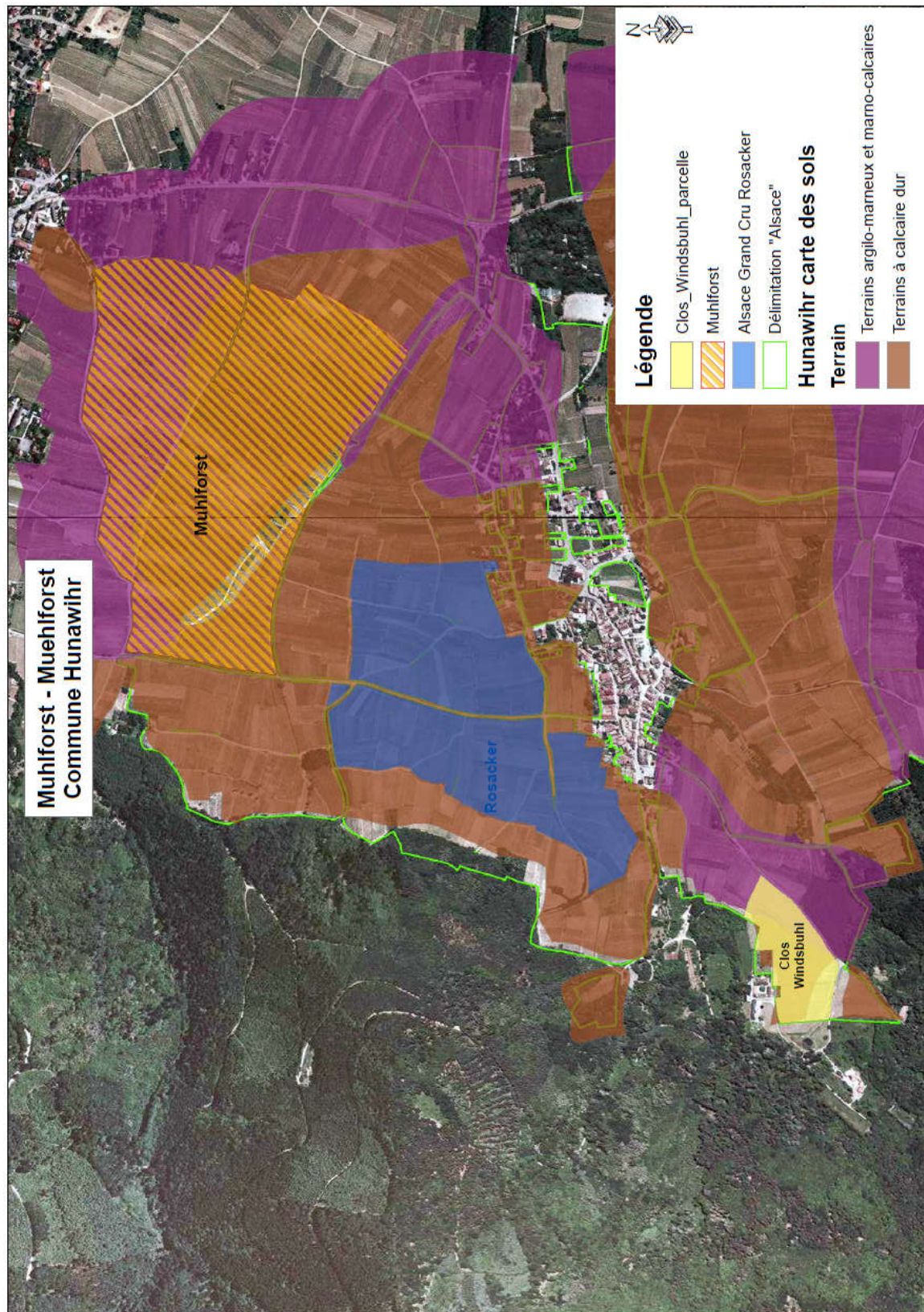
La pente est moyenne à forte (15 à 35 %). Son exposition va de l'Est au Sud-Est. Ce terroir est composé de calcaire Muschelkalk du trias. Ce calcaire, riche en magnésie, produit des argiles à hautes surfaces d'échange très minéralisées. Le sol est par endroit très peu profond, et la roche mère affleure souvent au milieu du coteau.

Les vins :

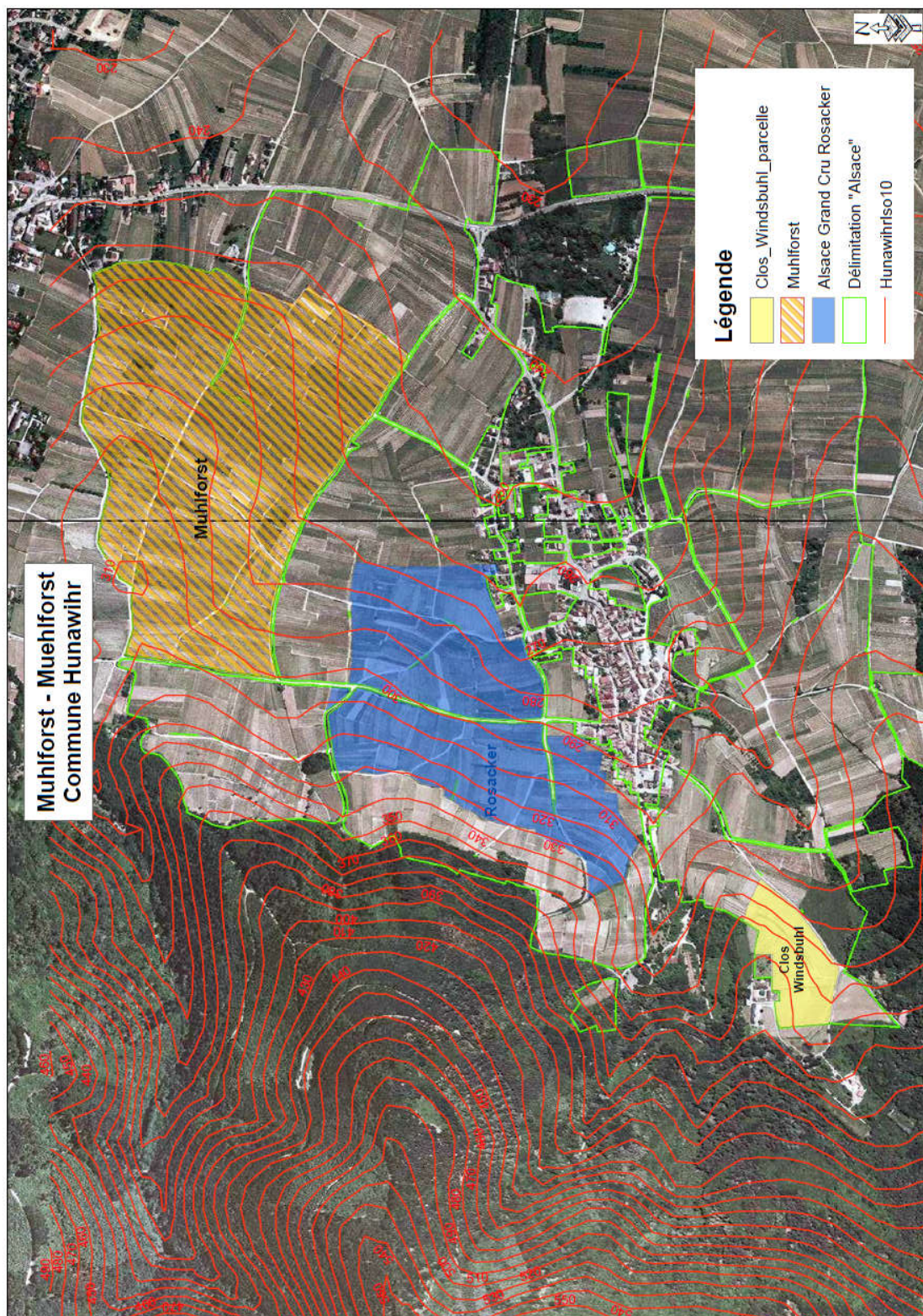
Le calcaire Muschelkalk et le caractère tardif du Clos Windsbuhl confèrent à tous les vins issus des cépages riesling, pinot gris et gewurztraminer une grande complexité et une finesse remarquable. L'acidité mûre est toujours bien présente et participe au style élégant des vins. Ils présentent une grande intensité aromatique. Les vins ont une très grande aptitude au vieillissement.

Le terroir permet l'obtention régulière de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.

Le « Clos Windsbuhl » est actuellement exploité par un seul opérateur qui a revendiqué 94 hl en 2014.

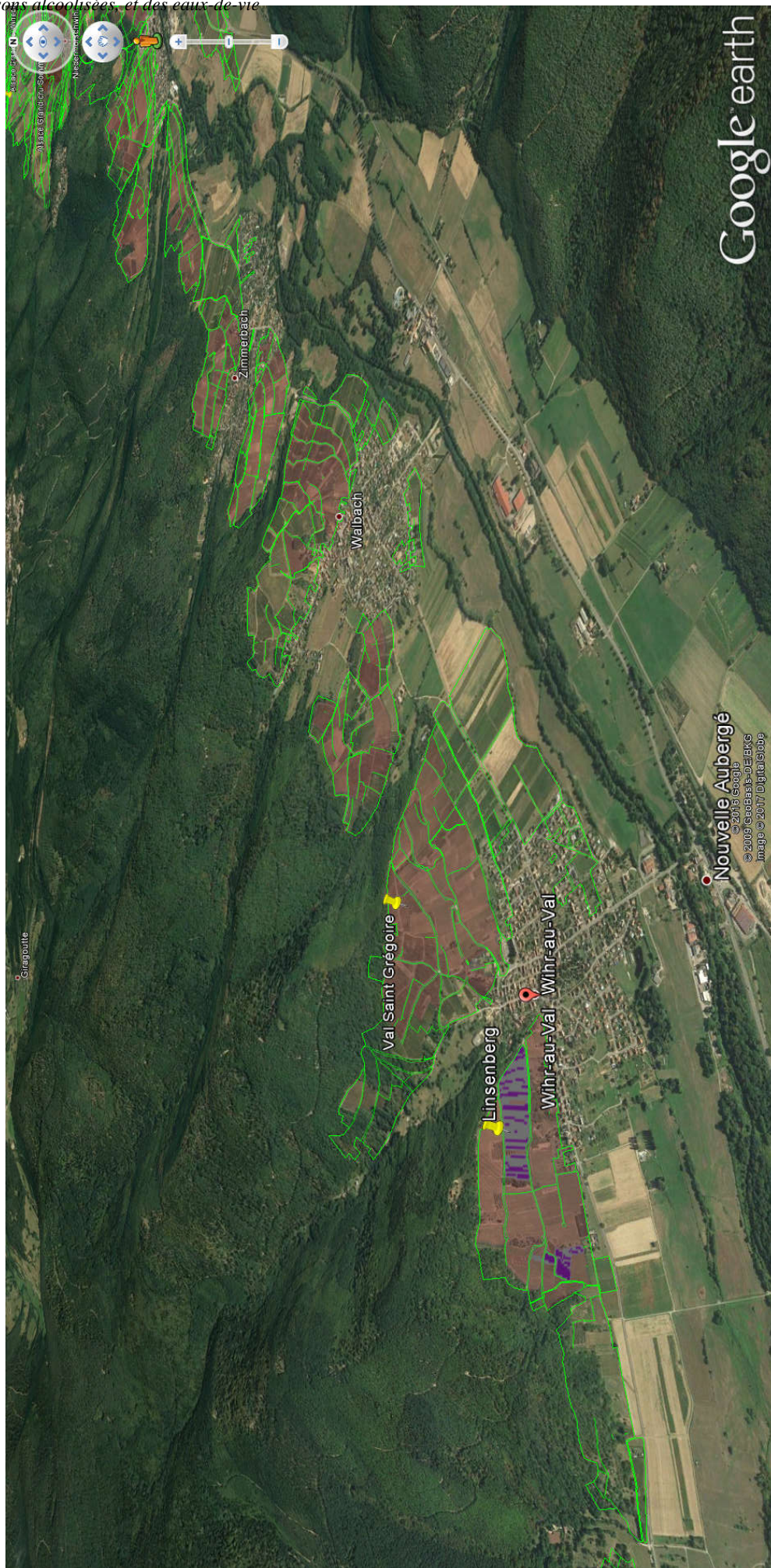


Carte présentant les sols



Carte présentant la géographie

(c) Situation du projet « Linsenberg ».



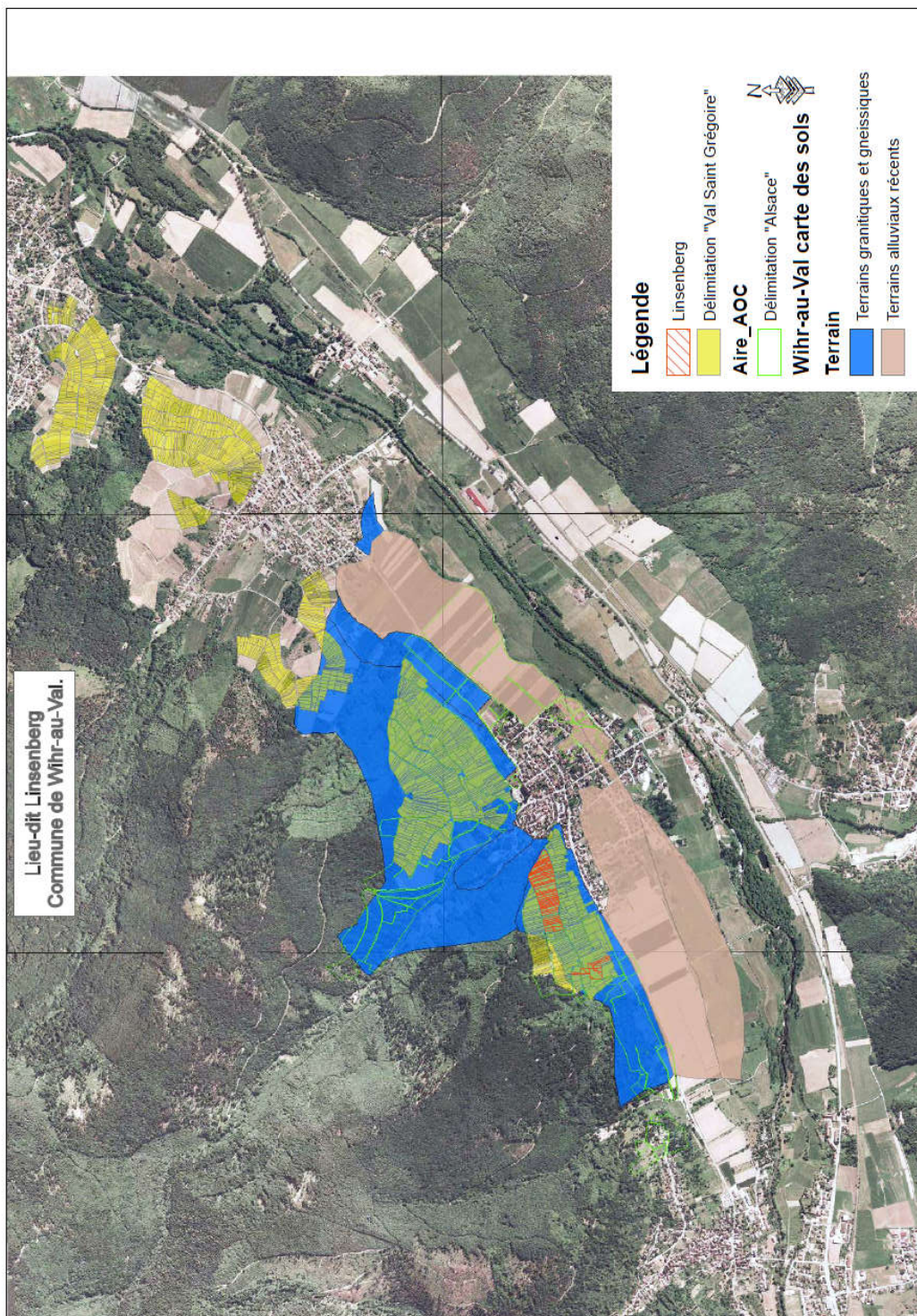
Le terroir du Linsenberg est situé à l'ouest de la commune de Wihr-au-Val, en milieu d'un coteau de très forte pente, exposé plein sud. Il est englobé dans la délimitation de la DGC communale « Val Saint Grégoire ». La dénomination géographique « Val Saint Grégoire » se situe sur les communes de Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val. Elle est délimitée sur 139 hectares. Cette entité est située sur la façade nord du débouché de la Vallée de Munster et présente une orientation au Sud et de fortes pentes. Sa particularité repose sur le fait qu'elle n'est pas ouverte directement sur la plaine d'Alsace contrairement à d'autres entités. Elle conjugue à la fois un certain retard de précocité dû à l'effet de vallée, mais aussi une grande maturité due aux effets très positifs de cette situation particulière abritée, bien exposée et au choix exclusif des meilleures parcelles de ce vignoble.

Le Linsenberg bénéficie de la protection directe du massif montagneux situé au nord. Sa situation lui confère un climat chaud et sec propice à l'élaboration de vins puissants de grande maturité. Le type de sol sablonneux est homogène et composé de granite brun rosé à deux micas de structure polyédrique anguleuse. Son sol de granit très caillouteux se réchauffe rapidement au printemps.

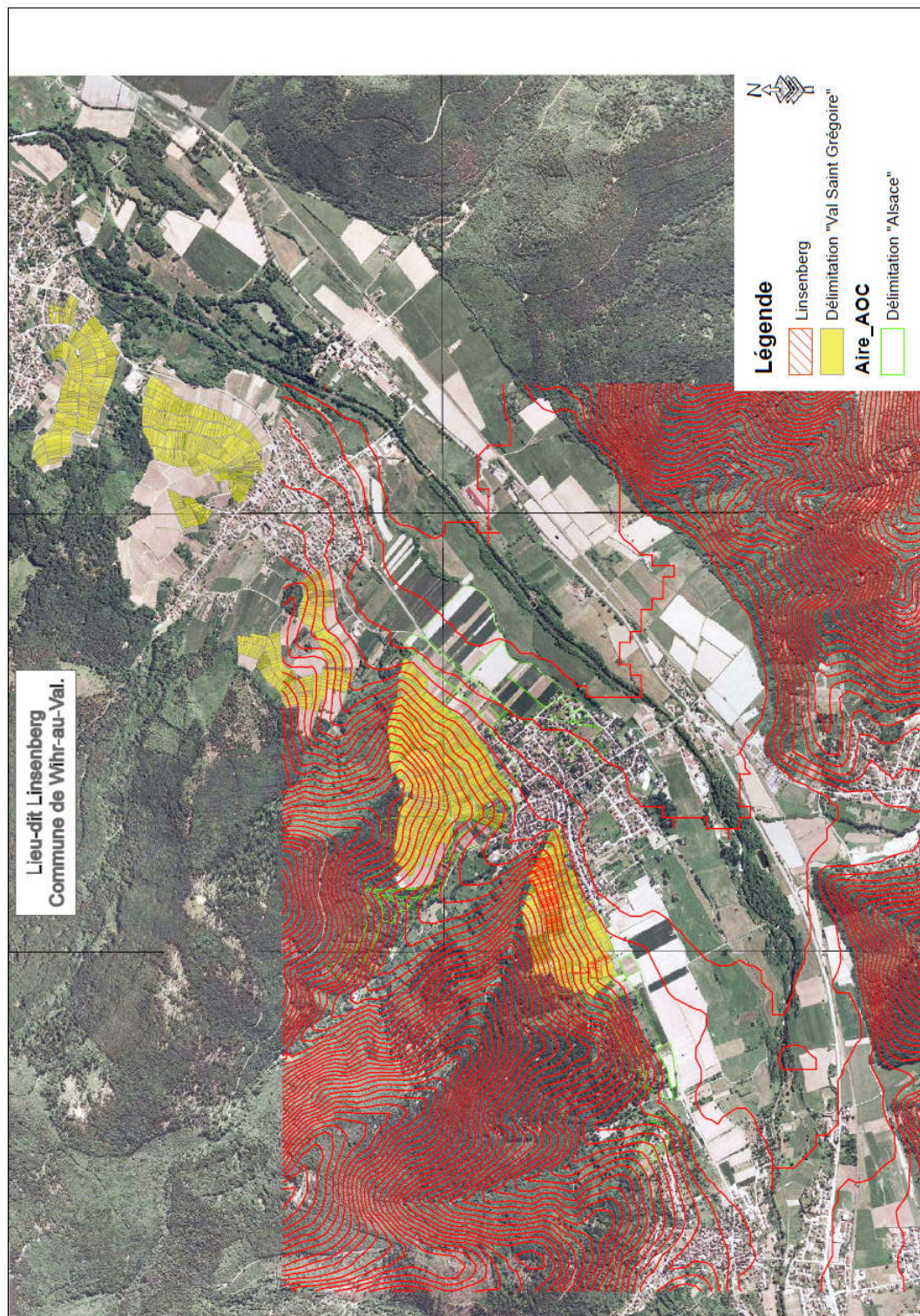
Les vins sont d'une grande finesse et présentent une grande puissance aromatique, d'arômes floraux pour les vins blancs sur la base des cépages riesling et gewurztraminer, et de fruits rouges et d'épices pour les vins rouges.

L'acidité mûre participe à la droiture des vins. Les vins gagnent en minéralité avec l'âge. Le terroir permet l'obtention de vendanges tardives.

Il est revendiqué depuis 1983 par un opérateur.



Carte présentant les sols



Carte présentant la géographie

- b) Demandes de reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires associées à la mention « cru »

L'ODG-AVA demande la reconnaissance de 10 nouvelles entités communales en plus des 13 déjà inscrites dans le cahier des charges en vigueur. Ces 10 projets sont présentés dans le dossier avec des données historiques, de description de la zone géographique, des vins, des données économiques concernant la production et la commercialisation.

3. Détails du projet de cahier des charges

L'ODG a joint à sa demande un projet de modification du cahier des charges de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace », joint en annexe.

Les propositions d'évolution des règles de production sont synthétisées dans le tableau ci-dessous pour chaque strate de la pyramide : Les modifications figurent en gras et italique.

NOM	A.O.C. « ALSACE »	A.O.C. « ALSACE » suivie de « CRU » suivie obligatoirement d'un nom D'ENTITE COMMUNALE	A.O.C. « ALSACE » suivie d'un nom de lieu-dit	A.O.C. « ALSACE » suivie de « 1er CRU » suivie obligatoirement du nom d'un lieu-dit	A.O.C. "ALSACE GRAND CRU – lieu-dit"
	<ul style="list-style-type: none"> - « Bergheim » - « Blienschwiller » ; - « Côteaux du Haut-Koenigsbourg » ; - « Côtes de Barr » ; - « Côte de Rouffach » ; - « Klevener de Heiligenstein » ; - « Ottrott » ; - « Rodern » ; - « Saint-Hippolyte » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Woixheim » . 	<ul style="list-style-type: none"> - « Bildstoecklé » - « Brandluft » - « Breitenberg » - « Hugel » - « Linsenberg » - « Lutzelal » - « Muehlforst » ou « Muehlforst » - « Pfoeller » - « Rosenbergs » - « Schieferberg » - « Schoffweg » - « Silberberg » - « Strangenberg » - « Westerweingarten » 	<p>Aire parcellaire délimitée pour chaque cru</p>	<p>« Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », « Alsace grand cru Blane », « Alsace grand cru Eichberg », « Alsace grand cru Florimont », « Alsace grand cru Froehn », « Alsace grand cru Furstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Gobel », « Alsace grand cru Hatschbourg », « Alsace grand cru Hengst », « Alsace grand cru Kaeferkopf », « Alsace grand cru Kanzlerberg », « Alsace grand cru Kessler », « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé », « Alsace grand cru Kitterlé », « Alsace grand cru Mambourg », « Alsace grand cru Mandelberg », « Alsace grand cru Marckrain », « Alsace grand cru Ollwiller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingsberg », « Alsace grand cru Rangen », « Alsace grand cru Rosacker », « Alsace grand cru Saering », « Alsace grand cru Schlossberg », « Alsace grand cru Schoenenbourg », « Alsace grand cru Sommerberg », « Alsace grand cru Sonnenglanz », « Alsace grand cru Spiegel », « Alsace grand cru Sporen », « Alsace grand cru Steinert », « Alsace grand cru Steingrubler », « Alsace grand cru Vobourg », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepfle », « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten », « Alsace grand cru Altenberg de Woixheim », « Alsace grand cru Bruderthal », « Alsace grand cru Engelberg », « Alsace grand cru Frankstein », « Alsace grand cru Kastelberg », « Alsace grand cru Kirchberg de Barr », « Alsace grand cru Moenchberg », « Alsace grand cru Muenchberg », « Alsace grand cru Praelatenberg », « Alsace grand cru Steinklotz », « Alsace grand cru Wiebelsberg », « Alsace grand cru Winzenberg », « Alsace grand cru Zotzenberg »</p> <p>Aire parcellaire délimitée pour chaque AOP « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu dit »</p>	<p>Blanc</p> <p>Blanc et rouge pour le Vobourg (V), le Hengst (H) et le Kirchberg-de-Barr (KdB)</p> <p>Riesling, Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains, pinot gris, gewurztraminer + Particularités locales selon cahier des charges</p> <p>Pinot Noir pour le Vobourg (V), le Hengst (H) et le Kirchberg-de-Barr (KdB)</p> <p>3ème année qui suit celle de la plantation</p> <p>Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 18 Vins rouges : 14 Densité minimale : 4.500 pieds par hectare + Particularités locales selon cahier des charges Densité minimale pour les rouges : 5500 pieds par hectare V et H et 5000 pieds par hectare KDB Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm</p> <p>Pinot noir : 7000 kg/ha Autres cépages : 8500 kg/ha</p> <p>Récolte manuelle</p> <p>Blanc : 50 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 40 hl/ha</p>
DELIMITATION	Aire parcellaire délimitée	Aire parcellaire délimitée pour chaque cru		Aire parcellaire délimitée pour chaque premier cru (à réaliser)	
COULEUR ET TYPES DE PRODUITS	Blanc, rouge et rosé	Spécifique à chaque entité	Identique à Alsace	Spécifique à chaque entité	
ENCEPAGEMENT	Chasselas Sylvaner Pinot blanc Auxerrois Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains Pinot gris Riesling Gewurztraminer Pinot noir	Spécifique à chaque entité	L'ensemble des cépages Alsace	Spécifique à chaque entité	
ENTREE PRODUCTION	2ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation
TAILLE	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 24 Vins rosés et rouges : 22	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 22 Vins rouges : 18	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 22 Vins rouges : 18	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 20 Vins rouges : 16	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : Vins blancs : 18 Vins rouges : 14
DENSITE CONDUITE	Densité minimale : 4000 pieds par hectare	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare + Particularités locales selon cahier des charges Densité minimale pour les rouges : 5500 pieds par hectare V et H et 5000 pieds par hectare KDB Ecartement maximum entre les rangs : 2,5 m Ecartement maximum entre les fils : 40 cm
CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE	Chasselas, Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois : 14000kg/ha Muscat, Riesling : 13000kg/ha Pinot Gris, Gewurztraminer : 12000 kg/ha Pinot noir : 11500 kg/ha	Pinot noir : 8500 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	Pinot noir : 8500 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	Pinot noir : 8000 kg/ha Autres cépages : 10000 kg/ha	Pinot noir : 7000 kg/ha Autres cépages : 8500 kg/ha
RECOLTE		Récolte manuelle pour Pinot Gris et Pinot Noir	Récolte manuelle pour Pinot Gris et Pinot Noir	Récolte manuelle	Récolte manuelle
RENDEMENT BASE	Blanc : 80 hl/ha Rosé : 75 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 50 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 50 hl/ha	Blanc : 55 hl/ha Rouge : 45 hl/ha	Blanc : 50 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 40 hl/ha

<p>TITRE ALCOOMETRIQUE MINIMUM MOYEN</p>	<p>CHAS, SY, MU : 9°5 AUX, PB, RI : GW, PG : 11°5 PN (rosé) : 10° PN (rouge) : 11° Enrichissement maximum : 2° Encadrement de la sucrosité du Riesling</p>	<p>CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°</p>	<p>CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°</p>	<p>CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°</p>	<p>CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°</p>	<p>RI, GW, TPG : 12°5 PN (rouge) : 12°5 V et H et 12° Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages + Particularités locales selon cahier des charges</p>
<p>NORMES ANALYTIQUES</p>	<p>Pas de dispositions</p>	<p>Pas de dispositions</p>	<p>Pas de dispositions</p>	<p>Pas de dispositions</p>	<p>Pas de dispositions</p>	<p>Pas de dispositions</p>
<p>ELEVAGE ET MISE A LA CONSOMMATION</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>	<p>Blanc : 1^{er} juin de l'année suivant la récolte Rouge : 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte</p>	<p>Blanc : 1^{er} juin de l'année suivant la récolte Rouge : 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte</p>	<p>Blanc : 1^{er} juin de l'année suivant la récolte Rouge : 1^{er} octobre de l'année suivant la récolte</p>
<p>DPAP</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte</p>	<p>A déposer pour le 1^{er} mars de l'année de la récolte Rouge : engagement pour une durée de 5 ans</p>

II. Analyse de la demande

La présentation faite par l'ODG de la construction de la hiérarchisation du vignoble alsacien à travers son histoire, la configuration du vignoble, la dégustation de ses terroirs existants et leur diversité, a été déterminante à la compréhension par la commission d'enquête des usages très particuliers au vignoble alsacien. La qualité des projets présentés a fait la démonstration de l'ambition que s'est donné le vignoble d'Alsace dans le projet de hiérarchisation qu'il revendique.

La commission d'enquête a préconisé plusieurs amendements au projet de hiérarchisation pyramidale proposé par l'AVA.

Ils ont tous été validés par l'ODG. Il s'agit d'un signal important de la volonté de la viticulture alsacienne de voir aboutir son projet de hiérarchisation et l'ambition qualitative qui y est rattachée.

Le projet ainsi amendé permettrait de répondre à la spécificité du dossier et aux objectifs poursuivis par l'AVA :

- réglementer les usages existants identifiant les terroirs à haut potentiel et de forte notoriété ;
- obtenir une limitation de l'usage des dénominations au sein de la même AOC ;
- rendre plus lisible sur l'étiquetage les différentes strates de la hiérarchisation par une mention « bannière » distincte ;
- appliquer des conditions de production spécifiques à chaque niveau.

A. Evolution de l'organisation pyramidale

La commission d'enquête a recommandé de construire le projet de hiérarchisation par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions. Ainsi le projet de cahier des charges de l'AOP « Alsace » prévoit 3 sous-ensembles :

- Une liste de DGC (communales) devant utiliser la mention « cru », sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule ;
- Une liste de DGC (lieux-dits) devant utiliser la mention « premier cru », sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule ;
- Un ensemble d'unité géographique plus petite non reconnu en premier cru qui seront soit des lieux-dits cadastrés (règle actuellement en vigueur dans de nombreux Cahiers des charges), soit un groupe de lieux-dits cadastrés dont la composition est précisée dans le cahier des charges.

Dans le cas présent, la Commission d'Enquête est favorable d'étendre la définition d'unité géographique plus petite à des groupes de lieux dits cadastrés afin de pouvoir répondre aux usages partagés au-delà des limites cadastrales de lieux-dits.

Toutefois le principe de faire coexister au sein du cahier des charges la possibilité d'indiquer la provenance des raisins sous réserve d'une part, d'être issus d'un lieu-dit cadastré et de respecter des règles de productions et d'autre part d'être issus d'une liste de lieux dits inscrite dans le cahier des charges et de respecter les mêmes conditions de productions pose question du point de vue de la cohabitation des homonymies des noms, nombreuses en Alsace, recouvrant des réalités très différentes :

L'ODG a recensés sur les 3 dernières campagnes, 380 lieux dits revendiqués dont 165 ont fait acte de candidature pour la strate « premier cru ». L'ODG a confirmé sa position vis à vis de l'absence d'homonymie entre les strates. Ainsi un nom de lieu-dit reconnu en « premier cru » ne pourra plus être revendiqué comme nom d'unité géographique plus petite (indication de provenance + conditions de productions). En revanche pour les usages restants, excluant les cas d'homonymies avec la strate « premier cru », les homonymies existent :

Exemple : Weingarten sur la commune de Rorschwhir dans le Haut-Rhin et Weingarten sur la commune de Chatenois dans le département du Bas-Rhin.

De plus, compte tenu du nombre important de noms de lieux-dits cadastrés identiques dans les différentes communes viticoles d'Alsace, ces homonymies deviendront plus nombreuses, si le principe « ouvert » d'autoriser l'indication de la provenance des raisins sous réserve d'être issus d'un lieu-dit cadastré et de respecter des règles de productions est maintenu dans le cahier des charges.

ex : Weingarten (traduction littérale) « jardin du vin », on recense 7 lieux dits cadastrés sur les communes viticoles du département du Haut-Rhin

Aussi, il sera important que la commission d'enquête puisse étudier avec l'ODG les solutions les plus adaptées ainsi que de définir les principes d'encadrement pour lister les usages.

A ce stade, la construction de cette partie au sein du cahier des charges doit donc encore être affinée.

L'évolution de la pyramide retenue par l'ODG permet de mieux répondre aux points suivants soulevés par la commission permanente lors de sa séance du 6 septembre 2016 :

- La réglementation tant communautaire (règlement (CE) n° 607/2009 annexe « mentions traditionnelles ») que nationale (décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques) ne permet pas au mot « cru » de faire partie intégrante d'une dénomination à enregistrer en tant qu'AOP ou IGP ;
- Le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil portant organisation commune des marchés des produits agricoles, impose un cahier des charges pour une appellation. Le projet initial consistant en un seul cahier des charges pour les différentes appellations regroupées par niveau hiérarchique, à l'instar du cahier des charges des 51 appellations « Alsace Grand Cru », ne serait a priori pas accepté ;
- Le bénéfice recherché à travers la reconnaissance en appellation d'origine protégée, ne peut être seulement la lisibilité de l'offre ou la protection juridique car il existe d'autres moyens réglementaires pour l'améliorer. De plus en cas d'appellations d'origine, le lien à l'origine et la spécificité de chaque produit doivent être précisément démontrés, la Commission européenne étant très attentive sur ce point ;
- Il sera important d'assurer la cohérence entre la définition des conditions de production des strates intermédiaires et les demandes de modifications des cahiers des charges existants « Alsace » et « Alsace Grand Cru ».

B. Hiérarchie des rendements

La commission d'enquête estime que les propositions de rendements pour chaque niveau, telles qu'elles sont retenues désormais par l'ODG suite aux recommandations de la commission d'enquête, permettent de répondre aux potentiels des terroirs et à l'ambition de la profession :

- accéder à la mention « cru » pour les communales ;
- accéder à la mention « premier cru » pour les lieux-dits méritants ;
- maintenir les AOP « Alsace Grand Cru suivi d'un nom de lieu-dit » à l'excellence attendue d'un sommet d'une hiérarchisation de terroirs.

La commission d'enquête a également proposé à l'ODG de repositionner la strate « Alsace + nom de lieux dits » à un niveau plus cohérent dans la pyramide, entre la strate « cru » et la strate « premier cru ». En revanche, elle a considéré que les rendements de cette strate pouvaient être alignés avec la strate communale.

La commission d'enquête est favorable aux propositions de règles de taille et de charge moyenne à la parcelle proposées par l'ODG dans son projet de cahier des charges.

C. Particularité du non emboîtement des aires du projet

La commission d'enquête a bien noté que le projet porté par l'ODG ne se construit pas systématiquement selon un emboîtement stricts des aires tel qu'attendu, par la doctrine du comité national de l'INAO, d'une organisation pyramidale.

La réalité de cette situation a été démontrée par des arguments importants :

- Le poids de l'histoire : après une longue période de conflits qui ont lourdement impacté le vignoble, la profession viticole alsacienne n'a eu de cesse, depuis le début des années 70, de s'engager vers une démarche de valorisation par la notoriété et la qualité. Les usages de noms de terroirs associés à l'AOP « Alsace » sont des pratiques anciennes dont les bases ont été posées par l'ordonnance du 2 novembre 1945. Le projet porté par l'AVA souhaite s'inscrire dans cette continuité et dans celle posée par la précédente commission d'enquête de 2004 ;

- La configuration du vignoble : mince bandeau situé au pied des collines sous-vosgiennes, le vignoble bénéficie de micro-climats diversifiés et d'une grande diversité de sols héritée de la formation géologique de la plaine d'Alsace. Cette mosaïque, structurant le vignoble sur des surfaces réduites, constitue une des bases de la diversité des terroirs du vignoble d'Alsace. Ainsi les critères de délimitation approuvés pour les actuelles « communales », s'inscrivent logiquement dans une délimitation serrée autour de noyaux d'élite. Par ailleurs des terroirs singuliers existent à l'échelle du « lieu-dit » sans réalité de terroir plus grande dans laquelle il pourrait s'emboîter ;
- La configuration du parcellaire et des exploitations viticoles : les exploitations viticoles sont principalement familiales d'une surface moyenne de 4 ha dont 35% se situent entre 5 à 10 ha. De part la configuration du parcellaire, constitué de petites surfaces (20 500 ha délimités pour 220000 parcelles), les exploitations ont souvent des petits îlots culturels dispersés, dont la taille ne permet pas la revendication du nom de terroir particulier. Ainsi dans certains secteurs, seul un viticulteur a pu réunir un parcellaire suffisant pour exploiter et revendiquer ce terroir spécifique.
- L'ambition des projets 1^{er} cru : consacrer des produits d'exceptions, avec une forte notoriété qui se traduit entre autre par un écart de prix plus élevé par rapport au prix des vins de l'appellation régionale et communale.

La commission d'enquête considère que les éléments présentés ci-dessus justifient de cette spécificité et de la légitimité du projet. Il sera important de tenir compte des diverses réalités existantes dans le vignoble pour la définition des principes généraux de délimitation.

La commission d'enquête souligne que le projet proposé par l'ODG avec une strate proposée pour chaque échelon (régional, communal, lieux-dits) s'inscrit dans l'esprit des principes définis par le comité national relatifs à l'organisation pyramidale. Elle est donc favorable à ce qu'il puisse être validé par le comité national.

D. Mention « premier cru » et mention « cru »

La demande de pouvoir réunir les meilleurs terroirs « lieux-dits » de l'AOP « Alsace » sous la mention « premier cru » ne s'inscrit pas pleinement dans la doctrine du comité national de l'INAO, définie en 2002 et réaffirmée en 2013, qui prévoit que la reconnaissance de cette mention n'est possible qu'à partir d'une appellation préalablement reconnue à l'échelle communale.

Toutefois, l'échelle communale existe dans la pyramide du vignoble, constituée aujourd'hui par 13 DGC et amenée à s'élargir avec de nouvelles demandes de reconnaissance de DGC.

Aussi, le cheminement de l'AVA qui a abouti à cette demande, la cohérence de cette dernière vis-à-vis des particularités du vignoble ainsi que les produits d'exceptions qui pourraient être consacrés dans cette mention « premier cru » sont des arguments importants à prendre en compte.

La possibilité d'associer la mention « premier cru » dans ce contexte du vignoble d'Alsace nécessite de recueillir l'avis du comité national sur la suite qui peut lui être donné.

Concernant la mention « cru », la doctrine du comité national prévoit son utilisation pour une AOP à l'échelle communale, ce qui n'est pas le cas dans le projet amendé. Sur ce point, la commission d'enquête considère que ce projet, qui place l'utilisation en tant que règle d'étiquetage cette mention associée à une dénomination géographique complémentaire à l'échelle communale, reste dans l'esprit de ce qui était visé par la doctrine du comité national.

E. Principes de recevabilités et de délimitation

Si ce schéma amendé est validé par le comité national, les principes et critères de recevabilité et les principes généraux de délimitation des dénominations géographiques complémentaires de niveau « premier cru » seront à définir et à valider.

Ces derniers ont d'ores et déjà été validés pour la strate « cru » (DGC communale) et s'appliqueront pour les nouveaux candidats à cette strate.

Il sera important de définir des principes et critères cohérents pour les différents niveaux des strates. Ainsi, cette cohérence devra être prise en compte pour le travail à mener pour l'extension à la modalité rouge des Alsace Grand Cru (cf. rapport d'étape spécifique sur cette partie de la demande).

Les principes généraux retenus par le comité national en matière de reconnaissance en AOP pourront servir de point de départ en les adaptant à une reconnaissance en DGC de niveau « premier cru ». Ces principes reposent les 4 points suivants :

- Une notoriété reconnue et affirmée socialement : Cela signifie qu'il doit y avoir une véritable existence : une identité se distinguant par des caractéristiques particulières dues au terroir (typicité) et recherchées par les consommateurs. La reconnaissance de cette notoriété doit être accompagnée d'une valorisation la faisant se démarquer des autres produits similaires élaborés dans son secteur et ici dans les différentes strates de l'appellation. La commercialisation doit être significative par rapport au potentiel de production.
- Des usages locaux, loyaux et constants assis sur une aire de production définie et sur la mise en œuvre de variétés traditionnelles, de méthodes de culture de la vigne, d'élaboration et d'élevage des vins reposant sur une tradition locale
- Une dynamique collective très forte pour porter le projet
- Une production significative

La commission d'enquête a entendu les quelques situations particulières présentées par l'ODG de projets « premier cru » portés par un seul opérateur. L'intégration de ces situations exceptionnelles sera à prévoir dans cette définition.

Plus largement, il sera important qu'une attention soit apportée à la précision de ces critères pour l'ensemble des grands principes. Ce travail sera à mener en concertation avec l'ODG.

Concernant l'appréciation des caractéristiques particulières dues au terroir, la commission d'enquête a pu constater le travail précis et sérieux réalisé par l'ODG. Ce travail permet de présenter les projets présentant une véritable typicité et un air de famille partagé sur l'ensemble des produits des viticulteurs. Toutefois, il sera important que la commission d'enquête puisse confirmer le travail mené par l'ODG. Pour ce faire et compte tenu de l'ampleur des projets à étudier, la commission d'enquête souhaite s'entourer de consultants experts à la dégustation. Ces consultants auront pour mission principale de donner un éclairage à la commission d'enquête sur la sélection réalisée par l'ODG en confirmant l'existence d'une réelle typicité et d'un aire de famille partagée par les différents produits des viticulteurs.

La commission d'enquête propose de confier aux consultants les missions suivantes :

- Définition de la méthodologie
- Confirmation de la sélection des projets candidats réalisée par l'ODG

Les membres de cette commission devront être retenus sur leur expertise de la dégustation et la connaissance de la typicité des vins d'Alsace. La composition de cette commission sera à définir en lien avec l'ODG.

D'autre part, la commission d'enquête a noté que les projets présentés par l'AVA se construisent autour d'un nombre de produits restreints. Dans la plupart des cas, les projets comptent 2 types de produits (en dehors des modalités VT/SGN). La commission d'enquête souligne l'importance de rester sur cette spécialisation qui permet à l'échelle de lieux-dits, de mieux caractériser le terroir. La situation exceptionnelle de certains terroirs particuliers permettant l'expression de la spécificité sur une plus grande palette de produits pourra être analysée à la lumière des autres critères de recevabilités retenus.

Concernant le volet délimitation, la commission d'enquête souhaite s'entourer d'une commission de consultants qui auront pour mission de lui proposer des principes généraux de délimitation de la strate « premier cru ».

La Commission d'Enquête souhaite pouvoir disposer des éléments sur les 2 dimensions du travail

- Principes et critères de recevabilité
- Principes généraux de délimitation

pour pouvoir les amender. Aussi, elle souhaite que ces travaux avancent en parallèles.

F. Homonymie

La commission d'enquête a bien pris note de la position de l'AVA vis-à-vis de l'absence d'homonymie entre les strates. Sur ce point, l'AVA s'inscrit pleinement dans les orientations du comité national.

