

<b>I. N. A. O.</b>	
<b>COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES</b>	
<b>AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » AOC « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » AOC « Crémant d'Alsace »</b>	
<i>Demande de modification des cahiers des charges</i> Rapport d'étape de la commission d'enquête	
2017-CN321	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 les demandes de modifications des cahiers des charges.

**I- Fiche de suivi simplifiée**

<b>Phases ou évènements</b>	<b>Date</b>	<b>Observations</b>
AVA-ODG	3/05/2016	Dépôt du dossier de demande de l'ODG
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. Elle est présidée par B. Angelras, et composée de P. Laurendeau, Y. Schyler. La Commission permanente a approuvé la lettre de mission.
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 juin 2017	Avis favorable sur la nouvelle demande de l'ODG

Un dossier de demande de modifications des trois 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 des 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 modifications des trois cahiers des charges.

## II – Présentation de la demande de l'ODG

Dans sa demande initiale, les modifications proposées par l'AVA étaient 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 ne remet pas en cause la mise en application des plans d'encépagement mais compte tenu du fait 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/m<sup>2</sup> 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.** » ;
- L'AVA précise que 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 teneur en sucres fermentescibles encadrant la revendication de la dénomination en usage « Riesling ».

L'AVA demandant par ailleurs l'obligation d'apposer la mention « sec » en étiquetage, cette condition spécifique au riesling devient de fait obsolète et contradictoire. C'est pourquoi l'ODG demande sa suppression.

- Volume de cuverie :

Baisse du 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 de l'AOC Alsace qui correspondent aux normes analytiques de la réglementation communautaire.

- Obligations déclaratives :

Envoi de la déclaration de déclassement uniquement à l'ODG qui la transmettra à l'organisme de contrôle. Actuellement cette déclaration est à envoyer à l'ODG et à l'organisme de contrôle.

**Suite aux recommandations de la commission d'enquête, l'ODG a fait évoluer sa demande sur les points suivants :**

- Traitement à l'eau chaude :

L'AVA renonce à sa demande de retirer la disposition prévue dans les cahiers des charges. L'ODG précise prendre cette décision dans l'intérêt général de la bonne avancée du dossier prioritaire qu'est la hiérarchisation. L'ODG considère néanmoins que le cahier des charges n'est pas le bon vecteur réglementaire pour imposer ce traitement car il fait supporter une obligation au viticulteur qui ne le

maîtrise pas. De plus, il exclut toute personne n'étant pas soumise au cahier des charges mais qui pourrait planter du matériel végétal potentiellement contaminé.

L'AVA continue par ailleurs de travailler avec tous les partenaires pour prendre toutes les mesures favorables à la préservation du vignoble et des mesures importantes seront mises en place dès 2017 (formation, prospection, piégeages...)

- Normes analytiques :

Ayant bien compris les attentes de la commission d'enquête en termes de clarté de l'offre, l'AVA renonce également à la suppression de l'encadrement de la sucrosité du riesling.

### **III- Analyse de la demande par la commission d'enquête**

La commission d'enquête a souligné auprès de l'AVA le caractère particulièrement sensible du sujet de la lutte contre la « Flavescence dorée » qui mobilise toute la filière. La commission d'enquête a entendu les arguments mis en avant par l'AVA. Elle a rappelé le contexte national relatif aux problèmes du dépérissement de la vigne et a demandé à l'AVA de confirmer sa position. **En réponse à cette alerte, l'AVA a abandonné la demande visant à retirer la disposition prévue dans les cahiers des charges relative au traitement à l'eau chaude du matériel végétal non produit en zone protégée.**

**La commission d'enquête est favorable à la demande de l'AVA de rendre obligatoire l'apposition de la mention « sec » sur les vins répondant à la définition de la réglementation européenne. Elle considère qu'elle donnera une meilleure lisibilité au consommateur sur le type de produit.**

En revanche, la commission d'enquête a fait part à l'AVA de son avis défavorable vis-à-vis de la demande de supprimer les dispositions actuelles du cahier des charges sur l'encadrement de la sucrosité des vins pouvant bénéficier de la mention « Riesling » pour l'AOP « Alsace ». Cette demande de suppression ne contribuerait pas à mieux encadrer le type de vin sec attendu pour un vin AOP « Alsace » Riesling. **L'AVA a retiré ce point de sa demande et a donc suivi la position de la commission d'enquête.**

La commission d'enquête a invité par ailleurs l'AVA 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. 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 dernier point dans la même dynamique que les avancées déjà menées sur d'autres points du cahier des charges.**

**Sur les autres points de la demande la commission d'enquête a émis un avis favorable.**

### **IV – Avis du CODEVA-CRINAO Alsace-Est**

Le CODEVA-CRINAO a pris connaissance de la demande modifiée de l'AVA, 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, à l'unanimité, donné un avis favorable sur la demande de l'AVA.

## V – Repères et alertes des services

Les modifications demandées n'affectent pas le lien à la zone géographique et ne modifie pas les caractéristiques du produit. Néanmoins, certaines concernent le document unique (règles de taille, étiquetage).

Pour les vins autres que les vins mousseux, pétillants ou gazéifiés, les mentions relatives à la teneur en sucres sont facultatives mais règlementées. Dès lors que le grammage en sucre est respecté, au regard de l'annexe XIV Partie B du règlement n° 607/2009, ces mentions peuvent être utilisées.

En l'occurrence, la mention « sec » peut être apposée par tout opérateur sur sa bouteille dès lors que le vin est en conformité avec la réglementation. Le cahier des charges de l'AOC « Alsace » peut prévoir une mesure plus « restrictive », à savoir rendre l'apposition obligatoire et non plus facultative, à condition de justifier précisément cette démarche. Il peut être toutefois souligné que l'encadrement du type « sec » pour certains cépages des vins blancs est un enjeu important des AOP alsaciennes.

Concernant la diminution de la capacité de cuverie avec la mise en place d'un VCI demandée par ailleurs par l'AVA, elle n'aura pas de conséquence, le décret VCI intégrant une augmentation de la capacité de cuverie en cas de mise en œuvre du VCI.

Concernant la suppression de la date d'agrément des plans d'encépagement, il sera nécessaire de vérifier que cette suppression sans avoir agréé les plans d'encépagement entre temps ne pose pas de difficulté juridique.

Le code rural et de la pêche maritime prévoit en son article D. 644-8. que les déclassements des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée doivent être déclarés auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé compétents selon les modalités prévues dans le cahier des charges et le plan de contrôle ou d'inspection. ». Le renvoi au cahier des charges, opéré par la disposition elle-même, ne permet pas de s'abstraire de ce cumul d'obligations mais seulement de prévoir les formes et délai. Aussi, la demande de modification des cahiers des charges sur ce point ne peut être retenue.

Les modifications des cahiers des charges demandées impactent les plans de contrôles. Il sera donc nécessaire de disposer des plans de contrôles approuvables pour pouvoir soumettre les cahiers des charges pour avis avant mise en procédure nationale d'opposition.

## VI – Questions posées au comité national

**Il est proposé au comité national de :**

- **prendre connaissance de la demande de l'ODG et du rapport de la commission d'enquête ;**
- **se prononcer sur l'opportunité de prolonger la mission de la commission d'enquête ;**
- **approuver le projet de lettre de mission correspondant le cas échéant.**

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

## **Demande de modification des cahiers des charges AOP « Alsace », « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » et « Crémant d'Alsace »**

### **Rapport de la Commission d'Enquête**

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

Secrétaire de la Commission : Claire FANINA-PAVOT

16 mai 2017

---

## Sommaire

---

Introduction .....	3
I. Présentation de la demande .....	4
A. Contexte et objectif de la demande .....	4
B. Détail de la demande .....	4
II. Analyse de la demande .....	6
A. Obligation du traitement à l'eau chaude : .....	6
B. Encadrement de la sucrosité des vins .....	6
C. Demande de suppression de la date limite pour l'agrément des plans d'encépagement .....	6
D. Déclaration de déclassement .....	6
E. Autres points de la demande .....	6
F. Plans de contrôles .....	6
Conclusion .....	7
Annexe .....	8



---

## 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 modifications transversales des cahiers des charges « Alsace », « Alsace grand-cru suivi d'un nom de lieu dit » et « Crémant d'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. Elle avait en charge d'analyser les demandes de modifications et de rendre un rapport au Comité National.

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**

L'AVA-ODG souhaite introduire quelques modifications aux cahiers des charges de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace », AOC « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » et « Crémant d'Alsace ». Ces modifications n'impactent pas le lien à l'origine des vins d'Alsace. Dans son dossier, l'AVA explique qu'elles font suite à l'application des cahiers des charges et des plans d'inspection mis en place suite à la réforme. Il s'agit souvent de précisions concernant des difficultés d'application pour les viticulteurs.

### **B. Détail de la demande**

Dans sa demande initiale, l'AVA proposait les modifications 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 du fait 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/m<sup>2</sup> 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.** »

L'AVA précise que 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 l'ODG demande 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 de l'AOC 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.

Suite aux recommandations de la commission d'enquête, l'ODG a fait évoluer sa demande sur les points suivants :

- Traitement à l'eau chaude :

L'AVA renonce à sa demande de retirer la disposition prévue dans les cahiers des charges. L'ODG précise prendre cette décision dans l'intérêt général de la bonne avancée du dossier prioritaire qu'est la hiérarchisation. L'ODG considère néanmoins que le cahier des charges n'est pas le bon vecteur réglementaire pour imposer ce traitement car il fait supporter une obligation au viticulteur qui ne le maîtrise pas. De plus, il exclut toute personne n'étant pas soumise au cahier des charges mais qui pourrait planter du matériel végétal potentiellement contaminé.

L'AVA continue par ailleurs de travailler avec tous les partenaires pour prendre toutes les mesures favorables à la préservation du vignoble et des mesures importantes seront mises en place dès 2017 (formation, prospection, piégeages...)

- Normes analytiques :

Ayant bien compris les attentes de la commission en termes de clarté de l'offre, la AVA renonce également à la suppression de l'encadrement de la sucrosité du riesling.

## **II. Analyse de la demande**

### **A. Obligation du traitement à l'eau chaude :**

La commission d'enquête souligne le caractère particulièrement sensible du sujet de la lutte contre la « Flavescence dorée » qui mobilise toute la filière. La commission d'enquête a entendu les arguments mis en avant par l'AVA. Elle a rappelé le contexte national relatif aux problèmes du dépérissement de la vigne et a demandé à l'AVA de confirmer sa position sur ce point. Dans son dernier dossier, l'AVA a retiré cette demande de retrait.

### **B. Encadrement de la sucrosité des vins**

La commission d'enquête est favorable à la demande de l'AVA de rendre obligatoire l'apposition de la mention « sec » sur les vins répondant à la définition réglementée au niveau communautaire. Elle considère qu'elle donnera une meilleure lisibilité au consommateur sur le type de produit.

En revanche, la commission d'enquête a fait part à l'AVA de son avis défavorable vis-à-vis de la demande de la suppression des dispositions actuelles du cahier des charges sur l'encadrement de la sucrosité des vins pouvant bénéficier de la mention « Riesling » pour l'AOP « Alsace ». Cette première demande ne contribuait pas à mieux encadrer le type de vin sec attendu d'un vin AOP « Alsace Riesling ». L'AVA a retiré ce point de sa demande et a donc suivi la position de la commission d'enquête.

La commission d'enquête a invité par ailleurs l'AVA 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. 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 sur ce point dans la même dynamique que les avancées déjà menées sur d'autres points du cahier des charges.

### **C. Demande de suppression de la date limite pour l'agrément des plans d'encépagement**

Il sera nécessaire de vérifier que cette suppression sans avoir agréé les plans d'encépagement entre temps ne pose pas de difficulté juridique.

### **D. Déclaration de déclassement**

**Le code rural actuel prévoit « Art. D. 644-8.- Les déclassements des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée doivent être déclarés auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé compétents selon les modalités prévues dans le cahier des charges et le plan de contrôle ou d'inspection. »**

Le renvoi au cahier des charges, opéré par la disposition elle-même, ne permet pas de s'abstraire de ce cumul d'obligations mais seulement de prévoir les forme et délai.

Aussi, la demande de modification des cahiers des charges sur ce point ne peut être retenue.

### **E. Autres points de la demande**

Sur les autres points de la demande la commission d'enquête a émis un avis favorable :

- ♦ Suppression du nombre de bouteilles témoins,
- ♦ Définition du lieu de stockage des bouteilles,
- ♦ Suppression de la règle de nombre d'yeux au mètre carré,
- ♦ Reformulation de la règle de palissage.

### **F. Plans de contrôles**

Les modifications des cahiers des charges demandées impactent les plans de contrôles. Il sera donc nécessaire de disposer des plans de contrôles approuvables pour pouvoir soumettre les cahiers des charges pour avis avant mise en procédure nationale d'opposition.

---

## Conclusion

---

La commission d'enquête invite le Comité National à prendre connaissance du présent rapport.

---

## 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



## 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 - Eléments 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<sup>er</sup> avril-30 septembre) atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

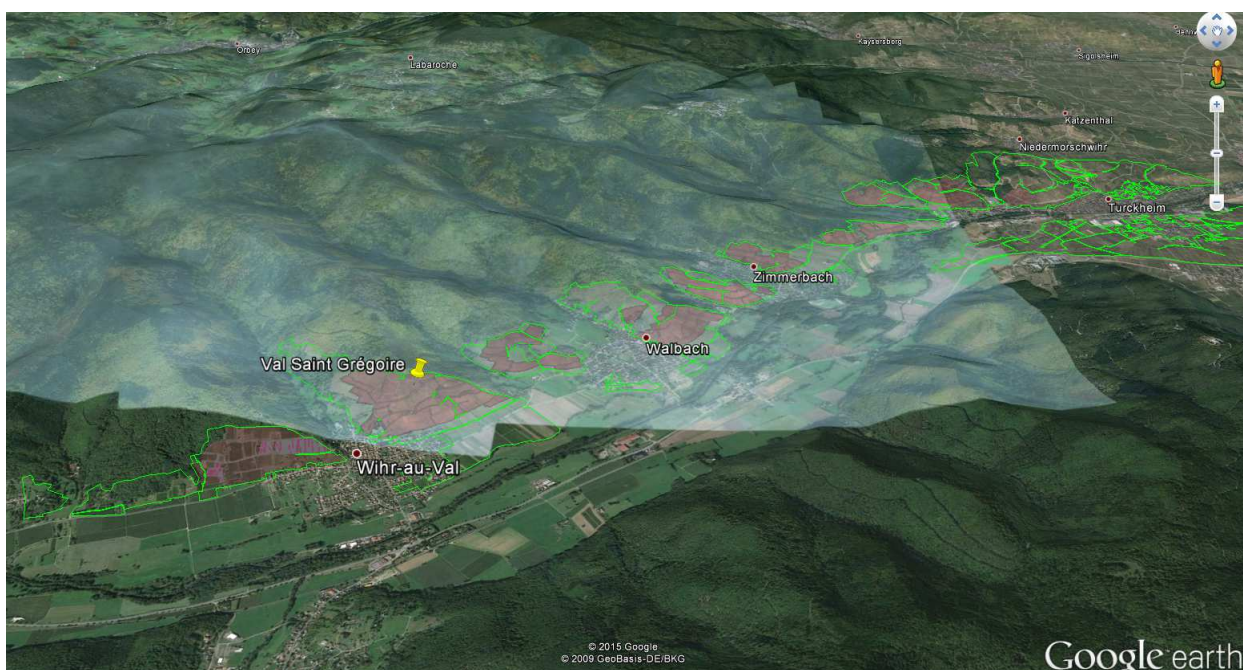
Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par un effet de foehn surtout en automne. Cet écran protecteur favorise :

- 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.