G. Replis

L'article L.644-7 du code rural et de la pêche maritime prévoit que « Tout vin bénéficiant d'une appellation d'origine peut être commercialisé sous l'appellation la plus générale à laquelle il peut prétendre d'après les usages locaux, loyaux et constants, sous réserve que cette appellation soit inscrite dans les registres vitivinicoles au sens de la réglementation de l'Union européenne en vigueur. ». La notion de « replis » s'applique uniquement d'une appellation d'origine à une autre appellation d'origine. Aussi, dans ce schéma de construction innovant, il sera nécessaire de valider les possibilités de « non revendication de la DGC » selon le principe du « qui peut le plus peut le moins ».

H. Elevage et date de mise à la consommation

L'ODG a modifié par rapport à son projet initial la durée minimale d'élevage et la date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins rouges « premier cru » au 1^{er} octobre qui suit celle de la récolte. Il a fait le choix de proposer cette même durée pour la modalité « vins rouge » des Alsace grand cru concernés.

Il est à noter que l'ODG n'introduit pas de règles d'élevage en dehors d'une durée. En revanche, la règle préexistante dans le cahier des charges de l'AOP Alsace comme dans celui Alsace grand cru, rend possible la circulation entre entrepositaires agréés dès le 1er décembre de l'année de récolte des moûts, des moûts partiellement fermentés et des vins.

La commission d'enquête considère que l'ODG a bien répondu sur le fond de sa demande.

I. Encadrement de la sucrosité du Riesling

La Commission d'Enquête avait invité l'ODG à mener des réflexions sur l'application d'une règle cohérente pour la mention « Riesling » sur les vins revendiquant une DGC communale ou lieu-dit.

L'ODG n'a pas à ce stade fait de proposition sur ce point.

La Commission d'Enquête souligne l'importance de cette cohérence dans le travail de hiérarchisation mené par l'ODG. Elle invite l'ODG à poursuivre sa réflexion sur ce point dans la même dynamique que les avancées déjà menées sur d'autres points du cahier des charges.

Conclusion

Pour pouvoir valider le schéma de hiérarchisation qui déterminera la suite des travaux, la commission d'enquête sollicite l'avis du comité national sur les points suivants :

1. La proposition de construction pyramidale par la déclinaison en dénominations géographiques complémentaires (DGC) et l'utilisation de mentions. Ainsi le projet de cahier des charges de l'AOP « Alsace » pourrait prévoir 3 sous-ensembles :
 - Une liste de DGC (communales) pouvant utiliser la mention « cru » ;
 - Une liste de DGC (lieux-dits) pouvant utiliser la mention « premier cru », sans possibilité de pouvoir utiliser cette mention seule ;
 - Un ensemble d'unité géographique plus petite constitué de lieux-dits non reconnu en premier cru qui seront des lieux-dits cadastrés ou groupe de lieux-dits cadastrés non obligatoirement listés dans le cahier des charges. La construction de cette partie au sein du cahier des charges devra faire l'objet d'une analyse.
2. La proposition de rendements pour l'ensemble des strates de la pyramide telle que présenté dans le schéma 2 ainsi que les règles de tailles et de charges moyennes à la parcelle.
3. Compte tenu des particularités présentées dans le présent rapport, l'exception au principe d'emboîtement systématique des aires tel que défini par le comité national pour une hiérarchisation pyramidale
4. Compte tenu des particularités présentées dans le présent rapport, la possibilité d'associer la mention « premier cru » à une dénomination géographique complémentaire non obligatoirement adossée à une appellation préalablement reconnue à l'échelle communale
5. La possibilité d'associer la mention « cru » à une dénomination géographique complémentaire reconnue à l'échelle communale
6. Les orientations sur les critères de recevabilités des projets « premier cru » :
 - Précisions des critères de recevabilités à décliner autour des grands principes définis par le CN
 - Une notoriété reconnue et affirmée socialement
 - Des usages locaux, loyaux et constants
 - Une dynamique collective très forte pour porter le projet
 - Une production significative
 - Cohérence de la définition de ces critères avec les autres niveaux de la strate. En particulier cette cohérence devra être assurée avec le travail à mener pour la demande d'extension à la couleur « rouge » pour les AOP « Alsace Grand Cru »
7. La proposition de durée d'élevage et date de mise à la consommation pour les « premier cru »
8. La poursuite du travail de cohérence des règles de productions à tous les niveaux de la pyramide, en particulier sur l'encadrement de la sucrosité de la mention « Riesling »

Si le Comité National donne un avis favorable à la poursuite des travaux, la commission d'enquête propose au comité national de :

- Renouveler la mission de la commission d'enquête et valider la lettre de mission

Annexe

- Annexe 1 : Demande initiale de l'ODG du 3 mai 2016
- Annexe 2 : Relevé de recommandation de la Commission d'Enquête
- Annexe 3 : Réponse de l'ODG aux recommandations de la Commission d'Enquête
- Annexe 4 : Projet de lettre de mission de la Commission d'Enquête

I. N. A. O.	
COMITE NATIONAL DES VINS ET EAUX-DE-VIE	
A.O.C. « ALSACE »	
Hiérarchisation Rapport de la Commission d'Enquête	
04-347	DATE : 27 et 28 mai 2004

Lors de la séance du 3 février 2000, le Comité National a étendu la mission de la Commission d'Enquête chargée d'étudier les demandes de modification des conditions de production de l'Appellation « Alsace », à la demande de l'Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) concernant la hiérarchisation de cette AOC.

Cette Commission s'est rendue en Alsace les 31 août et 1^{er} septembre 2000, les 6 et 7 janvier 2003, et les 11 et 12 mars 2004 afin de prendre connaissance du contenu du projet syndical et de donner des orientations aux professionnels alsaciens qui répondent à la fois aux exigences des principes de hiérarchisation définis par la Commission nationale ad hoc et aux enjeux spécifiques de la région viticole d'Alsace.

Le projet de hiérarchisation de l'appellation « Alsace » repose d'une part, sur la volonté de la profession d'officialiser des usages anciens et continus de préciser l'origine géographique particulière de nombreux vins de terroir et d'autre part, sur la nécessité de respecter la réglementation relative à l'AOC « Alsace » qui prévoit que "Les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production et sur proposition des syndicats viticoles locaux, de délimitations qui seront soumises à l'approbation du comité régional d'experts" (article 2^{ter} de l'Ordonnance du 2 novembre 1945 modifiée).

A l'occasion de ses déplacements, la Commission d'Enquête a pu se rendre compte de l'excellent niveau qualitatif et de la typicité des vins revendiquant une reconnaissance de dénomination. Suite aux discussions et aux échanges avec les représentants de l'AVA, elle est aujourd'hui en mesure de proposer au Comité National une hiérarchie de l'appellation « Alsace » dont les principes sont largement développés dans le rapport ci-joint et qui sont résumés ci-après :

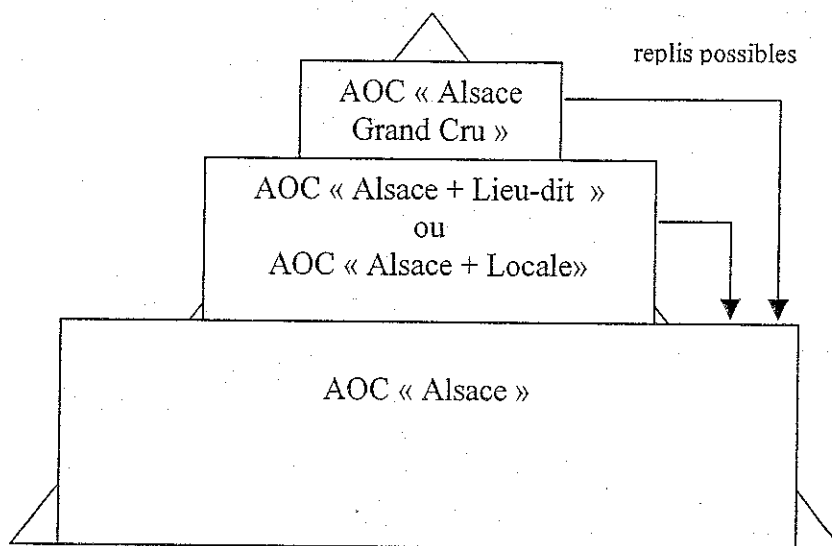
Les principes de la hiérarchie :

La Commission d'Enquête propose pour la hiérarchisation de la région viticole d'Alsace un total de 3 niveaux. Cependant, pour le niveau intermédiaire correspondant à une appellation locale, le nom de la commune pourra ou non être suivi du nom d'un lieu-dit.

Quel que soit le niveau de revendication initiale, la Commission propose un seul repli possible, en appellation régionale.

Afin de se conformer aux indications du Comité National en matière de hiérarchie, il est également proposé que les dénominations qui auront répondu aux conditions de recevabilité passent, dans un premier temps, par une période "d'anti-chambre" durant laquelle elles seront définies "à l'intérieur" du texte définissant l'AOC « Alsace ».

A terme, le terme *Alsace* sera néanmoins toujours associé à tous les niveaux de la hiérarchie, ce qui peut être résumé par le schéma suivant :



Les conditions de recevabilité des demandes :

La Commission d'Enquête a accepté les propositions du syndicat relatives aux critères de recevabilité qui seraient appliqués lorsqu'elle aura à examiner des dossiers de demande de reconnaissance en Alsace locale suivi ou non d'un nom de lieu-dit.

Ces critères reposent sur les principes d'antériorité d'utilisation du nom, de sa notoriété acquise et de l'existence d'une réelle typicité des vins. Ils peuvent être illustrés par la formule "usages multiples, significatifs et constants" qui se décline de la façon suivante :

Usages multiples :

- 30 % des viticulteurs du potentiel de production (surface de la proposition de délimitation) doivent revendiquer le nom sur la déclaration de récolte.
- Le vin doit être commercialisé par un minimum de plusieurs metteurs en marché.

Usages significatifs :

- Chaque cépage demandé doit représenter au minimum 10 à 15 % de la surface de la proposition de délimitation syndicale.
- Chaque revendication en locale doit représenter au minimum 10 ha ou 10 à 15 % de la proposition de délimitation.

Usages constants :

- Vins déclarés et vendus (tarifs) sous la dénomination depuis au moins 15 ans,

- Réelle pratique de conditions de production strictes permettant de mettre en valeur le terroir,
- Présence de vins en bouteilles permettant de vérifier collectivement la qualité et la typicité des vins sur une période de 5 millésimes minimum.

Les conditions de production propres à chaque niveau :

La Commission d'Enquête a considéré que les conditions de production proposées par l'AVA pour le niveau Alsace locale était significativement différentes des niveaux correspondants aux AOC « Alsace » d'une part et « Alsace Grand Cru » d'autre part (un tableau comparant les conditions de production proposées avec celles des AOC « Alsace » et « Alsace Grand Cru » est annexé au rapport de la Commission d'Enquête).

Elle a également accepté que les conditions de production propres à ce niveau hiérarchique soient différenciées selon qu'il s'agissait d'un nom de commune ou d'un nom de lieu-dit. L'ensemble des propositions est résumé dans le tableau suivant:

	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE COMMUNE	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE LIEU-DIT
ZONE GEOGRAPHIQUE	119 communes	119 communes
ENCEPAGEMENT	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage. Indication obligatoire du nom du cépage si il est utilisé à 100%.	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage. Indication obligatoire du nom du cépage si il est utilisé à 100%.
ENTREE EN PRODUCTION	2ème année qui suit celle de la plantation	2ème année qui suit celle de la plantation
TAILLE	Guyot simple ou double	Guyot simple ou double
DENSITE ET CONDUITE	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm
RECOLTE		Récolte manuelle pour Pinot gris et Pinot noir
RENDEMENT DE BASE	Blanc: 72hl/ha Rouge:65hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 61 hl/ha Par cépage et par lieu-dit
RENDEMENT BUTOIR	Blanc : 79 hl/ha Rouge : 72 hl/ha PLC par commune	Blanc : 75 hl/ha Rouge : 67 hl/ha PLC par lieu-dit
RENDEMENT AGRONOMIQUE A LA PARCELLE	à définir	à définir
TITRE ALCOOMETRIQUE MINIMUM MOYEN	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 11° Enrichissement maximum : 2°	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 12° Enrichissement maximum : 2°
RICHESSSE EN SUCRES DES LOTS	Proposition CODEVA	Proposition CODEVA
VINIFICATION	Usages locaux, loyaux et constants	Usages locaux, loyaux et constants
DIVERS		Déclaration d'intention

Les principes généraux de délimitation :

Les propositions des professionnels alsaciens en matière de principes généraux de délimitation n'ont pas fait l'objet de remarque particulière de la part de la Commission d'Enquête. Elle a considéré que la base de délimitation des lieux-dits pouvait être constituée

par la dimension géologique, alors que celle des situations communales pourrait résulter plus d'une typicité de climat.

Elle propose donc que les experts qui seront nommés pour examiner la délimitation parcellaire relative à chaque demande de reconnaissance entament leurs travaux en tenant compte des principes suivants :

Pour les noms de commune (unité climatique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Entité géologique,
- Entité climatique (exemple : différence fond de vallée-début de vallée ; différence par rapport aux précipitations).

Pour les noms de commune suivi du nom du lieu-dit (unité géologique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Unité géologique,
- Unité de pente (exemple : le lieu-dit peut-être composé d'un plateau ou bien d'une zone en pente mais il ne peut pas rassembler les 2 situations),
- Unité d'exposition,
- Altitude

Par ailleurs, l'attention du Comité national est attirée sur le fait que la parution prochaine du décret "étiquetage", actuellement en cours d'élaboration, nécessitera une évolution rapide du texte définissant l'AOC « Alsace » sous peine de mettre un terme aux usages des noms de commune, d'une part, et de libéraliser l'usage prévu pour les lieux-dits, d'autre part.

Il est donc demandé au Comité National d'approuver :

- le rapport de la Commission d'Enquête qui propose l'introduction d'un niveau supplémentaire "Alsace locale" dans la hiérarchie des AOC alsaciennes
- les critères de recevabilité à utiliser pour l'examen des dossiers de demande de reconnaissance des noms de communes ou de lieux-dits pouvant être adjoint à l'AOC « Alsace »
- les conditions de production relatives à ce nouveau niveau hiérarchique
- le principe de la nomination de la commission d'experts "délimitation Alsace" proposée par le CODEVA, chargée de la délimitation des nouvelles dénominations
- les principes généraux auxquels ces experts devront se conformer pour leurs travaux de délimitation
- le projet de lettre de mission des experts délimitation
- le principe de modifier l'Ordonnance du 2 novembre 1945 afin de permettre l'usage de compléter l'AOC « Alsace » par un nom de commune ou de lieu-dit.

INAO Le Directeur	HIERARCHISATION DE L'APPELLATION « ALSACE »	Auteur : G. FLUTET Version du 16/04/2004. CNV du 27 et 28 mai 2004
-----------------------------	---	--

■ Experts concernés :

- M. ADAM Joseph, Délégué par le CODEVA
- M. ANDRES Jean-luc, Membre du CODEVA
- M. BALTENWECK Raymond, Membre du CODEVA
- M. BECHT Pierre, Membre du CODEVA
- M. BLANCK Marcel, Délégué du CODEVA
- M. BOESCH Gérard, Membre du CODEVA
- M. EINHART Nicolas, Délégué du CODEVA
- M. FRICK Richard, Délégué du CODEVA
- M. HEYDT-TRIMBACH Pierre, Membre du CODEVA
- M. MENOT Jean-Claude, géologue
- M. RIEFLE René, Délégué du CODEVA
- M. SCHOEPFER Jean-Louis, Délégué du CODEVA
- M. SITTLER Claude, géologue
- M. SPERRY Jean-Pierre, Membre du CODEVA

■ Description de la mission principale

La commission d'experts devra réaliser la délimitation parcellaire de l'ensemble des demandes de reconnaissance en AOC « Alsace + nom de commune » et AOC « Alsace + lieu-dit » dans le cadre de la hiérarchisation de l'appellation Alsace. Pour chaque entité, les experts devront définir des critères de délimitation à partir des principes généraux de délimitation validés par le comité national en sa séance du XXXX 2004 :

Nom de Commune (Unité climatique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Entité géologique,
- Entité climatique (exemples : différence fond de vallée-début de vallée ; différence par rapport aux précipitations).

Nom de Commune suivi du nom du lieu-dit (unité géologique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Unité géologique,
- Unité de pente (exemple le lieu-dit peut-être composé d'un plateau ou bien d'une zone en pente mais il ne peut pas rassembler les 2 situations),
- Unité d'exposition,
- Altitude

Finalité de la mission principale

Proposer des critères de délimitation et une délimitation parcellaire pour toutes les entités revendiquant l'AOC Alsace + nom de commune et Alsace + lieu dit.

Résultat à obtenir

- La rédaction d'un rapport définissant les critères de délimitation et le projet de délimitation parcellaire pour toutes les entités revendiquant l'AOC Alsace + nom de commune et Alsace + lieu dit.
- Après mise à l'enquête du projet., la rédaction d'un rapport d'examen des réclamations accompagné du projet de délimitation parcellaire définitive.

Echéancier souhaitable

Présentation du rapport des experts pour mise à l'enquête : 2006
Présentation du rapport définitif : 2007

Points d'avancement

Chaque que fois que nécessaire, sur demande des experts ou de la commission d'enquête.

A qui rendre compte pour cette mission

A la commission d'enquête composée de MM. BOUSQUET (Président), DURUP, COULY-DUTHEIL, GOUBARD, PALY, SAMALENS et CARREAU sous couvert du secrétaire de la commission d'enquête Frédéric BACH.


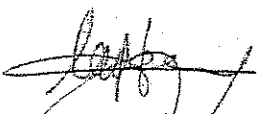

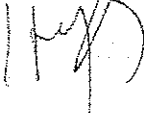
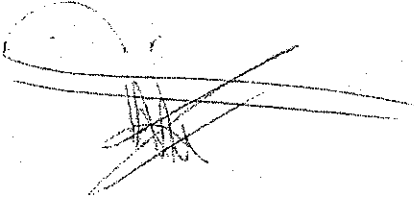
Correspondants naturels pour cette mission

Secrétaire de la Commission d'experts :
Secrétaire de la Commission d'enquête : Frédéric BACH

I. N. A. O.
COMITE NATIONAL DES VINS ET EAUX-DE-VIE
A.O.C. « ALSACE »
Hierarchisation de l'appellation « Alsace »
DATE : 27 et 28 mai 2004

RAPPORT DE LA COMMISSION D'ENQUETE

Membres de la Commission d'Enquête

- Monsieur BOUSQUET (Président) 
- Monsieur CARREAU Xavier 
- Monsieur COULY Jacques 
- Monsieur DURUP Jean 
- Monsieur GOUBARD Michel
- Monsieur PALY Christian 
- Monsieur SAMALENS Pierre

Secrétaire de la Commission d'Enquête : Frédéric BACH

Colmar, le 31/03/04

SOMMAIRE

I INTRODUCTION

II HISTORIQUE DES USAGES ET CONTEXTE REGLEMENTAIRE

III LA DEMANDE SYNDICALE

IV LES TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

IV LES PROPOSITIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE

V CONCLUSIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE

ANNEXES

Annexe 1 : Extrait du Projet de décret fixant les règles relatives à la désignation, la dénomination et la présentation de certains produits vitivinicoles.

Annexe 2 : Tableau des conditions de production

I - INTRODUCTION

En sa séance du 3 février 2000, suite à la Ronéo 00 – 119, le Comité National a étendu la mission de la Commission d'enquête composée de MM. BOUSQUET (Président), COULY-DUTHEIL, DURUP, GOUBARD, PALY, SAMALENS chargée d'étudier les demandes de modification des conditions de production, à la demande de l'Association des Viticulteurs d'Alsace concernant une hiérarchisation de l'Appellation Alsace.

A été adjoint à cette Commission d'enquête M. CARREAU afin de faire le lien avec la Commission d'enquête nationale « Hiérarchisation ».

Cette Commission s'est rendue en Alsace les 31 août et 1^{er} septembre 2000, les 6 et 7 janvier 2003, et les 11 et 12 mars 2004.

II – HISTORIQUE DES USAGES ET CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Compte-tenu de la mosaïque géologique, pédologique, topographique et climatique très complexe de l'Alsace, il est d'usage ancien et souvent continu de préciser une origine géographique particulière pour des vins de nombreux terroirs.

Il existe d'abondantes références historiques, remontant quelquefois à plusieurs siècles de notoriété.

Cet usage a quelquefois pu être estompé, voire occulté par la démarche de mise en avant du caractère aromatique propre à chaque cépage qui a marqué le dernier siècle.

Néanmoins, l'ordonnance du 2 novembre 1945 qui définit les conditions de production des vins d'appellation « Alsace » précisait en son article 2 « les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux. »

Suite à la reconnaissance par décret du 3 octobre 1962 de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace », la loi du 2 janvier 1970 relative au statut des Vins d'Alsace précise en son article 1^{er} que les propositions des syndicats viticoles locaux précédemment évoqués « seront soumises à l'approbation du Comité Régional d'Experts » et que « les plans de délimitation établis par le Comité Régional d'Experts seront, après approbation par l'Institut National des Appellations d'Origine, déposés à la mairie des communes intéressées.

L'article 3 du décret du 4 septembre 1974, faisant suite au décret du 30 juin 1971 stipule qu'« à titre transitoire et jusqu'à ce que les délimitations soient opérées, l'utilisation du nom de climat ou de commune conjointement avec l'appellation d'origine « vin d'Alsace » ou « Alsace » est admise sous réserve que les vins proviennent des cépages énumérés au paragraphe c de l'article 7 et qu'ils répondent aux conditions du paragraphe E (3) de ce même article.

Cette période transitoire se terminera au plus tard le 1^{er} janvier 1978. »

Enfin, l'article 4 du décret du 24 janvier 2001, ajoute à l'ordonnance du 2 novembre 1945 susvisée un article 2 ter ainsi rédigé :

« Art. 2 ter. – Les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production et sur proposition des syndicats viticoles locaux, de délimitations qui seront soumises à l'approbation du comité régional d'experts. »

Entre-temps, l'usage de 50 noms de lieux-dits a été consacré en une première hiérarchisation par le décret « Alsace Grand Cru » du 17 décembre 1992, qui fait lui-même suite au décret du 20 novembre 1975.

(La dernière modification du décret « Alsace Grand Cru », en date du 24 janvier 2001 n'est pas sans incidence sur la démarche soumise à la présente Commission d'Enquête, en matière d'encépagement notamment.

C'est toutefois la même Commission d'Enquête qui a en charge le suivi des deux dossiers.)

La reconnaissance en « Alsace Grand Cru » n'avait pas vocation de hiérarchisation exhaustive puisque ce dernier décret prévoyait à l'article 11 que « pendant la période transitoire visée à l'article 3 de l'ordonnance modifiée n°45 – 2675 du 2 novembre 1945 et pour les vins issus des lieux-dits ne figurant pas à l'article 7 du présent décret, sont maintenues les dispositions prévues aux articles 3 et 7 (§ E) de ladite ordonnance ».

A la même époque, la réglementation communautaire impose aux Etats membres de communiquer à la Commission, avant le 31 décembre 1977, « les noms des unités géographiques plus restreintes que les régions déterminées, visés à l'article 14 paragraphe 1 du règlement n°2133/74 ainsi que les dispositions qui régissent chacun d'eux. »

Du fait de l'ampleur de la liste alsacienne comprenant alors plus de 600 dénominations, et de la doctrine de l'INAO en matière de reconnaissance d'une mention géographique au sein d'un texte d'appellation, cette liste n'a jamais pu être transmise à la CEE.

Malgré tout, les usages perdurent jusqu'à ce jour, ainsi que le relève le décret du 24 janvier 2001 sus-visé, provoquant en 1996 une réaction des services de la DGCCRF qui observent dans un courrier à l'AVA que :

« Des unités géographiques plus restreintes que l'AOC Alsace étaient utilisées en complément de la mention « Alsace » ou « vin d'Alsace » sur les étiquettes des vins alors même que les surfaces n'ont pas été délimitées par le Comité régional d'experts du CRINAO. Nonobstant cette absence de délimitation, il a été admis sur la base des dispositions des articles 11 et 13 du règlement CEE 2392/89 qu'un nom de lieu-dit ou de commune pouvait figurer sur l'étiquetage en complément du nom de l'AOC Alsace sous réserve

- 1) que l'unité géographique soit cadastrée, donc parfaitement délimitée et identifiée,
- 2) que le vin provienne exclusivement de raisins produits sur le lieu-dit ou le ban communal considéré,
- 3) que le viticulteur ait revendiqué le nom du lieu-dit ou de la commune dans sa déclaration de récolte.

En revanche, mon administration n'a jamais été favorable à l'utilisation d'expressions telles que « Côtes de Rouffach, Côtes de Thann, Coteaux du Haut-Koenigsbourg, Vallée Noble, Val St Grégoire.... alors que ces côtes, coteaux, vals ou vallées n'ont fait l'objet d'aucune délimitation.

Non seulement ces expressions correspondent à des zones géographiques non délimitées, mais pour celles d'entre elles qui reprennent un nom de commune, on constate qu'elles

recouvrent en réalité plusieurs bans ou parties de bans communaux (exemple : « Côtes de Rouffach » qui s'étendent sur les communes de Soultzmatt, Westhalten, Pfaffenheim et Rouffach).

*Cette situation, n'est pas acceptable et je vous demande de bien vouloir engager une action auprès de vos ressortissants, afin que leurs pratiques restent conformes à la réglementation. »
(fin de citation DGCCRF)*

En fait le recensement des usages était en cours à l'AVA depuis 1978 par enquête des syndicats viticoles, qui en 1992 aboutit à l'établissement d'une liste de 211 lieux-dits et quatre dénominations sous-régionales.

Le courrier DGCCRF de 1996 a donné un nouveau coup d'accélérateur aux travaux, conduisant le 22 octobre 1999 à la demande de l'AVA transmise au Comité National par le biais de la Ronéo 00-119.

Cette demande était accompagnée d'une liste mentionnant 5 dénominations sous-régionales, 15 dénominations communales dont 5 liées au cépage « Pinot Noir », et 71 lieux-dits pour lesquels les syndicats viticoles locaux ont pu, au jour de la demande réunir les preuves d'usages dont des exemples ont également été joints. Pour d'autres dénominations ou lieux-dits, le travail se poursuit jusqu'à ce jour.

Enfin, le règlement du 29 avril 2002 de la commission européenne, qui a pour vocation d'harmoniser les différentes réglementations en matière de dénomination, désignation et présentation des produits vitivinicoles qui est entré en vigueur le 1^{er} août 2003, a donné lieu à divers projets successifs de transposition en droit national.

Ces projets de décret, élaborés par les administrations compétentes ont été soumis aux instances professionnelles concernées.

L'article de ces projets concernent le traitement et la définition de « l'unité géographique plus petite » (voir en annexe copie de l'article 9 de la version du projet en date du 18 février 2004) n'est pas sans incidence sur l'évolution de la demande et sur son analyse par la commission d'enquête.

Cet article prévoit en effet dans l'état actuellement connu du projet :

1 – qu'il ne peut être fait usage d'un nom de commune que si celui-ci est prévu par le texte de définition de l'appellation d'origine concernée.

Cette restriction mettrait donc, lors de la parution à venir de ce décret, un terme aux usages précédemment décrits, à défaut d'une modification très rapide du texte de définition, à savoir l'Ordonnance du 2 novembre 1945, dans l'attente d'un éventuel décret spécifique.

2 – qu'il peut être fait usage d'un nom de lieu-dit si celui-ci est prévu dans le texte de définition de l'appellation d'origine concernée, mais également d'un nom de lieu-dit identifié comme tel au cadastre.

Cette dernière disposition permettrait, à défaut de conditions complémentaires à prévoir pour le texte de définition de l'appellation d'origine concernée, de mentionner le nom d'un lieu-dit sans contrainte de conditions de production plus restrictives, allant ainsi à l'encontre de la démarche de hiérarchisation proposée par le Syndicat à la Commission d'Enquête.

La parution à venir de ce décret nécessiterait donc une évolution rapide du texte de définition de l'appellation « Alsace », sous peine de mettre un terme aux usages des noms de commune, d'une part, et de libéraliser l'usage prévu pour les lieux-dits, d'autre part, en contradiction pour ce dernier point avec la déontologie habituelle des appellations d'origine contrôlée.

III - DEMANDE SYNDICALE (Extraits des différents dossiers soumis par le Syndicat à la Commission d'Enquête)

L'étude de la proposition syndicale de l'AVA pour la reconnaissance des appellations sous-régionales, locales ou communales, conformément à l'ordonnance de 1945 a débuté en date du 24 octobre 1999.

La proposition de hiérarchisation de l'appellation Alsace tient compte :

- de la volonté des producteurs alsaciens,
- des orientations de la commission d'enquête (rapport des réunions des 31 août et 1^{er} septembre 2000 et des 6 et 7 janvier 2003).

Après l'évolution des vins d'Alsace :

- passage en AOC, en 1962,
- reconnaissance de l'AOC Alsace Grand cru en 1975,
- reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace en 1976,
- décret de mentions Vendanges tardives/Sélection de grains nobles en 1984,
- délimitation de l'aire de production du Klevener de Heiligenstein en 1997,
- modification du décret Alsace Grand Cru en 2001,

l'AVA a engagé la hiérarchisation de son appellation.

Les raisons de cette démarche sont :

- L'article 2 de l'Ordonnance de 1945 qui précise que « les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux »,
- la sauvegarde des usages au regard des articles 11 et 13 du règlement étiquetage communautaire 2392/89,
- la lisibilité de l'offre des vins d'Alsace et la crainte de confusions sur l'utilisation d'une dénomination sans distinction au sein de l'appellation régionale,
- la reconnaissance et la protection contre les usurpateurs des dénominations pour lesquelles des producteurs se sont investis afin de renforcer leur notoriété.

La commission avait demandé à l'AVA, lors de sa première visite, de proposer un schéma en tenant compte de ses orientations.

Le 7 janvier 2003, l'AVA a présenté, à la commission, ses objectifs et un premier schéma pour la hiérarchisation de l'Appellation « Alsace ». En conclusion, la commission avait transmis, à l'AVA, les orientations ci-après.

- Préserver l'intégrité et la place actuelle de l'appellation régionale Alsace,
- Éviter tout amalgame entre les lieux-dits et l'AOC « Alsace Grand Cru »,
- Exprimer le terme Alsace dans le nom de la nouvelle strate,

- Associer le nom de la commune à celui du lieu-dit,
- Indiquer le nom du cépage lorsque le vin est produit en cépage pur,
- Appliquer des conditions de production au niveau des lieux-dits plus strictes que celles au niveau des communes
- Pouvoir replier les vins, quel que soit le niveau de revendication initiale (AOC « Alsace Grand Cru », « locale suivi du nom du lieu-dit », « locale »), uniquement en AOC « Alsace »,
- Reconnaître les dossiers sur la base de la formule « **Usages multiples significatifs et constants** ».

L'AVA a soumis à la commission les 11 et 12 mars 2004, ses objectifs tenant compte des orientations de la commission d'enquête de l'INAO

L'AVA a attiré l'attention de la commission sur le fait que son projet est de construire, à moyen terme, une hiérarchie vraie de son vignoble. Mais l'AVA tient également compte des conclusions du rapport de la commission d'enquête « hiérarchisation » qui prévoit un passage obligatoire par une antichambre précédant la reconnaissance d'une strate particulière.

Par ailleurs, l'imminence de la parution du décret étiquetage pourrait mettre un terme à l'usage parfois pluri-centenaire de noms de communes, et donner la possibilité à tout un chacun de mentionner le nom d'un lieu-dit sans contrainte de condition de production plus restrictive.

Pour éviter cette situation contradictoire avec la volonté de lisibilité et de clarification de l'offre des vins d'Alsace, l'AVA a sollicité le Commission d'Enquête pour que la première phase se déroule à l'intérieur de l'Ordonnance de 1945.

On trouvera ci-après le nouveau schéma de hiérarchisation des Vins d'Alsace amendé proposé par l'AVA.

La Recevabilité

Les principes de recevabilité proposés pour les demandes sont :

- l'antériorité et la notoriété mis en avant par la revendication à la récolte, la vente et la valorisation du vin,
- la résultante de l'existence d'une **réelle pratique** des vins de terroirs et de la détermination de la typicité des vins issus de la dénomination différente de la typicité du vin vendu sous l'AOC Alsace,
- l'acceptation et la mise en pratique des conditions de production (*voir tableau en annexe*),
- une délimitation stricte (*critères de délimitation en annexe*),
- le respect de la formule « Usages multiples, significatifs et constants ».

Usages multiples :

- 30 % des viticulteurs du potentiel de production (surface de la proposition de délimitation) doivent revendiquer le nom sur la déclaration de récolte.
- Le vin doit être commercialisé par un minimum de plusieurs metteurs en marché.

Usages significatifs :

- Chaque cépage demandé doit représenter au minimum 10 à 15 % de la surface de la proposition de délimitation syndicale.
- Chaque revendication en locale doit représenter au minimum 10 ha ou 10 à 15 % de la proposition de délimitation.

Usages constants :

- vins déclarés et vendus (tarifs) sous la dénomination depuis au moins 15 ans,
- réelle pratique de conditions de production strictes permettant de mettre en valeur le terroir,
- présence de vins en bouteilles permettant de vérifier collectivement la qualité et la typicité des vins sur une période de 5 millésimes minimum.

La Pyramide

Suivant les orientations de la commission d'enquête, la pyramide ne fait plus état que d'une seule strate intermédiaire (*schéma en annexe*) mais avec 2 niveaux de conditions de production et des critères de délimitation spécifiques.

- 1 niveau pour les communes ou groupes de communes : « Locale »,
- 1 niveau pour les lieux-dits : « Locale suivi du nom du lieu-dit »

(N.B. : Pendant la phase « antichambre » dans l'Ordonnance de 1945, le nom de lieu-dit ne serait pas obligatoirement associé au nom de la locale du fait de la reconnaissance implicite des lieux-dits cadastraux par le décret étiquetage).

Dans le cas d'une demande de reconnaissance d'un lieu-dit, les niveaux de conditions de productions et de critères de délimitation seront obligatoirement ceux du niveau « locale suivi du nom du lieu-dit ». Ce qui implique qu'un lieu-dit ne peut pas être revendiqué dans le niveau « locale ».

Si un lieu-dit se trouve sur 2 communes ou plus, les syndicats locaux devront choisir le nom de la commune sous laquelle le lieu-dit sera commercialisé.

La proposition de délimitation

La condition préalable à la hiérarchisation, voulue par l'AVA, est de ne pas dépouiller l'AOC Alsace pour préserver son intégrité.

Ainsi la surface totale des propositions de délimitations des demandes de hiérarchisation (lieu-dit, commune, et AOC « Alsace Grand Cru ») ne devrait pas dépasser 30 % de la surface du ban viticole de la commune, sauf exceptions.

Les propositions de délimitation présentées au niveau « locale » devront se limiter à l'échelle de la commune voire d'un nombre restreint de communes. Dans le même esprit, les lieux-dits, basés sur la dimension géologique et plus restreinte, seront délimités à l'échelle du lieu-dit.

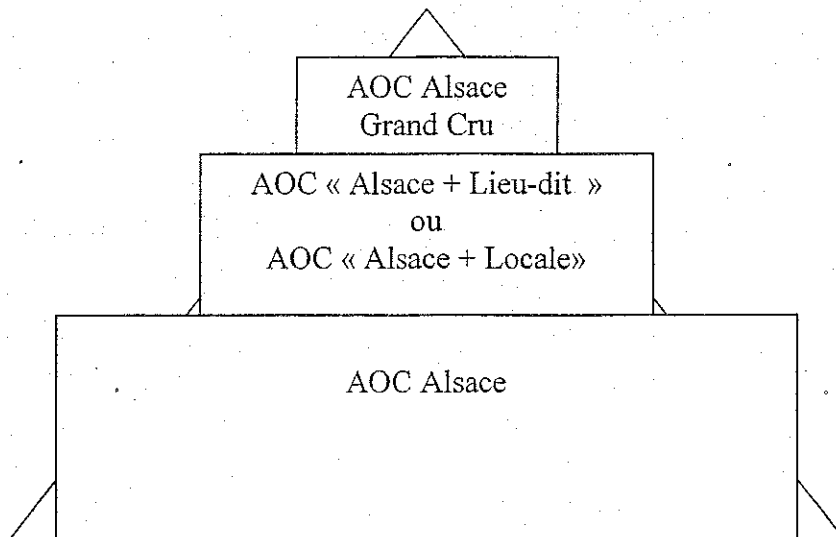
Les conditions de production (voir tableau en annexe)

L'encépagement

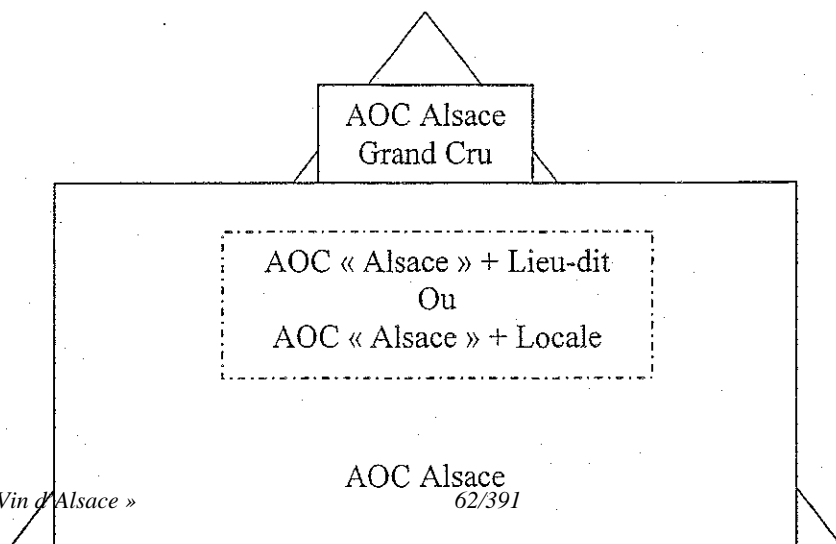
Le syndicat viticole détermine le ou les cépages spécifiques, ou éventuellement l'assemblage, constituant la demande selon les usages (cépage(s) historique(s)). Le cépage historique est celui qui a permis la création de notoriété. Par la suite les cépages complémentaires se sont ajoutés à la gamme.

L'AVA propose que le syndicat viticole qui le souhaite, présente à la commission d'enquête une demande d'encépagement plus large sous le couvert du respect de la formule « Usages Multiples, Significatifs et Constants ».

**SCHEMA OBJECTIF DE HIERARCHISATION DE
L'APPELLATION ALSACE**



SCHEMA « ANTICHAMBRE »



Annexe

CONDITIONS DE PRODUCTION « Locale »

COMPOSITION	<ul style="list-style-type: none"> • Communes, • Groupe de communes, • Groupe de lieux-dits cadastraux.
TYPICITE/SPECIFICITE	Les caractéristiques des vins issus de cette strate présentant des spécificités liées au lieu de production, au climat ou à la zone géographique.
IMPLANTATION CONDUITE	Densité minimale : 4.250 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm Taille : Guyot simple ou double
ENCEPAGEMENT	1 cépage principal plus 2 cépages complémentaires
RENDEMENT	<u>VIN BLANC :</u> Rendement de base : 72 hl/ha plus 10 % de PLC (79 hl/ha) <i>le syndicat viticole gère localement le PLC.</i> <u>VIN ROUGE :</u> Rendement de base : 65 hl/ha plus 10 % de PLC (72 hl/ha) par cépage et par lieu-dit. <i>le syndicat viticole gère localement le PLC.</i>
DEGRE MINIMUM	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10 degrés Gewurztraminer, Tokay Pinot gris : 11 degrés
ENRICHISSEMENT	Tous cépages : 2 degrés

Annexe

CONDITIONS DE PRODUCTION « Lieu-dit »

COMPOSITION	Lieu-dit délimité, entité géologique partie de lieu-dit ou plusieurs lieux-dits cadastraux de même nature.
TYPICITE / SPECIFICITE	La typicité de ces vins est fortement liée à l'unité pédo-géologique, à l'unité de pente et d'exposition ainsi qu'à des zones de taille restreinte dont ils sont issus.
IMPLANTATION CONDUITE	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 mètres Ecartement maximum entre les fils : 30 cm Taille : Guyot simple ou double
ENCEPAGEMENT	1 cépage principal plus 2 cépages complémentaires
RENDEMENT	<u>VIN BLANC</u> : Rendement de base : 68 hl/ha plus 10 % de PLC (75 hl/ha) par cépage et par lieu-dit. <i>le syndicat viticole gère localement le PLC.</i> <u>VIN ROUGE</u> : Rendement de base : 61 hl/ha plus 10 % de PLC (67hl/ha) par cépage et par lieu-dit. <i>le syndicat viticole gère localement le PLC.</i>
DEGRE MINIMUM ENRICHISSEMENT	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10 degrés + 2 degrés de chaptalisation GW et TPG : 12 degrés + 2 degrés de chaptalisation <i>Le syndicat viticole gère localement le degré minimum</i>
RECOLTE	Interdiction de la machine à vendanger aux cépages Tokay Pinot gris et Pinot noir.
DIVERS	Déclaration d'intention

Principes de délimitation

Strate Locale (Unité climatique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Entité géologique,
- Entité climatique (différence fond de vallée-début de vallée ; différence par rapport aux précipitations).

Strate Locale suivie du nom du lieu-dit (unité géologique)

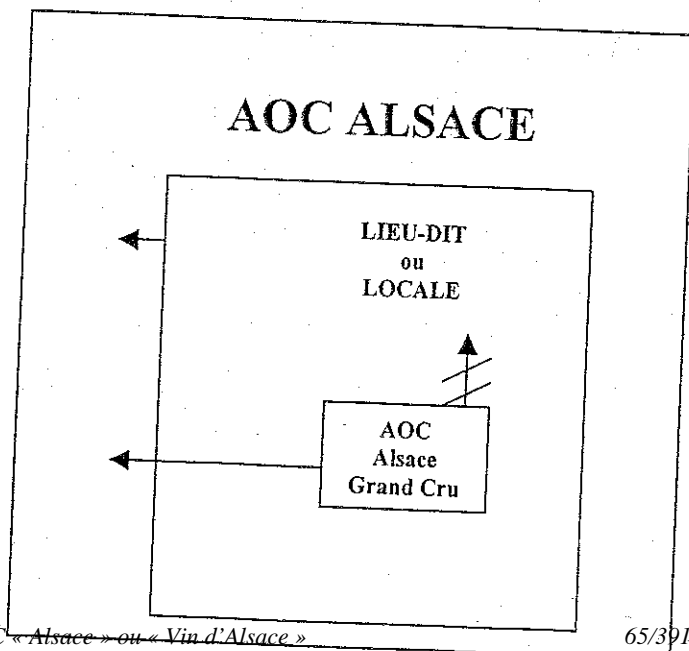
- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Unité géologique,
- Unité de pente (le lieu-dit peut-être composé d'un plateau ou bien d'une zone en pente mais il ne peut pas rassembler les 2 situations),
- Unité d'exposition,
- altitude.

Les Replis

Le viticulteur décide du niveau de revendication (déclaration de récolte) de sa vendange (AOC Alsace Grand Cru, AOC Alsace « Locale », AOC Alsace « Locale suivi du nom du lieu-dit ») sous entendu que les conditions de production de la strate soient respectées et que la parcelle soit incluse dans la délimitation.
Par la suite, le producteur ne pourra replier son vin qu'en AOC Alsace.

Replis possibles →

Replis non possibles //→



RECAPITULATIF DES REVENDEICATIONS

	« Lieu-dit »	« Locale »
Nombre de dossiers	180	36

N.B. : les informations sont indicatives. Elles correspondent aux informations recueillies par l'AVA auprès des Syndicats communaux.

IV LES TRAVAUX DE LA COMMISSION D'ENQUETE

La Commission d'Enquête s'est rendue sur le terrain les 31 août et 1^{er} septembre 2000, les 6 et 7 janvier 2003, et les 11 et 12 mars 2004.