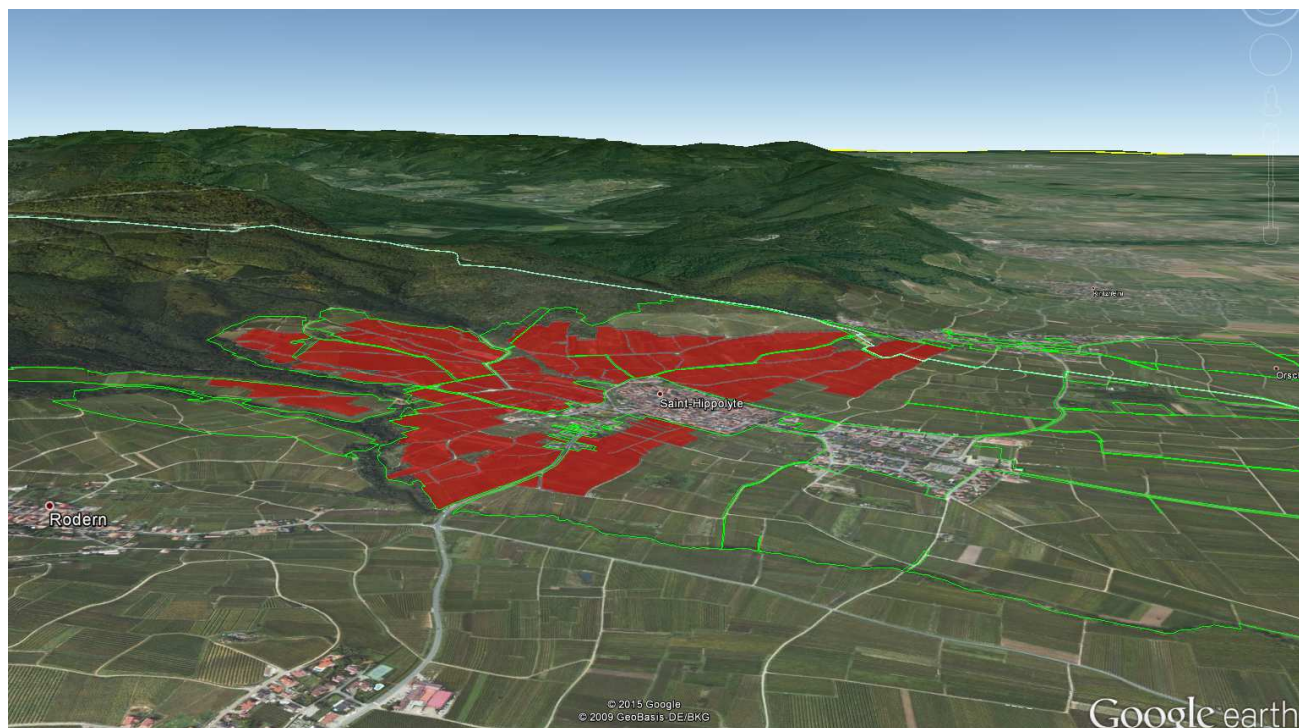
Cette diversité a explicitement été décrite dans les rapports de délimitation des 13 dénominations géographiques à l'échelle de la commune lors de leur reconnaissance.

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.



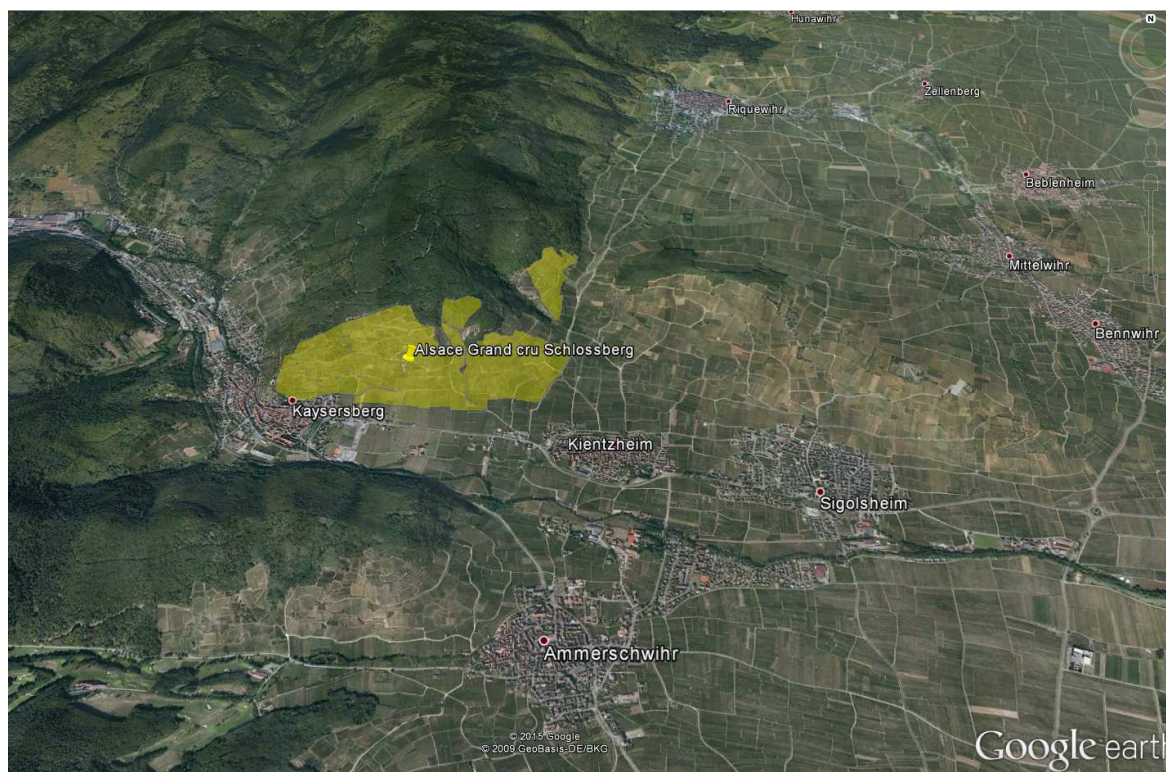
Localisation « Alsace Val saint Grégoire »

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.

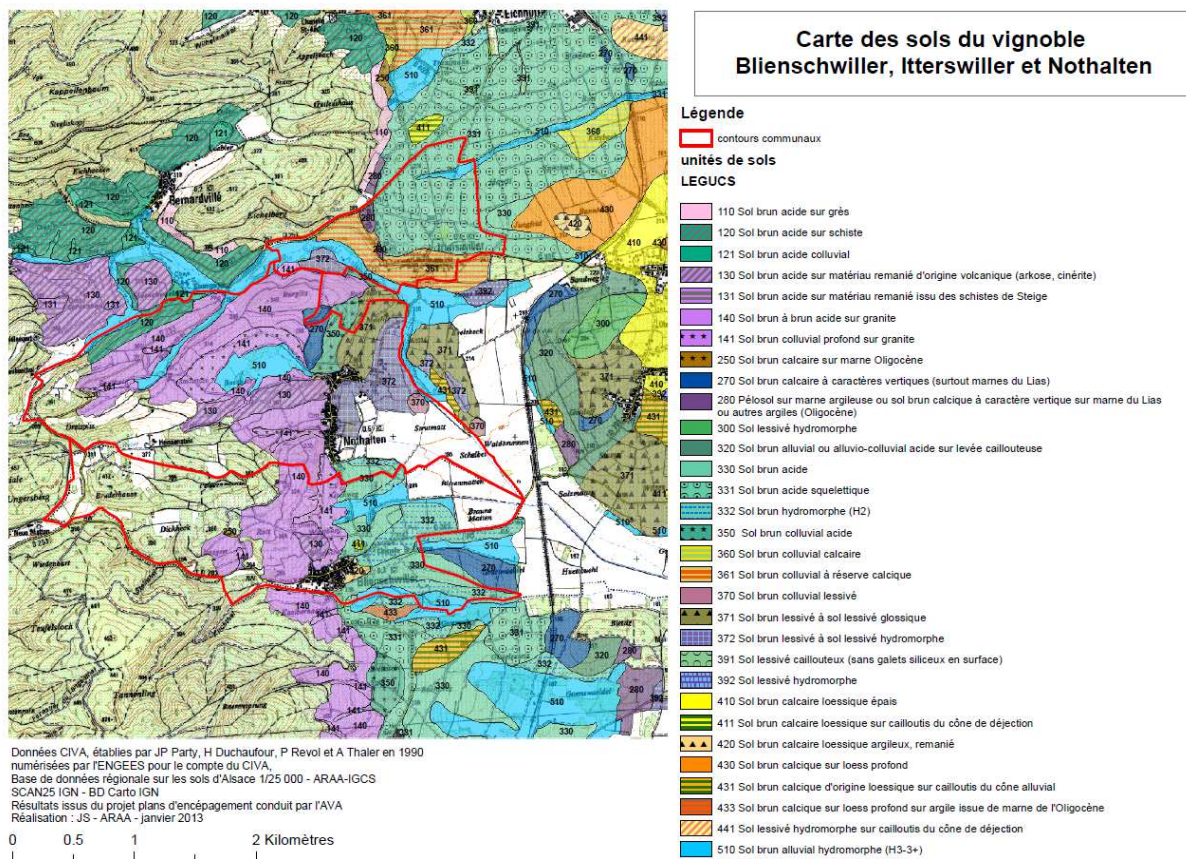
Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des 18 différentes périodes géologiques ont été remaniées par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granites ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide ;

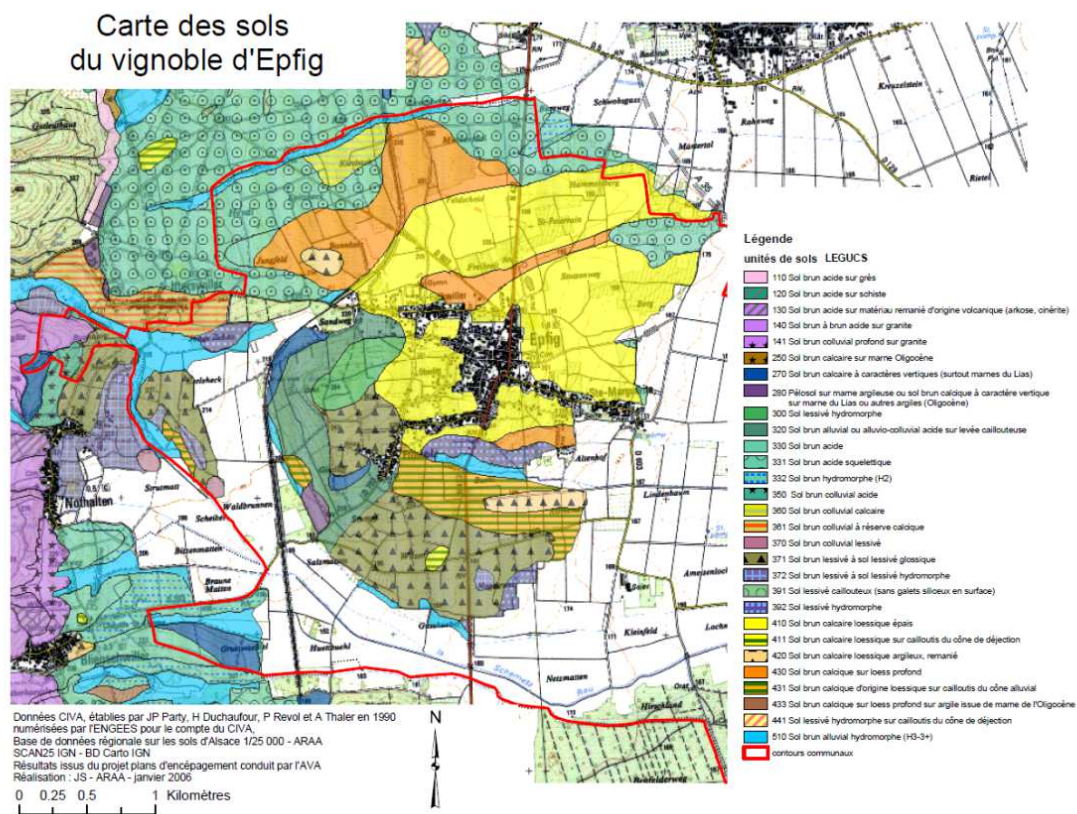
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide (bordure de la plaine alluviale) ;
- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiés, présentant un bon régime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

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

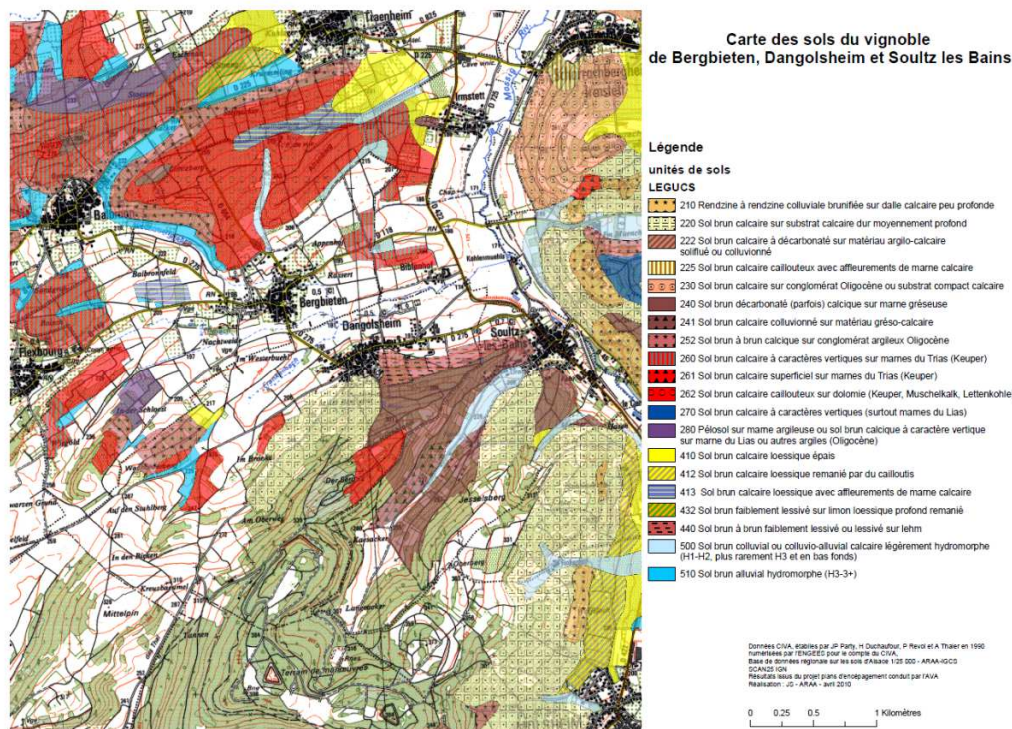
Ainsi le secteur de Blienschwiller-Nothalten-Itterswiller est composé à majorité de sols bruns à tendance acide.



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.