Elle a rencontré les promoteurs du dossier, Messieurs BOESCH (Président de l'AVA), BECHT, BLANCK, DEISS, DIETRICH, GALLIATH, HAGMEYER, QUINTLE, représentant l'AVA et les familles professionnelles des vignerons indépendants et des coopérateurs, HEYDT-TRIMBACH, représentant la famille du négoce et BALTENWECK (CODEVA – CRINAO).

MOTIVATION DES DEMANDEURS

Lors de la présentation de son rapport, l'AVA a insisté sur le fait qu'il ne s'agissait nullement de créer des usages, mais que la demande portait sur la volonté d'organisation et de réglementation de l'existant, avec mise en place des conditions de production et des contrôles que cela implique.

La commission a préconisé de mener les travaux suffisamment vite pour éviter de polluer la nouvelle offre par des initiatives discordantes.

Le Syndicat a présenté par ailleurs sa volonté de préserver l'appellation régionale « Alsace », en ne présentant, sauf exceptions justifiées, que des dossiers pour lesquels les revendications cumulées de nom de commune, de lieu-dit, ou de Grand Cru existant ne dépasseraient pas un maximum de 30% de la délimitation de la commune concernée.

ANTERIORITE – NOTORIETE – TYPICITE – VALORISATION DES PRODUITS

La Commission a pu constater l'effectivité des usages en terme d'étiquetage, ainsi que reconnaître l'antériorité et la notoriété liées à un grand nombre d'entre eux. Elle a pu vérifier également la typicité particulière exprimée par les échantillons soumis à la dégustation.

La Commission a pu se rendre compte de l'excellent niveau qualitatif et de la typicité très particulière de la grande majorité des vins revendiquant une reconnaissance de dénomination, rivalisant quelquefois avec les vins d'appellation « Alsace Grand Cru ». Ils ont donc acté qu'il reste certains terroirs à valoriser et qu'une démarche de hiérarchisation semble parfaitement légitime, eu égard à la dégustation des produits.

Concernant certains vins rouges revendiquant une dénomination communale, elle a cependant conclu que les vins présentés gagneraient à bénéficier d'un effort conséquent sur les rendements.

La Commission s'est également informée de la valorisation des produits présentés, et a constaté que dans la plupart des cas la valorisation est satisfaisante, souvent nettement supérieure à celle des produits de l'appellation régionale, et pouvant même parfois atteindre des niveaux très élevés, en vins rouges comme en vins blancs.

V LES PROPOSITIONS DE LA COMMISSION D'ENQUETE

La Commission d'Enquête a pu constater que la demande syndicale est caractérisée par une structuration pyramidale avec définition précise des replis, avec des conditions de production particulières et significativement différentes pour chaque strate, notamment en termes d'encépagement, de rendement et de degrés minimum.

La Commission a noté également la volonté d'exprimer le terme « Alsace » dans l'intitulé de toutes les strates de hiérarchisation.

ETAPES DE LA RECONNAISSANCE PROPOSEE

Compte-tenu : - de la nécessité de présenter aux consommateurs une hiérarchie simple et claire,

- du risque de télescopage d'une strate individualisée pour les lieux-dits, avec l'appellation existante « Alsace Grand Cru »,
- de l'impossibilité de reconnaître en « Alsace Grand Cru » la totalité des terroirs identifiés, du fait de leur nombre, de leur notoriété ou de leur niveau qualitatif non équivalent aux Grands Crus, ou de la difficulté posée par certains critères de délimitation,
- du raisonnement qui se tient dans presque tous les cas à un niveau « Communal » (une ou plusieurs communes, mais en petit nombre),

La Commission d'Enquête propose pour la hiérarchisation de la région Alsace un total de 3 niveaux, comportant les deux niveaux existants (Alsace et Alsace Grand Cru) plus un niveau d'appellation locale, pouvant ou non être suivie d'un nom de lieu-dit. Cela implique, en respectant la proposition du Syndicat, que le nom du lieu-dit sera obligatoirement associé au nom de la commune. (Voir N.B. ci-après).

Lorsque l'appellation locale est suivie d'un nom de lieu-dit, les conditions de productions sont différentes et plus strictes.

Suivant toutefois les préconisations de la Commission Nationale « Hiérarchisation » validées par le Comité National, la Commission d'Enquête propose le passage par une « antichambre » dans l'appellation régionale « Alsace ».

Elle propose de reconnaître dans l'Ordonnance du 2 novembre 1945 définissant l'AOC « Alsace », que celle-ci puisse être suivie d'un nom de commune pour une liste définie de noms de communes, avec précision de leur délimitation et de leurs conditions de production restrictives par rapport à l'appellation « Alsace », ou suivie d'un nom de lieu-dit, cadastré ou défini par une délimitation et par des conditions de production encore plus restrictives.

(N.B. : Pendant la phase « antichambre » dans l'Ordonnance de 1945, le nom de lieu-dit ne serait pas obligatoirement associé au nom de la locale du fait de la reconnaissance implicite des lieux-dits cadastraux par le décret étiquetage).

AIRE GEOGRAPHIQUE

A l'instar de l'appellation « Alsace Grand Cru », l'aire géographique pourra être déterminée par le territoire des communes concernées par une mention de nom de commune ou de lieu-dit.

DELIMITATION

La Commission a perçu aux travers des exemples présentés, que la base de délimitation des lieux-dits est constituée par la dimension géologique, alors que celle des situations communales pourrait résulter plus d'une typicité de climat. Elle estime que les principes de délimitation proposées par le Syndicat peuvent servir de base à l'élaboration de critères de délimitation pour la revendication nouvelle, sous ses deux variantes.

Nom de Commune (Unité climatique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Entité géologique,
- Entité climatique (différence fond de vallée-début de vallée ; différence par rapport aux précipitations).

Nom de Commune suivi du nom du lieu-dit (unité géologique)

- Usages autour d'un noyau d'élite qui est le cœur de la demande,
- Unité géologique,
- Unité de pente (le lieu-dit peut-être composé d'un plateau ou bien d'une zone en pente mais il ne peut pas rassembler les 2 situations),
- Unité d'exposition,
- Altitude

ENCEPAGEMENT

La Commission insiste sur la nécessité de ne conserver dans les dossiers de demande que les cépages qui sont particulièrement expressifs des terroirs (de lieux-dits ou communaux), ayant participé à l'établissement de leur notoriété.

En termes de mention du cépage dans l'étiquetage, la Commission rappelle la reconnaissance par l'INAO des exceptions historiques, parmi lesquelles on trouve bien évidemment l'Alsace.

La Commission souhaite que la réflexion quant à l'encépagement et à l'étiquetage résultant soit conduite en totale cohérence avec celle proposée pour l'évolution de l'appellation « Alsace Grand Cru », dont elle a également la charge.

Par rapport à la question de l'indication obligatoire ou facultative des noms de cépages, la Commission affirme explicitement, en raison de la nécessité d'une clarté vis à vis du consommateur d'une part, et pour le respect des usages fondamentaux alsaciens d'autre part que :

- en cas de production d'un cépage pur, il convient de maintenir obligatoirement le nom du cépage concerné,
- dans le cas d'éventuels assemblages, seul le nom du terroir sera mis en avant.

La Commission a demandé également d'affiner encore la réflexion quant à la cohérence de l'encépagement si plusieurs dossiers sont déposés dans une commune (ex : communale « Riesling de Scherwiller », et parallèlement demande du cépage Riesling, de typicité différente, dans les lieux-dits demandés par ailleurs sur cette même commune.)

Le souhait de présentation des lieux-dits en association avec le nom de la commune (ex. : « Riesling de Scherwiller » versus « Ortenberg de Scherwiller – Riesling ») ne fait que renforcer cette nécessité de cohérence, en éliminant toute source possible de confusion pour le consommateur.

AUTRES CONDITIONS DE PRODUCTION

La Commission approuve les conditions de production proposées par le Syndicat. Elle propose toutefois une densité de plantation unique à 4500 pieds.

	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE COMMUNE	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE LIEU-DIT
ZONE GEOGRAPHIQUE	119 communes	119 communes
ENCEPAGEMENT	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage
ENTREE EN PRODUCTION	2ème année qui suit celle de la plantation	2ème année qui suit celle de la plantation
TAILLE	Guyot simple ou double	Guyot simple ou double

DENSITE ET CONDUITE	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm
RECOLTE		Récolte manuelle pour Pinot gris et Pinot noir
RENDEMENT DE BASE	Blanc : 72 hl/ha Rouge : 65 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 61 hl/ha Par cépage et par lieu-dit
RENDEMENT BUTOIR	Blanc : 79 hl/ha Rouge : 72 hl/ha PLC par commune	Blanc : 75 hl/ha Rouge : 67 hl/ha PLC par lieu-dit
RENDEMENT AGRONOMIQUE A LA PARCELLE	A définir	A définir
TITRE ALCOOMETRIQUE MINIMUM MOYEN	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 11° Enrichissement maximum : 2°	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 12° Enrichissement maximum : 2°
RICHESSSE EN SUCRES DES LOTS	Proposition CODEVA	Proposition CODEVA
VINIFICATION	Usages locaux, loyaux et constants	Usages locaux, loyaux et constants
DIVERS		Déclaration d'intention

(voir également en annexes conditions de production en comparaison avec les conditions de production « Alsace » et « Alsace Grand Cru ».

REPLIS

Quel que soit le niveau de revendication initiale, la Commission propose un seul repli possible, en appellation régionale.

CONDITIONS DE RECEVABILITE DES DOSSIERS

La Commission approuve les conditions de recevabilité des dossiers proposées par le Syndicat, permettant de garantir des usages collectifs, significatifs et constants. La traduction objective de cette garantie d'usages est présentée dans la demande syndicale, en pages 6 et 7 de ce rapport.

VI CONCLUSIONS

En conclusion, la Commission d'Enquête propose au Comité National :

- d'acter le principe de compléter l'Ordonnance du 2 novembre 1945 pour permettre l'usage de l'AOC « Alsace » suivie d'un nom de commune ou de lieu-dit ;
- d'étudier les propositions de conditions de production ;
- de nommer la commission d'experts « Délimitation Alsace », proposée par le CODEVA qui pourra proposer une délimitation parcellaire en s'appuyant sur les critères de délimitation avancés dans le rapport.

ANNEXE 1

Ivers18fe04corrigé

Projet de décret

Fixant les règles relatives à la désignation, la
dénomination et la présentation de certains
produits vitivinicoles

Le Premier ministre

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, du garde des sceaux, ministre de la justice, du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu le règlement CE n°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 modifié portant organisation commune du marché vitivinicole ;

Vu le règlement CE n°753/2002 du 29 avril 2002 fixant certaines modalités d'application du règlement CE n°1493/1999 en ce qui concerne la désignation, la dénomination, la présentation et la protection de certains produits vitivinicoles ;

Vu le règlement CE n°884/2001 de la Commission du 24 avril 2001 portant modalités d'application relatives aux documents accompagnant les transports des produits vitivinicoles et aux registres à tenir dans le secteur vitivinicole ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L.214-1 et L. 214-2 ;

Vu la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le décret n°67-1007 du 15 novembre 1967 relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine ;

Vu le décret n°2000-848 du 1^{er} septembre 2000 fixant les conditions de production des vins de pays ;

Vu le décret n°2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs ;

Vu le décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages et l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 pris pour son application ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décrète :

Art. I

La dénomination de vente des vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur, à appellation d'origine, est constituée du nom de l'appellation accompagné immédiatement en dessous, selon le cas, de la mention " appellation contrôlée" ou "appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure".

La mention « vin doux naturel » figure dans l'étiquetage des vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée répondant aux dispositions du L point 6 de l'annexe VI du règlement (CE) n° 1493/1999 susvisé et est inscrite dans le même champ visuel que le nom de l'appellation.

La dénomination de vente des vins de pays est indiquée sous la forme « vin de pays de... » suivi du nom du département ou de la zone. Toutefois pour les vins de pays de zone, le nom de la dénomination géographique peut figurer seul, sous réserve que la mention « vin de pays » suivie du nom de la dénomination géographique figure immédiatement en dessous.

figurer dans leur étiquetage. La mention « premier grand cru classé » est réservée exclusivement aux premiers crus classés. La mention « grand cru classé » peut figurer dans l'étiquetage de ces vins en lieu et place de leur ordre de classement.

- lorsqu'il s'agit des vins à appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » conformément au classement fixé par l'arrêté du 20 juillet 1955.
- lorsqu'il s'agit de vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée du vignoble bordelais provenant de domaines viticoles dont la sélection, par ordre de mérite, est organisée par la chambre de commerce et d'industrie et la chambre d'agriculture et dont les résultats sont homologués par le ministre chargé de l'agriculture et le ministre chargé de la consommation, après avis du ou des syndicats intéressés de l'appellation d'origine. Le règlement du concours est soumis à l'approbation préalable du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

Pour les vins à appellation contrôlée bénéficiant du classement des "Graves", les termes "Cru classé des Graves" peuvent figurer sur leur étiquette.

Le terme « cru », accompagné ou non d'un qualificatif autre que ceux visés aux 1^{er} et 2^{ème} alinéas du présent article, est réservé :

- soit aux vins à appellation d'origine lorsque cette mention est définie dans leur décret de définition ;
- soit aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine provenant d'exploitations viticoles dont la sélection, par ordre de mérite, est organisée par les chambres consulaires, à la demande du ou des syndicats de défense de l'appellation concernée et dont les résultats sont homologués par le ministre de l'agriculture et le ministre chargé de la consommation. Le règlement du concours est soumis à l'approbation préalable du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation.

Le qualificatif "villages" est réservé aux appellations d'origine contrôlées visées à l'annexe III, partie A du règlement (CE) n° 753/2002 susvisé ainsi qu'aux appellations d'origine contrôlées qui comportent ce terme dans leur dénomination conformément à leur décret de définition.

Art. 9

Pour les vins de pays, il ne peut être employé dans l'étiquetage d'autre dénomination géographique, en dehors du nom de l'exploitation viticole dont provient le vin, que celle constituée par le nom du département ou de la zone de production, fixée par les dispositions les définissant.

Pour les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur à appellation d'origine, il ne peut être employé dans l'étiquetage d'autre dénomination géographique que celle de l'appellation d'origine, du nom qualifiant l'exploitation viticole dont provient le produit ainsi que celui d'une unité géographique plus petite.

L'unité géographique plus petite peut être constituée par :

- le nom d'une commune, si son usage est prévu par le texte de définition de l'appellation d'origine concernée ;
- le nom d'un lieu-dit dont l'usage est prévu par le texte de définition de l'appellation d'origine concernée ;
- le nom d'un lieu-dit identifié comme tel au cadastre, sous réserve que le viticulteur ait revendiqué ce lieu-dit dans sa déclaration de récolte et que le vin provienne exclusivement des raisins produits sur ce lieu-dit et le cas échéant réponde aux conditions complémentaires prévues par le texte de définition de l'appellation d'origine concernée.

- le nom d'une zone géographique servant à identifier des produits issus de raisins récoltés dans plusieurs unités géographiques délimitées comprises dans la zone en question, dans les conditions prévues par leur texte de définition.

Pour les vins, vins pétillants et vins de liqueur, à appellation d'origine, il peut également être employé dans l'étiquetage le nom d'une unité géographique plus grande que l'appellation considérée.

Il est constitué du nom de l'appellation contrôlée la plus générale à laquelle le vin peut prétendre.

Pour l'ensemble des vins d'appellation d'origine contrôlée de la Gironde, la référence à Bordeaux dans leur présentation est obligatoire. Cette mention est remplacée par la mention Bordeaux-Médoc pour les vins à appellation d'origine du Médoc.

Pour l'ensemble des vins pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée Bourgogne, à l'exception des crus du Beaujolais, la référence à Bourgogne dans leur présentation est obligatoire.

Art. 10

Pour les vins d'appellation d'origine, les mots « château », « tour », « domaine », « mas », « moulin », « abbaye », « bastide », « manoir », « commanderie », « hospices », « monastère », « prieuré », « chapelle » et autres termes analogues et, pour les vins de pays, les mots prévus à l'article L 641-23 2^{ème} tiret du code rural sont réservés aux seuls vins provenant d'une exploitation ainsi dénommée constituant une entité culturale viticole distincte comprenant des vignes et disposant pour la production, l'élaboration et la conservation du vin, de personnel, de bâtiments et d'équipements particuliers.

Le mot « clos » est réservé aux vins à appellation d'origine dont la dénomination comporte ce mot, à ceux provenant exclusivement de parcelles de vignes effectivement délimitées par une clôture formée de murs ou de haies vives ainsi qu'à ceux provenant d'une exploitation telle que définie ci-dessus.

En cas de création d'une nouvelle exploitation viticole par réunion de plusieurs exploitations viticoles répondant aux conditions ci-dessus, le nom de chaque exploitation, précédé par un des termes susvisés sous lequel tout ou partie de la production a été antérieurement mise en marché, peut continuer à être utilisé.

De plus, les vins doivent être vinifiés,

- soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;
- soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.

Les exploitations viticoles qui avant 1983 ont acquis leur notoriété, sous deux noms différents, peuvent continuer à utiliser ces noms.

Art. 11

Les mentions « mis en bouteille à la propriété », « mise d'origine », « mis en bouteille au domaine », « mis en bouteille au château » ou autre expression analogue, peuvent être utilisées pour un vin, vin pétillant et vin de liqueur, à appellation d'origine, si celui-ci n'a pas été, à un moment quelconque avant la mise en bouteille, transporté hors de l'exploitation viticole où il a été vinifié.

Les mentions « mis en bouteille à la propriété », « mis en bouteille au domaine » ou « mis en bouteille au mas » peuvent être utilisées pour les vins de pays si celui-ci n'a pas été, à un moment quelconque avant la mise en bouteille, transporté hors de l'exploitation viticole où il a été vinifié.

Les mentions « mis en bouteille dans la région de production », « mis en bouteille en... » et « mis en bouteille dans la région de... » ne peuvent être utilisées que dans la désignation des vins, vins pétillants et vins de liqueur, à appellation d'origine, mis en bouteille dans l'aire de production de l'appellation concernée ou de l'appellation la plus générale à laquelle ils ont droit.

CONDITIONS DE PRODUCTION

ANNEXE 2

AOC « Alsace » « Vin d'Alsace »

	A.O.C. ALSACE	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE COMMUNE	A.O.C. ALSACE SUIVIE D'UN NOM DE LIEU-DIT	A.O.C. ALSACE GRAND CRU
ZONE GEOGRAPHIQUE	2 départements 119 communes	119 communes	119 communes	47 communes
ENCEPAGEMENT	Gewurztraminer Riesling rhénan Pinot gris Muscat blanc et rose à petits grains Auxerrois Pinot blanc vrai Sylvaner blanc Chasselas blanc et rose Pinot noir	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage	Idem ALSACE, chaque commune revendiquée précisant le ou les cépages ayant contribué à sa notoriété, plus éventuellement assemblage	Gewurztraminer Riesling rhénan Pinot gris Muscat blanc et rose à petits grains Muscat Ottonel
ENTREE EN PRODUCTION	2ème année qui suit celle de la plantation	2ème année qui suit celle de la plantation	2ème année qui suit celle de la plantation	2ème année qui suit celle de la plantation
TAILLE		Guyot simple ou double	Guyot simple ou double	Guyot simple ou double 22 yeux/piéd 10 yeux/m2 pour GW - 8 yeux/m2 autres
DENSITE ET CONDUITE		Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm Hauteur feuillage : 67,5% de l'écartement
RECOLTE		Récolte manuelle pour Pinot gris et Pinot noir	Récolte manuelle pour Pinot gris et Pinot noir	Récolte manuelle
RENDEMENT DE BASE	100 hl/ha (pratique 80 hl/ha)	Blanc : 72 hl/ha Rouge : 65 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 61 hl/ha	55 hl/ha Par cépage et par lieu-dit
RENDEMENT BUTOIR	100 hl/ha (pratique par cépage)	Blanc : 79 hl/ha Rouge : 72 hl/ha	Blanc : 75 hl/ha Rouge : 67 hl/ha	66 hl/ha PLC par cépage et par lieu-dit
RENDEMENT AGRONOMIQUE A LA PARCELLE	A définir	A définir	A définir	A définir
TITRE ALCOOMETRIQUE MINIMUM MOYEN	8°5	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 11° Enrichissement maximum : 2°	SY, PB, AUX, RI, MU, PN : 10° GW, TPG : 12° Enrichissement maximum : 2°	RI, MU : 11° GW, TPG : 12°5 Enrichissement maximum : 1°5
RICHESSSE EN SUCRES DES LOTS	Proposition CODEVA	Proposition CODEVA	Proposition CODEVA	MU, RI : 168 g GW, TPG : 193 g
VINIFICATION	Usages locaux, loyaux et constants	Usages locaux, loyaux et constants	Usages locaux, loyaux et constants	Usages locaux, loyaux et constants
DIVERS		Déclaration d'intention	Déclaration d'intention	Déclaration d'intention

PROJET DE CAHIER DES CHARGES
DES APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Alsace 1er Cru suivie d'un nom de lieu- dit»

....

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlée « Alsace 1er Cru suivie d'un nom de lieu- dit» les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945 et sans préjudice de la loi n° 72-628 du 5 juillet 1972.

II. – Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi du nom de l'un des lieux-dits suivants :

- « *Bildstoecklé* »
- « *Brandluft* »
- « *Breitenberg* »
- « *Hagel* »
- « *Linsenberg* »
- « *Lutzeltal* »
- « *Muhlforst* » ou « *Muehlforst* »
- « *Pfoeller* »
- « *Rosenberg* »
- « *Schieferberg* »
- « *Schoffweg* »
- « *Silberberg* »
- « *Strangenberg* »
- « *Westerweingarten* »

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut-être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION EN USAGE	CÉPAGES
Vins blancs	
<i>Auxerrois</i>	<i>auxerrois B</i>
<i>Chasselas ou Gutedel</i>	<i>chasselas B et chasselas rose Rs</i>
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot blanc	auxerrois B
	pinot blanc B
<i>Pinot ou Klevner</i>	<i>auxerrois B</i>
	<i>pinot blanc B</i>
	<i>pinot noir N vinifié en blanc</i>
	<i>pinot gris G</i>
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B

Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée à l'exception des lieux-dits « *Brandluft* », « *Breitenberg* », « *Hagel* », « *Lutzeltal* », « *Muhlforst* » ou « *Muehlforst* », « *Pfoeller* », « *Strangenberg* » peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au 4° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
« Bildstoecklé »	Vins tranquilles blancs
« Brandluft »	Vins tranquilles blancs
« Breitenberg »	Vins tranquilles blancs
« Hagel »	Vins tranquilles blancs
« Linsenberg »	Vins tranquilles blancs et rouges
« Lutzeltal »	Vins tranquilles blancs et rouges
« Muhlforst » ou « Muehlforst »	Vins tranquilles blancs
« Pfoeller »	Vins tranquilles blancs
« Rosenberg »	Vins tranquilles blancs et rouges
« Schieferberg »	Vins tranquilles blancs
« Schoffweg »	Vins tranquilles blancs
« Silberberg »	Vins tranquilles blancs
« Strangenberg »	Vins tranquilles blancs et rouges
« Westerweingarten »	Vins tranquilles blancs
Mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	Vins tranquilles blancs

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Bildstoecklé »	Obermorschwihr
« Brandluft »	Mittelbergheim
« Breitenberg »	Soultzmatt
« Hagel »	Ribeauvillé
« Linsenbergr »	Wihr-au-Val
« Lutzeltal »	Rouffach
« Muhlforst » ou « Muehlforst »	Hunawihrr
« Pfoeller »	Katzenthal
« Rosenberg »	Wettolsheim
« Schieferbergr »	Reischfeld et Bernardvillé
« Schoffweg »	Bergheim
« Silberbergr »	Rorschwihr
« Strangenbergr »	Westhalten
« Westerweingarten »	Balbronn

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des « dates ». L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Pour les appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes:

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihrr, Beblenheim, Bennwihrr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberrschwihrr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihrr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihrr, Niedermorschwihrr, Obermorschwihrr, Orschwihrr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihrr, Rorschwihrr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenbergr, Zimmerbach. Gundolsheim, Ostheim.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswillerr, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les

Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller. Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

V - Encépagement

a) - Les vins sont issus :

APPELLATION MENTIONS	D'ORIGINE CONTRÔLÉE,	CEPAGES
« Bildstoecklé »		riesling et gewurztraminer
« Brandluft »		riesling
« Breitenberg »		riesling, pinot gris et gewurztraminer
« Hagel »		riesling et pinot gris
« Linsenberg »		riesling, gewurztraminer, pinot noir
« Lutzelal »		Pinot gris, pinot noir
« Muhlforst » ou « Muehlforst »		riesling
« Pfoeller »		Riesling, gewurztraminer
« Rosenberg »		Sylvaner, pinot blanc, riesling, pinot gris, gewurztraminer et pinot noir
« Schieferberg »		riesling
« Schoffweg »		pinot gris, riesling, gewurztraminer, pinot blanc, muscats, pinot noir, chasselas, sylvaner, auxerrois
« Silberberg »		riesling, pinot gris
« Strangenberg »		pinot gris, pinot noir
« Westerweingarten »		riesling
Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»		gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B

b) règles de proportion à l'exploitation

Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace 1^{er} cru suivie du nom de lieu-dit Schoffweg», la proportion du cépage riesling B, gewurztraminer RS et pinot gris B ne peut être inférieure à 50% de l'encépagement.

La proportion des cépages complémentaires, Pinot blanc, Muscats, Pinot noir, Chasselas, sylvaner, Auxerrois est de 10% de l'encépagement.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI. - Conduite du vignoble

1° - Modes de conduite

a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.

Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) – Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 20 yeux francs par pied ;

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Le feuillage est palissé en espalier ;

- La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure du feuillage ;

- L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée suivant le tableau ci-après :

CEPAGES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Tous cépages	10 000
Vignes destinées à l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	
Tous cépages	10 000

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :

- Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement «Kammerle ».

- Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

b) - Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.
Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire au quai de réception de la vendange.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la dénomination en usage		
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)	168	11 %
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12,5 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %

b) - La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins destinés à la production des vins susceptibles de bénéficier de l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» répondent aux caractéristiques suivantes :

Cépages	Mention «vendanges tardives»	Mention «sélection de grains nobles»
	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	270	306
pinot gris G		
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	244	276
riesling B		

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- *Rendement*

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges à 57 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges » à 47 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «vendanges tardives» à 55 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «sélection de grains nobles» à 40 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges à 68 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges à 56 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «vendanges tardives» à 66 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «sélection de grains nobles» à 48 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

1) Le bénéfice de l'une des appellations d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

2) Le bénéfice de l'une des appellations d'origine visées au présent cahier des charges complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne peut être accordé aux vins provenant

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 9^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 8^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) – Réception et pressurage

- L'installation de réception et de pressurage des vendanges est à l'abri des différentes intempéries ainsi que le pressoir au moment de son fonctionnement ;
- Le sol du local de réception et de pressurage doit pouvoir être nettoyé facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...) ;
- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier l'une des appellations d'origine visées au présent cahier des charges, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 0°5 pour les vins issus des cépages pinot gris et gewurztraminer et 1°5 pour les vins issus des autres cépages.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION EN USAGE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (Vins blancs)	14 %
Gewurztraminer, Pinot gris (Vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%

e) – Matériel interdit

- Les pressoirs continus sont interdits ;
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

f) – Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,2 fois le volume de la récolte précédente.

g) - Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Dispositions par type de produit*

- Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1^{er} juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
- Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté, clos et couvert, pour le stockage des vins conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

- A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1^{er} juin de l'année suivant celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

A rédiger pour chaque 1er cru

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée ou non de l'une des mentions vendanges tardives ou sélection de grains nobles jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2040 incluse.

Toutefois, ces vignes :

- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

b) - Les vins présentés, aux termes du présent cahier des charges, sous une dénomination en usage ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, ladite dénomination soit inscrite.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :
- avec l'indication du millésime,
- et avec l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

d) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'AOC « Alsace 1er Cru suivie d'un nom de lieu- dit» et qui présentent une teneur en sucre répondant à la définition de la mention « sec » telle que définie dans l'annexe XIV du règlement CE 607-2009 partie B, ne peuvent être mis en vente ou vendus sans que sur les étiquettes la dite mention « sec » soit inscrite.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier pour d'une mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

3. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.

Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.

En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange, notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

5. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la 1^{ère} sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin : richesse en sucre et TAVNM (incluant le contrôle des conditions spécifiques concernant les mentions traditionnelles Vendanges Tardives et Sélection de grains nobles)	Contrôles documentaire ou sur le terrain
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

II. – Références concernant la structure de contrôle

QUALISUD
BP 82256
31322 – CASTANET TOLOSAN Cedex
Tél : (33) (0)5.62.88.13.90

Fax : (33) (0)5.62.88.13.91
Courriel : contact@qualisud.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.

CAHIER DES CHARGES
DES APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« Alsace Cru suivie du nom d'une entité communale »

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre aux appellations d'origine contrôlée « Alsace Cru suivie du nom d'une entité communale » les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945 et sans préjudice de la loi n° 72-628 du 5 juillet 1972.

II. – Dénominations et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi du nom de l'un des entités communales suivantes :

- « Bergheim »
- « Blienschwiller »
- « Coteaux du Haut-Koenigsbourg »
- « Côtes de Barr »
- « Côte de Rouffach »
- « Klevener de Heiligenstein »
- « Ottrott »
- « Rodern »
- « Saint-Hippolyte »
- « Scherwiller »
- « Vallée Noble »
- « Val Saint Grégoire »
- « Wolxheim »

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION EN USAGE	CÉPAGES
Vins blancs	
Auxerrois	auxerrois B
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Pinot blanc	auxerrois B pinot blanc B
Pinot ou Klevner	auxerrois B pinot blanc B pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au 2° ci-dessus : Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling.

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
- « Alsace Cru suivie de Bergheim » ; - « Alsace Cru suivie de Blienschwiller » ; - « Alsace Cru suivie de Coteaux du Haut Koenigsbourg » ; - « Alsace Cru suivie de Côtes de Barr » ; - « Alsace Cru suivie de Klevener de Heiligenstein » ; - « Alsace Cru suivie de Scherwiller » ; - « Alsace Cru suivie de Vallée Noble » ; - « Alsace Cru suivie de Val Saint Grégoire » ; - « Alsace Cru suivie de Wolxheim »	Vins tranquilles blancs
- « Alsace Cru suivie de Rodern » ; - « Alsace Cru suivie de Saint Hippolyte » ; - « Alsace Cru suivie de Ottrott ».	Vins tranquilles rouges
« Alsace Cru suivie de Côte de Rouffach »	Vins tranquilles blancs et rouges
Mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	Vins tranquilles blancs

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	COMMUNES
« Alsace Cru suivie de Bergheim »	Bergheim et Ribeauvillé (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Blienschwiller »	Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Coteaux du Haut Koenigsbourg »	Chatenois, Kintzheim, Orschwiller (Département du Bas-Rhin) et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Côtes de Barr »	Barr (Département du Bas-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Côte de Rouffach »	Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Klevener de Heiligenstein »	Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Ottrott »	Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Rodern »	Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Saint Hippolyte »	Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)

« Alsace Cru suivie de Scherwiller »	Scherwiller (Département du Bas-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Val Saint Grégoire»	Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Vallée Noble »	Westhalten et Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)
« Alsace Cru suivie de Wolxheim »	Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 16 novembre 2010.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace cru suivie de Klevener de Heiligenstein», les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en séance des 6 et 7 novembre 1996.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c)- L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

Pour les appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges l'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes:

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Gundolsheim, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawih, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Ostheim, Riquewihr, Rorschwihr, Rouffach, Sigolsheim, Soultz, Steinbach, Thann, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Wattwiller, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Cleebourg, Dachstein, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gimbrett-Berstett, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Mittelhausen, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Odratzheim, Osthoffen, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

V - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace Cru suivie de Bergheim »	gewurztraminer Rs
« Alsace Cru suivie de Blienschwiller », « Alsace Cru suivie de Côtes de Barr »	sylvaner B

« Alsace Cru suivie de Coteaux du Haut Koenigsbourg »	gewurztraminer Rs et riesling B
« Alsace Cru suivie de Côte de Rouffach »	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N
« Alsace Cru suivie de Klevener de Heiligenstein »	savagnin rose Rs
« Alsace Cru suivie de Ottrott », « Alsace Cru suivie de Rodern », « Alsace Cru suivie de Saint Hippolyte »	pinot noir N
« Alsace Cru suivie de Vallée Noble »	gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B
« Alsace Cru suivie de Val Saint Grégoire »	auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G
« Alsace Cru suivie de Scherwiller », « Alsace Cru suivie de Wolxheim »	riesling B
Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

- 1) Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres.
Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
- 2) Les vignes destinées à l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare.
Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.
Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
- 3) l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) – Règles de taille

- 1) Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 22 yeux francs par pied ;
- 2) Les vignes destinées à l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de un maximum de 20 yeux francs par pied ;

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- 1)
 - Le feuillage est palissé en espalier ;
 - La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure du feuillage ;
 - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.
- 2) Pour les vignes destinées à l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
 - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée suivant le tableau ci-après :

CEPAGES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
pinot noir N	9 000
Autres cépages	12 000
Vignes destinées à l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	
Tous cépages	10 000

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat culturel de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état culturel global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- *Autres pratiques culturales*

- Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
- Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement «Kammerle ».
- Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- *Récolte*

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

b) – Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.

Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire au quai de réception de la vendange.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, DENOMINATIONS EN USAGES, COULEUR DES VINS, MENTIONS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
auxerrois, pinot blanc, pinot ou klevner, sylvaner, riesling (vins blancs)	168	10,5 %
gewurztraminer, pinot gris (vins blancs)	193	12 %
pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
« Alsace cru suivie de Klevener de Heiligenstein »	177	11 %

b) - La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins destinés à la production des vins susceptibles de bénéficier de l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» répondent aux caractéristiques suivantes :

Cépages	Mention «vendanges tardives»		Mention «sélection de grains nobles»	
	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
gewurztraminer Rs	270	16°	306	18°2
pinot gris G				
riesling B	244	14°5	276	16°4

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges, à 72 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges », à 60 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «vendanges tardives», à 55 hectolitres par hectare.

- Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «sélection de grains nobles», à 40 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges, à 79 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges, à 66 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «vendanges tardives», à 66 hectolitres par hectare.

- Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges complétée par la mention «sélection de grains nobles», à 48 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

1) Le bénéfice de l'une des appellations d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

2) Le bénéfice de l'une des appellations d'origine visées au présent cahier des charges complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne peut être accordé aux vins provenant

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 9^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 8^{ème} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) – Réception et pressurage

- L'installation de réception et de pressurage des vendanges est à l'abri des différentes intempéries ainsi que le pressoir au moment de son fonctionnement ;
- Le sol du local de réception et de pressurage doit pouvoir être nettoyé facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...) ;
- Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier l'une des appellations d'origine visées au présent cahier des charges, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 2% vol.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION EN USAGE,	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)	13,5%
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace cru suivie de Klevener de Heiligenstein »	14 %

e) - Matériel interdit

- Les pressoirs continus sont interdits ;
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

f) - Capacité globale de la cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,2 fois le volume de la récolte précédente.

g) - Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Dispositions par type de produit*

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55.673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
- Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté, clos et couvert, pour le stockage des vins conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur

- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1^{er} juin de la 2^{ème} année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1^{er} décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace cru suivie de Klevener de Heiligenstein», les parcelles plantées en savagnin rose Rs exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale et leur surface, dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en séance des 6 et 7 novembre 1996, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace cru suivie de Klevener de Heiligenstein», jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Modes de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'une des appellations d'origine visées au présent cahier des charges complétée ou non de l'une des mentions vendanges tardives ou sélection de grains nobles jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.

Toutefois, ces vignes :

- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des appellations d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être

déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

b) - Les vins présentés, aux termes du présent cahier des charges, sous une dénomination en usage ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, ladite dénomination soit inscrite.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :

- avec l'indication du millésime,

- et avec l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Pinot gris, Riesling.

d) - Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges et qui présentent une teneur en sucres fermentescibles répondant à la définition de la mention « sec » telle que définie dans l'annexe XIV du règlement CE 607-2009 partie B, ne peuvent être mis en vente ou vendus sans que sur les étiquettes la dite mention « sec » soit inscrite.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier l'appellation d'origine contrôlée visées au présent cahier des charges

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;

- le numéro EVV ou SIRET ;

- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

2. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier pour d'une mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;

- le numéro EVV ou SIRET ;

- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;

- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

3. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.

Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité globale de la cuverie de vinification.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.

En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange, notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

5. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la 1^{ère} sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin : richesse en sucre et TAVNM (incluant le contrôle des conditions spécifiques concernant les mentions traditionnelles Vendanges Tardives et Sélection de grains nobles)	Contrôles documentaire ou sur le terrain
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	

Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
-------------------	-------------------------------------

II. – Références concernant la structure de contrôle

QUALISUD
BP 82256
31322 – CASTANET TOLOSAN Cedex
Tél : (33) (0)5.62.88.13.90
Fax : (33) (0)5.62.88.13.91
Courriel : contact@qualisud.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.



ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE

Le Syndicat Général de Défense des Appellations

• Monsieur Christian PALY •
Président du Comité National Vins et Eaux-de-vie
I.N.A.O.
12 rue Henri Rol-Tanguy
T.S. 30003
93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex

Colmar, le 2 mai 2016

N/Réf. : RL/CS/107/16

Objet : Hiérarchisation du vignoble d'Alsace

Monsieur le Président,

Après plusieurs années de réflexion, le Conseil d'administration et l'Assemblée générale de l'AVA ont décidé de solliciter le Comité National de l'INAO pour étudier le projet de hiérarchisation du vignoble d'Alsace : la protection des terroirs.

Ce projet s'inscrit dans la continuité de la première étape, nommée à l'époque « Appellations intermédiaires », lancées par l'AVA en 1999.

Cette première étape avait abouti au rapport de la Commission d'enquête présidée par M. Jean-Claude BOUSQUET et dont vous étiez membre.

Ce rapport a été approuvé par le Comité National de l'INAO des 27 et 28 mai 2004.

Cette première étape, qualifiée d'anti-chambre, a permis la reconnaissance de treize entités communales et la revendication de lieux-dits dans le respect de conditions de production restrictives. Depuis 2011, quelques 380 lieux-dits sont revendiqués annuellement.

Aujourd'hui, l'AVA souhaite aller plus loin et sortir de la phase « anti-chambre » pour voir reconnaître des appellations à part entière, concrétisant les efforts consentis par les producteurs d'entités communales et de lieux-dits.

Ces appellations seraient « Alsace 1^{er} Cru suivi du nom d'un lieu-dit » et « Alsace Cru suivi du nom d'une entité communale ».

L'AVA a engagé un travail de fond impliquant les viticulteurs porteurs de projet et une commission ODG « Hiérarchisation », associant les services régionaux de l'INAO pour constater de l'effectivité des usages et du travail sur l'expression des terroirs.

L'objectif est de construire un projet ambitieux et solide garant de sa réussite et du développement de sa reconnaissance en tant que tel par les consommateurs.

A ce projet d'envergure, s'ajoutent des demandes de modifications des actuels cahiers des charges. Ces modifications sont de deux ordres.

Les premières résultent de l'application du cahier des charges depuis son homologation le 25 octobre 2011 et ont vocation à résoudre des impasses techniques.

..../..

Les secondes s'inscrivent dans la continuité des travaux de la Commission d'enquête « Alsace » et « Alsace Grand Cru » présidée par M. Jean-Claude BOUSQUET, avec notamment la demande de reconnaissance de nouvelles entités communales et de vins rouges pour trois AOC Alsace Grand Cru.

Nous avons bien reçu les alertes de Monsieur Eric CHAMPION, Délégué territorial, qui préconise de scinder le dossier en plusieurs demandes. Nous avons déjà répondu techniquement à cette attente en distinguant deux parties. La première portant sur le seul sujet de la hiérarchisation et la deuxième relative aux conditions de production et aux suites données au rapport « Hiérarchisation » de 2004.

Nous porterons évidemment la plus grande attention aux attentes de la Commission Permanente en matière de présentation des dossiers, mais nous souhaitons instamment que celle-ci prenne connaissance de l'ensemble de nos demandes en un tout cohérent. A cet effet, nous avons présenté les demandes sous une forme de plusieurs chapitres dans un seul dossier puisqu'ils restent tous en interaction. Si vous confirmez que nous devrions les scinder, nous répondrions immédiatement à cette demande, avec la recommandation de les présenter simultanément. La cohérence risquerait autrement d'être perdue.

Concernant la recommandation des services de l'INAO de positionner nos projets d'appellation 1^{er} cru et cru au sein du même cahier des charges de l'appellation « Alsace », sans être à priori hostiles à cette recommandation tardive, nous souhaiterions pouvoir en discuter avec la Commission d'Enquête.

Notre Assemblée générale, après des années de travaux et de réflexions que vous imaginez bien n'avoir pas été sans heurts au sein de la région, a en effet validé cette demande telle que présentée dans notre dossier, dans le droit fil des travaux de la Commission d'Enquête précédemment évoquée. La modification fondamentale du dossier suggérée par vos services nous obligerait à une nouvelle boucle de débats et de validations régionales avec au moins une année de plus de perdue, alors qu'en cas de besoin, elle pourrait tout naturellement être remise en réflexion à la suite de travaux qui seraient conduits avec la commission d'enquête.

Nous nous permettons de rappeler en complément que ces différents dossiers sont devenus extrêmement complexes du fait de l'attente de l'aboutissement de nos précédentes demandes de modifications des cahiers des charges datant de 2012.

Nous ne doutons pas de votre compréhension de l'importance de cette dynamique, insufflée par les vignerons eux-mêmes, pour l'avenir des vins d'Alsace.

Nous espérons vivement votre soutien pour un engagement rapide de la poursuite de ces travaux et nous nous tenons bien évidemment à votre disposition pour vous présenter plus avant notre projet.

Vous en souhaitant bonne réception et dans l'espoir d'un soutien fort de l'INAO pour notre avenir, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos salutations les plus respectueuses.

Le Président,
Jérôme BAUER



P.J. : Dossier « Hiérarchisation du vignoble d'Alsace »



O.D.G. - ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE

Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

HIERARCHISATION DU VIGNOBLE D'ALSACE LA PROTECTION DES TERROIRS ALSACIENS

Modifications annexes sur les cahiers des charges « Alsace », « Crémant d'Alsace » et
« Alsace Grand cru – lieu-dit »



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

Maison des Vins d'Alsace ● 12 avenue de la Foire aux Vins
B.P. 91225 ● 68012 COLMAR Cedex
Téléphone 03 89 20 16 50 ● Télécopie 03 89 20 16 60
info@ava-aoc.fr -

Partie I HIERARCHISATION DU VIGNOBLE D'ALSACE LA PROTECTION DES TERROIRS ALSACIENS

1 - Eléments de compréhension du vignoble alsacien

Localisation géographique

Un paysage très diversifié

Un climat très contrasté

Une géologie complexe

La traduction concrète de cette complexité

2 - Les usages

3 - Le projet alsacien

4 - les demandes de reconnaissance

Demande de reconnaissance en AOC « Alsace 1^{er} cru »

*Demandes de reconnaissance des entités communales en appellation « Alsace cru -
Communale »*

*Demandes de reconnaissance de nouvelles entités communales complémentaires à l'AOC
« Alsace »*

5 – Les cahiers des charges

Partie II LES DEMANDES DE MODIFICATIONS DES CHAHIERS DES CHARGES

1 - Modifications horizontales AOC « Alsace », AOC « Crémant d'Alsace » et «AOC « Alsace Grand cru - lieu-dit »

2 – Modifications spécifiques AOC « Alsace Grand cru Lieu-dit »

1 - Éléments de compréhension du vignoble alsacien

Localisation géographique

Le vignoble d'Alsace, principalement établi sur la face Est du piémont des Vosges, est situé sur 119 communes des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Il s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au Sud. Il s'étend sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large.