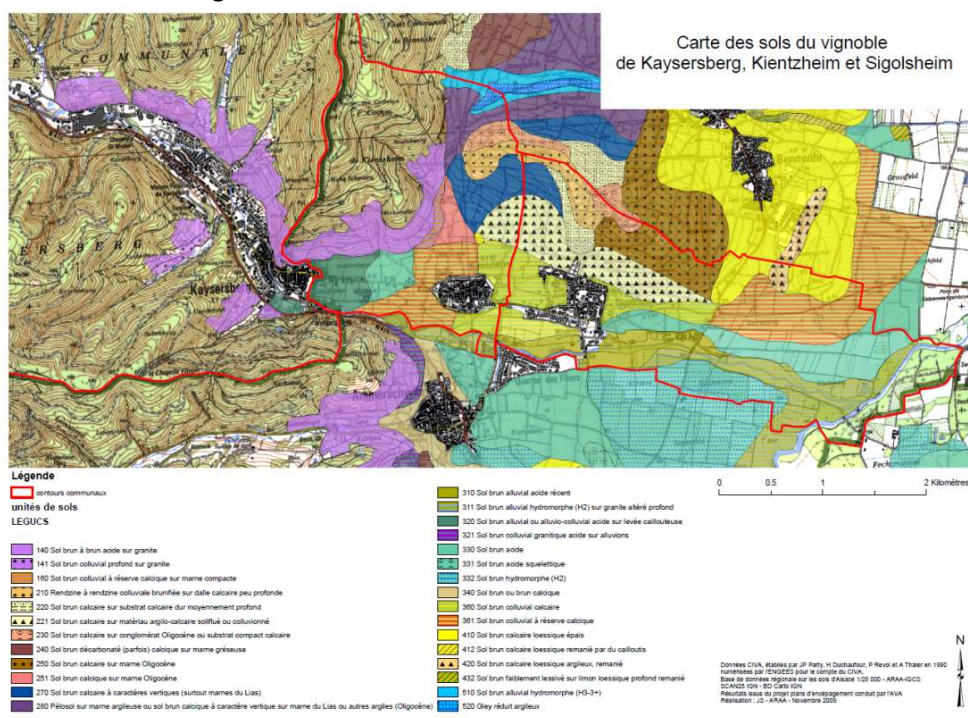
Un autre secteur plus au nord du vignoble, situé sur les communes de Bergbieten et Dangolsheim est à tendance calcaire mais sur des marnes.





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<sup>er</sup> 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

VA novembre 2015	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
OM		<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Bergheim »</li> <li>- « Blienschwiller » ;</li> <li>- « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ;</li> <li>- « Côtes de Barr » ;</li> <li>- « Côte de Rouffach » ;</li> <li>- « Klevener de Heiligenstein » ;</li> <li>- « Ottrott » ;</li> <li>- « Rodern » ;</li> <li>- « Saint-Hippolyte » ;</li> <li>- « Scherwiller » ;</li> <li>- « Vallée Noble » ;</li> <li>- « Val Saint Grégoire » ;</li> <li>- « Wolxheim » .</li> </ul>		<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>
VEPAGEMENT	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	
NTREE EN RODUCTION AILLE	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
COLTE	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 Zinnkoeplé ». 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 ».

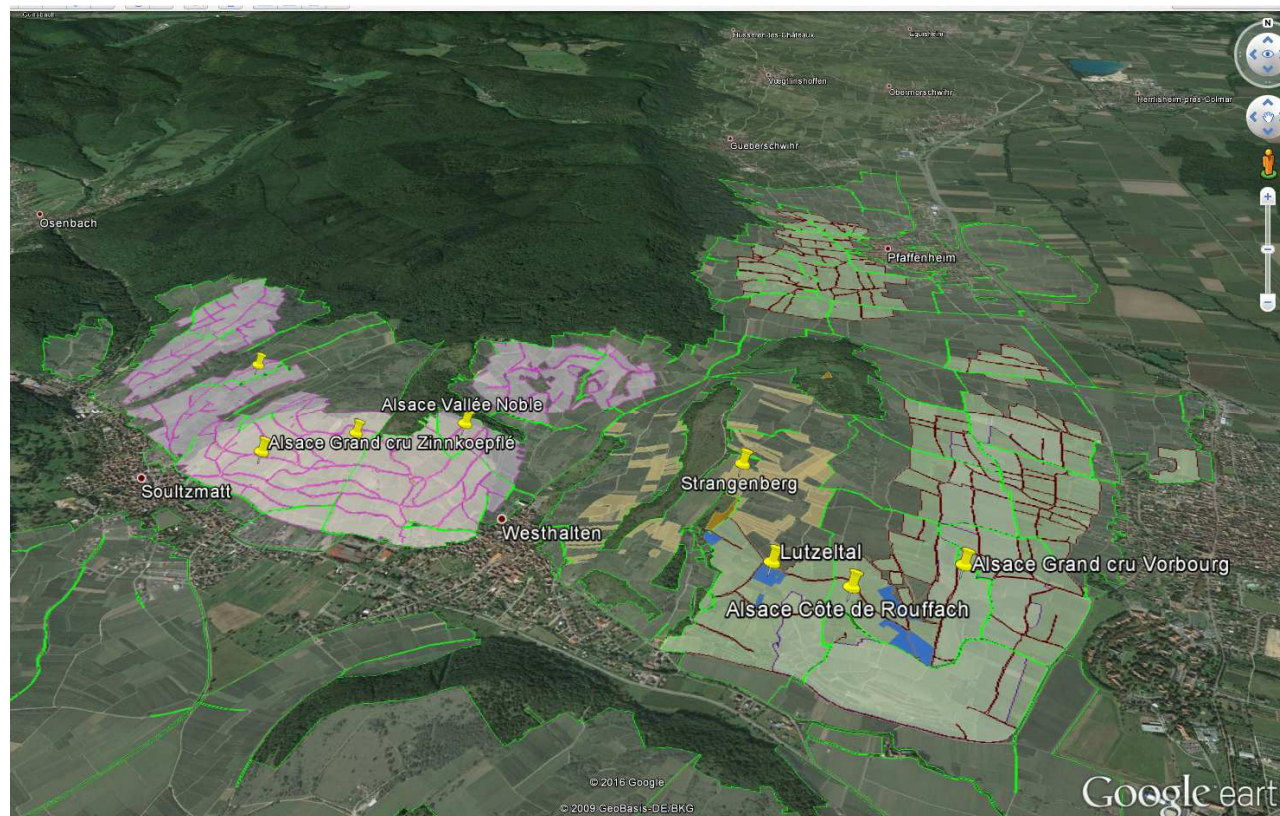
Un autre terroir présent sur cette commune, aux caractéristiques différentes mais de qualité et à la typicité affirmée, se dégage lors des dégustations. Il s'agit du lieu-dit « Strangenberg ». Ce lieu-dit est revendiqué depuis 1968. Il est situé à l'ouest de Rouffach et domine la plaine rhénane. Il forme 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.

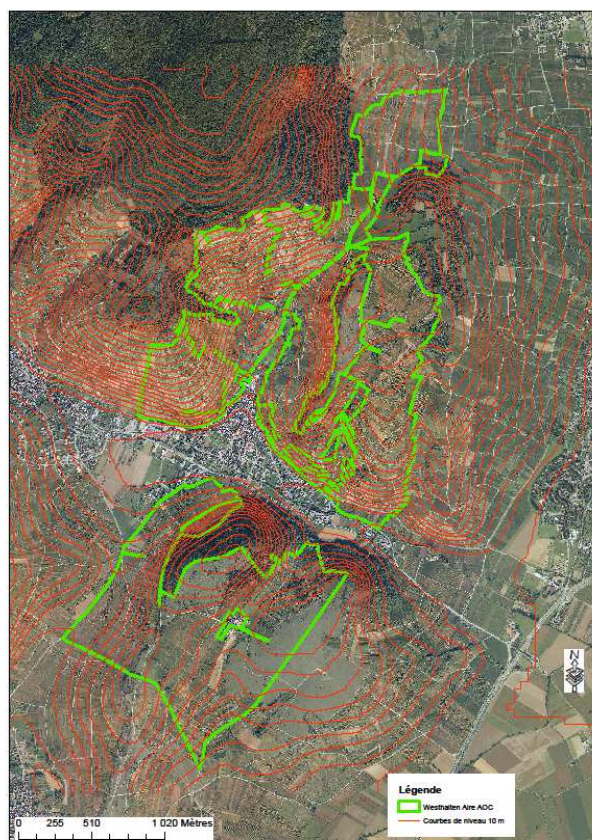
La géographie et le sol de ce terroir permettent de produire des vins élégants, délicats, mûrs et bien fruités. L'équilibre est harmonieux et structuré par une acidité fine et franche présente sur toute la longueur de bouche. Le « Strangenberg » s'exprime particulièrement bien avec les cépages pinot 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<sup>er</sup> cru ».

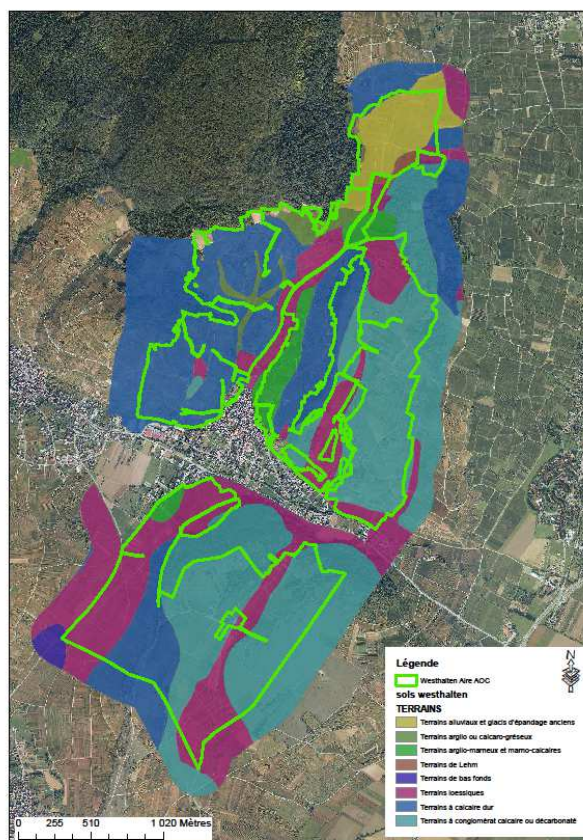
Eléments de compréhension des terroirs de Westhalten :



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. »

AOC « 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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.

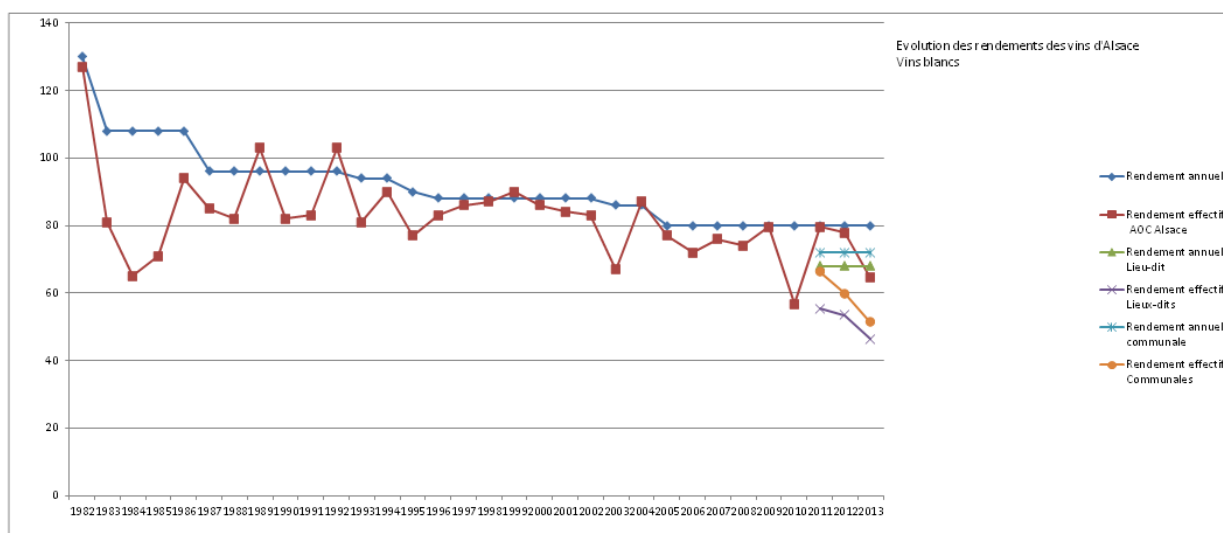
Le cahier des charges de l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011 a officialisé cette première étape transitoire qualifiée d'antichambre.

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 Lieux-dits																																			
Rendement annuel communale																																			
Rendement effectif Communales																																			

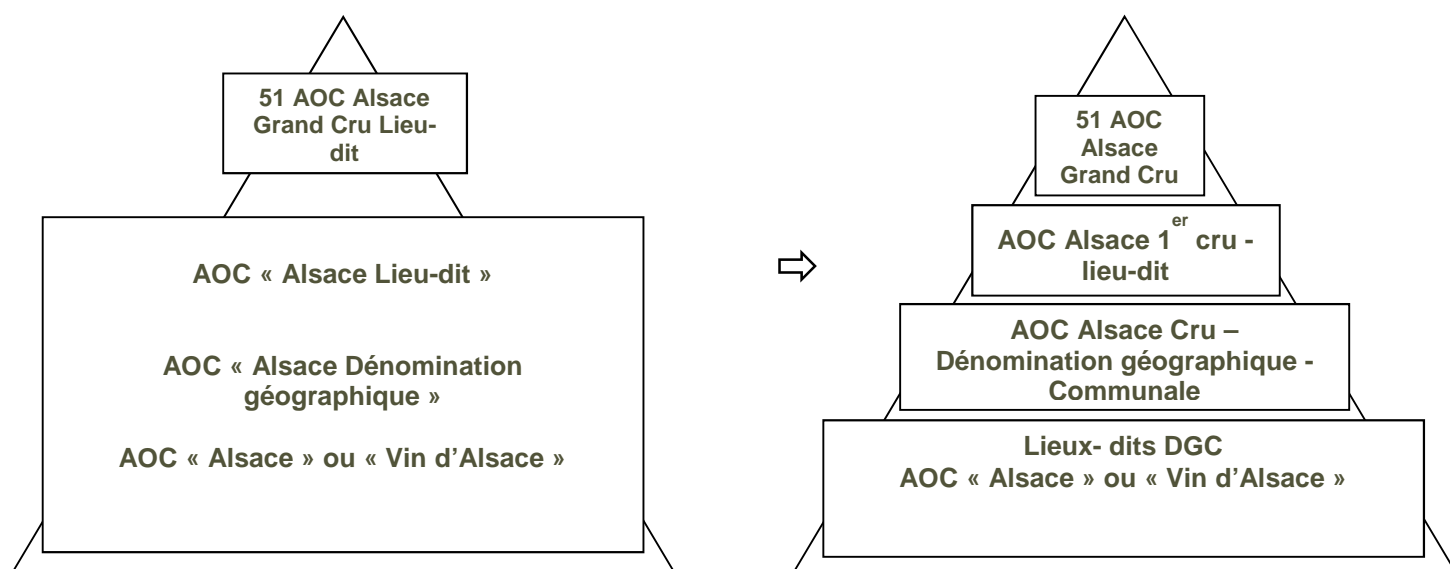


## Le projet d'aujourd'hui s'inscrit dans la continuité : La protection des terroirs viticoles alsaciens

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<sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> cru Lieu-dit	57 hl/ha	Alsace 1 <sup>er</sup> 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<sup>er</sup> cru » ne puissent plus être utilisés en tant que dénomination géographique complémentaire de l'appellation « Alsace ».**