Un paysage très diversifié

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous vosgiennes, entrecoupées de vallées profondes. Ce paysage très vallonné offre des orientations diverses avec un relief souvent accusé. L'altitude des plantations se situe majoritairement entre 200 m et 400 m.

Un climat très contrasté

A l'échelle régionale, la protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne. Le climat est clairement semi-continentale : les écarts de température sont importants. Les hivers sont froids (la température moyenne du mois de janvier est de 1,9°C), et les étés chauds et secs (la température moyenne du mois de juillet est supérieure à 20°C). La somme des températures efficaces (supérieure à 10°C) pendant la période végétative de la vigne (1^{er} avril-30 septembre) atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

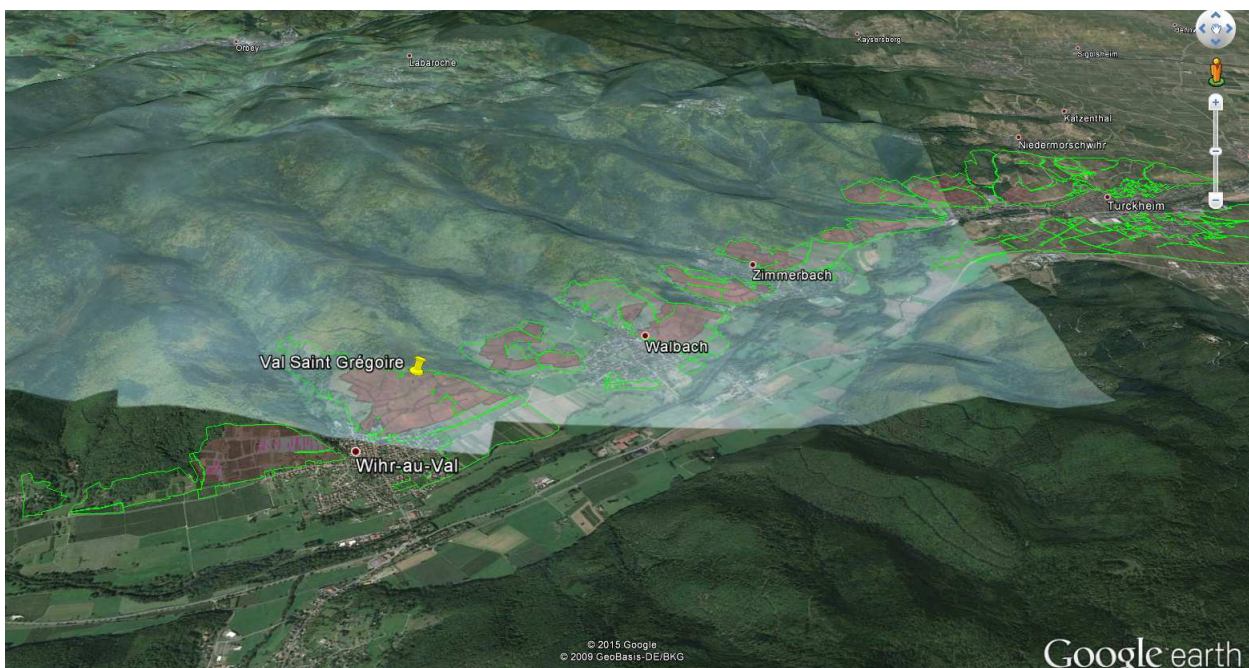
Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un effet de foehn surtout en automne. Cet écran protecteur favorise :

- un ensoleillement élevé (1800 h/an à Colmar)
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 mm, alors que sur l'ensemble du vignoble les précipitations annuelles sont comprises entre 500 mm et 650 mm.
- d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.

A l'échelle communale, la diversité paysagère liée à la présence de multiples vallées de taille variable et à la position des sommets vosgiens confère des particularismes mésoclimatiques.

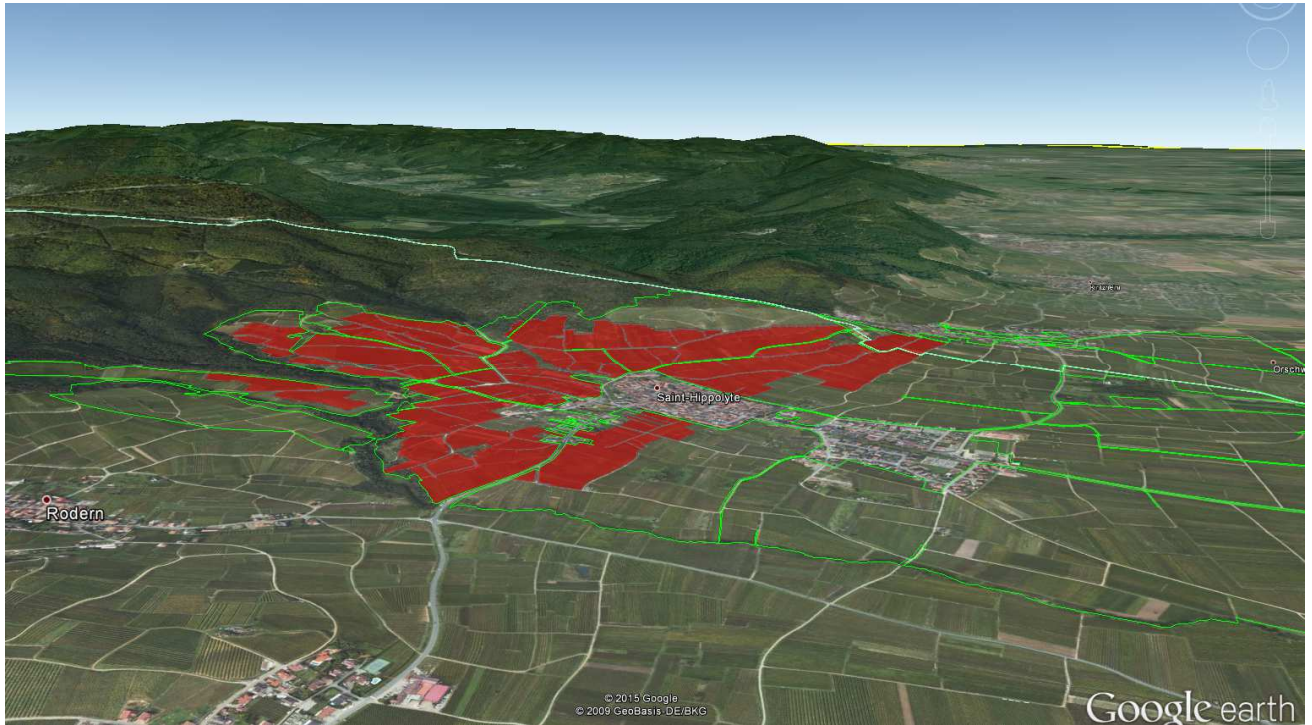
Cette diversité a explicitement été décrite dans les rapports de délimitation des 13 dénominations géographiques à l'échelle de la commune lors de leur reconnaissance.

Pour exemple la dénomination géographique « Val Saint Grégoire » se situe, dans le Haut-Rhin, sur les communes de Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val. Elle est délimitée sur 139 hectares. Cette entité est située sur la façade nord du débouché de la Vallée de Munster et présente une orientation au Sud et de fortes pentes. Sa particularité repose sur le fait qu'elle n'est pas ouverte directement sur la plaine d'Alsace contrairement à d'autres entités. Elle conjugue à la fois un certain retard de précocité dû à l'effet de vallée, mais aussi une grande maturité due aux effets très positifs de cette situation particulière abritée, bien exposée et au choix exclusif des meilleures parcelles de ce vignoble.



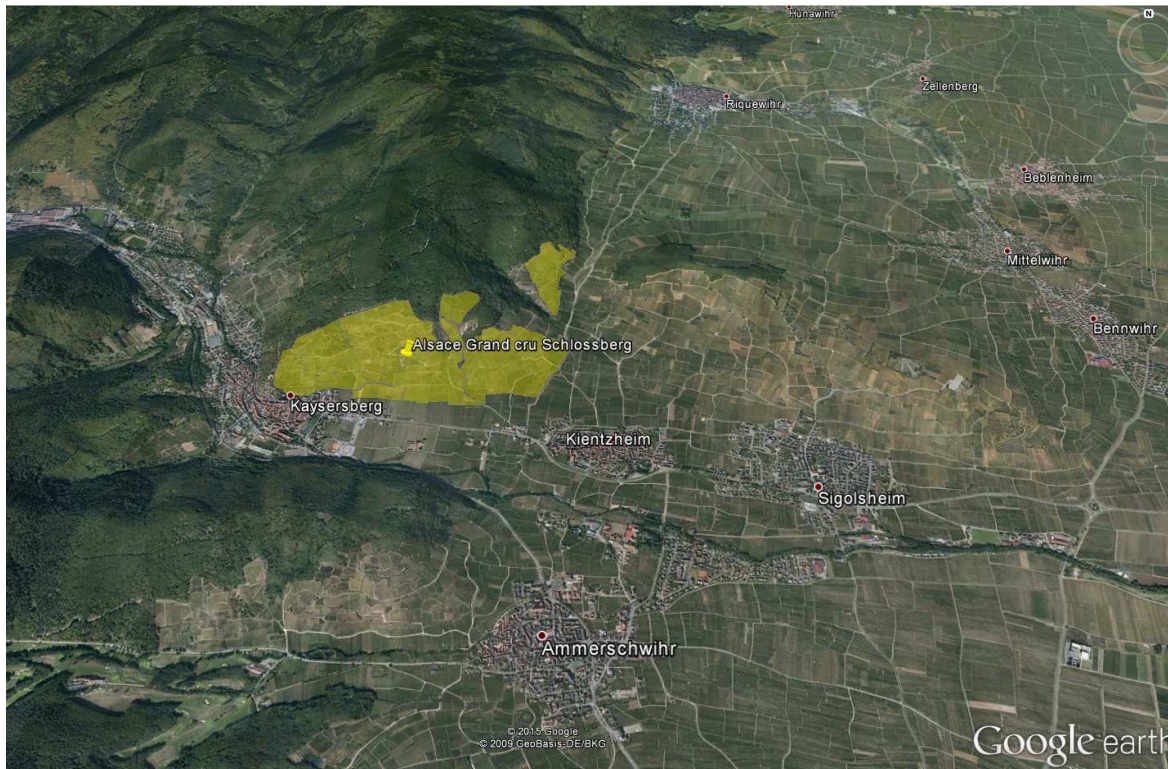
Localisation « Alsace Val saint Grégoire »

Dans une autre situation, la dénomination complémentaire « Saint-Hippolyte » bénéficie d'un méso-climat spécifique dû à la protection des influences océaniques par le massif vosgien en particulier le Taennchel qui culmine à 992 mètres. Elle est formée par le cœur de coteau incluant les zones en pente entrecoupées de plateaux dont l'exposition est majoritairement sud-est. Contournant le bourg de Saint Hippolyte par le sud et l'ouest avec une large ouverture sur la plaine d'Alsace délimitée sur 115 hectares, sa situation engendre un développement végétatif précoce et une grande maturité de la vendange.

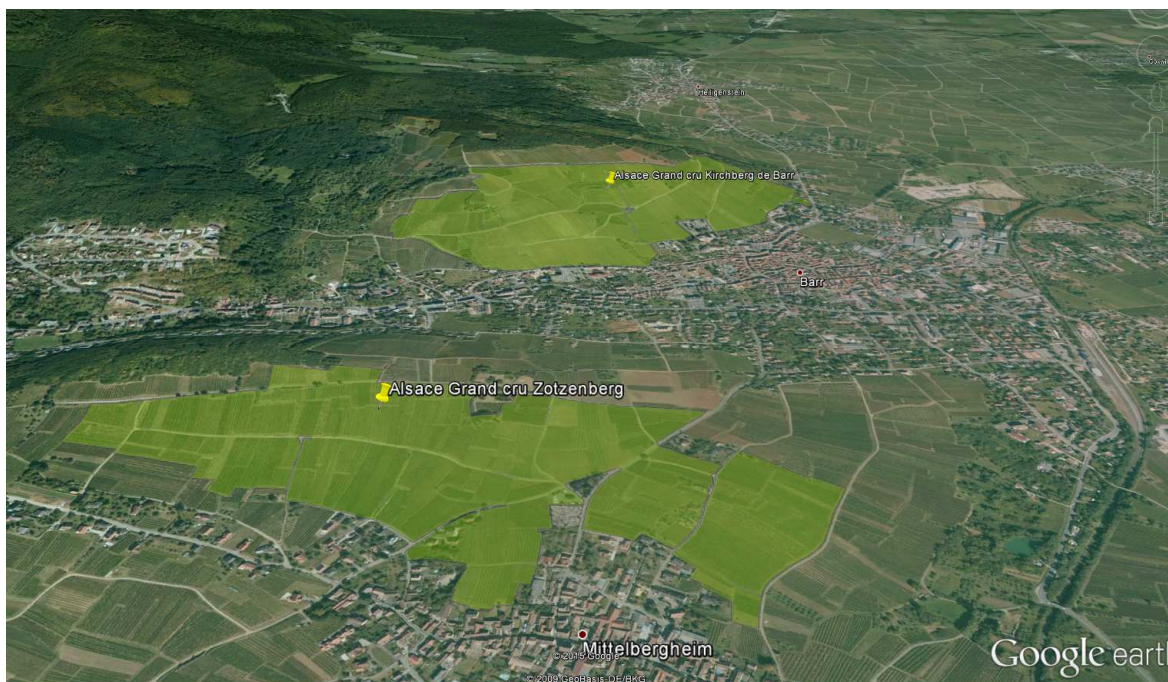


Localisation entité communale « Saint Hippolyte »

Cette diversité s'accroît à l'échelle locale (lieu-dit) dans laquelle s'inscrivent des lieux-dits dont les unités pédoclimatiques et paysagères reflètent une forte identité. L'INAO a d'ailleurs reconnu 51 d'entre elles sous l'appellation Alsace Grand cru associée au nom de leur lieu-dit. Ces appellations sont situées sur des terroirs en coteau, exposés Sud - Sud-Est et en forte voire très forte pente comme le montrent les AOC « Alsace Grand cru Schlossberg », « Alsace Grand cru Kirchberg de Barr » et « Alsace Grand cru Zotzenberg ». D'autres situations de grande qualité, non encore reconnues à ce jour, méritent encore d'être mises en valeur.



Alsace Grand cru Schlossberg



AOC « Alsace Grand cru Kirchberg de Barr » et AOC « Alsace Grand cru Zotzenberg »

Une géologie complexe

Les collines sous vosgiennes se différencient de la plaine par des sols peu profonds et s'appuyant sur le socle ancien.

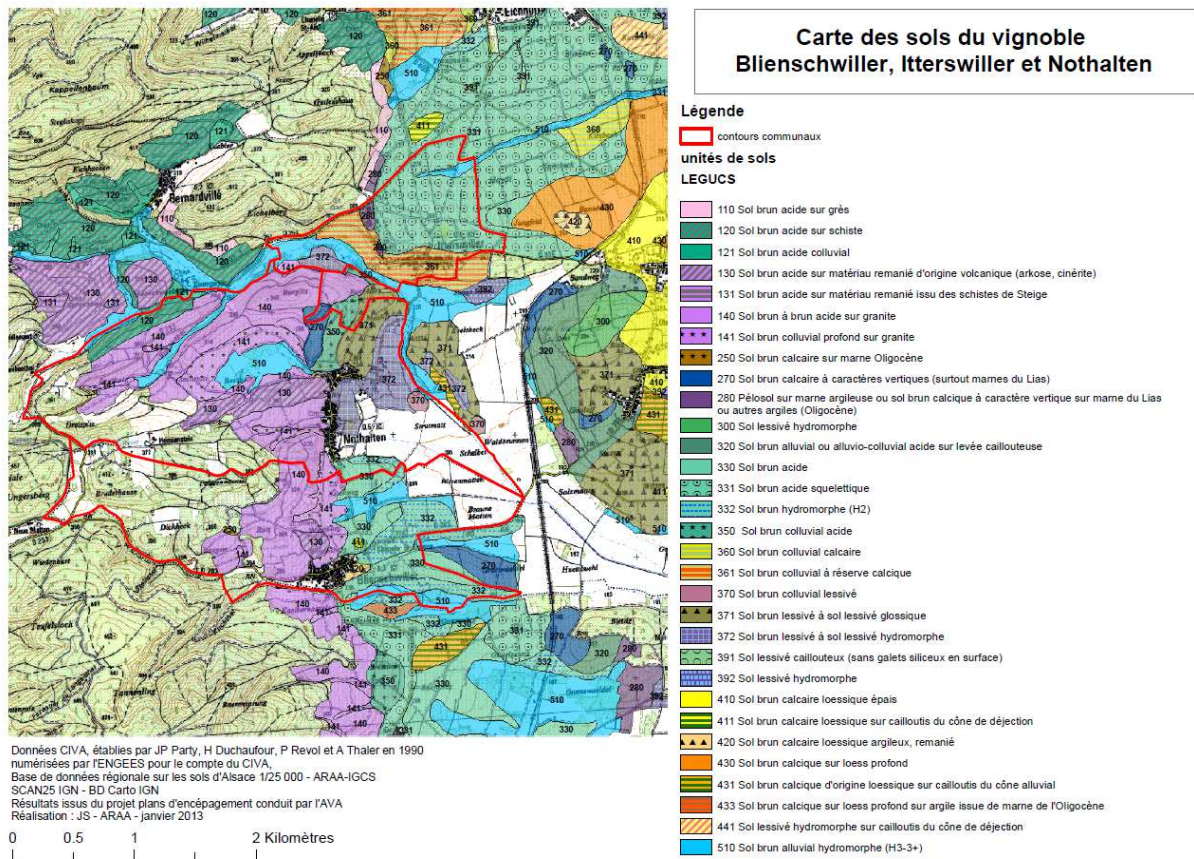
L'effondrement du fossé rhénan orienté nord-sud a créé un important réseau de failles géologiques formant une mosaïque de compartiments de petite surface présentant des situations géo-pédologiques très variées.

Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des 18 différentes périodes géologiques ont été remaniées par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :
- sols bruns sur schistes, granites ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide ;

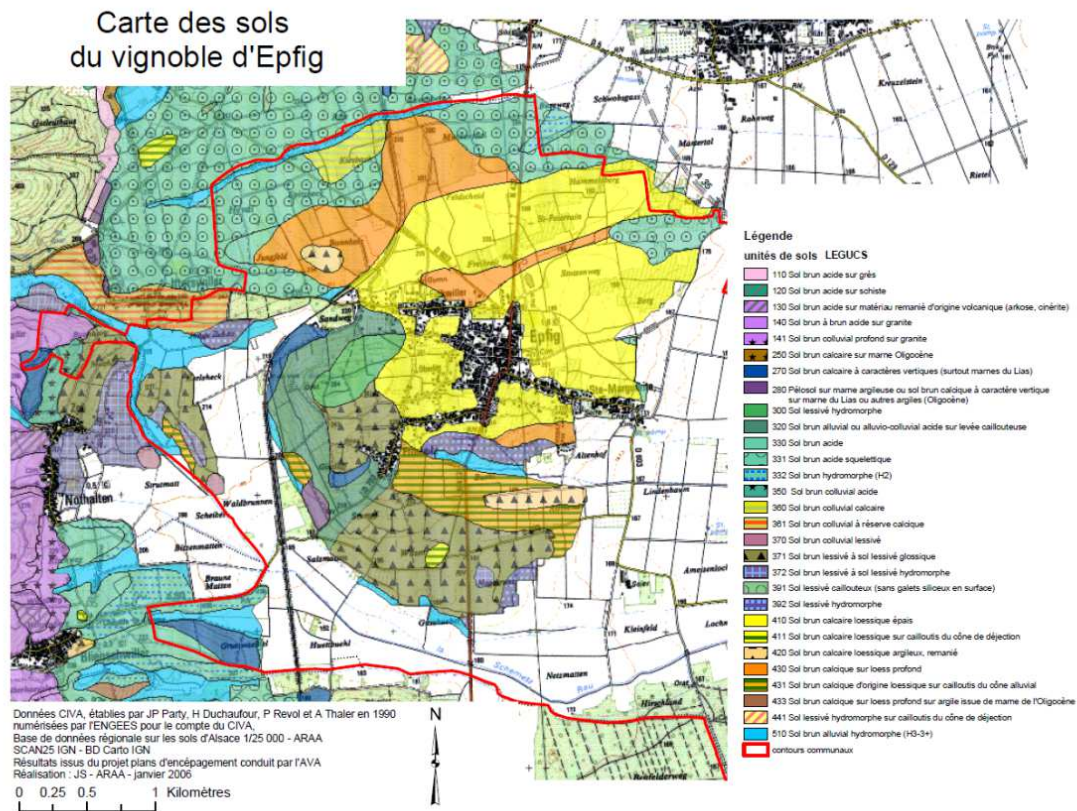
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide (bordure de la plaine alluviale) ;
- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiés, présentant un bon régime hydrique.

Cette situation particulière rejaille sur les caractéristiques pédologiques des bans de chaque commune viticole comme le montrent les quelques exemples ci-dessous.

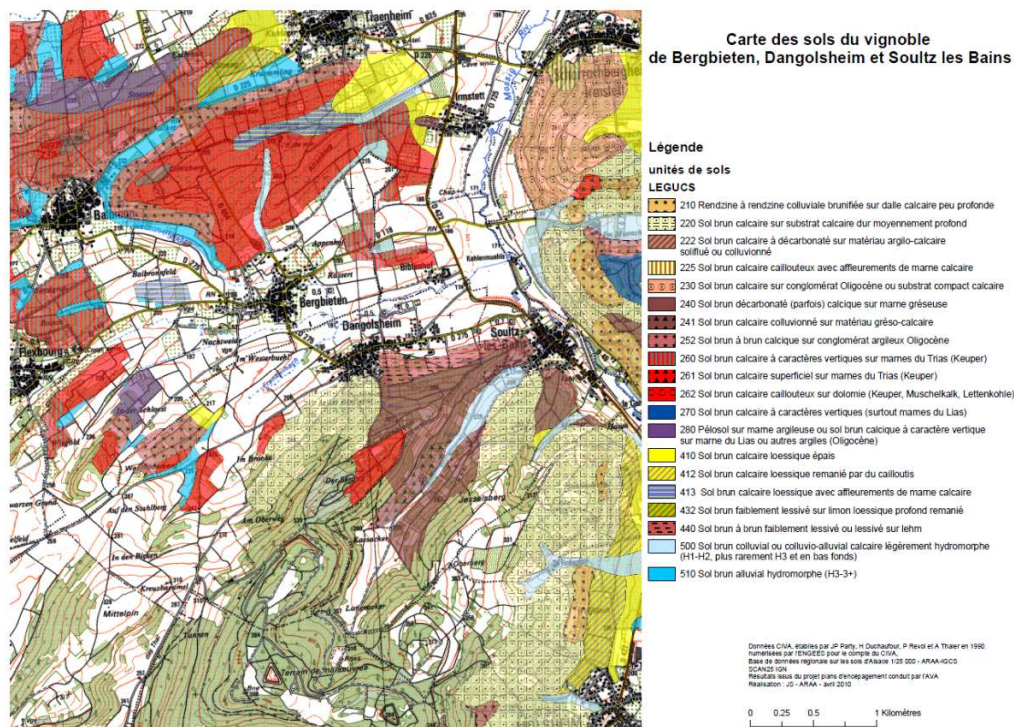
Ainsi le secteur de Blienschwiller-Nothalten-Itterswiller est composé à majorité de sols bruns à tendance acide.



Les sols de la commune d'Epfig située juste à l'Est de ce secteur sont composés de sols bruns à caractère calcaire sur loess.

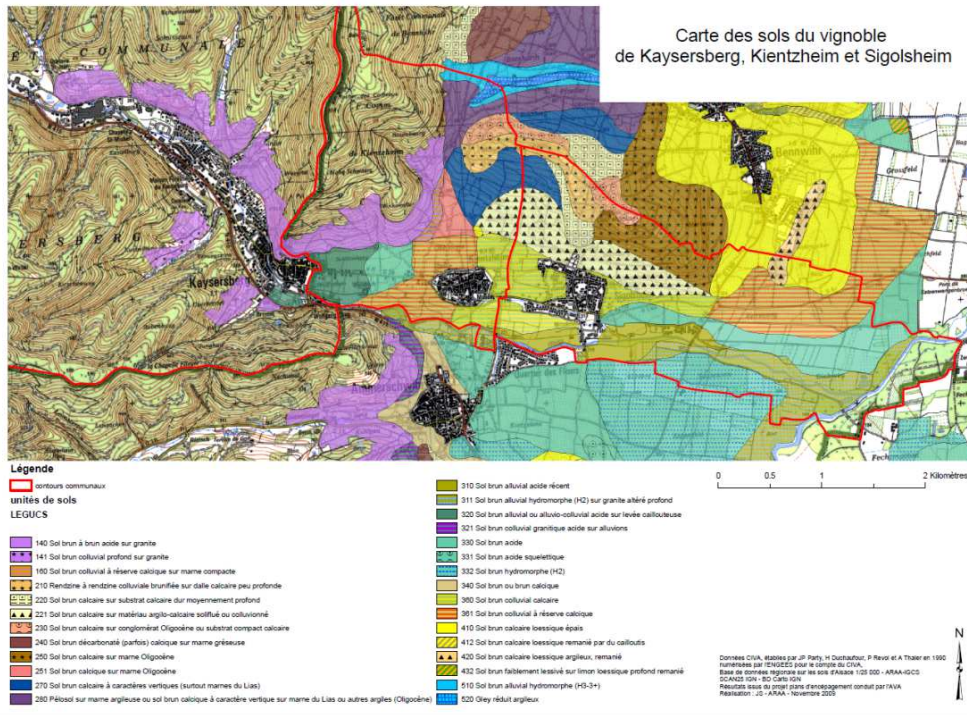


Un autre secteur plus au nord du vignoble, situé sur les communes de Bergbieten et Dangolsheim est à tendance calcaire mais sur des marnes.



Plus au sud, sur la commune de Kientzheim dans le haut Rhin, le vignoble repose à la fois sur des sols granitiques et calcaires. Sur seulement 293 ha, nous pouvons dénombrer pas moins de 14 types de sols qui peuvent être regroupés en 7 grandes familles :

- Terrains granitiques et gneissiques
- Terrains alluviaux récents
- Terrains alluviaux et glaciaires d'épandage anciens
- Terrains Loessiques
- Terrains à calcaires durs
- Terrains argilo marneux et marno-calcaires
- Terrains à conglomérat calcaire ou décarbonaté



La traduction concrète de cette complexité

De cette complexité aussi bien climatique, géographique que pédo-géologique sont nés un grand nombre d'usages. Ces terroirs ont été mis en valeur depuis plusieurs décennies voire plusieurs siècles pour certains par les vigneron alsaciens et aujourd'hui en partie reconnus par le Comité National de l'INAO à travers les cahiers des charges. Celui homologué le 25 octobre 2011 et modifié le 19 septembre 2014 décrivant l'appellation d'origine contrôlée « Alsace », mentionne 13 dénominations géographiques complémentaires de l'appellation « Alsace » portant des noms de communes ou d'entités communales qui se sont appuyées sur ces caractéristiques pour mettre en avant des zones spécifiques, hautement caractéristiques et qualitatives de leur ban viticole.

A une échelle « lieu-dit », le cahier des charges des 51 appellations « Alsace Grand cru Lieu-dit » a reconnu l'existence et la notoriété de terroirs hautement qualitatifs et à fortes personnalités dont le 1^{er} en 1975, est l'AOC « Alsace Grand Cru Schlossberg ». Les 50 autres l'ont été en 1983, 1992 et 2007.

Depuis et entretemps, le travail et l'intérêt des vigneron alsaciens pour mettre en valeur des terroirs de grande qualité ne se sont pas essouffés. Ils ont poursuivis leur effort comme ceux entérinés dans le cahier des charges du 25 novembre 2011 en fixant, pour l'usage de lieux-dits autres que ceux reconnus en Alsace Grand cru, des conditions de production identiques à cette dite appellation et un rendement fortement réduit.

Le tableau synthétique des conditions de production ci-dessous rappelle la hiérarchie des usages.

TABLEAU SYNTHETIQUE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ACTUELLES

	A.O.C. ALSACE	A.O.C. ALSACE suivie d'un nom D'ENTITE COMMUNALE	A.O.C. ALSACE suivie d'un nom de lieu-dit	A.O.C. ALSACE GRAND CRU – Lieu-dit
VA novembre 2015				
OM		<ul style="list-style-type: none"> - « Bergheim » - « Blienschwiller » ; - « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ; - « Côtes de Barr » ; - « Côte de Rouffach » ; - « Klevener de Heiligenstein » ; - « Ottrott » ; - « Rodern » ; - « Saint-Hippolyte » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Wolxheim » . 		<p>« Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », « Alsace grand cru Brand », « Alsace grand cru Eichberg », « Alsace grand cru Florimont », « Alsace grand cru Froehn », « Alsace grand cru Furstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Goldert », « Alsace grand cru Hatschbourg », « Alsace grand cru Hengst », « Alsace grand cru Kaefferkopf », « Alsace grand cru Kanzlerberg », « Alsace grand cru Kessler », « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé », « Alsace grand cru Kitterlé », « Alsace grand cru Mambourg », « Alsace grand cru Mandelberg », « Alsace grand cru Marckrain », « Alsace grand cru Olliviller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingsberg », « Alsace grand cru Rangen », « Alsace grand cru Rosacker », « Alsace grand cru Saering », « Alsace grand cru Schlossberg », « Alsace grand cru Schoenenbourg », « Alsace grand cru Sommerberg », « Alsace grand cru Sonneglanz », « Alsace grand cru Spiegel », « Alsace grand cru Sporen », « Alsace grand cru Steinert », « Alsace grand cru Steingrubler », « Alsace grand cru Vorbou », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepfle », « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten », « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim », « Alsace grand cru Bruderthal », « Alsace grand cru Engelberg », « Alsace grand cru Frankstein », « Alsace grand cru Kastelberg », « Alsace grand cru Kirchberg de Barr », « Alsace grand cru Moenchberg », « Alsace grand cru Muenchberg », « Alsace grand cru Praelatenberg », « Alsace grand cru Steinklotz », « Alsace grand cru Wiebelsberg », « Alsace grand cru Winzenberg », « Alsace grand cru Zotzenberg »</p>
VCEPAGEMENT	Chasselas Sylvaner Pinot blanc Auxerrois Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains Pinot gris Riesling Gewurztraminer Pinot noir	Spécifique à chaque entité	L'ensemble des cépages	
VITRE EN PRODUCTION SAISON	2ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation
ENSITE ET ONDUITE	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 24 nombre d'yeux maximum au m² : - gewurztraminer 12 - autres cépages 10	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 24 nombre d'yeux maximum au m² : - gewurztraminer 11 - autres cépages 9	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 24 nombre d'yeux maximum au m² : - gewurztraminer 11 - autres cépages 9	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 22 nombre d'yeux maximum au m² : - gewurztraminer 10 - autres cépages 8
HARGE MAXIMALE OYENNE A LA ARCELLE	Densité minimale : 4000 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,5 m Ecartement maximum entre les fils : 40 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare + Particularités locales selon cahier des charges Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm
ECOLTE	Chasselas, Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois : 14000kg/ha Muscat, Riesling : 13000 kg/ha Pinot Gris, Gewurztraminer : 12000 kg/ha Pinot noir : 11500 kg/ha	Pinot noir : 9000 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	Pinot noir : 9000 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	10000 kg/ha
ENDEMENT DE ASE	Blanc : 80 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 72 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 68 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 55 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 45 hl/ha
TRE LCOOMETRIQUE INIMUM MOYEN	CHAS, SY, MU : 9°5 AUX, PB, RI : 10° GW, PG : 11°5 PN (rosé) : 10° PN (rouge) : 11° Enrichissement maximum : 2°	CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°	CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°	RI, MU : 11° GW, TPG : 12°5 Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages + Particularités locales selon cahier des charges

Pour illustrer cette diversité retranscrite dans les usages, nous pouvons prendre en exemple la place des terroirs sur la commune de Westhalten. Celle-ci repose sur l'appellation « Alsace » fondatrice et socle des vins d'Alsace. Les secteurs bien exposés et en fortes pentes composent la dénomination communale « Vallée Noble ». Celle-ci inclut le terroir à très forts caractères qu'est l'« AOC Alsace Grand cru Zinnkoepflé ». La partie Est du ban de Westhalten appartient à la dénomination communale « Côte de Rouffach » englobant pour sa part les AOC « Alsace Grand cru Vorbourg » et AOC « Alsace Grand cru Steinert ».

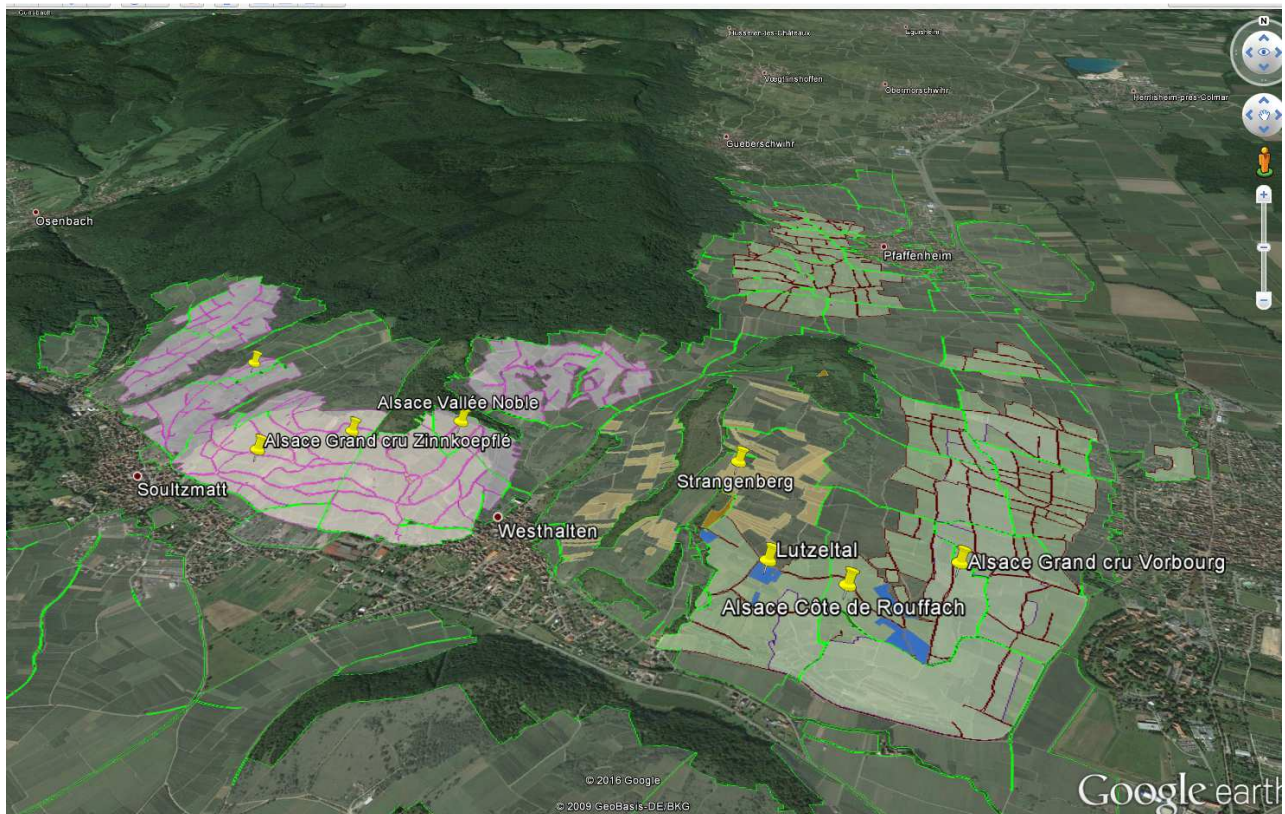
Un autre terroir présent sur cette commune, aux caractéristiques différentes mais de qualité et à la typicité affirmée, se dégage lors des dégustations. Il s'agit du lieu-dit « Strangenberg ». Ce lieu-dit est revendiqué depuis 1968. Il est situé à l'ouest de Rouffach et domine la plaine rhénane. Il forme un replat incliné vers l'est faisant partie du champ de failles de Guebwiller et s'adosse à l'ouest aux Hautes Vosges qui le dépasse de près de 1000 mètres. Il est ainsi protégé des précipitations. Cette situation lui confère un climat semi-continental avec des pluies estivales sous forme d'orages. Ce lieu-dit se prête particulièrement bien à une viticulture de qualité car il bénéficie d'un fort ensoleillement et offre une réserve en eau suffisante pour permettre à la vigne de résister à des conditions de sécheresse. Son sol est argilo-calcaire. Il est peu épais de type brun calcaire sur conglomérat Oligocène avec des substrats compact calcaire (cailloux). Ces dépôts oligocènes sont notamment marqués par la présence de fer. Le sous-sol, composé d'une dalle calcaire oolithique, est formé de petits grains arrondis évoquant l'aspect d'œufs de poisson.

Le terroir repose sur un plateau d'une pente faible à moyenne et exposé Sud – Sud-Est.

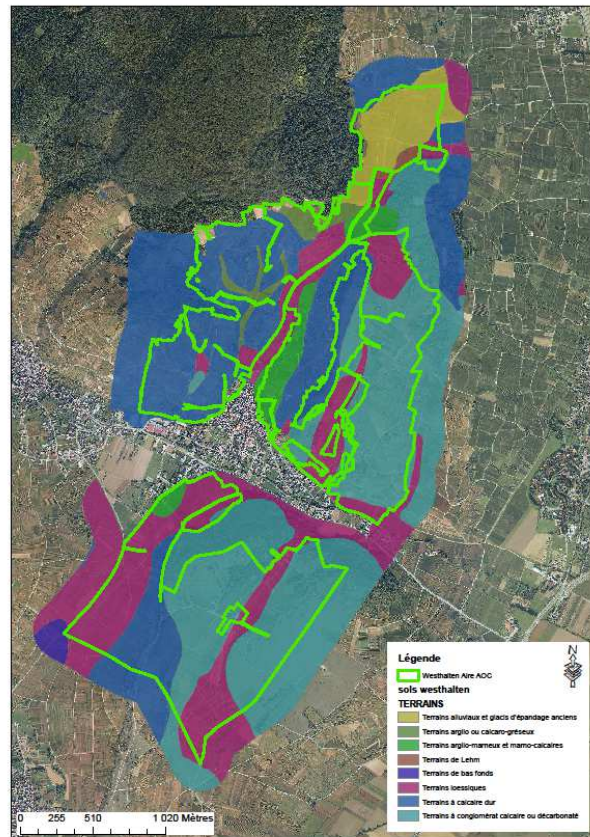
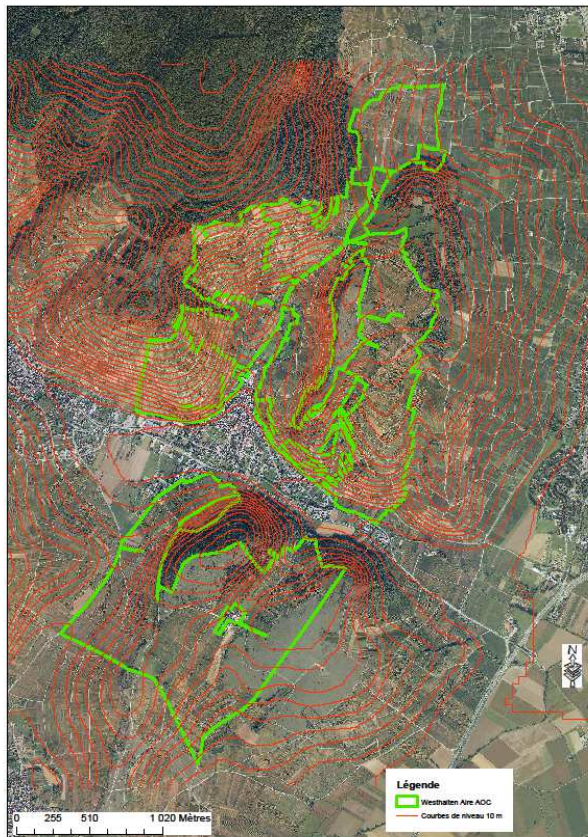
La géographie et le sol de ce terroir permettent de produire des vins élégants, délicats, mûrs et bien fruités. L'équilibre est harmonieux et structuré par une acidité fine et franche présente sur toute la longueur de bouche. Le « Strangenberg » s'exprime particulièrement bien avec les cépages pinot blanc et pinot gris pour les vins blancs et pinot noir pour les vins rouges.

Toutes ces caractéristiques et les efforts fournis par les viticulteurs et vigneron en font un terroir d'exception qui a toute la légitimité de prétendre à une reconnaissance en une appellation prestigieuse « Alsace 1^{er} cru ».

Eléments de compréhension des terroirs de Westhalten :



Carte de situation des terroirs



Diversité de la géographie

et des sols

Annexe : Descriptions des aires de productions des terroirs : Rapports de délimitation des commissions d'Experts.

Dénomination géographique « Vallée Noble » Extrait du rapport délimitation de la commission d'experts délimitation de la dénomination géographique « Vallée Noble »

« La Vallée Noble forme un vaste amphithéâtre abritant les vignes des vents dominants.

Le microclimat particulier résulte de deux phénomènes. Le premier est dû à la disposition particulière des coteaux formant l'amphithéâtre : l'air réchauffé au cœur de la vallée remonte par les coteaux. Le deuxième s'observe au moment de la véraison, lorsque l'air frais venant du Petit Ballon caresse les coteaux de la Vallée Noble favorisant une fin de maturité lente qui préserve l'acidité et développe les arômes.

Ainsi la disposition de ces coteaux, favorise l'accomplissement du cycle végétatif et la parfaite maturation des baies.

Les deux agglomérations de Westhalten et Soultzmatt sont installées à l'abri dans la vallée de la rivière Ohmbach. Les deux flancs de cette vallée sont couverts de vignobles, avec notamment sur le versant nord (exposition globale sud/sud-ouest) le grand cru Zinnkoepflé.

Du point de vue géologique, le secteur de la « Vallée Noble » se situe dans le domaine des collines sous-vosgiennes à substratum de terrains essentiellement triasiques (ceux du Jurassique moyen ne sont que peu représentés). Tout ce secteur, situé entre la faille vosgienne à l'Ouest et la faille rhénane à l'Est, est affecté par un dense réseau de failles ; il s'agit du Champ de fractures de Guebwiller-Rouffach.

L'association de deux familles de failles, les premières orientées Sud-Ouest/Nord-Est et les secondes Nord-Ouest/Sud-Est, conduit à un découpage des terrains du substratum en petits compartiments qui se juxtaposent comme dans une mosaïque. La vallée de l'Ohmbach est elle-même installée sur une faille nord-ouest/sud-est.

Au Nord de la vallée de l'Ohmbach :

Le versant très pentu, à exposition générale sud/sud-ouest à sud-ouest porte le grand cru Zinnkoepflé. L'appellation Vallée Noble s'étend de part et d'autre de celui-ci.

A- A l'Ouest du Zinnkoepflé, deux vallons affluents, installés sur des failles de la première famille, séparent des croupes à vocation viticole (lieu-dit Breitenberg le plus occidental, puis les lieux-dits Ranck, Quell et Oberschwetel, enfin Weingarten au contact même du grand cru).

Tout ce territoire possède un substratum gréseux, à savoir de bas en haut : les Grès grossiers du Buntsandstein supérieur, puis les Grès à Voltzia, grès à grains fins, riches en micas, d'âge toujours Buntsandstein supérieur, enfin, les Grès coquilliers du Muschelkalk inférieur, grès micacés, parfois argileux, à ciment dolomitique. Le long des versants, des failles nord-ouest/sud-est permettent, au sein des étroits compartiments, la répétition de la succession : Grès grossiers – Grès à Voltzia – Grès coquilliers.

L'altération des grès donne des sols sablonneux, légers, plus ou moins riches en cailloux de grès ; ces sols siliceux et acides retiennent assez mal l'eau sauf si des niveaux argileux en améliorent la capacité de rétention ; par contre, ils se réchauffent assez vite.