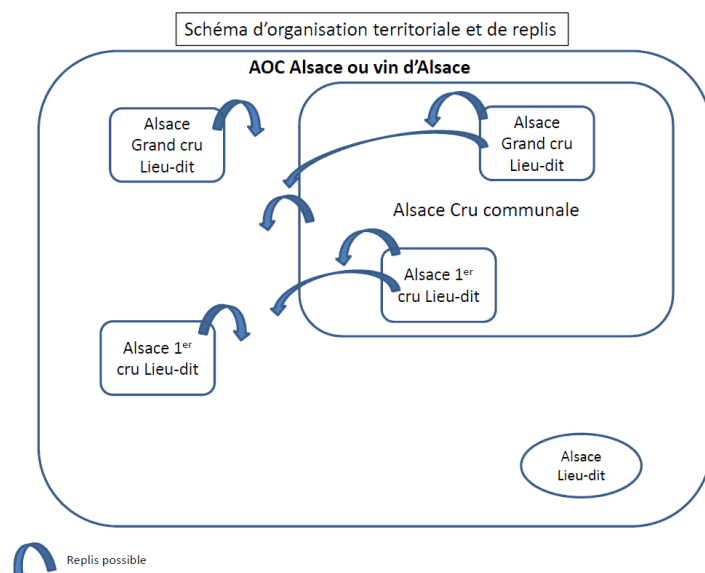
L'AVA souhaite également préserver l'usage de noms de lieux-dits (Dénomination Géographique complémentaire), **en dehors de ceux reconnus en appellation « Alsace 1<sup>er</sup> cru » ou « Alsace Grand cru »**, en association avec l'appellation régionale pour permettre le maintien d'usages et de l'accession ultérieure à l'appellation 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 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"
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Bergheim »</li> <li>- « Blienschwiller » ;</li> <li>- « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ;</li> <li>- « Côtes de Barr » ;</li> <li>- « Côte de Rouffach » ;</li> <li>- « Klevener de Heiligenstein » ;</li> <li>- « Ottrott » ;</li> <li>- « Rodern » ;</li> <li>- « Saint-Hippolyte » ;</li> <li>- « Scherwiller » ;</li> <li>- « Vallée Noble » ;</li> <li>- « Val Saint Grégoire » ;</li> <li>- « Woixheim » ;</li> <li>- ...</li> </ul>	Liste des lieux-dits reconnus	« 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 Fürstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Goldert », « 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 Ribbauvillé », « 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 Vorbourg », « 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 »
<b>CEPAGEMENT</b>	Chasselas Sylvaner Pinot blanc Auxerrois Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains Pinot gris Riesling Gewurztraminer Pinot noir	L'ensemble des cépages	Spécifique à chaque entité	Riesling, Muscat ottonel Muscat blanc et rose à petit grains, pinot gris, gewurztraminer  + Particularités locales selon cahier des charges
<b>NTREE EN RODUCTION MILLE</b>	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
<b>ENSITE ET ONDUIE</b>	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
<b>HARGE MAXIMALE OYENNE A LA ARCELLE</b>	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
<b>ECOLTE</b>	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
<b>ENDEMENT DE ASE</b>	Récolte manuelle pour Pinot Gris et Pinot Noir Blanc : 80 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Récolte manuelle Blanc : 72 hl/ha Rouge : 60 hl/ha	Récolte manuelle Blanc : 57 hl/ha Rouge : 47 hl/ha	Récolte manuelle Blanc : 55 hl/ha par cépage et par lieu-dit Rouge : 45 hl/ha
<b>TRE LCOOMETRIQUE INIMUM MOYEN</b>	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/m<sup>2</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>er</sup> 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 m<sup>2</sup> / 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](http://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 feuillets 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<sup>ère</sup> 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 boisé encore marqué, un percolé, 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 ambibeux.

**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 fatteur 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 gewurtz 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 élancé, 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<sup>ème</sup> 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

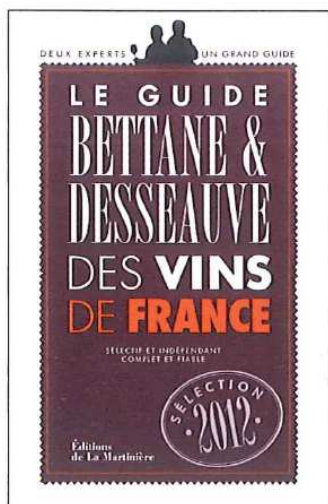
KLEINKNECHT à Mittelbergheim

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrée en production des vignes : minimum 7 ans</li> <li>- T.A.V.N.M. : riesling 11°5 gewurztraminer 13°</li> <li>- 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.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Herbicides uniquement sous le cavallon; 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.</li> </ul>



ALTENBERG DE BERGHEIM	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrée en production 5 ans.</li> <li>- Ecartement sur le rang minimum 60 cm.</li> <li>- 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.</li> <li>- Raisins chargés intacts dans le pressoir et pressés en « raisins entiers »</li> <li>- suppression de l'usage de la mention VT</li> <li>- Mention SGN uniquement pour le pinot gris et le gewurztraminer sur tries de raisins botrytisés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Donner l'information du type (ce qui est dans la bouteille) au milieu de l'étiquette</li> <li>- les bouteilles très légères et de teinte « vert clair » sont interdites.</li> <li>- Vins commercialisés avec la mention du cépage Riesling moins de 9 g/l de sucre résiduels.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- désherbage de pré levée est interdit sur la totalité de la surface de l'Altenberg.</li> <li>- Pas de sols nus de façon permanente</li> <li>- Le désherbage de post levée est autorisé au maximum sur 50 % de la surface.</li> <li>désherbants aux hormones interdits fauchage des talus, plutôt que de les désherber</li> <li>- épamprage chimique interdit</li> <li>- confusion sexuelle obligatoire</li> </ul>
ENGELBERG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>		
FRANKSTEIN			conditions environnementales
GLOECKELBERG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Densité de plantation minimale 5500 p/ha</li> <li>- Enrichissement interdit</li> <li>- Raisins entiers sur le pressoir</li> </ul>	mise en avant du nom du lieu-dit	
HENGST	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enrichissement interdit</li> </ul>		Charte des bonnes pratiques environnementales
KAEFFERKOPF			
KIRCHBERG DE BARR	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrée en production : 5 ans</li> </ul>	différencier les vins secs des vins à sucre résiduel	
KIRCHBERG DE RIBEAUVILLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Règle des 90/10 pour les cépages accessoires.</li> <li>- Interdiction enrichissement pour les cépages gewurztraminer et pinot gris</li> <li>- Limitation de l'enrichissement pour le riesling et les muscats</li> </ul>		Charte environnementales
MAMBOURG	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrée en production 4 ans.</li> <li>- Densité de plantation minimale 5500 p/ha</li> <li>- Mise à la commercialisation 1<sup>er</sup> janvier année n+2</li> </ul>	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"> <li>- Enrichissement interdit pour le pinot gris et le gewurztraminer</li> <li>- Entrée en production : 8 ans</li> <li>- raisins entiers sur le pressoir</li> <li>- CMMP 8500 kg/ha quel que soit le cépage.</li> <li>- T.A.V.N.M. :</li> </ul>	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.

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

....

CHAPITRE I<sup>er</sup>

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
« Linsenberg »	Wihr-au-Val
« Lutzeltal »	Rouffach
« Muhlforst » ou « Muehlforst »	Hunawihir
« Pfoeller »	Katzenthal
« Rosenberg »	Wettolsheim
« Schieferberg »	Reischfeld et Bernardvillé
« Schoffweg »	Bergheim
« Silberberg »	Rorschwihr
« Strangenberg »	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 : Ammerschwihir, Beblenheim, Bennwihir, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Guebberschwihir, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihir, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihir, Niedermorschwihir, Obermorschwihir, Orschwihir, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihir, Rorschwihir, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach, Gundolsheim, Ostheim.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, 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
« Lutzeltal »		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<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>ère</sup> 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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1</b> - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2</b> - 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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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<sup>er</sup>

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, Epfing, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gimbrecht-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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>ère</sup> 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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	

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 DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ALSACE » OU « VIN D'ALSACE »

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», initialement reconnue par l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945, 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 peut être suivi d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale, selon les dispositions définies aux points 2° et 3° suivants.