B- A l'Est et au Nord-Est du Zinnkoepflé, c'est-à-dire au Nord de Westhalten (Lutzberg puis Steinstuck), chaque petit compartiment renferme des dolomies plus ou moins marneuses du Muschelkalk moyen surmontées par des calcaires à entroques du Muschelkalk supérieur ; dans chacun de ces compartiments, les terrains sont affectés d'un plongement notable en direction du Sud-Est.

Ici, les sols sablo-limono-calcaires, plus ou moins profonds, sont alcalins, calci-magnésiens. »

AOOC « Alsace Grand cru Zinnkoepflé » (Extrait du rapport de délimitation)

« Situation géographique »

Ce lieu-dit est situé sur les finages de Soultzmatt et Westhalten sur le flanc Sud de la butte du même nom, qui appartient à la « Vallis Praenobilis » des anciens, dans la partie méridionale du vignoble alsacien.

Notoriété

Il tire son nom des cérémonies du culte au soleil fêté par nos ancêtres païens.

Il est mentionné dans beaucoup d'ouvrages, dont celui de M. BARTH et faisait l'objet de commercialisation sous ce nom dès 1932.

Milieu naturel

Le substrat de ce lieu-dit est constitué d'un calcaire coquiller de Muschelkalk, parsemé de quelques inclusions gréseuses. Il en résulte des sols bruns calcaires assez riches en cailloux. Véritable toit du vignoble alsacien, puisque son altitude varie de 250 à 430 mètres.

Il bénéficie d'un microclimat privilégié dû à sa forte pente exposée au Sud et à sa situation très abritée. Les précipitations y sont en effet très faibles (270 mm durant la période végétative) du fait de la protection du Grand et du Petit Ballon. Cette situation particulière explique que le sommet de la colline ait été classé « site protégé » pour sa flore méditerranéenne et caspienne.

Limites

Au Nord, la limite correspond au haut coteau. Au-delà, l'altitude continue d'augmenter en pente plus douce, faisant place à un milieu plus ventilé.

A l'Ouest, la limite suit une ligne de parcelles, qui s'inscrit en fait sur une ligne de changement d'exposition. Au-delà de cette ligne, celle-ci tourne franchement vers l'Ouest et le vignoble s'encaisse dans un vallon.

Au Sud, la limite suit un chemin qui correspond à la ligne de rupture de pente.

A l'Est, la limite suit une ligne de parcelles puis un sentier qui correspond à la ligne de changement d'exposition.

Au-delà de cette limite, l'exposition tourne franchement vers l'Est et le microclimat change du fait de la présence d'un vallon. »

AOC « Alsace Grand cru Vorbourg » (Extrait du rapport de délimitation)

« Situation géographique

Le Vorbourg est situé principalement sur le finage de la commune de Rouffach. Une petite partie, vers le Sud, concerne également le finage de Westhalten. Il appartient par conséquent au secteur Sud du vignoble alsacien.

Notoriété

Cité par STOLTZ en 1828, par M. BARTH et par nombre d'auteurs, les vins du Vorbourg jouissent d'une belle notoriété. Après la fondation du Couvent d'Ettenheim en 762, l'Evêque de Strasbourg lui légua les vignes du Vorbourg. La Répression des Fraudes l'a relevé dans ses statistiques de 1930/1935.

Milieu naturel

Le point culminant du lieu-dit se trouve situé sur un banc de calcaire oolithique (bajocien supérieur). Ce calcaire a d'ailleurs été exploité dans le passé pour la construction notamment de l'Eglise de Rouffach. En contrebas, le substrat est recouvert de dépôts de marnes et conglomérats inter-stratifiés de l'oligocène.

Il en résulte des sols marno-calcaires souvent superficiels comme en témoignent les nombreux affleurements de roches à cet endroit et caillouteux, les cailloux étant constitués de débris de grès, Muschelkalk ou de calcaire oolithique.

La relative pauvreté du sol, associée à la faiblesse des précipitations (du fait de la protection du Petit et Grand Ballon), en font un terroir réputé pour sa précocité et le caractère modéré de ses rendements.

L'altitude de ce lieu-dit varie de 240 à 320 mètres. La pente, assez forte, est orientée de l'Est au Sud et en fait un milieu privilégié pour la viticulture.

Limites

Au Nord, le lieu-dit est limité par le chemin rural dit Mattsteinweg, qui correspond à la ligne de changement d'exposition, au-delà de laquelle celle-ci vire au Nord-Est.

A l'Est, le tracé emprunte une succession de chemins situés à flanc de coteaux et inscrits à la fois sur une pente et en contrebas en effet, on trouve un placage de Loess, qui a donné naissance à des sols plus lourds, plus riches et plus profonds.

Au Sud, le lieu-dit est limité par le chemin rural dit Westhalterstraessle, qui correspond à la ligne de rupture de pente.

A l'Ouest, le tracé épouse une ligne de chemin correspondant également à une ligne de rupture de pente vers le haut cette fois. Au-delà, nous nous trouvons à une altitude plus élevée, dans une configuration de plateau balayé par les vents. »

De tout temps cette diversité, à l'échelle locale a fait l'objet de réflexion que l'on retrouve dans les usages actuels.

2 : Les usages

Compte-tenu de la mosaïque géologique, pédologique, topographique et climatique très complexe de l'Alsace, il est d'usage ancien et souvent continu de préciser une origine géographique particulière pour des vins de nombreux terroirs.

Il existe d'abondantes références historiques, remontant quelquefois à plusieurs siècles de notoriété.

M. Médard Barth, dans son ouvrage « Der Rebbau des Elsass » datant de 1958, détaille les qualités et la notoriété d'un grand nombre de lieux-dits (environ 600). D'autres références plus anciennes mentionnent des terroirs liés à leurs références cadastrales. Au moyen âge, le clergé, les abbayes, les couvents et la royauté possédaient de multiples vignes dans ces lieux déjà réputés. Plus récemment Tom Stevenson dans son livre « The wines of Alsace » évoque la notoriété de 80 lieux-dits. Aujourd'hui, les guides des vins notamment « Hachette » montrent que les vins mis en avant par les vignerons sont largement issus de lieux-dits.

Cet usage à quelquefois pu être estompé, voire occulté par la démarche de mise en avant du caractère aromatique propre à chaque cépage qui a marqué le dernier siècle.

Toutefois, le dynamisme des vignerons a toujours été fort. Nous pouvons remonter à une demande de l'INAO qui, pour répondre au règlement européen 2133/74, a demandé à l'AVA d'effectuer un recensement auprès des viticulteurs. Ce recensement avait fait état de l'usage de 600 noms de lieu-dit à la fin des années 70.

Dès l'origine de l'appellation, l'ordonnance du 2 novembre 1945 qui définit les conditions de production des vins d'appellation « Alsace » précisait en son article 2 « les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux. »

Suite à la reconnaissance par décret du 3 octobre 1962 de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace », la loi du 2 janvier 1970 relative au statut des Vins d'Alsace précise en son article 1^{er} que les propositions des syndicats viticoles locaux précédemment évoqués « seront soumises à l'approbation du Comité Régional d'Experts » et que « les plans de délimitation établis par le Comité Régional d'Experts seront, après approbation par l'Institut National des Appellations d'Origine, déposés à la mairie des communes intéressées.

Enfin, l'article 3 du décret du 4 septembre 1974, faisant suite au décret du 30 juin 1971 stipule qu'« à titre transitoire et jusqu'à ce que les délimitations soient opérées, l'utilisation du nom de climat ou de commune conjointement avec l'appellation d'origine « vin d'Alsace » ou « Alsace » est admise sous réserve que les vins proviennent des cépages énumérés au paragraphe c de l'article 7 et qu'ils répondent aux conditions du paragraphe E (3) » de ce même article.

Cette période transitoire se terminera au plus tard le 1^{er} janvier 1978. »

L'usage de 50 noms de lieux-dits a été consacré en une première hiérarchisation par le décret « Alsace Grand Cru » du 17 décembre 1992, qui fait lui-même suite au décret du 20 novembre 1975 et à celui du 23 novembre 1983. Un 51^{ème} Grand cru a complété la liste en 2007.

La reconnaissance de lieux-dits en « Alsace Grand Cru » n'avait pas vocation de hiérarchisation exhaustive puisque ce dernier décret prévoyait à l'article 11 que « pendant la période transitoire visée à l'article 3 de l'ordonnance modifiée n°45 – 2675 du 2 novembre 1945 et pour les vins issus des lieux-

dits ne figurant pas à l'article 7 du présent décret, sont maintenues les dispositions prévues aux articles 3 et 7(§ E) de ladite ordonnance ».

A la même époque, la réglementation communautaire avait imposé aux Etats membres de communiquer à la Commission, avant le 31 décembre 1977, « les noms des unités géographiques plus restreintes que les régions déterminées, visés à l'article 14 paragraphe 1 du règlement n°2133/74 ainsi que les dispositions qui régissent chacun d'eux. ». Du fait de l'ampleur de la liste alsacienne comprenant alors plus de 600 dénominations, et de la doctrine de l'INAO en matière de reconnaissance d'une mention géographique au sein d'un texte d'appellation, cette liste n'a jamais été transmise à la CEE.

Malgré tout, les usages ont perduré, provoquant en 1996 une réaction des services de la DGCCRF qui observent dans un courrier adressé à l'AVA que :

« Des unités géographiques plus restreintes que l'AOC Alsace étaient utilisées en complément de la mention « Alsace » ou « vin d'Alsace » sur les étiquettes des vins alors même que les surfaces n'ont pas été délimitées par le Comité régional d'experts du CRINAO.

Nonobstant cette absence de délimitation, il a été admis sur la base des dispositions des articles 11 et 13 du règlement CEE 2392/89 qu'un nom de lieu-dit ou de commune pouvait figurer sur l'étiquetage en complément du nom de l'AOC Alsace sous réserve :

- 1) que l'unité géographique soit cadastrée, donc parfaitement délimitée et identifiée,*
 - 2) que le vin provienne exclusivement de raisins produits sur le lieu-dit ou le ban communal considéré,*
 - 3) que le viticulteur ait revendiqué le nom du lieu-dit ou de la commune dans sa déclaration de récolte.*
- En revanche, mon administration n'a jamais été favorable à l'utilisation d'expressions telles que « Côtes de Rouffach, Côtes de Thann, Coteaux du Haut-Koenigsbourg, Vallée Noble, Val St Grégoire... alors que ces côtes, coteaux, vals ou vallées n'ont fait l'objet d'aucune délimitation.*

Non seulement ces expressions correspondent à des zones géographiques non délimitées, mais pour celles d'entre elles qui reprennent un nom de commune, on constate qu'elles recouvrent en réalité plusieurs bans ou parties de bans communaux (exemple : « Côtes de Rouffach » qui s'étendent sur les communes de Soultzmat, Westhalten, Pfaffenheim et Rouffach).

Cette situation, n'est pas acceptable et je vous demande de bien vouloir engager une action auprès de vos ressortissants, afin que leurs pratiques restent conformes à la réglementation. »

(fin de citation DGCCRF)

En fait le recensement des usages était en cours à l'AVA depuis 1978 par enquête des syndicats viticoles, qui en 1992 aboutit à l'établissement d'une liste de 211 lieux-dits, 70 entités communales et quatre dénominations sous-régionales.

Le courrier DGCCRF de 1996 allait donner un coup d'accélérateur aux travaux, conduisant le 22 octobre 1999 à la demande de l'AVA transmise au Comité National par le biais de la Ronéo 00-119.

Le rapport de la commission d'enquête de novembre 2004 puis la reconnaissance en 2004 et 2006 de 13 dénominations géographiques complémentaires (à l'échelle communale) ont constitué une nouvelle étape dans la volonté de hiérarchiser les vins d'Alsace.

En parallèle du cahier des charges des 51 appellations « Alsace Grands crus – Lieu-dit », l'actuel cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » homologué par le décret

du 25 octobre 2011 qui a retranscrit les conclusions du rapport de la commission d'enquête de mai 2004, comportent des dispositions particulières concernant l'usage de :

- 13 dénominations géographiques à l'échelle de la commune. Celles-ci sont délimitées.
- de noms de lieux-dits. Ceux-ci ne sont pas listés mais leur revendication est conditionnée au respect de déclarations et conditions de production spécifiques.

Depuis l'homologation du cahier des charges de l'appellation « Alsace », quelques 380 lieux-dits sont revendiqués annuellement à la récolte.

Tableau des surfaces et volumes revendiqués

AOC Alsace	2011		2012		2013		2014	
	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)
Ensemble des lieux-dits	438	24 191	481	25 557	565	26 180	598	27 429

3 : Le projet alsacien

L'évolution du vignoble d'Alsace : l'AVA a conduit une évolution qualitative sur un territoire fortement contraint

Aujourd'hui, le vignoble d'Alsace compte 15 550 ha de vigne en production pour un volume moyen annuel produit de 1,1 million d'hectolitres. L'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » représente 72 % de cette production dont 92 % de vins blancs, les 51 AOC « Alsace Grand cru Lieu-dit » 4 % et l'AOC « Crémant d'Alsace » 24 %.

Dans sa première demande de hiérarchisation en 1999, l'AVA projetait de construire, à moyen terme, une hiérarchie pyramidale vraie de son vignoble reposant sur des conditions de production propres à chaque niveau et sur la délimitation des entités suivant des critères définis de sol, de topographie, de climat et de paysage.

Lors de son déplacement en Alsace, la Commission avait pu constater l'effectivité des usages en terme d'étiquetage, mais a également reconnu ce qu'elle a jugé le plus important : l'antériorité et la notoriété liées à un grand nombre d'entre eux. Elle a pu également vérifier la typicité particulière exprimée par les échantillons soumis à la dégustation.

La Commission avait pu se rendre compte de l'excellent niveau qualitatif et de la typicité très particulière de la grande majorité des vins revendiquant une reconnaissance de dénomination, rivalisant quelquefois avec les vins d'appellation « Alsace Grand Cru ». Elle avait donc acté qu'il restait certains terroirs à valoriser et qu'une démarche de hiérarchisation semblait parfaitement légitime, eu égard à la dégustation des produits.

La Commission s'était également informée de la valorisation des produits présentés, et avait constaté que dans la plupart des cas la valorisation est satisfaisante, souvent nettement supérieure à celle des produits de l'appellation régionale, et pouvant même parfois atteindre des niveaux très élevés, en vins rouges comme en vins blancs.

Ces travaux menés en concertation avec la commission d'enquête de l'INAO présidée par Monsieur Bousquet ont abouti, en 2004, au rapport des 27 et 28 mai 2004 de la commission d'enquête « Hiérarchisation Alsace » validé par le CNINAO. (en annexe 1)

Les orientations de la commission d'enquête de l'INAO, partagées par l'AVA, peuvent être résumées ainsi :

- Préserver l'intégrité et la place actuelle de l'appellation régionale « Alsace »,
- Eviter tout amalgame entre les lieux-dits et l'AOC « Alsace Grand Cru »,
- Exprimer le terme Alsace dans le nom de la nouvelle strate,
- Indiquer le nom du cépage lorsque le vin est produit en cépage pur,
- Appliquer des conditions de production au niveau des lieux-dits plus strictes que celles au niveau des communes,
- Pouvoir replier les vins, quel que soit le niveau de revendication initiale (AOC « Alsace Grand Cru », « locale suivi du nom du lieu-dit », « locale »), uniquement en AOC « Alsace »,
- Reconnaître les dossiers sur la base de la formule « Usages multiples, significatifs et constants ».

Cette première étape qualifiée d'antichambre a été conclue par l'insertion de deux strates à l'intérieure de l'appellation régionale « Alsace » :

- Alsace suivie d'une dénomination géographique complémentaire (à l'échelle d'une commune),
- Alsace suivie du nom d'un lieu-dit.

Pour l'étude des demandes de reconnaissance, les principes de recevabilité appliqués à la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires ont été :

- l'antériorité et la notoriété mis en avant par la revendication à la récolte, la vente et la **valorisation** du vin,
- la résultante de l'existence d'une **réelle pratique** des vins de terroirs et de la détermination de la typicité des vins issus de la dénomination différente de la typicité du vin vendu sous l'AOC Alsace,
- l'acceptation et la mise en pratique des conditions de production,
- une délimitation stricte,
- le respect de la formule « Usages multiples, significatifs et constants ».

L'interprétation de cette formule avait été définie comme suit :

Usages multiples :

- 30 % des viticulteurs du potentiel de production (surface de la proposition de délimitation) doivent revendiquer le nom sur la déclaration de récolte.
- Le vin doit être commercialisé par un minimum de plusieurs metteurs en marché.

Usages significatifs :

- Chaque cépage demandé doit représenter au minimum 10 à 15 % de la surface de la proposition de délimitation syndicale.
- Chaque revendication en locale doit représenter au minimum 10 ha ou 10 à 15 % de la proposition de délimitation.

Usages constants :

- vins déclarés et vendus (tarifs) sous la dénomination depuis au moins 15 ans,
- réelle pratique de conditions de production strictes permettant de mettre en valeur le terroir,
- présence de vins en bouteilles permettant de vérifier collectivement la qualité et la typicité des vins sur une période de 5 millésimes minimum.

L'application de ce rapport a permis la reconnaissance de 12 dénominations géographiques. L'AOC « Alsace Klevener de Heiligenstein », reconnue en 1997, complète la liste. Ce rapport a également conforté l'utilisation des noms de lieu-dit en complément de l'appellation Alsace, le tout sous réserve de respecter les conditions de production afférentes.

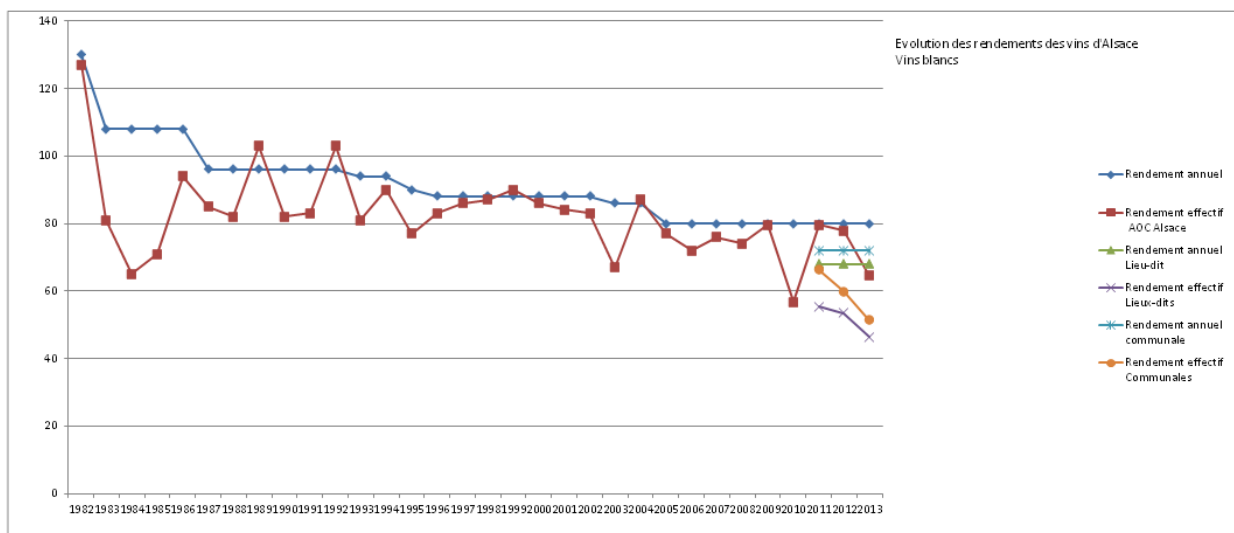
Le cahier des charges de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011 a officialisé cette première étape transitoire qualifiée d'antichambre.

Aujourd'hui, le vignoble d'Alsace est à une période charnière de son évolution. La superficie de l'aire de production dont la délimitation a été finalisée en 1988, est estimée à 20 500 ha. Les superficies potentiellement encore disponibles sont en grande partie urbanisées ou utilisées par les infrastructures routières. L'expansion du vignoble est optimale dans un contexte d'occupation des sols très contraint. Les surfaces en production ne vont guère évoluer. Aussi, le vignoble a choisi d'axer son développement vers la recherche d'une meilleure valorisation de sa production.

Devant ces contraintes spatiales et le refus de s'orienter vers une politique de volume, le vignoble œuvre pour valoriser au mieux ses efforts qualitatifs. Le cahier des charges actuel a entériné sa démarche de mise en valeur des terroirs. Pour construire son avenir, l'AVA souhaite encore progresser et passer à l'étape de reconnaissance et de protection de ses terroirs.

Tableau des évolutions de rendement

	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013			
Rendement annuel	130	108	108	108	108	96	96	96	96	96	96	94	94	90	88	88	88	88	88	88	88	86	86	80	80	80	80	80	80	80	80	80			
Rendement effectif AOC Alsace	127	81	65	71	94	85	82	103	82	83	103	81	90	77	83	86	87	90	86	84	83	67	87	77	72	76	74	79,6	68,7	79,5	77,9	64,6			
Rendement annuel Lieu-dit																																			
Rendement effectif Lieu-dits																																			
Rendement annuel communale																																			
Rendement effectif Communales																																			

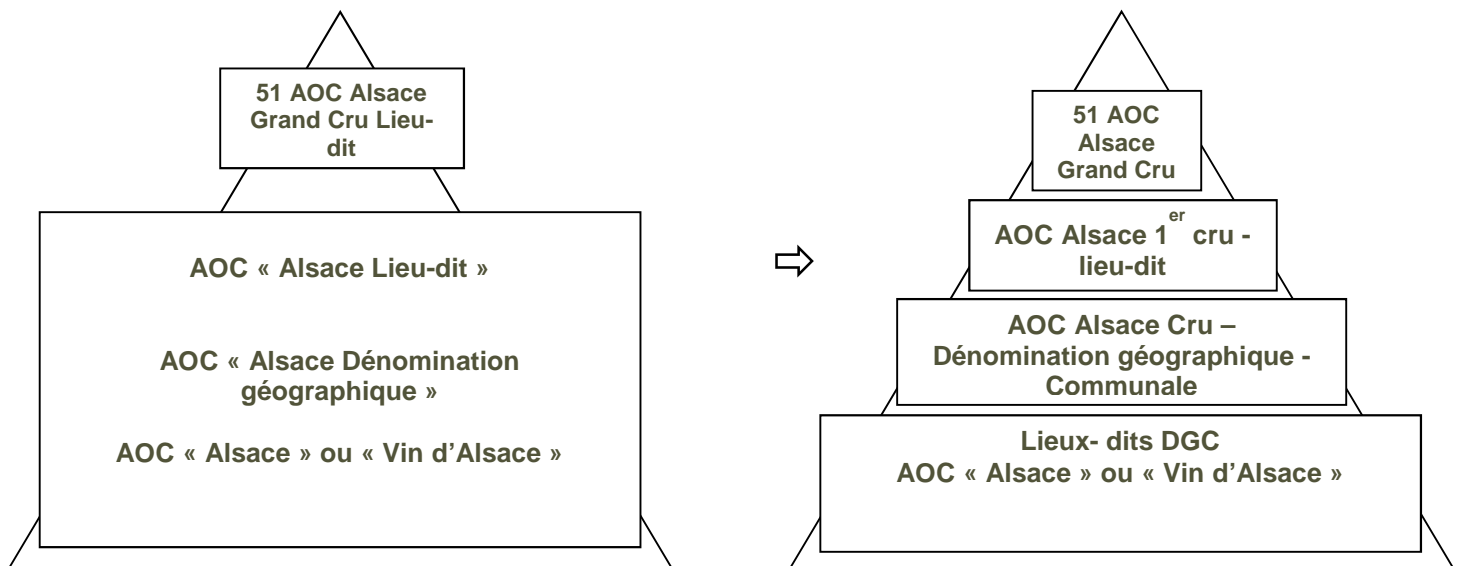


Le projet d'aujourd'hui s'inscrit dans la continuité : La protection des terroirs viticoles alsaciens

L'AVA a entrepris de construire une véritable **hiérarchie pyramidale stricte** basée sur l'existence d'une viticulture de terroir dans la continuité des orientations du rapport de la commission d'enquête de 2004 :

- Préserver la place et le potentiel de l'appellation régionale qui constitue le fonds de commerce des exploitations viticoles alsaciennes,
- Valoriser des terroirs de qualité, dont les caractères permettent de les individualiser, et de forte notoriété,
- Exprimer le terme Alsace dans le nom de la future appellation,
- Appliquer des conditions de production spécifiques à chaque niveau.

La hiérarchie telle qu'elle est définie dans le rapport de 2004 est une étape intermédiaire que les viticulteurs souhaitent faire progresser vers une individualisation des strates en appellation.



Ces deux nouvelles appellations s'appuient sur l'usage de noms géographiques à forte notoriété que sont les dénominations géographiques à l'échelle de la commune et les noms de lieux-dits aux usages établis.

L'AVA est consciente de la nécessité d'une bonne compréhension de l'offre du vignoble alsacien et de sa lisibilité pour le consommateur. Aussi sa volonté est d'associer à chaque appellation des conditions de production spécifiques et hiérarchiquement supérieures, et pour que le consommateur identifie ces nouvelles appellations, l'AVA les a regroupées sous deux bannières communes : « cru » pour les dénominations géographiques communales déjà reconnues et inscrites dans le cahier des charges de l'AOC « Alsace » et « 1^{er} cru » pour les lieux-dits.

La hiérarchie des conditions de production est marquée par celle des rendements souhaitée par l'AVA.

Echelle des rendements :

Vins blancs		Vins rouges	
Alsace Grand cru Lieu-dit	55 hl/ha	Alsace Grand cru Lieu-dit	45 hl/ha
Alsace 1 ^{er} cru Lieu-dit	57 hl/ha	Alsace 1 ^{er} cru Lieu-dit	47 hl/ha
Alsace cru communale	72 hl/ha	Alsace cru communale	60 hl/ha
Alsace Lieu-dit	68 hl/ha	Alsace Lieu-dit	60 hl/ha
Alsace régionale	80 hl/ha	Alsace régionale	60 hl/ha

Ces appellations permettront de plus d'apporter, comme cela avait été voulu dès l'origine de la démarche, une protection contre les usurpations de dénominations pour lesquelles des producteurs se sont fortement investis. **A ce titre, l'AVA demande que les noms des lieux-dits reconnus en appellation « Alsace 1^{er} cru » ne puissent plus être utilisés en tant que dénomination géographique complémentaire de l'appellation « Alsace ».**

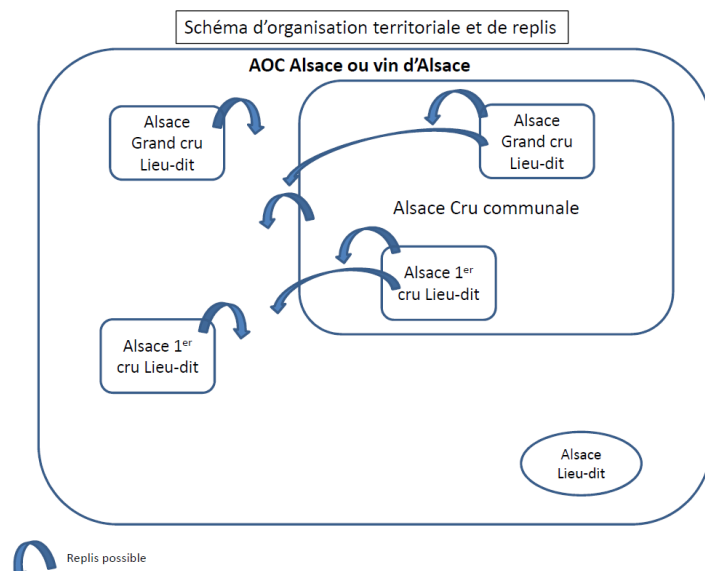
L'AVA souhaite également préserver l'usage de noms de lieux-dits (Dénomination Géographique complémentaire), **en dehors de ceux reconnus en appellation « Alsace 1^{er} cru » ou « Alsace Grand cru »**, en association avec l'appellation régionale pour permettre le maintien d'usages et de l'accession ultérieure à l'appellation 1^{er} cru pour les lieux-dits méritants.

Certaines recommandations du schéma de 2004 comme les références aux usages multiples et significatifs tels qu'ils ont été appliqués lors de la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires ne sont pas compatibles avec les particularités liées aux usages des lieux-dits.

Du fait de la mosaïque éclatée des sols du vignoble alsacien et de la multiplicité des méso-climats, l'unité d'un lieu-dit peut porter sur des surfaces restreintes. De plus la répartition des exploitations viticoles dans le vignoble et la surface moyenne exploitée de moins de 8 ha, font que certaines se retrouvent dans des situations isolées sur leur terroir. De fait, pour ces situations, les principes d'usages multiples et significatifs deviennent inopérants et sclérosants.

L'AVA souhaite que des exploitations étant seules à revendiquer un lieu-dit mais ayant des usages forts s'appuyant sur des vins de caractères puissent voir leur travail reconnu et que leur lieu-dit puisse accéder à l'appellation « Alsace 1^{er} cru Lieu-dit ».

L'organisation territoriale de la hiérarchisation et des replis, demandé par l'AVA, peut être résumée dans le schéma ci-dessous.



4 – les demandes de reconnaissance

Demande de reconnaissance en AOC « Alsace 1^{er} cru »

Lors des millésimes 2011, 2012 et 2013, 380 lieux-dits ont été revendiqués en déclaration de récolte. L'ODG-AVA a recensé 165 demandes d'accèsion à l'appellation 1^{er} cru. Les autres lieux-dits ont vocation à rester revendiqués, pour l'instant, en tant que dénomination complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Pour étayer l'intérêt que présentent les lieux-dits dans la démarche d'accèsion à l'appellation 1^{er} cru, l'Association des Viticulteurs d'Alsace en a échantillonné 14 provenant de situations différentes sur l'ensemble du vignoble alsacien. Cet échantillonnage a été réalisé par une commission interne de l'AVA-ODG à laquelle les services régionaux de l'INAO ont été conviés, à la suite d'un travail de dégustation associant les producteurs porteurs de projets de chaque lieu-dit. Ces dégustations se sont attachées à vérifier l'ambition qualitative des vins produits sur chaque lieu-dit et l'existence d'un air de famille en lien avec la zone de production.

Ces lieux-dits sont (fiches détaillées en annexe 5):

Lieu-dit « Westerweingarten » à Balbronn

Lieu-dit « Brandluft » à Mittelbergheim

Lieu-dit « Schieferberg » à Reischfeld

Lieu-dit « Silberberg » à Rorschwihr

Lieu-dit « Schoffweg » à Bergheim

Lieu-dit « Hagel » à Ribeauvillé

Lieu-dit « Mulhforst » à Hunawehr

Lieu-dit « Pfoeller » à Katzenthal

Lieu-dit « Linsenberg » à Wihr-au-Val

Lieu-dit « Rosenberg » à Wettolsheim

Lieu-dit « Bildstoecklé » à Obermorschwihr

Lieu-dit « Lutzeltal » à Rouffach

Lieu-dit « Strangenberg » à Westhalten

Lieu-dit « Breitenberg » à Soultzmatt

Dénomination	Antériorité	Zone géographique	Surface revendiquée (ha)	nombre de producteurs	Vins	Valorisation
Westerweingarten	1985	Sud – Sud-est Pente faible Marnes du trias et du Muschelkalk	1,68	2	Riesling	9 €
Brandluft	1929	Sud Pente moyenne à faible Calcaro-gréseux	4,68	8	Riesling	7 à 8 €
Schieferberg	1987	Sud-Est à Sud-Ouest	13,67	12	Riesling	15 €
Silberberg	1979	Sud – Sud-Est Pente moyenne à forte Calcaires silicifiés et quartzites, marnes	6,57	6	Riesling Pinot Gris	12 €
Schoffweg	1989	Est Pente douce Calcaire de l'Aalénien	3,77	6	Pinot Gris Assemblage	10 à plus de 30 €
Hagel		Sud – Sud-est Très forte pente Granit et gneiss	1,31	6	Riesling Pinot Gris	14 €
Mulhforst	1900	Sud – Sud-Est Pente moyenne à forte Marnes du trias et du jurassique	15,08	11	Riesling	10 à 14 €
Pfoeller	1945	Sud Pente moyenne à forte Argilo-calcaire	3,70	5	Riesling Gewurztraminer	10 à plus de 16 €
Linsenberg	1985	Sud Pente très forte Granite brun rosé à 2 micas	3,04	1	Riesling Gewurztraminer Pinot noir (rouge)	15 €
Rosenberg	1990	Sud – Sud-est Argilo calcaro-gréseux	11,68	10	Sylvaner Pinot Blanc Riesling Pinot Gris Gewurztraminer Pinot noir (rouge)	Jusqu'à 25 €
Bildstoecklé	1942	Sud – Sud-Est Pente douce Argilo-calcaire caillouteux	8,21	7	Riesling Gewurztraminer	9 €
Lutzeltal	1978	Sud Pente moyenne à forte Marnes-calcaires caillouteux	0,39	3	Pinot Gris Pinot noir (rouge)	10 à 16 €
Strangenberg	1968	Sud Sud-Est Plateau - Pente faible Argilo-calcaire	4,65	4	Pinot Gris Pinot noir (rouge)	11 €
Breitenberg	1979	Sud-Est à Sud-Ouest Pente moyenne à forte Grès calcaire (à voltzia)	3,65	5	Riesling Pinot Gris Gewurztraminer	10 €

Demandes de reconnaissance des entités communales en appellation « Alsace cru - Communale »

L'application du rapport de la commission d'enquête « Alsace » validé par le Comité National de l'INAO du mois de mai 2014 (04-437) et sa transcription dans le cahier des charges homologué le 25 octobre 2011 a entériné la reconnaissance de 11 entités communales. Deux autres entités communales (« Bergheim » et « Coteaux du Haut-Koenigsbourg ») ont intégré le cahier des charges de l'AOC « Alsace » le 19 septembre 2014.

Ces Dénominations géographiques complémentaires communales en situation d'antichambre demandent aujourd'hui à rejoindre leur propre appellation pour gagner en lisibilité et en protection. Toujours en lien avec l'appellation régionale « Alsace », ces appellations prendraient la forme de « Alsace Cru complétée du nom de l'entité communale ». Elles conserveraient leurs conditions de production actuelles.

Entités communales	2011		2012		2013		2014	
	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)	Surface (ha)	Volume (hl)
Wolxheim	2,23	122,40	1,38	81,52	1,21	74,91	2,30	124,27
Ottrott	20,71	1.216,66	27,99	1.603,01	27,20	1.408,70	27,26	1519
Klevener de Heiligenstein	44,10	3.024,80	44,47	2.663,44	44,51	2.250,09	44,26	2423
Cotes de Barr	1,30	67,00	1,30	45,50	0,68	41,10	2,91	199
Blienschwiller	1,34	95,40	1,22	59,07	1,28	76,80	0,97	64,75
Scherwiller	5,99	402,80	4,17	288,70	9,96	543,54	9,55	574,66
Coteaux du Haut-Koenigsbourg	----	----	---	---	---	---	6,86	291,54
Saint-Hippolyte	14,20	769,40	9,41	532,48	12,10	546,33	10,95	608,17
Rodern	1,99	116,19	2,38	113,06	2,74	138,40	3,01	148,70
Bergheim	----	---	---	---	---	---	4,55	192,19
Val Saint-Grégoire	2,09	140,39	2,66	133,80	4,79	232,14	4,76	228,46
Cote de Rouffach	21,21	1.311,26	18,00	1.072,77	16,58	877,76	18,41	779,98
Vallée Noble	3,18	216,07	3,38	218,72	3,80	174,19	2,57	101,50

Demandes de reconnaissance de nouvelles entités communales complémentaires à l'AOC « Alsace »

Comme pour les lieux-dits, la recherche de mise en valeur de terroirs à potentiel élevé à l'échelle de la commune par les viticulteurs n'a pas cessée. Depuis 2006, date de la dernière venue de la commission d'enquête en Alsace pour étudier des demandes de reconnaissance, l'AVA a toujours soutenu ce travail de longue haleine. Neuf ans après, l'ODG-AVA soumet au Comité National la reconnaissance de nouvelles dénominations géographiques complémentaires (communales). Ces entités communales ont appliqué volontairement les conditions de production liées à leur objectif et peuvent prétendre aujourd'hui à une reconnaissance.

Leurs usages et la qualité des vins correspondent aux exigences que la commission d'enquête a formulées dans son rapport des 27 et 28 mai 2004.

Ces nouvelles dénominations géographiques sont : (fiches en annexe 6)

Dénomination	Antériorité	Délimitation critères	Surface revendiquée (ha)	Vins	Nombre de metteurs en marché	Valorisation
Westhoffen	1996	Nord – Nord-Est Marnes irisées du Keuper		Sylvaner Gewurztraminer	2 - 3	6,5 à 11,5 €
Traenheim	1978	Nord-Ouest Argilo-calcaire		Assemblage de cépages de la famille des pinots	4	11 €
Dahlenheim				Riesling Pinot Gris	4	En attente
Albé	1972			Pinot noir (rouge)	2 - 3	En attente
Dambach la Ville	1983	Sols sablonneux et légers Sols acides et drainants		Riesling Gewurztraminer	6	8 à 10 €
Ribeauvillé	1959	Sols sur champ de fracture Exposition Sud-Est		Sylvaner Pinot Blanc Riesling Pinot Gris	6	8 €
Cote du Val St-Grégoire	1974	Sol granitique et sablonneux Exposition sud / sud-ouest		Pinot noir (rouge)	7	11 à 14,5 €
Turckheim	1957	Sols de graves du quaternaire		Pinot Blanc Riesling Pinot Gris Gewurztraminer	4	7 à 18,7 €
Eguisheim	1965	Sol brun argilo calcaire Exposition Nord-Est à Sud Pente faible à forte		Pinot noir (rouge) Sylvaner Pinot Blanc Riesling Muscat Pinot Gris Gewurztraminer	10	En attente
Bollenberg	1950	Mamelon en avant du vignoble Marno-calcaire	42	Rouge Sylvaner Muscat Riesling Pinot Gris Gewurztraminer	17	10 €

5 – Les cahiers des charges

Annexe 2 : Cahier des charges AOC « Alsace cru communale »

Annexe 3 : Cahier des charges AOC « Alsace 1^{er} cru – lieu-dit »

TABLEAU SYNTHETIQUE DES CONDITIONS DE PRODUCTION DU PROJET DE HIERARCHISATION

	A.O.C. ALSACE suivie d'un nom de lieu-dit	A.O.C. ALSACE suivie du nom d'une ENTITE COMMUNALE	A.O.C. ALSACE 1er CRU suivie du nom d'un LIEU-DIT	A.O.C. "ALSACE GRAND CRU - lieu-dit"
CEPAGE	Chasselas Sylvaner Pinot blanc Auxerrois Muscat ottonel Pinot gris Riesling Gewurztraminer Pinot noir	L'ensemble des cépages	Spécifique à chaque entité	Spécifique à chaque entité
ANNEE EN PLANTATION	2ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation	3ème année qui suit celle de la plantation
MODE DE CULTURE	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 24	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 24	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 20	Guyot simple ou double Nombre d'yeux maximum par pied : 20
DENSITE ET ESPACEMENT	Densité minimale : 4000 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,5 m Ecartement maximum entre les fils : 40 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2,20 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm	Densité minimale : 4.500 pieds par hectare + Particularités locales selon cahier des charges Ecartement maximum entre les rangs : 2 m Ecartement maximum entre les fils : 30 cm
RENDRE MAXIMAL ATTENDU	Chasselas, Sylvaner, Pinot Blanc, Auxerrois : 14000kg/ha Muscat, Riesling : 13000kg/ha Pinot Gris, Gewurztraminer : 12000 kg/ha Pinot noir : 11500 kg/ha	Pinot noir : 9000 kg/ha Autres cépages : 12000 kg/ha	10000 kg/ha	10000 kg/ha
RECOLTE	Récolte manuelle pour Pinot Gris et Pinot Noir	Récolte manuelle	Récolte manuelle	Récolte manuelle
RENDRE MINIMUM	Blanc : 80 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 72 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Blanc : 57 hl/ha Rouge : 47 hl/ha	Blanc : 55 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 45 hl/ha
RENDRE MOYEN	CHAS, SY, MU : 9°5 AUX, PB, RI : 10° GW, PG : 11°5 PN (rosé) : 10° PN (rouge) : 11° Enrichissement maximum : 2°	CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 10°5 GW, PG : 12° PN (rouge) : 11°5 Savagnin rose : 11° Enrichissement maximum : 2°	CHAS, SY, MU, AUX, PB, RI : 11° GW, TPG : 12°5 Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages	RI, MU : 11° GW, TPG : 12°5 Enrichissement maximum : PG et GW 0°5 ; 1°5 autres cépages + Particularités locales selon cahier des charges

Partie II LES DEMANDES DE MODIFICATIONS DES CAHIERS DES CHARGES

1 - Modifications horizontales aux cahiers des charges AOC « Alsace », AOC « Crémant d'Alsace » et « AOC « Alsace Grand cru - lieu-dit »

L'AVA-ODG souhaite introduire quelques modifications aux cahiers des charges de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace », AOC « Alsace Grand cru - lieu-dit » et « Crémant d'Alsace. Ces modifications ne modifient en rien le lien à l'origine des vins d'Alsace. Elles font suite à l'application des cahiers des charges et des plans d'inspection mis en place suite à la réforme. Elles sont souvent des précisions et certaines suppriment des impasses dans lesquelles les viticulteurs se trouvent actuellement.

Ces modifications sont les suivantes :

Plan d'encépagement :

Suppression de la date limite de dépôt des plans d'encépagement en mairie par l'INAO : Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité sera déposé à la mairie des communes intéressées, ~~au plus tard le 31 juillet 2015.~~

L'AVA-ODG ne remet pas en cause la mise en application des plans d'encépagement mais compte tenu qu'ils ne sont pas encore déposés en mairie, cette date n'est plus d'actualité.

Règles de taille :

Suppression de la règle du nombre d'yeux/m² pour ne garder que celle du nombre d'yeux par pied :

- AOC « Alsace » et « Crémant d'Alsace » : 24 yeux/pied
- AOC « Alsace » suivie d'une entité communale ou d'un nom de lieu-dit : 22 yeux/pied
- AOC « Alsace Grand cru » et mentions VT/SGN : 20 yeux/pied

Règles de palissage :

- Suppression de la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure (1,20 m).
- Modification de mode de contrôle de la hauteur du feuillage : « Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et **la limite supérieure du feuillage.** »

Cette modification permet de constater en cours de végétation du respect de la hauteur de feuillage qui ne l'était auparavant que par une obligation de moyen.

Traitement à l'eau chaude :

Suppression de la mention dans le cahier des charges.

Transport de la vendange :

Précision : « Un lavage après chaque vidange des récipients de transport de la vendange est obligatoire **au quai de réception de la vendange.** »

Cette précision permet à chaque opérateur de connaître le lieu possible du contrôle.

Normes analytiques :

Suppression de la mesure encadrant la revendication du terme « riesling ».

L'AVA-ODG demande l'obligation d'apposer la mention « sec » en étiquetage. Cette condition spécifique au riesling devient de fait obsolète et contradictoire. C'est pourquoi nous demandons sa suppression.

Volume de cuverie :

Baisser le rapport de 1,3 à 1,2 fois le volume vinifié l'année n-1.

Des achats sporadiques de vendanges fraîches contraindraient les entreprises à surdimensionner les outils de production sans que ce soit nécessaire. La grande majorité de la production alsacienne est constituée de vins blancs issus de pressurage direct. Le rapport entre volume vinifié et capacité de la cuverie ne nécessite pas d'être aussi important.

Conditionnement :

Transfert du paragraphe « bouteilles témoins » dans le plan de contrôle.

Cette mesure est du ressort du plan de contrôle et non du cahier des charges.

Stockage des bouteilles :

Précision du terme « un **lieu adapté** » par les termes « **clos et couvert** ».

Cette précision permet aux opérateurs de mieux appréhender cette règle.

Etiquetage :

Obligation de la **mention « sec »** pour l'ensemble des vins blancs d'Alsace qui correspondent aux normes analytiques de la réglementation communautaire.

Obligations déclaratives:

Envoi de la déclaration de déclassement uniquement à l'ODG qui le transmettra à l'organisme de contrôle. Actuellement cette déclaration est à envoyer à l'ODG et à l'organisme de contrôle.

Annexe 4 : Projet de cahier des charges modifié AOC « Alsace »

2 – Modifications spécifiques au cahier des charges AOC « Alsace Grand cru Lieu-dit »

Historique de l'évolution des appellations « Alsace Grand cru »

L'appellation « Alsace grand cru » a été reconnue par le décret du 20 novembre 1975. La reconnaissance a porté initialement sur le lieu-dit « Schlossberg ». La liste des lieux-dits reconnus en appellation « Alsace Grand cru » a ensuite été étendue à 25 par le décret du 23 novembre 1983 puis à 50 par le décret du 17 décembre 1992 et enfin 51 en janvier 2007.

En 1999, l'AVA a entrepris une évolution du cahier des charges de l'appellation « Alsace Grand cru ». Cette évolution a porté sur deux points :

- renforcer les conditions de production visant à améliorer la qualité des vins de cette appellation,
- Permettre la reconnaissance de conditions spécifiques notamment sur l'encépagement à chaque grand cru pour lui permettre d'affirmer ses spécificités en tenant compte des usages locaux mais également sur nombre d'autres conditions de production. A Cette occasion, l'AVA a mis en place la notion de « gestion locale » qui consiste en un comité regroupant les producteurs d'un lieu-dit Grand cru qui participe à l'élaboration des projets syndicaux en lien avec l'ODG.

Lors de la venue de la commission d'enquête composée de messieurs MM. BOUSQUET (Président), DURUP, COULY-DUTHEIL, DURUP, GOUBARD, PALY et SAMALENS chargée d'étudier les demandes de modification des conditions de production des AOC « Alsace » et « Alsace Grand Cru » (Lettre de Mission du Comité National à la Commission d'Enquête du 9 juin 1999) en Alsace les 9 et 10 février 2000, celle-ci avait conclu dans son rapport, validé par le Comité National de l'INAO des 25 et 26 mai 2000, l'importance d'adapter l'encépagement au terroir de chaque grand cru suivant les usages locaux donc en lien avec les producteurs concernés, et a souligné la qualité des vins rouges produits dans certains terroirs ouvrant ainsi la possibilité de reconnaissance de vins rouges en appellation « Alsace Grand cru ».

Extrait du rapport de la commission d'enquête des 9 et 10 février 2000 :

« 2.2.2. « Pinots Noirs » issus de Grands Crus ou de Terroirs particuliers

Les membres de la Commission d'Enquête ont été très favorablement impressionnés par le niveau qualitatif des produits qui ont été présentés, témoignant des progrès certains qui ont été réalisés au cours des 15-20 dernières années, en termes de couleur, de matière et de structure. Ils y voient une juste récompense des efforts qui ont vraisemblablement été fournis en matière de rendement pour les vins présentés.

Ils qualifient certains d'entre eux d'exceptionnels.

Ils remarquent toutefois une tendance nette pour l'élevage sous-bois, laissant quelquefois ce caractère trop marqué, au détriment de l'expression du terroir. »

Le décret du 24 janvier 2001 a entériné ces conclusions et a inscrit le cadre permettant l'évolution personnalisé de chaque grand cru.

Ce décret a permis aux Grands crus « Altenberg de Bergheim » et « Zotzenberg » de voir leur spécificité reconnue (assemblage pour l'un et sylvaner pour l'autre). Ce décret a également permis de dénouer le dossier de reconnaissance de l'AOC « Alsace Grand cru Kaefferkopf » à l'usage séculaire pour ses vins d'assemblage. Ce dernier a rejoint la famille des Grands crus par décret du 12 janvier 2007.

Suite à la réforme des signes de qualité induite par l'Ordonnance n° 2006-1547 et à la transposition des décrets d'appellation en cahiers des charges, les lieux-dits reconnus sous une bannière commune « Alsace Grand cru » sont aujourd'hui autant d'appellations.

Les gestions locales de ces 51 AOC « Alsace Grand cru Lieu-dit » ainsi constituées, ont mené une réflexion sur l'évolution de leur Grand cru. Cette réflexion, débutée au courant de l'année 2001 a été entrecoupée par la mise en application de l'ordonnance de 2006 sur l'évolution des signes de qualité et le passage des décrets aux cahiers des charges qui introduisait un élément nouveau : le lien à l'origine. Cette rédaction, au lieu de stopper le travail de réflexion, a retenu l'attention des producteurs et leur a permis de mieux comprendre leur terroir. C'est ainsi que ces gestions locales ont construit un véritable projet autour de leur lieu-dit.

Dans la continuité de ce travail, les gestions locales proposent aujourd'hui, plusieurs types d'évolution :

- Demandes de reconnaissance de vins rouges avec la réécriture du lien à l'origine.
- D'autres demandes concernent des améliorations qualitatives, des précisions du type de produit sans modification du lien à l'origine ou encore des règles d'étiquetages.

A) Les demandes de reconnaissance de vins rouges en «AOC Alsace Grand cru – Lieu-dit »

Ces demandes de reconnaissance de vin rouge sont au nombre de trois. Il s'agit de l'AOC « Alsace grand cru Hengst », de l'AOC « Alsace grand cru Vorbourg » et de l'AOC « Alsace grand cru Kirchberg de Barr ».

AOC "Alsace Grand cru Hengst"

Les producteurs de l'AOC « Alsace grand cru Hengst », réunis en gestion locale ont déposé une demande, soutenue par le conseil d'administration et l'assemblée générale de l'ODG-AVA en vue de la reconnaissance d'un vin rouge issu du cépage pinot noir. Cette demande s'appuie sur un terroir exceptionnel et des usages forts.



Le Hengst est un Grand Cru parfaitement adapté à s'exprimer par le cépage pinot noir :

- le **sol** tout d'abord avec sa roche mère calcaire qui a donné ces marnes oligocènes riches et ces argiles à forte surface développée permet à la vigne de produire des raisins d'une grande complexité avec une fine structure tannique,
- l'**exposition** Sud / Sud-Est, bien ensoleillée, qui permet d'atteindre une maturation optimale
- le **climat** bien « ventilé » avec une altitude comprise entre 250 et 360 mètres et une pluviométrie parmi les plus faibles de France permettant l'obtention de raisins sains.

Les producteurs d'AOC « Alsace Grand cru Hengst » ont depuis longtemps cru en la production de vin rouge et ont construit un usage :

- **Significatif** avec plus de 3,2 ha sur les 43,8 en production.
- **Multiple**, dans la mesure où treize vigneron cultivent le pinot noir et que d'autres souhaitent se lancer... On dénombre pour l'instant 8 metteurs en marché qui produisent du vin rouge issu de l'AOC « Alsace Grand cru Hengst »
- **Constant**, car certaines vignes de Pinot Noir sur le Hengst ont plus de 60 ans et quelques vigneron les vinifient à part depuis plusieurs décennies.

Afin de permettre la pleine expression du terroir et du climat du Grand Cru Hengst, les producteurs souhaitent prendre les orientations suivantes pour la culture du pinot noir :

- Choix d'un matériel végétal qualitatif et diversifié (sélection massale et/ou clone pas trop productif, porte greffe adapté et pas trop vigoureux)
- Densité de plantation minimum de **5500 pieds/hectare**
- Ne permettre la revendication qu'à partir de la **4ème année** (Ex.: plantation en 2013, 1^{ère} récolte en Grand Cru en 2016)
- Rendement maximum : **45 hl/ha**
- Pas de chaptalisation, pas d'acidification
- TAVNM : **12.5 % vol.** (vinification en rouge)
- Vendanges uniquement à la main
- Transport et traitement de la vendange dans le respect du raisin

Dans la mesure où, à ce jour, l'ensemble des producteurs de Pinot Noir sur le Grand cru Hengst sont engagés dans une démarche en viticulture biologique, la gestion locale du Grand cru Hengst souhaite intégrer des mesures agro-environnementales et proscrire à minima, l'utilisation d'anti-botrytis et de désherbants.

Au niveau de la commercialisation, un élevage de 15 mois minimum est demandé (Ex.: Récolte 2013, mise en vente au plus tôt le 1^{er} janvier 2015). De plus, l'utilisation de bouteilles « valorisantes » et d'un bouchage de qualité permettant la garde, sont également préconisés par la gestion locale. Dans le cadre d'un élevage en barriques, on évitera l'excès de bois.

Si aujourd'hui, le prix moyen de vente consommateur constaté d'une bouteille de Pinot Noir du terroir Hengst est supérieur à 15 € TTC, certains vins sont vendus plus de 40 €. L'objectif des producteurs est d'atteindre à terme un minimum de 20 € - 30 € afin d'assurer une valorisation économique des efforts qualitatifs fournis. Le but est également de faire progresser l'image du Grand Cru et du Pinot Noir par un positionnement « haut de gamme ».

Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins rouges

Les vins rouges de l'AOC « Alsace Grand cru Hengst » se caractérisent par leur puissance, leur profondeur et sont de très grande garde. Ce terroir marno-calcaire associé à un microclimat unique permet une parfaite maturité des raisins à l'origine de vins racés aux tannins soyeux. D'une belle couleur rouge rubis, les vins se distinguent au nez par leur complexité avec des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, leur texture est riche et élégante. D'une grande structure, les vins rouges de l'AOC « Alsace Grand cru Hengst » ont une longue et belle finale et gagnent en expression dans le temps.

Liste des vins proposés à la dégustation :

- | | | |
|------------------------|-------------|------|
| - Maison Wunsch & Mann | Wettolsheim | 2012 |
| - Domaine Paul Gaschy | Eguisheim | 2012 |
| - Domaine Paul Buecher | Wettolsheim | 2011 |
| - Domaine Paul Gaschy | Eguisheim | 2011 |
| - Domaine St-Rémy | Wettolsheim | 2011 |
| - Domaine Albert Mann | Wettolsheim | 2011 |
| - Domaine Paul Gaschy | Eguisheim | 2009 |
| - Domaine Albert Mann | Wettolsheim | 2009 |
| - Domaine Aimé Stentz | Wettolsheim | 2009 |
| - Domaine Albert Mann | Wettolsheim | 2008 |

La demande de revendication du pinot noir en grand cru Vorbourg est ancienne : dans le premier dossier de revendication du Vorbourg en 1983 figurait déjà le pinot noir. Le dossier de 1983 a été rejeté car le pinot noir y était déjà revendiqué.

En 2003, les producteurs ont réitéré leur demande concernant le pinot noir mais il n'y a pas eu de suite. C'est à ce moment-là que le sylvaner a été autorisé en grand cru Zotzenberg. La commission d'enquête avait énormément apprécié les vins rouges produits sur le Vorbourg mais avait estimé que le nombre de producteurs (2) était trop faible.

Le pinot noir représente une part importante du Vorbourg, dans le passé comme actuellement où 10% des surfaces en production sont du pinot noir. 15 % des surfaces revendiqués sont du pinot noir. La notoriété du pinot noir dans le Vorbourg a toujours été grande et les prix sont au moins égaux, sinon supérieurs, aux prix des vins blancs.



2) L'agronomie : adaptation du cépage pinot noir au terroir du Vorbourg

Le Vorbourg est capable de produire des vins rouges de grande qualité issus du cépage pinot noir.

Caractéristiques géologiques et pédologiques :

Le terroir est marno-calcaire. Les sous-sols sont composés de calcaire oolithique du Bajocien et de grès calcaire de l'Oligocène. Les argiles du Vorbourg sont des argiles à surface interne importante (250 m² / gramme d'après les analyses de Claude Bourguignon).

Le pinot noir excelle dans les terroirs argilo-calcaires. Les argiles à feuillet fins et grandes surfaces internes apportent force et structure au vin rouge (Claude Bourguignon, Revue des Oenologues n°83). Une des caractéristiques du pinot noir par rapport aux autres cépages rouges est sa finesse. Il est donc indispensable que le terroir lui confère la structure.

Le sol du Vorbourg est riche en fer qui lui donne une couleur ocre-rouge. D'ailleurs le nom latin de Rouffach était Rube Aquum (eau rouge) car les eaux de ruissellement des coteaux sont rougeâtres. Le fer puisé dans le sol se retrouve dans les jus où il est un catalyseur de la formation de ponts éthanal entre les anthocyanes et les tanins. Ces combinaisons donnent au vin une couleur rouge violette stable (Glories 1982, Cours de Flanz et Moutounet Ensam 1997 et Claude Bourguignon : Revue des Oenologues n°83). La présence de fer explique que le pinot noir sur le Vorbourg produit un vin coloré, à la robe intense et stable.

Caractères géo-climatiques :

Vis à vis du pinot noir, le second intérêt du Vorbourg est sa capacité à produire un raisin de grande maturité, avant l'apparition du botrytis.

En effet, si la maturité se faisait avec du botrytis (qu'il soit noble ou non), les arômes frais de fruits rouges et de fruits noirs qui caractérisent si bien le pinot noir sur le terroir du Vorbourg seraient masqués par des notes confiturées, des arômes lourds, et surtout les tanins se durcieraient, et les couleurs bruniraient. Pour un vin rouge, il faut que le raisin soit absolument sain tout en étant parfaitement mûr. Ces deux conditions : raisin sain et maturité élevée sont réalisées sur le Vorbourg quel que soit le millésime.

La région de Rouffach est connue comme étant particulièrement ensoleillée et particulièrement sèche. Le Vorbourg est au pied du Grand Ballon et du Petit Ballon. Les vents dominants sont soit des vents secs du Nord, soit des vents du Sud-Ouest. Par un effet de foehn, les vents du Sud-ouest assèchent les raisins, réduisant le développement de la pourriture grise.

Il n'y a pas de forêt au-dessus du Vorbourg mais des landes sèches, ce qui limite aussi l'humidité et favorise un bon état sanitaire des raisins. Cet environnement sec et bien ventilé est favorable à la réduction des intrants dans la lutte contre les maladies.

3) Les caractéristiques des pinots noirs du Vorbourg :

Couleur rouge profonde et vive

Arômes de fruits : cerise noire, griotte, petits fruits noirs

Notes fumées évoluant sur le cuir de Russie

Minéralité orientée vers Notes de graphite, de mine de crayon et d'encre

Structure tannique dense

Tanins soyeux

Longue persistance

Vins profonds et racés

Potentiel de vieillissement élevé

4) Les caractéristiques des vins blancs du Vorbourg

(extrait du site web www.vinsdalsace.com, rubrique Grand Cru Vorbourg)

Les vins blancs du Vorbourg sont amples et massifs, d'une fine minéralité et d'une salinité marquée. Leur finale est tannique et terrienne. Les arômes de fruits (agrumes, pêche blanche, poire) dominant.

5) Lien au terroir

Le caractère massif des vins provient des marnes et des argiles lourdes et à feuillet fins. La minéralité saline et fine est liée, quant à elles, à la présence de roche et de cailloux calcaires.

6) Le pinot noir dans le Vorbourg aujourd'hui :

Il y a environ 7 hectares de pinot noir planté dans la délimitation de l'AOC Alsace Grand cru Vorbourg, soit 10% des surfaces (et 15 % des surfaces revendiquées), avec une dizaine de producteurs. Les metteurs en marchés sont au nombre de cinq (Domaine Muré, Schlegel-Boeglin, Bestheim, Domaine Gruss et domaine de l'Ecole- lycée agricole). Les autres producteurs (8) sont coopérateurs ou vendeurs de raisins au négoce.

Les conditions de production :

Au-delà des conditions de production des grands crus blancs, les producteurs demandent l'application, pour le pinot noir, les conditions de productions suivantes :

- TAVNM 12,5%

- Pas de chaptalisation
- Densité de plantation : 5500 pieds à l'hectare
- Vendanges manuelles
- Rendement : 45 hl/ha
- Matériel végétal : sélection massale ou clones peu productifs, sélections très fines
- matériel végétal du porte-greffe : peu vigoureux, adapté au calcaire et aux conditions sèches
- 1^{ère} récolte en grand cru : 5 années après la plantation
- Commercialisation 18 mois après la vendange

7) La valorisation

Les prix de vente vont de 12,50 € à 28€ la bouteille.

Vins présentés pour la dégustation de la commission nationale d'enquête de l'INAO

Domaine Muré 2013

Domaine Schlegel-Boeglin 2013

Bestheim 2013

Domaine de l'Ecole 2013

Domaine Schlegel-Boeglin 2012

Domaine Muré 2012

Domaine de l'Ecole 2012

Bestheim 2012

Domaine de l'Ecole 2011

Domaine Muré 2011

Domaine Muré 2010

Domaine Schlegel-Boeglin 2009

Domaine Muré 2009

Domaine Muré 2008

Domaine de l'Ecole 2007

Domaine Muré 2006

Domaine Muré 2005

Domaine Schlegel-Boeglin 2003

Domaine de l'Ecole 2001

Domaine Muré 1998

Domaine Muré 1983



LA REVUE DU VIN DE FRANCE Février 2013

PINOTS NOIRS

Laissez-vous tenter par l'Alsace et le Jura !

DES CHALLENGES INTERESSANTS.
Les meilleurs pinots noirs du Jura et d'Alsace
défient les rouges bourguignons.



16/20 MURÉ Pinot Noir «V» 2010 COUP DE COEUR
Derrière un bouchon encore marqué, on perçoit une très jolie matière, avec un fruité ample et une trame acidulée qui le porte. Il doit se fonder, mais le potentiel est là. Un vin ambicieux.

16/20 MURÉ Pinot Noir Clos Saint Landelin 2009
La matière est belle, bien trépanée par une tension acide qui lui donne du pep. A ce stade, l'élevage est toutefois encore très présent et érrobe le fruit. Il faudra lui laisser deux ans pour se fonder.

16/20 MURÉ Pinot Noir Clos Saint Landelin 2008
L'élevage se fonde doucement et le vin laisse apparaître une jolie matière, avec de la tension et une très bonne persistance aromatique. Long et raffiné.

14,5/20 DOMAINE SCHLEGEL BOEGLIN Cuvée V 2009
Il affiche des notes légèrement chocolatées, avec un fruit très mûr et généreux, mais un côté fatigant et une finale suave.



BETTANE & DESSEAUVE

**LE GUIDE des meilleurs vins de France
Sélection 2016**

**Muré - Clos Saint Landelin
Alsace**

René Muré a transmis les rênes du domaine à ses enfants Véronique et Thomas. La moitié du vignoble est située sur le clos Saint-Landelin, un versant de 12 hectares orienté plein sud dans le grand cru Vorbourg. Les pinots noirs réussissent généralement bien dans ce secteur de l'Alsace et si tous les cépages s'expriment bien, ne manquez pas les originaux sylvaners (en cuvée oscar) et muscats. Et quand la pourriture noble s'en mêle, l'onctuosité de la liqueur devient irrésistible.

Les vins : Les 2013 dégustés cette année étaient de haute volée, un gewurztr du Zimkœpflé du niveau d'un VT, un riesling du Vorbourg cisilé, et surtout deux pinots noirs qui montrent tout le savoir-faire du domaine en la matière, ainsi que les beaux terroirs dont il dispose.

COUP DE COEUR

15,5 MURÉ Alsace Steinstück sylvaner 2013

Superbe expression de caillou, un sylvaner droit et élané, au contour net, tendu et d'un bloc.

15,5 MURÉ Alsace grand cru Vorbourg Clos Saint-Landelin riesling 2013

16,5 MURÉ Alsace grand cru Zimkœpflé gewurztraminer 2013

15 MURÉ Alsace Côte de Rouffach riesling 2013

16,5 MURÉ Alsace Clos Saint-Landelin pinot noir 2013

15 MURÉ Alsace pinot noir V 2013

AOC « Alsace Grand cru Kirchberg de Barr »

Les producteurs de l'AOC « Alsace grand cru Kirchberg de Barr », réunis en gestion locale ont déposé une demande, soutenue par le conseil d'administration et l'assemblée générale de l'ODG-AVA en vue de la reconnaissance d'un vin rouge issu du cépage pinot noir.

La réputation de ce lieu-dit est ancienne et grande. On peut retrouver des bouteilles du début du XXème dans les caves de certains producteurs.

1/ La vigne

Située à une altitude idéale de 220 à 350m, le coteau du Kirchberg de Barr reçoit le rayonnement intense du soleil. Les températures sont plus élevées que dans les environs car l'air froid s'écoule vers le bas. De plus la nature marno-calcaire très caillouteuse, lui permet d'emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit. L'orientation Sud-Sud-Est lui permet d'être à l'abri des vents froids du Nord.

Drainant, de forte pente, une exposition sud, très caillouteuse (réserve thermique), une aération Ouest-Est.

Grand Cru imposant qui domine la plaine.

Grand Cru homogène bien délimité.

Deux clos : Zisser et Gaensbroennel dans la partie basse entièrement compris dans le grand cru.

Terroir moyennement précoce, maturation lente, très ensoleillé, réserve hydrique suffisante mais jamais excessive pour une bonne alimentation de la plante. Pas de facteur limitant et une productivité naturellement normale.

Arrêt de croissance homogène en fonction des précipitations, un rognage suffit.

2/ L'encépagement général :

L'encépagement actuel est basé sur Gewurztraminer, Riesling et Pinot Gris, un peu de Muscat, du Pinot Noir et du Sylvaner.

L'ensemble des cépages plantés, reflètent parfaitement la typicité du Kirchberg. Dans tous les cépages, on retrouve la minéralité et la salinité du Kirchberg ainsi que la complexité de l'acidité. Le Pinot Noir exprime également cette minéralité typique.

Cette diversification de cépages est justifiée par la qualité et la typicité des vins.

3/ L'encépagement en Pinot Noir

Au vu du potentiel qualitatif du Pinot Noir, ce cépage est de plus en plus planté. L'usage devient très significatif avec aujourd'hui plus de 2 ha plantés sur les 40 ha que compte le Kirchberg de Barr.

L'usage est multiple puisque 7 vigneron produisent du Pinot Noir, avec une grande motivation qualitative. D'autres sont très intéressés.

Le sol est parfaitement adapté au Pinot Noir, avec sa roche calcaire, beaucoup de cailloutis en surface, une forte pente et une exposition Sud à Sud Est. L'altitude est idéale, comprise entre 240 et 350 mètres.

La bonne exposition, bien ventilée permet d'obtenir des raisins sains, très important en vinification en rouge.

4/ Les conditions de production du Pinot Noir

Les cépages Riesling, Pinot Gris, Muscat et Gewurztraminer respectent le cahier de charge général des Grands Crus d'Alsace.

Pour le Pinot Noir en particulier :

Préserver la diversité variétale en plantant des sélections massales ou clonales qualitatives adaptées.

Vu le PH plutôt basique, il faut privilégier les portes greffes résistants au calcaire, les porte-greffes (161-49 ; 34-EM, éventuellement 41B et Fercal)

Densité de plantation minimum de 5000 pieds/ha, permettant un travail du sol.

Entrée en production en 4^{ème} année.

Rendement maximum en Pinot Noir de 45 hl/ha

Pas de chaptalisation, pas d'acidification

Degré minimum de la vendange : 12 %vol

Vendanges manuelles

Viticulture respectueuse de l'environnement

5/ A la cave

Il faut contrôler la maturation et suivre le degré de maturité. La récolte se fait quand les pépins sont murs.

L'élevage est de 10 mois minimum, et la commercialisation débute seulement après 12 mois.

Les vins du Kirchberg se bonifient avec le temps, ce sont de grands vins de garde qui évoluent vers des notes plus complexes et développent une harmonie basée sur une grande minéralité, finesse et longueur.

6/ La description du lien gustatif au terroir

Le Riesling : généralement épicé, un nez puissant mais fin, qui évolue très doucement et reste fin, même après un vieillissement de plus de 10 ans. Bouche puissante, structurée, sur une fine acidité longue et saline.

Le Pinot Gris : Nez légèrement fumé, fruits murs ou fruits séchés, tout en finesse, d'évolution très lente. La superbe acidité longue et saline en fait un vin de gastronomie, qui supporte d'éventuels sucres résiduels.

Le Gewurztraminer : nez très complexe mais fin. En général on retrouve les épices (poivre...) la réglisse, la rose, le jasmin, le menthol, la truffe, le miel, la cire d'abeille après un certain vieillissement. La bouche très harmonieuse, avec toujours de la fraîcheur, même en VT et SGN. Ensemble très puissant, long et frais.

Le Pinot Noir : nez complexe sur des fruits noirs, des épices, une acidité large, du volume mais une grande finesse. Finale longue et saline. Grand potentiel de garde.

7/ La valorisation

Les cuvées issus du grand cru « Kirchberg de Barr » sont vendus entre 13 et 27 €.

Conclusion :

Suite aux diverses dégustations, la qualité des vins montre un grand intérêt pour les 4 cépages historiques ainsi que le Pinot Noir. Les différences entre les cépages sont notables, mais la trame commune est indéniablement identique : finesse au nez (épices), puissance en bouche, longueur, fraîcheur et minéralité, capacité de vieillissement très importante (10 à 20 ans)

Le maintien des pratiques actuelles se justifie par une bonne mise en valeur commerciale du grand cru Kirchberg de Barr.

Une certaine discipline en termes d'étiquetage et le respect de ces pratiques historiques par l'ensemble des producteurs a permis de donner au Kirchberg de Barr une réputation qui dépasse les frontières.

La gestion locale demande le maintien des 4 cépages Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer, ainsi que des VT et SGN, et rajoute le Pinot Noir. Mais comme cela est déjà pratiqué dans la plupart des cas, avec un étiquetage clair qui permette au consommateur de reconnaître facilement le type de vin auquel il a à faire.

- * Nom du grand cru écrit avec des caractères au moins aussi grands que les plus grands des caractères utilisés sur l'étiquette.
- * Nom du cépage sur l'étiquette principale mais en plus petit
- * Mentions VT ou SGN en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures à celles de l'appellation « Alsace Grand cru ».

Les producteurs de l'AOC Alsace Grand cru Kirchberg de Barr sont :

KLIPFEL à Barr

HERING à Barr

LEININGER à Barr

STOEFFLER à Barr

MECKERT à Heiligenstein

BOECKEL à Mittelbergheim

BACHERT à Barr

RIEFFEL à Mittelbergheim

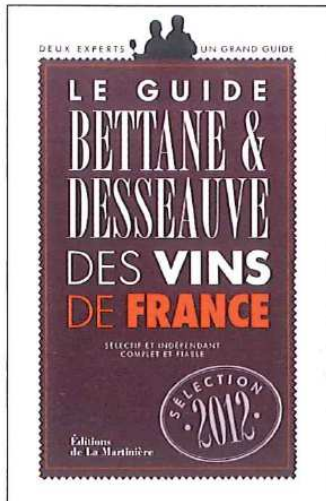
KLEINKNECHT à Mittelbergheim

HEYWANG à Heiligenstein

LANG à Bernardswiller

KREYDENWEISS à Andlau

GOEPP à Heiligenstein



Vincent Stoeffler est aux commandes du domaine familial, avec des vignes réparties sur le secteur de Barr, mais également dans le Haut-Rhin entre Ribeauvillé et Riquewihr. Pratiquant la viticulture biologique.

**Classé parmi les
3 Meilleurs pinots noirs
d'Alsace**

Domaine Stoeffler
Alsace pinot noir XXC,
rouge 2009

Gewurztraminer Vieilles Vignes 2009

Blanc Demi-sec • 2011 à 2015 • 11,60 € • **13,5/20**
Nez de fruits secs et d'épices, bouche moelleuse de bonne pureté, rehaussée d'une fine acidité.

Muhlforst Riesling 2009

Blanc • 2011 à 2016 • 9,00 € • **14,5/20**
Un vin pur, au nez de fleurs blanches et de fumée, dense et gras en bouche avec une acidité franche. **Un riesling réussi**, comme souvent dans les millésimes chauds sur ce terroir.

Pinot Noir XXC 2009

Rouge • 2012 à 2019 • 19 € • **16,5/20**
Nez boisé, bouche souple en attaque, concentrée, pure et profonde. **Beau vin d'un grand terroir**, le Kirchberg de Barr, quelques années de garde aideront à intégrer l'élevage.

B) Les demandes d'améliorations qualitatives, de précisions du type de produit et de règles d'étiquetage :

Parallèlement aux demandes de reconnaissance de vins rouges, des vignerons d'AOC « Alsace Grand cru – lieu-dit » ont l'intention d'apporter des précisions sur le type de vins produits sur leur terroir, en lien avec la rédaction du lien à l'origine. D'autres souhaitent apporter des modifications mieux disantes au cahier des charges pour s'adapter au mieux aux qualités de leur terroir. Ces modifications des conditions de production voulues par les producteurs des AOC Alsace Grands crus concernées ont pour objectif de progresser qualitativement et d'obtenir une meilleure expression du lien à l'origine. Certains de ces grands crus envisagent de s'imposer des conditions « environnementales » leur permettant ainsi de préserver leur terroir. Ces demandes ne sont, à ce stade, pas reprises dans le projet de cahier des charges. L'AVA souhaite pouvoir en discuter avec la commission d'enquête afin de décider des suites à donner.

Les demandes sont synthétisées dans le tableau ci-dessous :

Alsace Grand cru	Conditions de production	Règles d'étiquetage	Environnement
ALTENBERG DE BERGBIETEN	- Entrée en production des vignes : minimum 7 ans - T.A.V.N.M. : riesling 11°5 gewurztraminer 13° - Vins commercialisés avec la mention du cépage Riesling, à l'exception des vins portant l'une des mentions VT ou SGN, présentent moins de 9 g/l de sucre résiduels.		- Herbicides uniquement sous le cavailon; à proscrire herbicides de prélevée et anti-botrytis. Les talus présents sur la colline sont entretenus mécaniquement, plantation de 10 arbres lors des 10 prochaines années, afin d'augmenter les niches écologiques et de diversifier le paysage.

ALTENBERG DE BERGHEIM	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée en production 5 ans. - Ecartement sur le rang minimum 60 cm. - Hauteur de feuillage palissée ne puisse être inférieure à 0,6 fois l'écartement entre le rang. (au lieu de 0,675), cette mesure étant prise dans le souci de ne pas obtenir de manière chronique à l'Altenberg de Bergheim des mouts titrant des richesses trop importantes. - Raisins chargés intacts dans le pressoir et pressé en « raisins entiers » - suppression de l'usage de la mention VT - Mention SGN uniquement pour le pinot gris et le gewurztraminer sur tries de raisins botrytisés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre l'information du terroir en première position de façon très visible, grâce à une taille de caractère 1,5 fois plus grande que celle utilisée pour la marque. - Deuxièmement : minimiser l'information du cépage et la mettre en troisième position sur l'étiquette, clairement plus petite que la marque, si possible sur la Contre Etiquette. - Donner l'information du type (ce qui est dans la bouteille) au milieu de l'étiquette - les bouteilles très légères et de teinte « vert clair » sont interdites. - Vins commercialisés avec la mention du cépage Riesling moins de 9 g/l de sucre résiduels. 	<ul style="list-style-type: none"> - désherbage de pré levée est interdit sur la totalité de la surface de l'Altenberg. - Pas de sols nus de façon permanente - Le désherbage de post levée est autorisé au maximum sur 50 % de la surface. désherbants aux hormones interdits fauchage des talus, plutôt que de les désherber - épamprage chimique interdit - confusion sexuelle obligatoire
ENGELBERG	<ul style="list-style-type: none"> - Vins commercialisés avec la mention des cépages riesling et pinot gris, à l'exception des vins portant l'une des mentions VT ou SGN, présentent moins de 9 g/l de sucre résiduels. 		
FRANKSTEIN			conditions environnementales
GLOECKELBERG	<ul style="list-style-type: none"> - Densité de plantation minimale 5500 p/ha - Enrichissement interdit - Raisins entiers sur le pressoir 	mise en avant du nom du lieu-dit	
HENGST	<ul style="list-style-type: none"> - Enrichissement interdit 		Charte des bonnes pratiques environnementales
KAEFFERKOPF			
KIRCHBERG DE BARR	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée en production : 5 ans 	différencier les vins secs des vins à sucre résiduel	
KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE	<ul style="list-style-type: none"> - Règle des 90/10 pour les cépages accessoires. - Interdiction enrichissement pour les cépages gewurztraminer et pinot gris - Limitation de l'enrichissement pour le riesling et les muscats 		Charte environnementales
MAMBOURG	<ul style="list-style-type: none"> - Entrée en production 4 ans. - Densité de plantation minimale 5500 p/ha - Mise à la commercialisation 1^{er} janvier année n+2 	mise en avant du nom du lieu-dit mention conseillé du nom du cépage	Charte environnementales maintien des murets implantation des tulipes
MARCKRAIN	<ul style="list-style-type: none"> - Enrichissement interdit pour le pinot gris et le gewurztraminer - Entrée en production : 8 ans - raisins entiers sur le pressoir - CMMP 8500 kg/ha quel que soit le cépage. - T.A.V.N.M. : 	taille caractères lieu-dit supérieure aux autres mentions mention obligatoire du nom du cépage	anti-botrytis proscrits herbicides de pré-levée proscrits

	riesling, muscat 11°5 pinot gris, gewurztraminer 13°5		
PFINGSTBERG	- Densité de plantation minimale 5000 p/ha - Obligation de chargement du presseur en vendanges entière - Enrichissement interdit	- Non utilisation des bouteilles vertes - Mention du cépage obligatoire - possibilité de mention VT/SGN - indication de la teneur en sucre du riesling si ce dernier ne se goute pas sec	anti-botrytis proscrits insecticides proscrits désherbage total proscrit favoriser l'implantation d'arbres favoriser les murs en pierres sèches
PRAELATENBERG	- T.A.V.N.M. : riesling, muscat 11°5 pinot gris, gewurztraminer 13°5 - Rendement 62 hl/ha - Raisins entiers sur le presseur		Préservation des murets désherbage total proscrit
RANGEN	- Densité de plantation minimale 6000 p/ha - enrichissement interdit - T.A.V.N.M. : riesling, muscat : 12°. pinot gris, gewurztraminer : 14° - Rendement 50 hl/ha - Entrée en production des vignes : 5 ans		insecticides proscrits
STEINKLOTZ	- Densité de plantation minimale 5000 p/ha - Ecartement sur le rang entre 0,50 m et 1,30 m -Enrichissement interdit - Maximum 10g/L de sucres résiduels pour les Riesling et Muscat - Maximum 20g/L de sucres résiduels pour les Pinot Gris et Gewurztraminer - Suppression de l'usage des mentions VT et SGN	- mention du cépage sur la contre étiquette	zone de compensation écologique
VORBOURG	T.A.V.N.M. : riesling, muscat : 12°. pinot gris, gewurztraminer : 13,5° - Enrichissement interdit.	mention du cépage sur l'étiquette	

Annexe 7 : Projet de cahier des charges AOC modifié « Alsace Grand cru – lieu-dit »

L'ODG–AVA sollicite le Comité National de l'INAO pour que ces demandes constructives puissent être étudiées et se tient à disposition pour expliquer de vive voix sa démarche.



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Albé »

L'Histoire :

La commune comptait 98 hectares de vignes avant l'arrivée du phylloxéra, il y avait d'ailleurs plus de 600 hectares de vignes dans la Vallée de Villé.

L'installation des industries dans cette vallée a nécessité beaucoup de main d'œuvre. Les habitants ont préféré travailler en usine plutôt que dans les vignes où les conditions étaient difficiles (vignoble de montagne escarpé et morcelé).

La surface produite est tombée à moins de 10 ha en 1960.

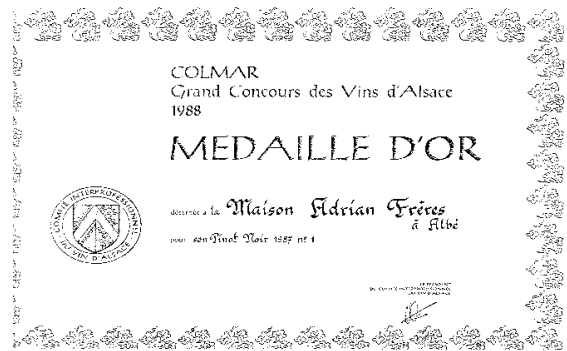
C'est sous l'impulsion de Mr Adrian Antoine (ingénieur agronome à l'INRA) que le vignoble s'est relancé. Il y a eu deux remembrements consécutifs (Sonnenbach 1980, Steinacker 1995).

Actuellement, un troisième remembrement est en phase terminal.

La famille Meyblum a commencé à vinifier à partir de 1872. La famille Adrian à partir de 1970.

Les déclarations de récolte montrent un usage régulier de production de vin rouge à partir de 1972.

Actuellement, le cépage dominant sur la commune est le Pinot Noir avec plus de 60 % de la production totale.



La zone géographique :

Le vignoble d'Albé possède 75 hectares de surface en AOC, dont 55 cultivés en vignes. Albé a la particularité de se situer en zone de montagne et a obtenu la dénomination « Vignoble de Montagne ». Les coteaux culminent entre 320 et 500 mètres d'altitude.

Lieux-dits	Schrann	Galgenrain	Kirchberg	Sonnenbach
Sol	Sol brun acide très argileux sur tufs et cinérites d'origine volcanique	Sol brun limon sableux, légèrement caillouteux (5 à 10% de grès vosgien)	Sol brun acide, sablo limoneux et caillouteux peu épais, sur schiste de Steige et de Villé	Sol brun acide, sablo limoneux et caillouteux peu épais, sur schiste de Steige et de Villé
Exposition	Est à Sud-Est	Est à Sud-Est	Sud à Sud-Est	Sud-Est, Sud à Sud-Ouest
Pente	Faible à forte	Forte	Moyenne à très forte	Moyenne à forte
Paysage	Ouverture sur prairie	Ouverture sur prairie	Coteaux entourant le village	Coteaux entouré de forêt

Les vins :

Les vins revendiqués sous la dénomination « Albé » sont des vins rouges sur le fruit et de l'élégance avec une belle acidité mûre qui supporte le vin.

Les tanins sont souples et fondus.

La teinte se rapproche du rubis.

Les usages actuels (production et commercialisation)

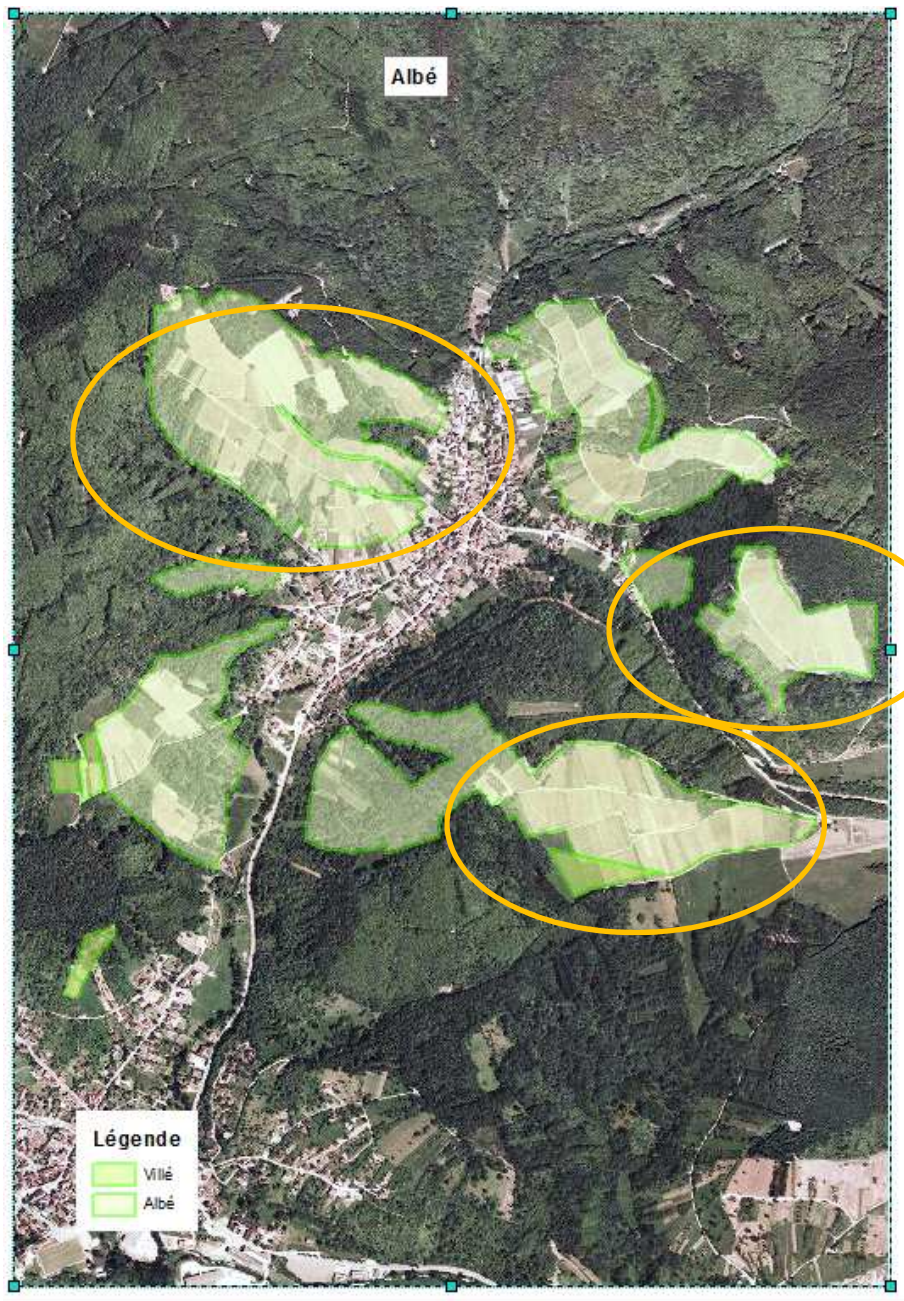
« Albé » est actuellement commercialisée par 4 metteurs en marché.


Le prix moyen de vente est de 8,80 €.

Certains vins sont mentionnés dans des guides comme Le Petit Futé, Gilbert et Gaillard, Dussert et Gerber.

Données de production

Millésime	2012	2013	2014
Surface (ha)	1,63	100	40
Volume (hl)	96	59	26



Localisation du projet 



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

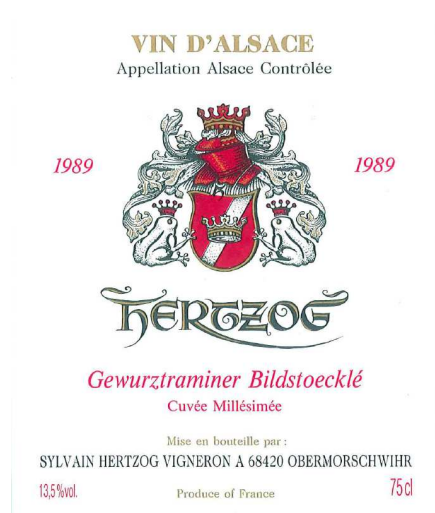
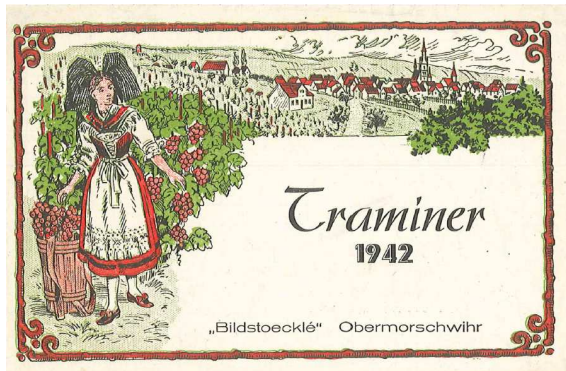
« Bildstoecklé »

L'Histoire :

Dès le XI^{ème} siècle les vins produits sur ce terroir, exploité par les moines de l'abbaye de Marbach, ont donné lieu à des commentaires élogieux comme celui du registre tenu par les moines de l'abbaye de 1487 : Das Urbach von Marbach von 1487 « Uf der Masel (Lieu-dit intégré au projet Bildstoecklé) waagst der besscha Vi vu Wissembourg bis Basel »

Ce terroir a également été décrit dans l'ouvrage de Médar Barth « der Rebbau des Elsass »

Les usages ont perduré régulièrement. Il existe encore des étiquettes de 1942 à nos jours.



La zone géographique :

Ce lieu-dit surplombe la commune d'Obermorschwihr à une altitude comprise entre 225 et 330 mètres. Sa pente est douce et exposée Sud – Sud-Est. Il bénéficie d'un microclimat chaud et sec.

Le sol est argilo-calcaire et caillouteux. Il est établi sur des conglomérats calciques poreux permettant un excellent drainage et un bon enracinement de la vigne.

Le Bildstoeklé naît sur une roche calcaire. En surface et en faible profondeur, nous trouvons des marnes parfois ferrugineuses. Des couches de limons, de loess et de loess-lehm sont présentes sur le terroir. Ces couches contiennent une grande quantité de cailloutis calcaires. L'effet drainant et de restitution de la chaleur justifie le caractère « solaire » de ce terroir.

Les vins :

Les vins blancs mûrs issus des cépages riesling, pinot gris et gewurztraminer allant jusqu'au confit parfois puissants sont structurés par une acidité persistante et salivante. Ils présentent des amers fins.

Le terroir confère à ses vins un grand potentiel de garde.

Le terroir permet l'obtention régulière de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.

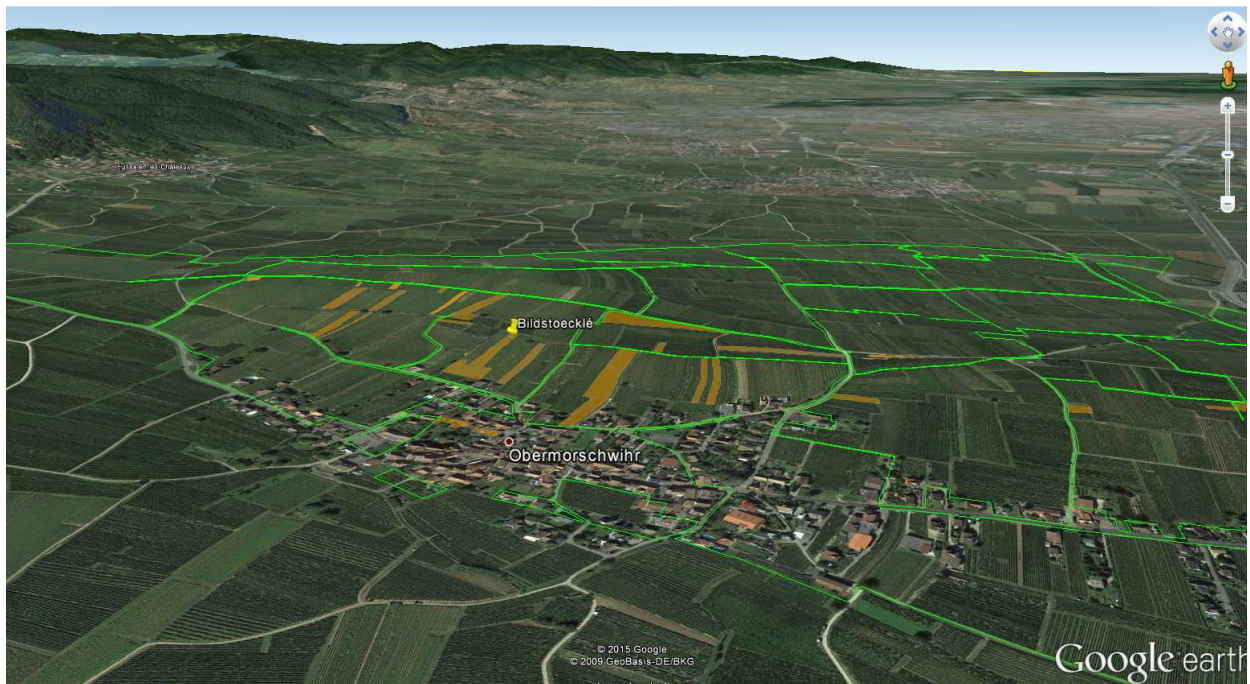
Les usages actuels (production et commercialisation)

Le « Bildstoeklé » est actuellement revendiqué par 7 vignerons pour 469 hl en 2014.

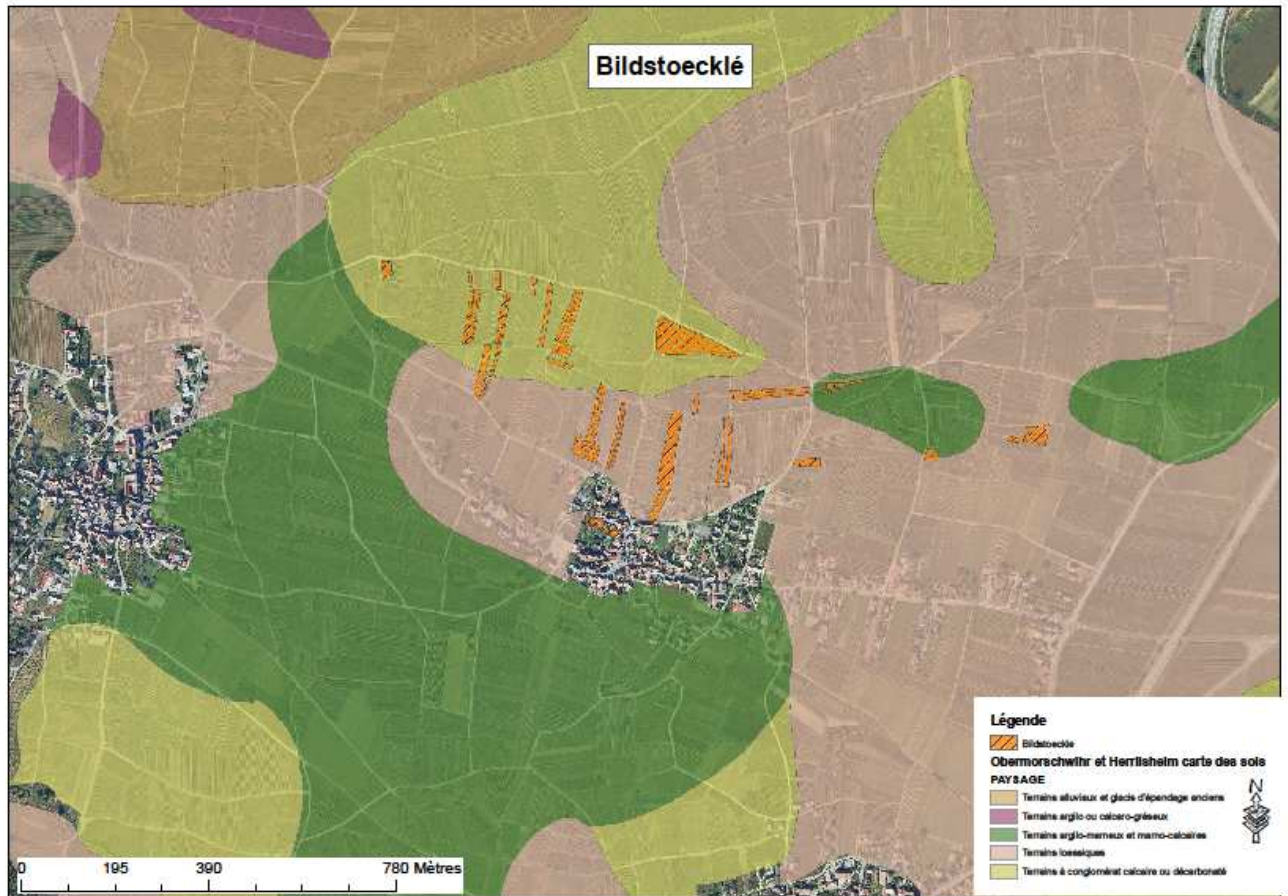
Les prix de vente vont de 9 à 15 €.

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	5.11	7.50	8.26	8.21
Volume (hl)	312	458	483	469



Carte de localisation du lieu-dit « Bildstoeklé »



Carte des sols « Bildstoecklé »



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisation de Défense et de Gestion des Appellations

« Bollenberg »

L'Histoire :

Les premières déclarations de récolte mentionnant l'origine du Bollenberg datent de 1950. Depuis et jusqu'à nos jours, les vins de ce terroir ont été revendiqués et commercialisés sous « Bollenberg ».

DÉCLARATION Notale DE RÉCOLTE OU DE STOCK
 (Loi des 29 juin 1907, 4 mai 1919, 4 juillet 1933, décret, 21 décembre 1934, 12 juillet 1957, 21 mai 1962 et décret 1963)

Fiche à remplir par le déclarant.
 Le **10 octobre 1950**,
 M. Braun Camille, demeurant à **Orshwihr**

1° Que la surface des vignes en production après récolte est de :

DESIGNATION DES COMMUNS	HECTARES VITIFÈRES	PRODUIT DES VIGNES	AVIS IMPRIMENT.
Orshwihr	1 75	1950	
Westhalten	3 08	1950	

2° Que le produit notifié antérieurement est le suivant :

PRODUIT	QUANTITÉ
Vin rouge	150
Vin blanc	150

3° Que l'origine des vendanges est :

4° Que l'origine des vendanges est :

5° Que l'origine des vendanges est :

6° Que l'origine des vendanges est :

7° Que l'origine des vendanges est :

8° Que l'origine des vendanges est :

9° Que l'origine des vendanges est :

10° Que l'origine des vendanges est :

11° Que l'origine des vendanges est :

12° Que l'origine des vendanges est :

13° Que l'origine des vendanges est :

14° Que l'origine des vendanges est :

15° Que l'origine des vendanges est :

16° Que l'origine des vendanges est :

17° Que l'origine des vendanges est :

18° Que l'origine des vendanges est :

19° Que l'origine des vendanges est :

20° Que l'origine des vendanges est :

21° Que l'origine des vendanges est :

22° Que l'origine des vendanges est :

23° Que l'origine des vendanges est :

24° Que l'origine des vendanges est :

25° Que l'origine des vendanges est :

26° Que l'origine des vendanges est :

27° Que l'origine des vendanges est :

28° Que l'origine des vendanges est :

29° Que l'origine des vendanges est :

30° Que l'origine des vendanges est :

31° Que l'origine des vendanges est :

32° Que l'origine des vendanges est :

33° Que l'origine des vendanges est :

34° Que l'origine des vendanges est :

35° Que l'origine des vendanges est :

36° Que l'origine des vendanges est :

37° Que l'origine des vendanges est :

38° Que l'origine des vendanges est :

39° Que l'origine des vendanges est :

40° Que l'origine des vendanges est :

41° Que l'origine des vendanges est :

42° Que l'origine des vendanges est :

43° Que l'origine des vendanges est :

44° Que l'origine des vendanges est :

45° Que l'origine des vendanges est :

46° Que l'origine des vendanges est :

47° Que l'origine des vendanges est :

48° Que l'origine des vendanges est :

49° Que l'origine des vendanges est :

50° Que l'origine des vendanges est :

51° Que l'origine des vendanges est :

52° Que l'origine des vendanges est :

53° Que l'origine des vendanges est :

54° Que l'origine des vendanges est :

55° Que l'origine des vendanges est :

56° Que l'origine des vendanges est :

57° Que l'origine des vendanges est :

58° Que l'origine des vendanges est :

59° Que l'origine des vendanges est :

60° Que l'origine des vendanges est :

61° Que l'origine des vendanges est :

62° Que l'origine des vendanges est :

63° Que l'origine des vendanges est :

64° Que l'origine des vendanges est :

65° Que l'origine des vendanges est :

66° Que l'origine des vendanges est :

67° Que l'origine des vendanges est :

68° Que l'origine des vendanges est :

69° Que l'origine des vendanges est :

70° Que l'origine des vendanges est :

71° Que l'origine des vendanges est :

72° Que l'origine des vendanges est :

73° Que l'origine des vendanges est :

74° Que l'origine des vendanges est :

75° Que l'origine des vendanges est :

76° Que l'origine des vendanges est :

77° Que l'origine des vendanges est :

78° Que l'origine des vendanges est :

79° Que l'origine des vendanges est :

80° Que l'origine des vendanges est :

81° Que l'origine des vendanges est :

82° Que l'origine des vendanges est :

83° Que l'origine des vendanges est :

84° Que l'origine des vendanges est :

85° Que l'origine des vendanges est :

86° Que l'origine des vendanges est :

87° Que l'origine des vendanges est :

88° Que l'origine des vendanges est :

89° Que l'origine des vendanges est :

90° Que l'origine des vendanges est :

91° Que l'origine des vendanges est :

92° Que l'origine des vendanges est :

93° Que l'origine des vendanges est :

94° Que l'origine des vendanges est :

95° Que l'origine des vendanges est :

96° Que l'origine des vendanges est :

97° Que l'origine des vendanges est :

98° Que l'origine des vendanges est :

99° Que l'origine des vendanges est :

100° Que l'origine des vendanges est :

PRIX-COURANT

Au cas où vous aimeriez faire votre choix vous-même :

Sylvaner, Médaille de Vermeil	1957 4,70
Fruits de Mer	1957 4,70
Cru du Bollenberg, Cuvée spéciale	1957 5,80
Riesling, Réserve	1957 5,80
Riesling, Médaille d'Or	1957 6,55
Muscad d'Alsace, Réserve	1957 6,55
Pinot Noir, Réserve	1957 6,80
Tokay d'Alsace, Grande Réserve	1956 6,80
Gewurztraminer, Réserve	1956 6,55
Gewurztraminer, Médaille d'Or	1956 7,75
Gewurztraminer, Médaille d'Or	1957 7,75

Une remise de 5 % est accordée sur les livraisons à partir de 60 bouteilles à une seule et même adresse.

PRIX des EAUX-DE-VIE

Qualsch	48°	26,00
Mirabelle	48°	28,00
Kirsch	48°	34,00
Marc d'Alsace - Gewurztraminer	48°	36,00

Nos expéditions se font en cartons de 12 - 18 - 24 - 30 et 60 bouteilles.
 En cas de remplacement de vins par des eaux-de-vie veuillez toujours former des cartons pleins des contenances comme indiquées ci-dessus.
 FRANCO domicile, tous frais, taxes et T.V.A. compris.
 Compte Chèque Postal Strasbourg 144.66 J

BULLETIN DE COMMANDE

Vous êtes expéditeur franco à M.

NOM _____ N° _____
 RUE _____
 VILLE _____ Dépt _____ N° _____

Livraison environ le _____
 Mes prix s'entendent francs domicile en Métropole

N° de colis	Désignation	Montant
1	1 - GOURMET	32
2	2 - TONNELET	31
3	3 - FIPETTE	11
4	4 - TATE-VIN	12
5	5 - PICKET	14
6	6 - GENÈPHORE	16
7	7 - SOMMELIER	16
8	8 - FRUITS DE MER	16

MONTANT TOTAL A FACTURER _____

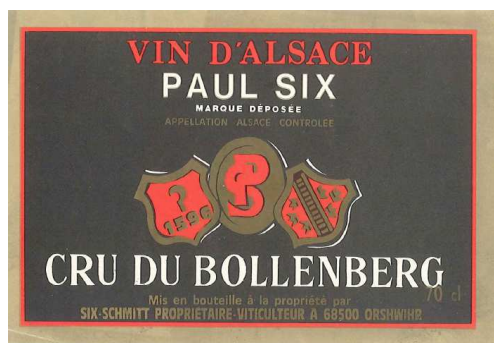
A facturer à M.

NOM _____ N° _____
 Rue _____
 Ville _____ Dépt _____ N° _____

Mode de paiement { Par chèque bancaire
 (Rayez les mentions inutiles) Virement C. C. P. 144 66 J Strasbourg

Date _____ Signature _____

Pour des expéditions à effectuer à divers pavillons, prière de joindre une liste bibliographique et éventuellement les cartes de visite, les télégrammes et autres.



La zone géographique :

Le « Bollenberg » est situé sur les bans communaux d'Orshwihr, Rouffach et Westhalten.

Il constitue un mamelon imposant en avant du piémont.

Protégé des influences océaniques, il bénéficie d'un climat chaud et sec très particulier qualifié de semi-méditerranéen si bien que sur son sommet ce sont développées des landes sèches reconnues Natura 2000.

Le sol est argilo à marno-calcaire.

Les vins :

Quels que soient les cépages revendiqués sur ce terroir (sylvaner, muscat, riesling, pinot gris gewurztraminer et les vins rouges), les vins issus de ce terroir sont puissants, solaires et corsés tout en gardant beaucoup d'élégance.

Ce terroir permet l'obtention régulière de mentions Vendanges tardives et Sélections de Grains Nobles.

Les usages actuels (production et commercialisation)

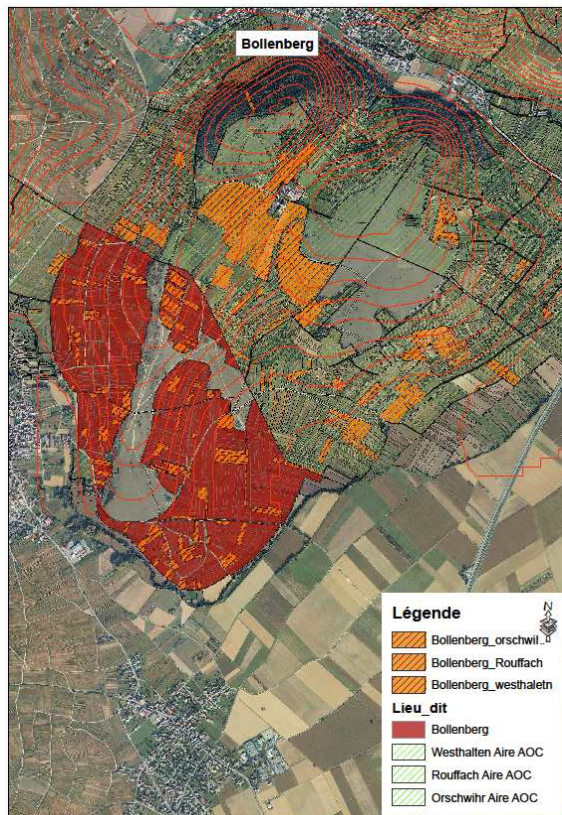
Le « Bollenberg » a toujours été exploité et revendiqué par un grand nombre de viticulteurs. Depuis 2011, ils sont régulièrement une vingtaine à porter cette dénomination géographique en déclaration de récolte. La superficie revendiquée est en progression et a atteint 42 ha en 2014.

« Bollenberg » est revendiquée par 17 metteurs en marché.

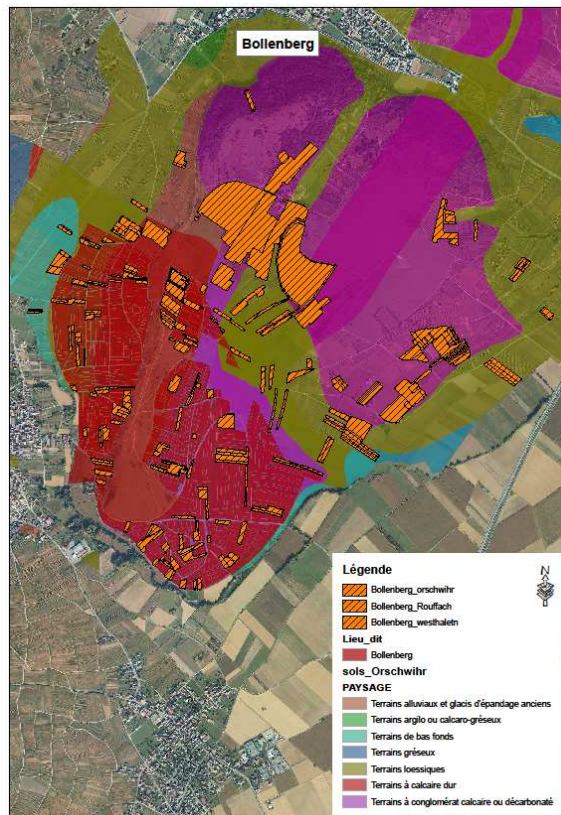
Le prix moyen de vente est de plus de 10 €.

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	20	30,39	36	42
Volume (hl)	1258	1842	1914	2300



Carte de situation de la communale « Bollenberg »



Carte des sols

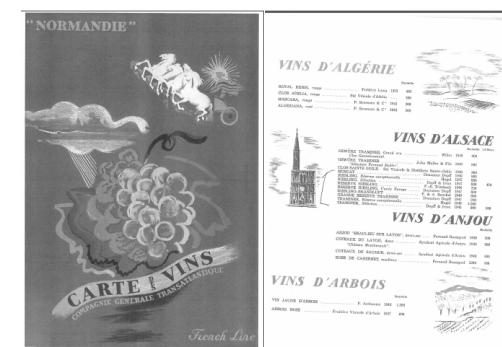


O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Brandluft »

L'Histoire :

On trouve les premières mentions de ce lieu-dit dans les comptes des Heimburger (administrateurs) de Mittelbergheim en 1544. Le « Brandluft » est vraiment commercialisé en tant que tel depuis le début du XXème siècle par les vigneronns de la commune de Mittelbergheim. Cet usage est continu jusqu'à aujourd'hui.



La zone géographique :

Le Brandluft, terroir argilo-calcaire-gréseux est situé sur la commune de Mittelbergheim. Exposé au Sud, sa pente est moyenne. Protégé par les Vosges à l'ouest et par le grand cru Zotzenberg au nord, il bénéficie d'un climat chaud en journée. Sa proximité avec le massif vosgien lui permet de bénéficier de la fraîcheur nocturne, qui lors de la maturation des raisins, préserve l'acide tartrique nécessaire à la production de grands vins de terroir.

Les vins :

Le terroir du Brandluft confère aux vins une belle structure à l'acidité fine, élégante, précise et ciselée. Marqué par un beau fruité dans la jeunesse, les vins expriment la minéralité du terroir après quelques années de vieillissement donnant au Brandluft toute son originalité et sa subtilité.

Leur potentiel de garde est élevé.

Par ailleurs, Mittelbergheim dispose d'une oenothèque dans laquelle sont entreposées de nombreuses bouteilles du Brandluft datant des 30 dernières années.

Les mentions vendanges tardives et de sélections de grains nobles ne sont pas recherchées sur ce terroir.

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le « Brandluft » est actuellement commercialisé par 8 domaines qui ont revendiqué 190 hl en 2014. Les prix de vente vont de 9 à 12,3 € voire 20 €. Le prix moyen se situant à 10,20€.

RIESLING BRANDLUFT, A.O.C. Alsace



Caractéristiques

Vin sec et typé, fruité et gras.

Terroir

Lieu-dit 'Brandluft', situé sur la commune de Mittelbergheim. Sol silico-calcaire, sables et galets siliceux dans des marnes calcaires.

Vinification & élevage

Vendange manuelle, pressurage pneumatique en raisin entier, débouillage statique avec filtration des bourbes, fermentation lente et thermocontrôlée, élevage en foudre de chêne.

Dégustation & garde

A servir entre 8° et 10°. Se garde 10 ans.

Accords mets/vins

Fruits de mer, poissons, crustacés ; viandes blanches, choucroute ;

Particularité

Le riesling Brandluft est élevé, vinifié et commercialisé depuis plus de 100 ans par la maison Boeckel.

Millésime	2011
Cépage	Riesling
Alcool % vol.	13,82
Acidité (Ac. Tartrique) g/l	6,41
Sucre résiduel g/l	2,8

Récompenses et citations

WineEnthusiast Magazine Nov. 2013 – 87/100 points
Pudlo Alsace 2011

DOMAINE HAEGI

33, rue de la Montagne • 67140 Mittelbergheim
Tél. 03 88 08 95 80 • Fax : 03 88 08 91 20
info@haegi.fr • www.haegi.fr
Visite : Du lundi au samedi: de 9h à 12h
et de 13h à 18h. Le dimanche sur rendez-vous.

ALSACE MITTELBERGHEIM SYLVANER 2008

Blanc | 2010 à 2014 | 4,20 € **14,5/20**
Sec, nez de fleurs blanches, avec du fruit et du gras, et une fine acidité qui le rend délicieux à l'apéritif ou à table.

ALSACE GRAND CRU ZOTZENBERG RIESLING 2008

Blanc | 2011 à 2023 | 8,10 € **16/20**
Parfumé, au nez de pierre à fusil, ample et minéral en bouche avec une fine salinité qui se prolonge par de beaux amers en finale.

ALSACE GRAND CRU ZOTZENBERG SYLVANER 2008

Blanc Demi-sec | 2012 à 2028 | 9,90 € **16,5/20**
Mûr, au nez de fleurs et de fruits compotés, ample et profond en bouche avec une légère douceur qui se fondera avec le temps. Un grand vin de terroir, de garde.

BRANDLUFT RIESLING 2007

Blanc | 2011 à 2022 | 6,10 € **15,5/20**
Un riesling sec de grand terroir, fin et salin en bouche, avec des notes de pamplemousse et des amers présents en finale. Racé, il vieillira bien.

SEWITZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2007

Blanc Liqueux | 2012 à 2027 | 18,90 € **17/20**
Le nez de fruits confits et de pierre à fusil est ouvert, la bouche est droite et minérale avec un moelleux bien intégré. Un vin de terroir à garder et servir sur une cuisine riche et épicée.

RIESLING VENDANGES TARDIVES 2007

Blanc Doux | 2010 à 2022 | 19,90 € **16/20**
Riche et très pur, nez d'agrumes confits, moelleux en bouche avec une fine acidité et une finale sur l'écorce de pamplemousse. A boire sur son fruit ou à garder pour que le bouquet gagne en complexité.

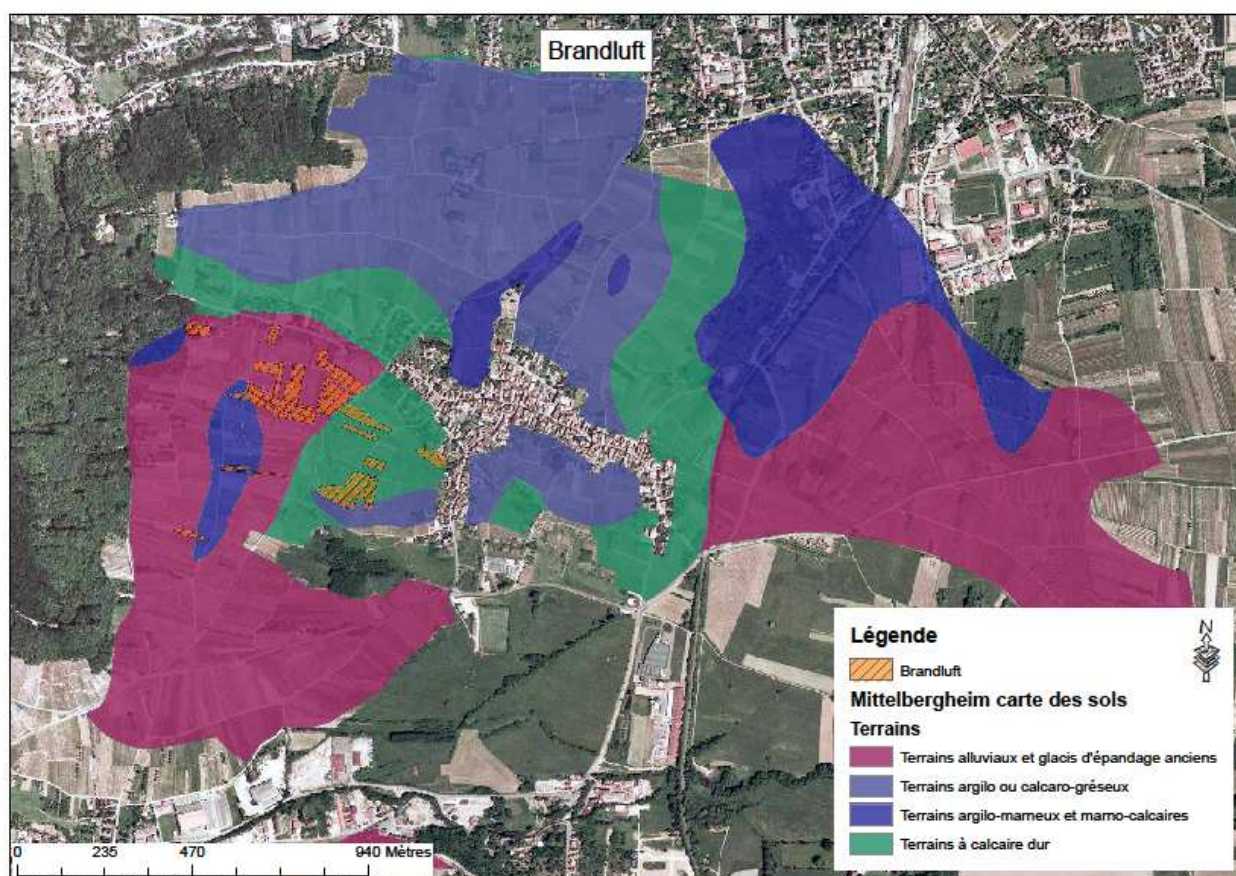


Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	5,02	5,55	5,39	4,68
Volume (hl)	334	289	298	230



Carte de situation « Brandluft »



Carte des sols « Brandluft »

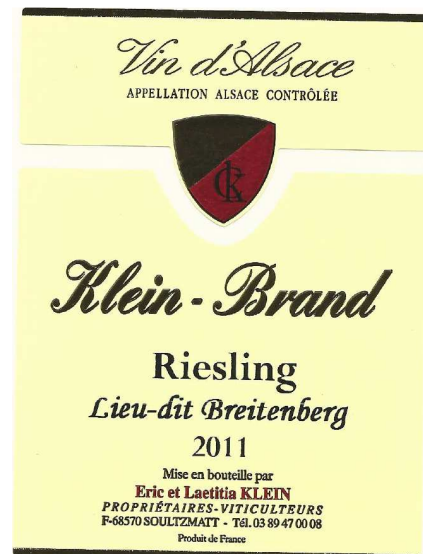


« Breitenberg »

L'Histoire :

L'histoire du Breitenberg est récente. Il apparaît sur les déclarations de récoltes et les étiquettes à la fin des années 1970 en parallèle de l'émergence des Alsace Grand cru.

Le lieu-dit BREITENBERG signifie large (breit) colline (berg) en alsacien.



La zone géographique :

Le Breitenberg se situe à l'ouest de la Vallée Noble sur la commune de Soultzmat. Il bénéficie d'un micro climat particulier qui résulte de deux phénomènes. Le premier est dû à la disposition particulière des coteaux formant un amphithéâtre. L'air réchauffé au cœur de la vallée remonte le long des coteaux. Le deuxième s'observe au moment de la véraison. L'air frais venant du petit ballon caresse le Breitenberg favorisant une fin de maturité lente préservant ainsi l'acidité.

La pente est moyenne à forte sur un coteau exposé Sud-Est à Sud-Ouest. Sa position lui confère un climat chaud, sec et venteux.

Le sol est composé de grès à voltzia (grès calcaire) recouvert d'une fine couche de terra arable sablonneuse.

Les vins :

Les vins blancs réussissent particulièrement bien et notamment les cépages riesling, pinot gris, et gewurztraminer. Ils sont très expressifs toujours pleins de fruit avec une minéralité marquée par le sous-sol.

Le terroir permet l'obtention régulière de vendanges tardives et de sélections de grains nobles.

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le « Breitenberg » est actuellement exploité par 5 vigneron qui ont revendiqué 198 hl en 2014.

Les prix de vente sont en grande majorité supérieurs à 10 € et s'échelonnent de 6,8 € à 14 €.

KLEIN-BRAND Lieu-dit Breitenberg Cuvée Marion 2008 *

0,65 ha 2 500 8 à 11

Installée à Soultzmatt, dans la partie sud du vignoble, cette famille est au service du vin depuis quatre siècles. La parcelle d'où provient sa cuvée du Breitenberg, aménagée en terrasses sur un terroir calcaro-gréseux, a l'âge de Marion, la fille des exploitants. Le vin intéresse d'emblée par ses arômes fins et élégants de coing et de miel. Sa fraîcheur lui confère une belle harmonie et souligne sa longue finale. Un pinot gris pour la table, à déboucher dès la fin 2010. (Sucres résiduels : 30 g/l.)

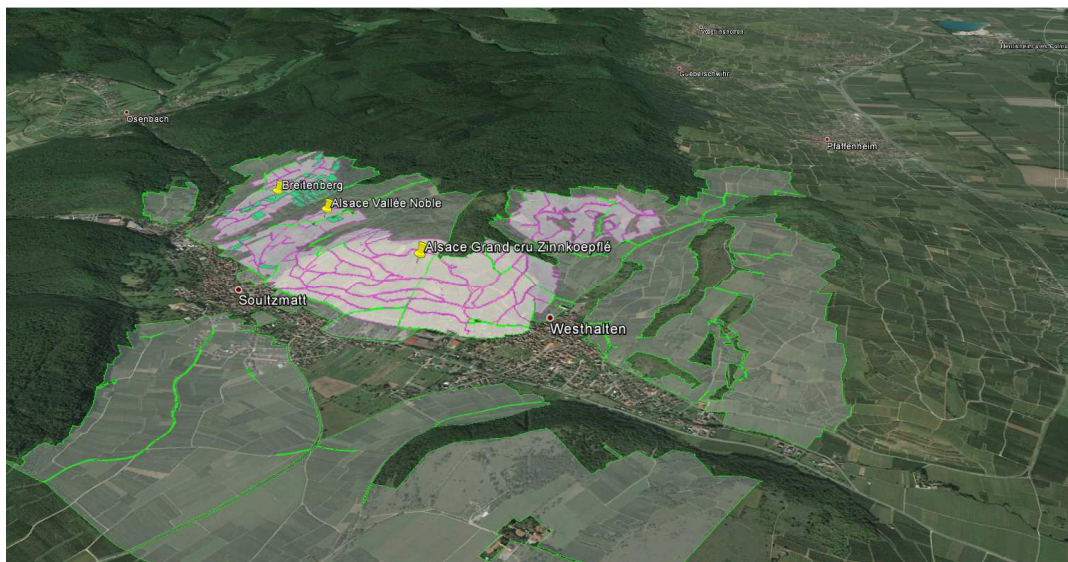
☎ Klein-Brand, 96, rue de la Vallée, 68570 Soultzmatt, tél. 03.89.47.00.08, fax 03.89.47.65.53, kleinbrand@sfr.fr

☑ ☹ t.l.j. sf dim. 8h-12h 13h30-18h

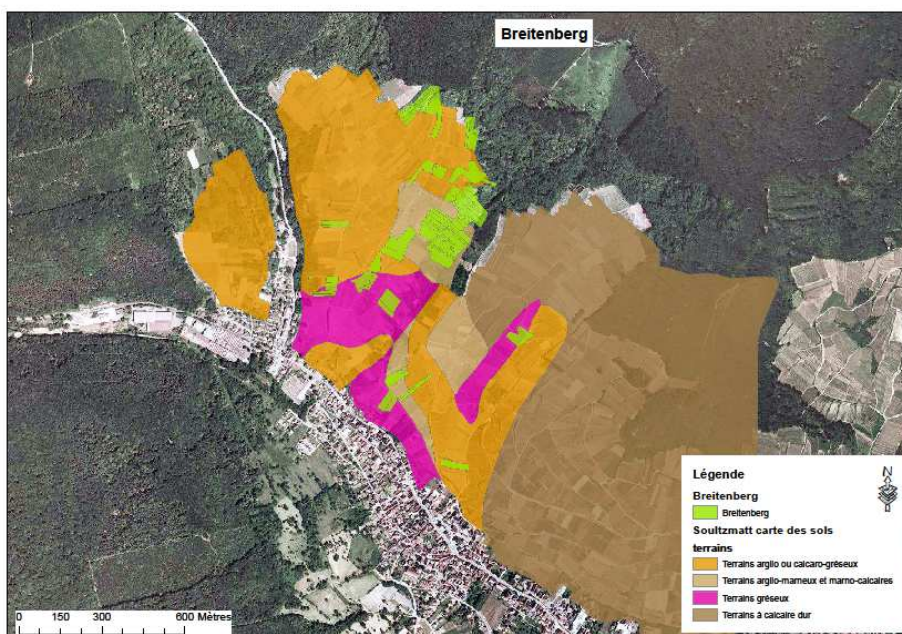
👤 Eric Klein

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	3.83	4.31	4.47	3.65
Volume (hl)	207	210	176	198



Carte de situation du lieu-dit « Breitenberg »



Carte des sols « Breitenberg »



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE

Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Dahlenheim »

L'Histoire :

Les vigneron de Dahlenheim ont tous la majeure partie de leurs parcelles sur le ban de Dahlenheim. Les Riesling et Pinot Gris issus de ces terroirs calcaires n'ont pas forcément toujours été revendiqués sous « Dahlenheim », car il semblait logique que ces vins soient issus du village. On trouve donc des dénominations telles que « Tradition » ou « Vieilles Vignes ». Aussi, des lieux-dits spécifiques (Silberberg, Obere Hund) appartenant à la Communale sont revendiqués régulièrement.

La revendication est donc récente, mais le style affirmé des vins, et ce depuis près de 20 ans maintenant, confirme bien la notion de terroir communal.

La zone géographique :

Dahlenheim est un village détaché du massif vosgien, dont le vignoble s'étant sur deux collines calcaires « roulantes » en avant du piémont. Ces collines dominent le paysage environnant (elles sont visibles depuis Strasbourg), et sont exposées aux vents d'Ouest.

Le climat est relativement venteux, le terroir de précocité moyenne.

Formé d'un plateau calcaire en haut du village, d'un versant Sud du Scharrachberg (pente moyenne) et d'un versant Sud-Est à Sud-Ouest entourant la carrière en activité (pentes moyennes à fortes)

Le sous-sol est calcaire datant du Muschelkalk à Grande oolithe. Le sol est argilo-calcaire en surface, d'épaisseurs variables

Les vins :

Les vins issus de la communale sur la base des cépages riesling et pinot gris sont d'équilibre sec avec une trame serrée caractéristique des sous-sols très calcaires du village.

Ils sont droits, incisifs, purs et bien frais. La bouche est cristalline et minérale.

Le terroir permet l'obtention régulière de mentions VT et SGN.

Les usages actuels (production et commercialisation)

« Dahlenheim » est revendiquée par 8 metteurs en marché.

Le prix moyen de vente est de 7,40 à 12 €.

Plusieurs guide comme ceux de Bettane&Desseauve en 2016 ou de la RVF « Les Meilleurs Vins de France » 2016 mentionnent ces vins.

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	7,51	7,33	7,82	7,04
Volume (hl)	539	534	520	417



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Dambach-la-Ville »

L'Histoire :

L'usage de la mention de la commune de Dambach-la-Ville remonte à 1865. Les déclarations les plus anciennes datent de 1983. La commune est depuis régulièrement mentionnée sur les étiquettes et les factures le plus souvent sous la dénomination « Prestige de Dambach-la-Ville ».



La zone géographique :

Le micro climat est sec. La commune de Dambach-la-Ville est adossée à une colline faisant bénéficier les vignes d'un effet de foehn. La pluviométrie est en moyenne de 500 mm/an. Cela permet d'obtenir des maturités complètes sans botrytisation.

Le sol est sablonneux et léger apportant une dimension aérienne aux vins. Ils sont issus d'une roche mère granitique. Les sols sont acides et drainants. La légèreté des sols permet une maturité précoce de la vendange.

Les vins :

Les vins, issus de riesling et de gewurztraminer, présentent une belle maturité du raisin avec une sucrosité présente. Une indiscutable légèreté, des vins fruités et floraux. L'acidité est ciselée et mûre. La salinité est cristalline et dynamique.

Les vins ont peu de largeur mais une grande longueur.

L'absence de botrytis permet d'obtenir des arômes purs et des vins d'une grande finesse.

Le riesling développe des arômes de fleurs blanches avec des notes de pierre à fusil. En bouche on retrouve de la fraîcheur avec la salinité cristalline qui confère une grande longueur.

Le gewurztraminer offre un nez d'arômes épicés, de fleurs séchées et d'amandes grillées. La bouche est bien équilibrée avec une attaque marquée par la rondeur. Le fruit du cépage laisse la place à une acidité ascendante qui donne une finale fraîche.

Les usages actuels (production et commercialisation)

« Dambach-la-Ville » est revendiquée par 6 metteurs en marché.

Le prix moyen de vente est de 7,70 à 11,30 €.

Données de production

Millésime	2012	2013	2014
Surface (ha)	3,86	4,51	6,86
Volume (hl)	211	204	322

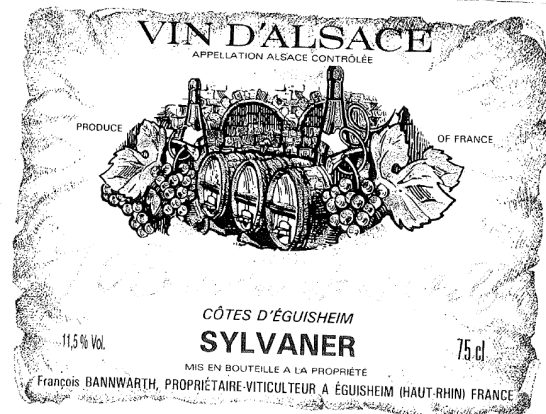


O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Eguisheim »

L'Histoire :

Des tarifs datant de 1965 et 1967 proposent à la vente des vins « Cote d'Eguisheim ». De même que des déclarations de récolte de 1977 mentionnent le nom de cette commune.



La zone géographique :

Le vignoble est très bien protégé de l'Ouest, avec une ouverture sur la plaine qui garantit un ensoleillement maximum.

Les sols sont bruns, argilo-calcaires.

L'exposition est Nord-Est à Sud avec une pente faible à forte.

Le climat est semi-précoce avec de faibles précipitations.

Les vins :

Les vins blancs sont issus des cépages sylvaner, pinot blanc, muscat, riesling, pinot gris, gewurztraminer. Des vins rouges sont également produits.

Les vins sont larges, riches, ouverts et fruités même en étant jeunes.

Ils sont portés par une acidité gourmande qui leur confère un bel équilibre et de la longueur.

Les vins rouges sont riches avec des tanins mûrs.

Les mentions « Vendanges Tardives » et « Sélection de Grains Nobles » ne sont pas revendiquées.

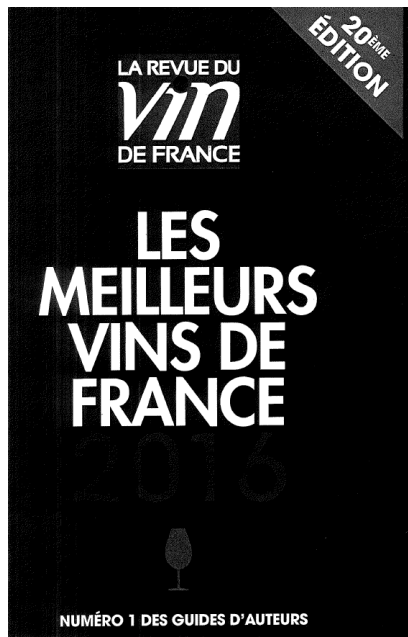
Les usages actuels (production et commercialisation)

« Eguisheim » est revendiquée par 11 metteurs en marché.

Le prix de vente varie de 7,1 à 12 €.

Données de production

Millésime	2012	2013	2014	2015
Surface (ha)	7,91	6	8,96	14,04
Volume (hl)	502	315	422	596



■ **Domaine Zinck**

ALSACE

★

Avec leurs habillages haut en couleur, difficile de rater les vins de cette belle maison qui s'est installée, sous l'impulsion de Philippe Zinck, dans la catégorie des valeurs sûres de la région. Non certifié, dans un esprit de culture bio, le domaine poursuit son travail d'excellence à la vigne comme à la cave et le millésime 2013 confirme la première étoile acquise l'an passé.

Les vins : impeccable de franchise et de gourmandise, la gamme Terroir décline les cépages alsaciens avec malice sur sols argilo-calcaire.

Dans les grands crus, ce sont les vieilles vignes de 50 ans sur l'Eichberg qui s'imposent avec profondeur et complexité. Majestueux, le pinot gris Rangen compte parmi les meilleurs, avec une bonne canalisation de la maturité et de la puissance sur ce terroir volcanique. Les 64 grammes de sucres résiduels sont bien intégrés et permettent de fabuleux accords sur des faisans rôtis aux abricots.

□ Gewurztraminer Grand Cru Eichberg 2012	18 € 16,5
□ Gewurztraminer Grand Cru Goldert 2012	18 € 15,5
□ Gewurztraminer Terroir 2013	12 € 14,5

□ Pinot Blanc Terroir 2013	10 € 14
□ Pinot Gris Grand Cru Rangen 2012	30 € 17
□ Pinot Gris Terroir 2013	12 € 14
□ Riesling Grand Cru Eichberg 2012	18 € 16,5
□ Riesling Grand Cru Pfersigberg 2012	18 € 15,5
□ Riesling Terroir 2013	12 € 14,5
□ Sylvaner Terroir 2013	10 € 14
■ Pinot Noir Terroir 2013	15 € 15,5

Rouge : 2 hectares.

Pinot noir 100 %

Blanc : 20 hectares.

Muscat 2,5 %, Gewurztraminer 27 %, Pinot gris 17 %, Pinot blanc et auxerrois 20 %, Riesling 28,5 %, Chardonnay 2,5 %, Sylvaner 2,5 %

Production moyenne : 200 000 bl/an

Domaine Zinck, 18, rue des Trois-Châteaux, 68420 Eguisheim

Tél. : 03 89 41 19 11 Fax : 03 89 24 12 85

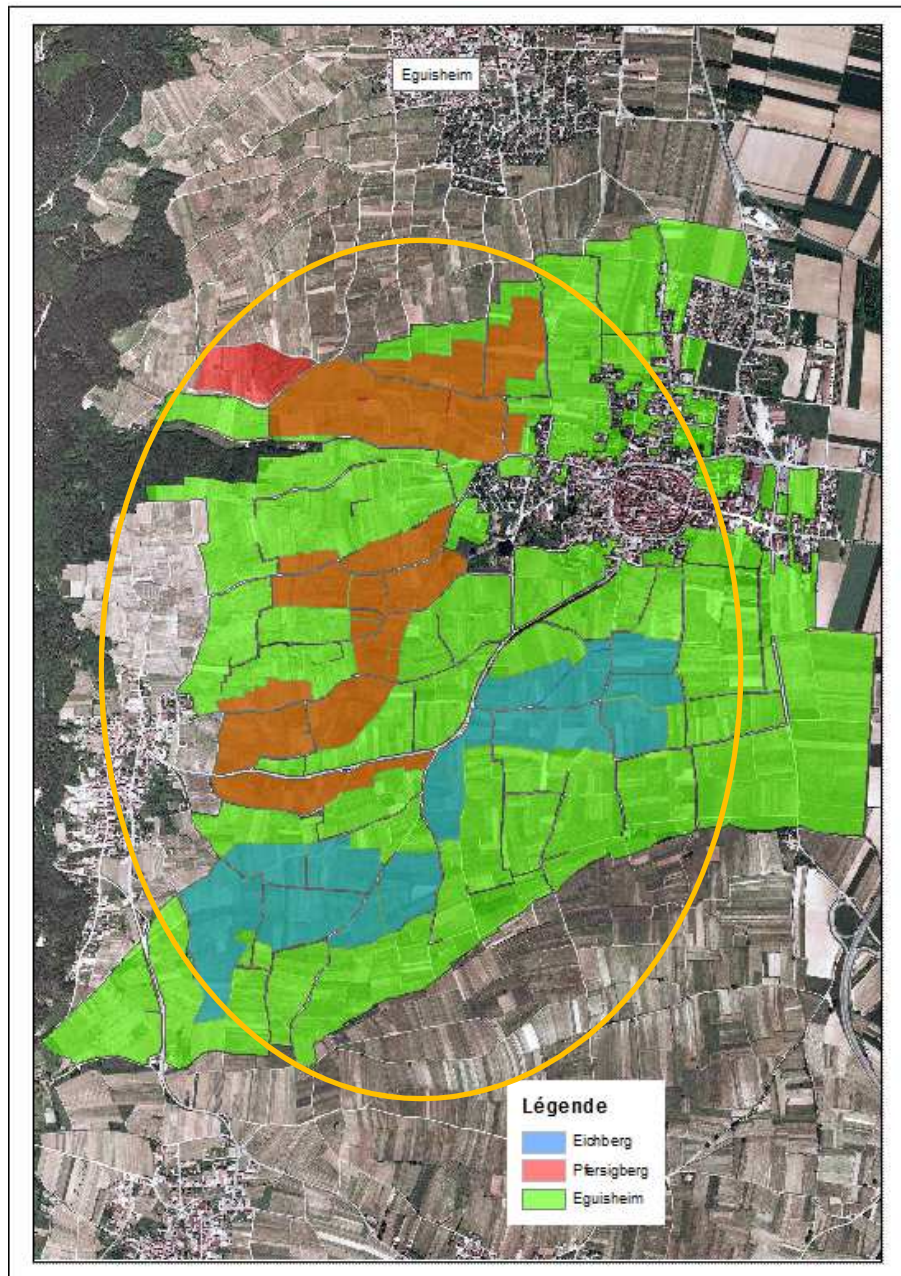
E-mail : info@zinck.fr


Site : www.zinck.fr

Vente : au domaine

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h (horaires d'été). Sur rendez-vous (horaires d'hiver).

Propriétaire : Philippe Zinck



Localisation du projet 



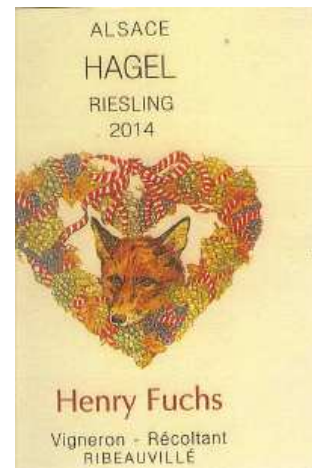
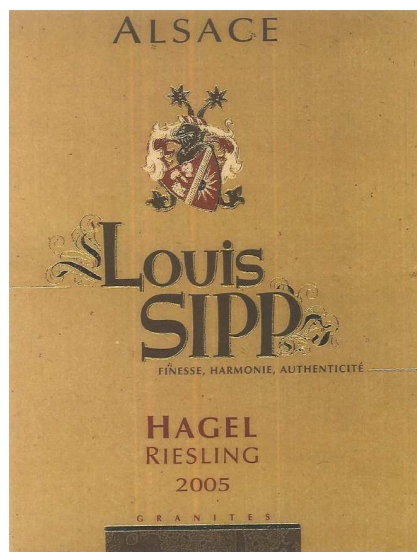
O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Hagel » (Ribeauvillé)

L'Histoire :

La dénomination « Hagel » n'existe que depuis le 17^{ème} siècle. Auparavant ce lieu-dit réputé pour ses vins était désigné sous « Halde » dès 1322. Le terme « Halde » désigne en ancien alsacien un versant à forte pente ou la pente de la colline. Il appartenait au vignoble des seigneurs de Ribeaupierre. Le lieu-dit « Hagel » est par la suite mentionné dans l'ouvrage référençant les lieux-dits qualitatifs du vignoble alsacien « Der Rebau des Elsass ».

Récemment le nom de ce lieu-dit est de nouveau mis en avant, venant remplacer les cuvées « Clos Ribeaupierre », « Les terrasses du clos », « Clos saint Ulrich » ou encore « Clos Mathis ».



La zone géographique :

Le coteau est situé sur les contreforts de la montagne des 3 châteaux de la commune de Ribeauvillé. Le lieu-dit « Hagel » est en très forte pente et cultivé en terrasse. Il est orienté Sud - Sud-Est. C'est un terroir venteux avec de grosses amplitudes thermiques.

Ce terroir qui repose sur du granit et du gneiss, est plus caillouteux que sableux. Le sol est brun acide. Il est très filtrant avec une bonne aptitude au réchauffement.

Les vins :

Les vins sont secs et tendus, à la limite de l'austérité dans leur jeunesse mais avec du gras. L'acidité constitue la colonne vertébrale des vins. Elle est cristalline et élégante.

Les vins reflètent pleinement la situation pédo-climatique de ce terroir.

Les mentions vendanges tardives et de sélections de grains nobles ne sont pas recherchées sur ce terroir.

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le « Hagel » et les cuvées issues de ce lieu-dit sont revendus par 6 exploitations.

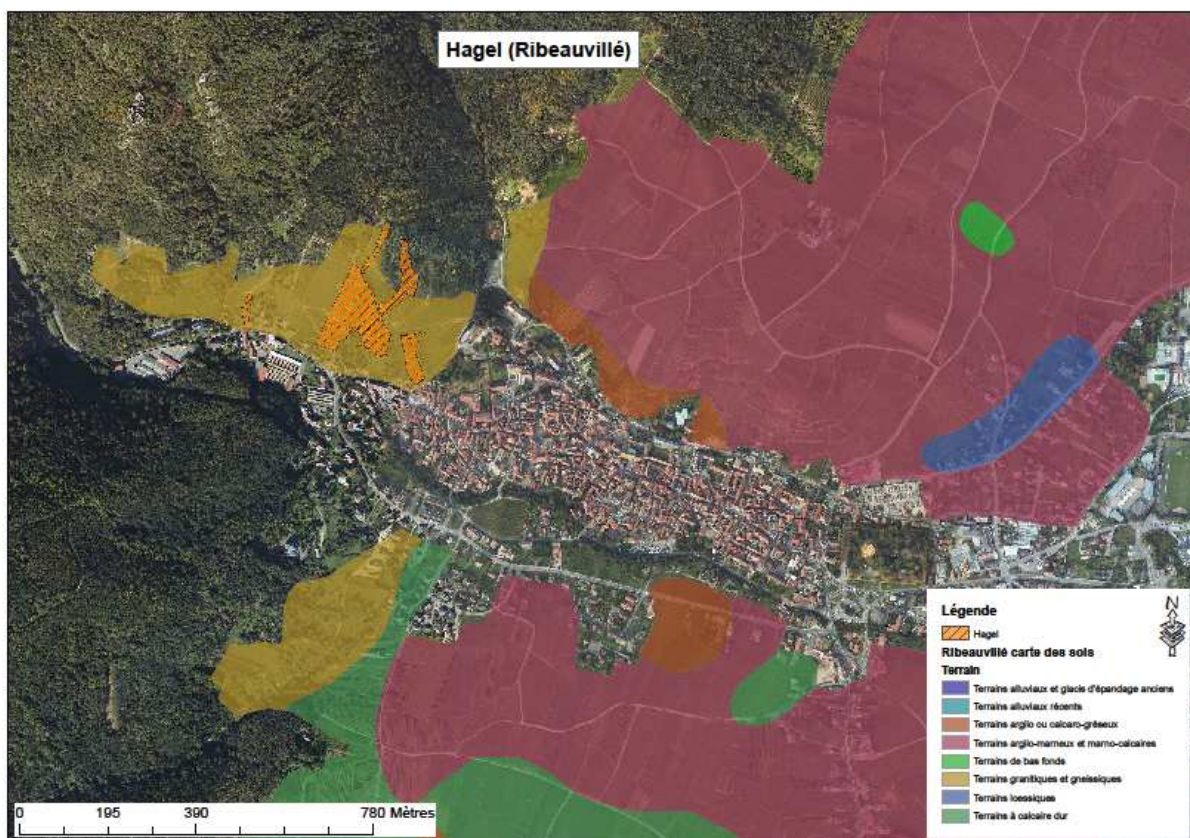
Les prix de vente est proche de à 10,4 à 24 €.

Données de production « Hagel »

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	0.96	0.96	0.96	1.31
Volume (hl)	22	16	9	19



Carte de situation « Hagel »



Carte des sols « Hagel »



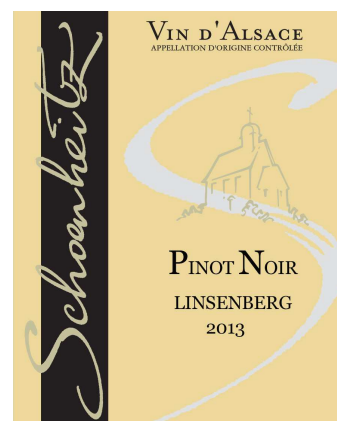
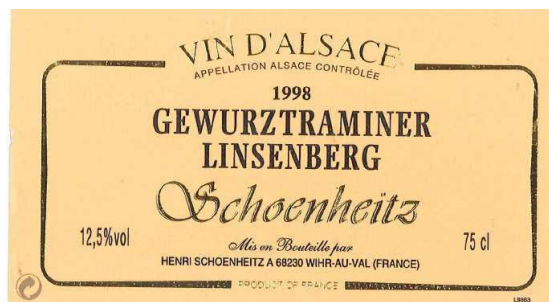
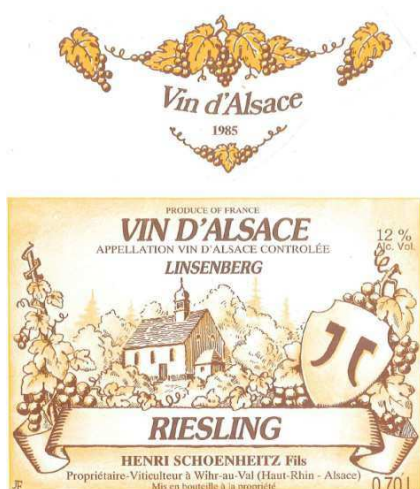
O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Linsenberg »

L'Histoire :

L'ouvrage « Ortsgechichte von Weier im tal » datant de 1279 mentionne le Linsenberg comme un lieu-dit réputé pour ses vins.

Ce lieu-dit a de nouveau été revendiqué à partir de 1983 par le domaine Schoenheitz.



La zone géographique :



Lieu-dit Linsenberg

Le terroir du Linsenberg est situé à l'ouest de la commune de Wihr-au-Val en milieu d'un coteau de très forte pente, exposé plein sud.

Il bénéficie de la protection directe du massif montagneux situé au nord. Sa situation lui confère un climat chaud et sec propice à l'élaboration de vins puissants de grande maturité.

Il est englobé dans la délimitation de l'entité géographique « Val Saint Grégoire ».

Le type de sol sablonneux est homogène et composé de granite brun rosé à deux micas de structure polyédrique anguleuse.

Son sol de granit très caillouteux se réchauffe rapidement au printemps. Ce terroir brut transmet à la fois une sensation de pureté, une acidité toujours droite et linéaire et un volume très aérien et frais.

Les vins :

Les vins sont d'une grande finesse et présentent une grande puissance aromatique, d'arômes floraux pour les vins blancs sur la base des cépages riesling et gewurztraminer, et de fruits rouges et d'épices pour les vins rouges. L'acidité mûre participe à la droiture des vins. Les vins gagnent en minéralité avec l'âge.

Le terroir permet l'obtention de vendanges tardives.

Le Riesling développe des arômes de fleurs, fraîches ou séchées qui dans le temps, procurent une sensation de jeunesse. La fleur dans tous ses états : fleurs fraîches en années chaudes, fleurs fanées, séchées en années froides ! Les vins sont droits, ciselés, élégants, aériens et dotés d'une grande finesse. Une minéralité de cailloux chauds s'exprime par une véritable salinité en bouche et donne l'impression d'un grain de sel qui fond en fin de bouche.

L'esprit aérien du terroir se retrouve dans les Gewurztraminer, élégants, sur des notes florales en années froides et des arômes de truffes en années chaudes. Une touche aromatique de miel complète alors les vins. En bouche, l'acidité reste centrale. En millésime chaud, le vin trouve son équilibre dans la finale grâce à une longueur dotée d'une amertume noble qui exhausse la salinité. La patine avec le temps, remplit la bouche et rend les vins plus sphériques.

Les Pinot Noir donnent des vins élancés. L'esprit aérien du terroir se conserve sur des notes de petits fruits noirs dont la prune et la merise. La tension centrale en bouche reste l'élément directeur du vin et s'associe aux tannins pour donner un socle de structure. La longueur est marquée par des amers nobles, pour leur donner une allonge fraîche.

Si ce sont des vins qui sont ouverts jeunes, ils gagnent à la garde en prenant une patine qui arrondit le vin pour lui donner plus de chair.

Sur des millésimes tardifs, la fraîcheur allonge le vin et lui donne une tonicité supplémentaire.

En années chaudes, des amers nobles apparaissent et se font socle d'une salinité exacerbée.

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le domaine Schoenheitz installé à Wihr-au-Val revendique le lieu-dit Linsenberg depuis 1983. En 2014, il a déclaré 3 ha pour 72 hl.

Les prix de vente sont de 13 € pour le Riesling, 16 € pour le Gewurztraminer et 25,30 € pour le Pinot Noir.

Voir dossier de presse



DOMAINE HENRI SCHOENHEITZ
☆☆☆☆

LE DOMAINE : Sur la route de Munster, les coteaux granitiques de Wihr-au-Val sont en limite de culture de la vigne, un secteur qu'Henri Schoenheitz connaît dans ses moindres variations de pentes. Passionné d'histoire, il faut l'écouter raconter les grands événements de la région tout en savourant les belles expressions de ses terroirs du Herrenreben, du Holder et du Linsenberg.

LES VINS : Les 4 cuvées présentées cette année par le domaine étaient toutes de très bon niveau : 2 rieslings secs, un très beau pinot noir du Linsenberg, et une magnifique sélection de grains nobles, digeste et fraîche, qui vieillira longtemps.

COUP DE CŒUR

- Alcace Herrenreben riesling 2013 | Sec | 2015-21 | 13 € | 16/20
Superbes parfums de fruits mûrs (agrumes pleins de jus), bouche charnue et dense, acidité fine, fraîcheur, magnifique.
- Alcace Herrenreben riesling Sélection de Grains Nobles 2013 | Liqueur | 2015-21 | env. 40 € | 17,5/20
- Alcace Linsenberg pinot noir 2013 | Sec | 2015-23 | 25,30 € | 17/20
- Alcace riesling L 2013 | Sec | 2015-23 | 11 € | 15,5/20

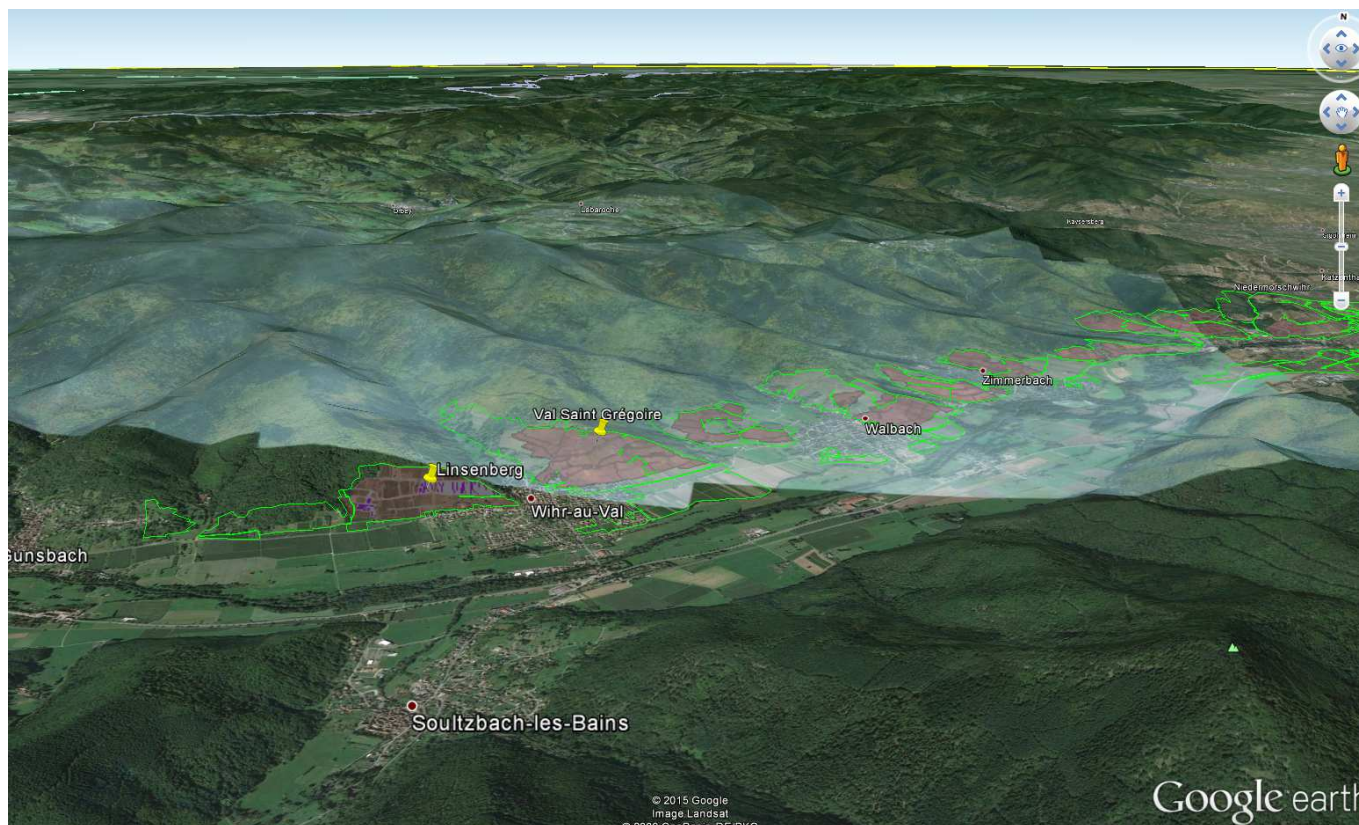
T. rue de Wolfbach, 68220 Wihr-au-Val - Tél. 03 89 71 83 94 - Fax. 03 89 71 14 33 - caves@vins-schoenheitz.fr - www.vins-schoenheitz.fr - Visite : Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h, puis de 14h à 17h, et de 14h à 18h en période de vendanges ; Dimanches et jours fériés sur rendez-vous.

VIN	PRIX UNITAIRE		DÉGUSTATION	TEMPS DE GARDE
	75cl	AUTRES		
LES AOC CRÉMANTS D'ALSACE				
Crémant Blanc de Blanc Brut JAMES SUCKLING 91/100	9,40		Sec, aérien et tout en finesse	3 - 5 ans
Crémant Brut Millésimé 2007 GUIDE REVUE DES VINS DE FRANCE 14/20	13,00		Vif, ample et généreux	3 - 5 ans
LES CLASSIQUES AOC ALSACE 1 L				
Edelzwicker	6,40		Sec et agréablement fruité	3 ans
Riesling 2014 WINE ENTHUSIAST 91/100	7,70		Tonique sur des notes d'agrumes	5 - 7 ans
Pinot Gris 2014	9,10		Rond, charpenté et fruité	5 - 7 ans
Gewurztraminer 2013 JAMES SUCKLING 92/100	9,70		Frais et délicieusement parfumé	5 - 7 ans
Pinot Noir 2014	9,40		Fruité, frais et gourmand	3 - 5 ans
LES EXCLUSIFS AOC ALSACE				
Pinot Blanc Val Saint Grégoire 2014	7,70		Équilibré, fruité et rafraîchissant	3 - 5 ans
Riesling Linsenberg 2014	13,00		Vif, long avec une belle minéralité saline	8 - 10 ans
Riesling Herrenreben 2011	11,30		Minéral, bel équilibre entre gras et fraîcheur	8 - 10 ans
Pinot Gris Val Saint Grégoire 2011	13,00		Demi-sec, puissant et fruité	5 - 8 ans
Pinot Gris Holder 2012 GUIDE REVUE DES VINS DE FRANCE 15/20	16,00		Doux, complexe et fruité	+ de 10 ans
Pinot Gris Herrenreben 2011 BETTANE DESSEAUVE 14,5/20	15,00		Riche aux notes subtiles de mandarine	8 - 10 ans
Gewurztraminer Linsenberg 2013 GUIDE RVF 14,5/20	16,00		Doux, fin aux délicates notes florales	8 - 10 ans
Gewurztraminer Holder 2012 GUIDE RVF 14,5/20	15,30		Puissant, complexe et très aromatique	8 - 10 ans
Pinot Noir Saint Grégoire 2013 (5 ETES MAX)	16,00		Fin, élégant, notes de petits fruits rouges	5 - 8 ans
Pinot Noir Herrenreben 2013 (5 ETES MAX)	18,50		Structuré, épicé et de grande garde	+ de 10 ans
Pinot Noir Linsenberg 2011 (5 ETES MAX)	25,30		Bel équilibre entre puissance et finesse	8 - 10 ans
LES MYTHIQUES AOC ALSACE 50cl				
Audace 2011 RIESLING ÉLEVÉ EN BARRIQUES RVF 14,5/20	15,30		Sec avec un boisé fin et surprenant	8 - 10 ans
Tokade 2011 PINOT GRIS ÉLEVÉ EN BARRIQUES	18,00		Puissant, gras et boisé	+ de 10 ans
Riesling Herrenreben 2009 VENDANGES TARDIVES RVF 15,5	25,40		Complexité aromatique et étonnante fraîcheur	+ de 10 ans
Gewurztraminer Holder 2011 VENDANGES TARDIVES	29,00		Dense, doux, épicé et long en bouche	8 - 10 ans
Riesling Holder 2006 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES GUIDE BETTANE DESSEAUVE 17/20	35,60		Superbe matière d'une richesse et d'un équilibre remarquables	8 - 10 ans
Gewurztraminer Holder 2005 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES	40,00		Explosion aromatique et harmonie parfaite	8 - 10 ans

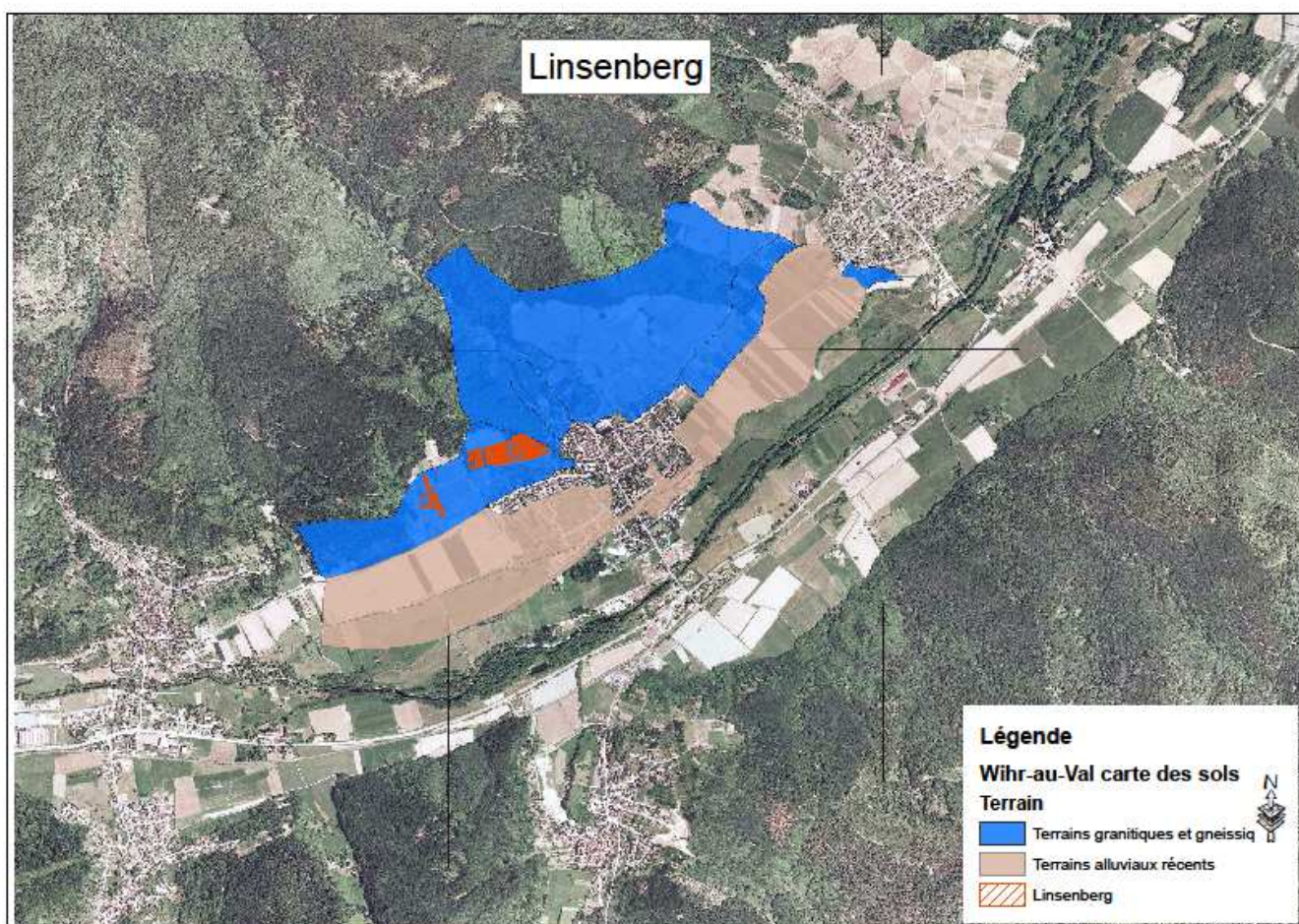
■ SEC
 ■ DEMI-SEC
 ■ MOELLEUX
 ■ DOUX
 ■ ROUGE

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	3.04	1.32	3.49	3.04
Volume (hl)	131	45	64	72



Carte de situation du lieu-dit « Linsenberg »



Carte des sols lieu-dit « Linsenberg »



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Lutzeltal »

L'Histoire :

L'origine du nom est lutzel ou litzel (*petit*) et tal (*vallon*).

Ce lieu-dit a été individualisé à partir de 1978. Il a été remarqué dans plusieurs revues spécialisées telles que le Revue des Vins de France ou Wine Advocate.



La zone géographique :

Situé sur les bans des communes de Rouffach et Westhalten. Il s'intègre totalement dans la dénomination communale « Côte de Rouffach ».

Géographiquement, le Lutzeltal est un plateau en forme d'un vallon évasé en haut de coteau surplombant l'AOC « Alsace Grand cru Vorbourg ». Il est à l'abri du Petit Ballon à l'Ouest et de Grand Ballon au Sud-Ouest.

Il est exposé au Sud sur une pente moyenne à forte. Il bénéficie d'un climat chaud et sec d'autant plus qu'il est bien exposé aux vents.

Le sol y est particulièrement caillouteux. Il s'agit de marne-calcaire sur un sous-sol composé de conglomérat calcaire de l'oligocène.

Les vins :

Le Pinot gris et le Pinot noir expriment particulièrement bien le potentiel de ce terroir. Ils donnent des vins riches, élégants, pleins de fruits équilibrés, le tout supporté par une acidité fine.

La structure tannique des vins rouges est douce et suave.

Bien que les maturités soient élevées, les vignerons ne vont pas rechercher la production de « Vendanges tardives » ou de « Sélection de Grains Nobles ».

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le « Lutzeltal » est commercialisé par 2 vigneron qui ont revendiqué 20 hl en 2014. Les prix de vente vont de 16,5 à 25 €.

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	0,41	0,60	0,40	0,39
Volume (hl)	27	21	12,50	20

Sommaire N°422
Juin 1998

Spécial Millésime 97

Coup de cœur
Le riesling Clos Saint Landelin de René Muré

Miraculeux, l'équilibre balance entre la matière pleine du millésime et la fraîcheur du cépage et du terroir. Clairement issu d'une Vendanges tardives, ce vin remarquable est marqué par un fruit superbe, souligné par une acidité longue et complexe. Cette très grande finesse signe de manière éclatante le bien fondé du travail effectué dans le domaine. S'il est maintenant bien connu que le terroir du Clos Saint-Landelin est un terroir de grande classe, René Muré l'a trans-

René Muré
Coeur d'homme Clos de Rouffach Une belle expression élégante et charnasse d'un gewurztraminer mûr (15,4 degrés) et un sucre résiduel non négligeable (13 grammes). Pas mal pour une crêpe de pain ! Dans le même ordre d'idée, il faut aussi souligner les mérites du flamboyant gewurztraminer Schüppchen, qui se situe au niveau d'une Vendanges tardives. C'est le moment de refaire ses stocks à ce étage.

Tokay-pinot gris Lutzeltal
Ce très joli vin complexe offre un agréable côté citronné, dû à son terroir calcaire, qui lui donne de la fraîcheur.

Tokay-pinot gris Clos Saint-Landelin
Il aurait pu prétendre à la mention Vendanges tardives, mais René Muré considère, à juste raison, que le pinot gris sur le Clos doit être naturellement ramassé à ce niveau. Le nez de fruits mûrs presque vanillés se révèle très intense. La bouche ample, dense, possède une forte présence. Il faut patienter cinq ans pour qu'il s'exprime totalement.

Gewurztraminer Clos Saint-Landelin Vendanges tardives
Ramassé à un niveau de Sélection de grappes nobles, mais volontairement maintenu en Vendanges tardives, ce vin très expressif paraît à la fois plein, riche et frais avec un fruit croquant, pour noter plus grand plaisir. La grande classe...

Pinote du Vin, 68200 Rouffach.
Tél. : 03 89 79 58 00.

LE GUIDE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2011

René Muré – Clos Saint Landelin
Alsace
★★

Curieux par nature, grand voyageur, René Muré comprend vite qu'il faut abandonner la viticulture de quantité pour aller vers la qualité, d'autant que le potentiel du Clos Saint Landelin, magnifique terroir exposé plein sud, l'y incite fortement. Peu à peu, il raccourcit fortement les tailles, réduit les rendements et élève ses vins sur les. Bons succès, mais il n'en reste pas là et augmente les densités de plantations, se passionne pour la vinification en rouge et les effervescents. Espoir ouvert, il visite systématiquement les meilleurs propriétaires de France et d'étrangers. Manque de vin, il monte une petite affaire de négoce (les vins René Muré), avec le même degré d'engagement. Sa fille Véronique, amoureuse de formation et ingénieur agronome, l'assiste dans sa tâche.

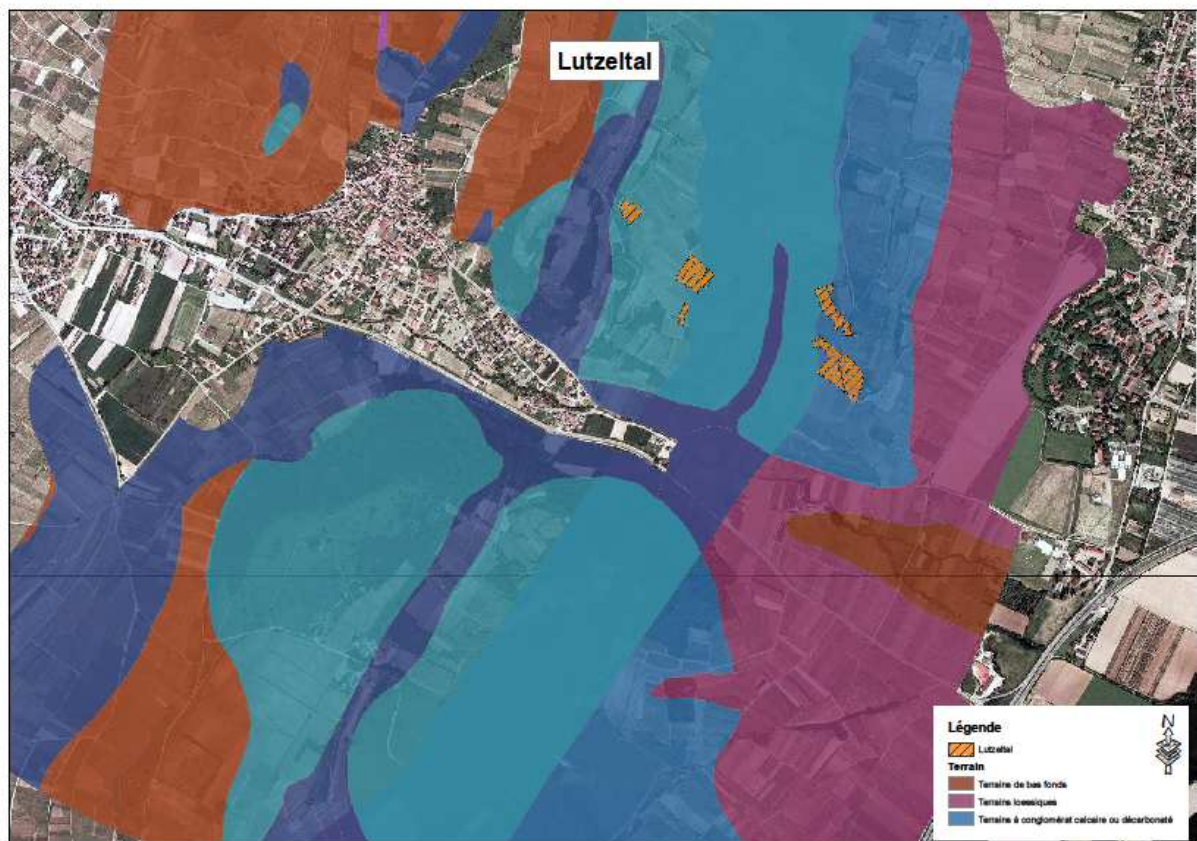
Les vins : on retrouve une cuvée Oscar aimable et suave, c'est tout sauf un Sylvaner de soif. Le Riesling Côte de Rouffach se révèle pointu faisant preuve d'une belle santé. Le Clos Saint Landelin se livre sur un profil plus riche et plus étoilé, tout en gardant une belle allonge. Le muscat VT Clos Saint Landelin 2004 est exceptionnel, frais mentholé sur l'abricot confit, la bouche est harmonieuse avec une jolie persistance. Quant au Gewurztraminer VT Vorbourg il manque un peu d'énergie. Le terroir du Zimkopf n'a rien de plus harmonieux. Le SGN issu du Pinot Gris se montre confit à souhait, quelle concentration ! Il ne faut pas le boire dans l'instantané. Quant au pinot noir, il demeure une valeur sur du domaine.

- Crémant d'Alsace 2007
- Gewurztraminer Clos Saint Landelin VT 2008
- Gewurztraminer Côte de Rouffach 2008
- Gewurztraminer Grand Cru Vorbourg VT 2008
- Gewurztraminer Grand Cru Zimkopf 2008
- Muscat Clos Saint Landelin VT 2004
- Pinot Gris Clos Saint Landelin 2008
- Pinot Gris Clos Saint Landelin SGN 2007
- Pinot Gris Côte de Rouffach 2008
- Pinot Gris Lutzeltal VT 2008
- Riesling Clos Saint Landelin 2008
- Riesling Côte de Rouffach 2008
- Sylvaner Clos Saint Landelin Cuvée Oscar 2008
- Pinot Noir Clos Saint Landelin 2006

15 € 15
31 € 16
13 € 15,5
n.c. 16
31 € 17
36 € 18,5
18 € 16
50 € 17,5
14 € 15,5
23 € 16,5
23 € 16,5
13 € 15
17 € 15
34 € 16



Carte de localisation lieu-dit « Lutzeltal »



Carte des sols « Lutzeltal »



O.D.G. ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE
Organisme de Défense et de Gestion des Appellations

« Muhlforst / Muehlforst »

L'Histoire :

La première citation de ce lieu-dit remonte à 1278. Depuis il apparaît régulièrement dans des articles ou registres comme dans l'ouvrage de Charles Grad « L'ancienne Alsace à table » paru en 1862. Les étiquettes les plus anciennes qui mentionnent le Muhlforst datent approximativement de 1899-1900.

Plus récemment, le « Muhlforst » ou « Muehlforst » est revendiqué en déclaration de récolte depuis 1976 jusqu'à nos jours.



La zone géographique :

Le « Muehlforst » est situé sur la commune de Hunawihr, sur un mamelon en avant du piémont. Le coteau est exposé Sud - Sud-Est avec une pente moyenne à forte. Il bénéficie d'un climat venteux, chaud et sec.

Le terroir repose sur un sol brun calcique à calcaire sur marnes du trias et du jurassique.

Les vins :

Les vins issus de ce terroir présentent, avec le cépage riesling, un caractère tannique se traduisant par une belle longueur en bouche ponctué de beaux amers. Ces vins présentent également une acidité puissante et mûre à dominante tartrique leur conférant une sapidité et une salinité remarquable. Du fait de sa situation géographique et de son climat, ce terroir est très rarement atteint de botrytis et laisse donc s'exprimer pleinement les cépages aromatiques.

Il n'y a historiquement pas de production de VT/SGN sur ce terroir.

Les usages actuels (production et commercialisation)

Le Muehlforst a toujours été exploité par un grand nombre de viticulteurs. Depuis 2011, ils sont régulièrement 32 à le porter en déclaration de récolte. La superficie revendiquée est en progression et a atteint 15 ha en 2014.

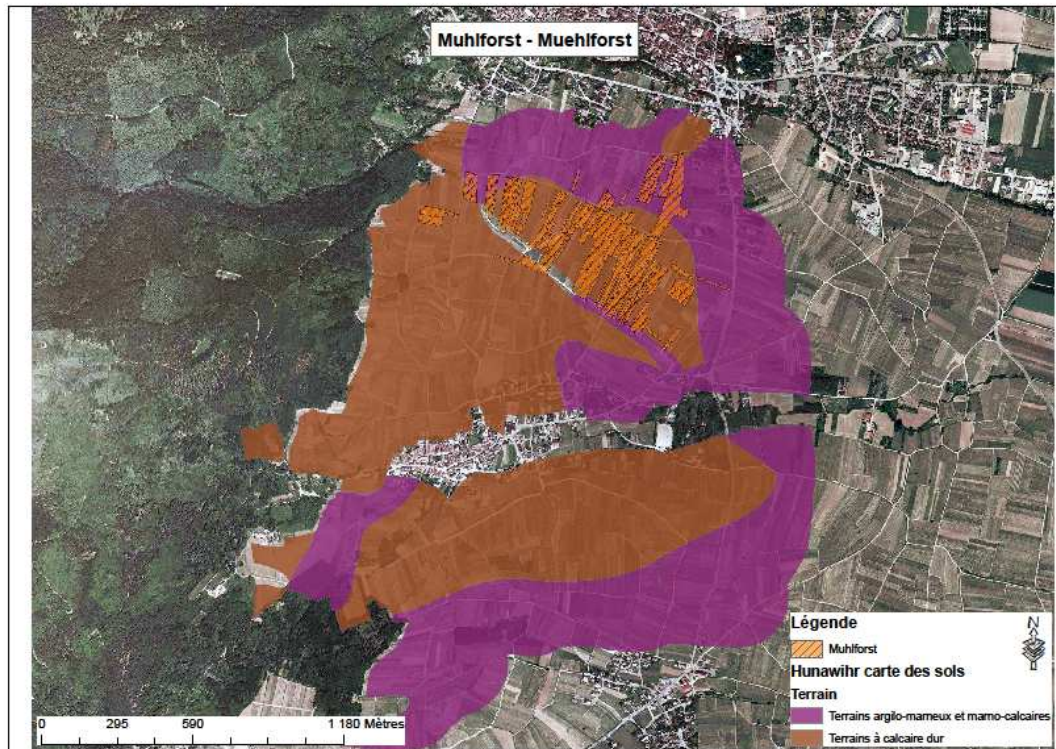
Le lieu-dit est commercialisé par 11 metteurs en marché qui ont revendiqué 658 hl en 2014. Le prix moyen de vente est de 9 € à 14 €.

Données de production

Millésime	2011	2012	2013	2014
Surface (ha)	6,28	6,92	12,96	15,08
Volume (hl)	345	339	610	663



Carte de localisation du lieu-dit « Muehlforst »



Carte des sols « Muhlforst »