~~2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :~~

- ~~–« 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 » ;~~

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non ~~d'une dénomination géographique complémentaire~~ ou du nom d'un lieu-dit 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
Chasselas ou Gutedel	chasselas B et chasselas rose Rs
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

Pinot ou Klevner	auxerrois B
	pinot blanc B
	pinot noir N vinifié en blanc
	pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N
Vins rosés (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir	pinot noir N

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non ~~d'une dénomination géographique complémentaire ou~~ du nom d'un lieu dit 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.

6°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, sauf dans le cas où il est suivi ~~d'une dénomination géographique complémentaire ou~~ du nom d'un lieu dit, peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination en usage dans le présent cahier des charges.

### III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, <del>DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE</del> , LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivi d'un nom de lieu-dit	Vins tranquilles blancs et rouges
<del>Dénominations géographiques complémentaires :</del> <del>–« Bergheim » ;</del> <del>–« Blienschwiller » ;</del> <del>–« Coteaux du Haut Koenigsbourg » ;</del> <del>–« Côtes de Barr » ;</del> <del>–« Klevener de Heiligenstein » ;</del> <del>–« Scherwiller » ;</del> <del>–« Vallée Noble » ;</del> <del>–« Val Saint Grégoire » ;</del> <del>–« Wolxheim »</del>	<b>Vins tranquilles blancs</b>
<del>Dénominations géographiques complémentaires :</del> <del>–« Rodern » ;</del> <del>–« Saint Hippolyte » ;</del> <del>–« Ottrott ».</del>	<b>Vins tranquilles rouges</b>
<del>Dénomination géographique complémentaire « Côte de Rouffach »</del>	<b>Vins tranquilles blancs et rouges</b>
Mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	Vins tranquilles blancs

#### IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

##### 1°- Aire géographique

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawir, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kintzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardwiller, 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.

~~b) — Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :~~

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLEMENTAIRES	COMMUNES
« <del>Bergheim</del> »	<del>Bergheim et Ribeauvillé (Département du Haut-Rhin)</del>
« <del>Blienschwiller</del> »	<del>Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Coteaux du Haut-Koenigsbourg</del> »	<del>Chatenois, Kintzheim, Orschwiller (Département du Bas-Rhin) et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)</del>
« <del>Côtes de Barr</del> »	<del>Barr (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Côte de Rouffach</del> »	<del>Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)</del>
« <del>Klevener de Heiligenstein</del> »	<del>Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Ottrott</del> »	<del>Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Rodern</del> »	<del>Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)</del>
« <del>Saint Hippolyte</del> »	<del>Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Scherwiller</del> »	<del>Scherwiller (Département du Bas-Rhin)</del>
« <del>Val Saint Grégoire</del> »	<del>Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)</del>
« <del>Vallée Noble</del> »	<del>Westhalten et Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)</del>

« <b>Wolxheim</b> »	<b>Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)</b>
---------------------	---

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 des 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008, 10 février 2011 et 11 septembre 2014.

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 la dénomination géographique «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.~~

~~e) – Pour les dénominations géographiques complémentaires définies au 1° b) du point IV, à l'exception de la dénomination «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 du 16 novembre 2010 et du 29 juin 2012.~~

~~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 l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, 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 : Gundolsheim, Ostheim.

Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

~~b) – Pour les dénominations géographiques complémentaires listées au point IV 1° b), l'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » figurant au point IV 1° a) et par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate listées au a) ci-dessus, à l'exception pour chaque dénomination géographique complémentaire du territoire de la ou des communes constituant son aire géographique telle que fixée au point IV 1° b).~~

V - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, <del>DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE</del> , LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs Dénomination en usage « Edelzwicker »	issus de l'un ou plusieurs des cépages énumérés ci-dessus pour les vins blancs
Vins rosés	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B,

	muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B, et savagnin rose Rs, pour les seules parcelles appartenant à l'aire parcellaire délimitée de <del>la dénomination géographique</del> l'AOC « Alsace cru Klevener de Heiligenstein »
Vins rouges	pinot noir N
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>	
<del>« Bergheim »</del>	<del>gewurztraminer Rs</del>
<del>« Blienschwiller », « Côtes de Barr »</del>	<del>sylvaner B</del>
<del>« Coteaux du Haut Koenigsbourg »</del>	<del>gewurztraminer Rs et riesling B</del>
<del>« Côte de Rouffach »</del>	<del>gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N</del>
<del>« Klevener de Heiligenstein »</del>	<del>savagnin rose Rs</del>
<del>« Ottrott », « Rodern », « Saint Hippolyte »</del>	<del>pinot noir N</del>
<del>« Vallée Noble »</del>	<del>gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B</del>
<del>« Val Saint Grégoire »</del>	<del>auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G</del>
<del>« Scherwiller », « Wolxheim »</del>	<del>riesling B</del>
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit</del>	
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) - 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**.

## VI. - Conduite du vignoble

### 1° - Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
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.
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>
<del>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.</del>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
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.
DISPOSITION PARTICULIERE
A compter du 25 octobre 2011, date de la première 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

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de 24 yeux francs par pied ; <del>- 12 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.</del>
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de <del>24</del> 22 yeux francs par pied ; <del>- 11 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.</del>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de : - un maximum de 20 yeux francs par pied ; <del>- 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.</del>

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- 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 <del>du feuillage de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ; - Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol ;</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.



« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit <del>ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>
- 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 <del>du feuillage de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;</del> <del>- Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol ;</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
- 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 <del>du feuillage de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage ;</del> <del>Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,10 mètre au-dessus du sol.</del> - 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)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, pinot blanc B, sylvaner B	14 000
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, riesling B	13 000
gewurztraminer Rs, pinot gris G, savagnin rose Rs	12 000
pinot noir N	11 500
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>	
pinot noir N	9 000
Autres cépages	12 000
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complété par les 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

- 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.

~~b) Les plantations de vignes et les replantations sont réalisées avec un matériel végétal dont tous les composants sont produits en zones protégées ou ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude tel que défini par l'arrêté en vigueur relatif à la lutte contre la flavescence dorée.~~

## 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 du nom d'un lieu-dit, issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, sont issus de raisins récoltés manuellement.
- c) – Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.
- d) - 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, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »		
Vins blancs	144	9,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)		
Auxerrois	160	10 %
Chasselas ou Gutedel	151	9,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	151	9,5 %

Pinot blanc, Pinot ou Klevner	160	10 %
Sylvaner	151	9,5 %
Riesling	160	10 %
Gewurztraminer	185	11,5 %
Pinot gris	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage		
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	160	10 %
Pinot noir (vins rouges)	177	11 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée ou non par la dénomination en usage		
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)	168	10,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée ou non par la dénomination en usage</del>		
<u>Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)</u>	<b>168</b>	<b>10,5 %</b>
<u>Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)</u>	<b>193</b>	<b>12 %</b>
<u>Pinot noir (vins rouges)</u>	<b>185</b>	<b>11,5 %</b>
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »</del>		
<b>« Klevener de Heiligenstein »</b>	<b>177</b>	<b>11 %</b>

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 ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
gewurztraminer Rs	270	16°	306	18°2
pinot gris G				
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	244	14°5	276	16°4
riesling B				

### VIII. - Rendements – Entrée en production

#### 1°- Rendement

a) - 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'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace », à 80 hectolitres par hectare.

Le rendement maximum autorisé par dénomination en usage est le suivant :

DENOMINATION EN USAGE	RENDEMENT MAXIMUM AUTORISE (hectolitres par hectare)
Auxerrois	100
Chasselas ou Gutedel	100
Gewurztraminer	80
Muscat	90
Muscat Ottonel	90
Pinot blanc	100
Pinot ou Klevner	100
Pinot gris	80
Riesling	90
Sylvaner	100

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, <del>DENOMINATION</del> <del>GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE</del> , LIEU-DIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	75

Vins rouges	60
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	68
Vins rouges	60
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>72</b>
<b>Vins rouges</b>	<b>60</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «vendanges tardives»	
Vins blancs	55
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	40

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	96
Vins rosés	90
Vins rouges	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	75
Vins rouges	66
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>79</b>
<b>Vins rouges</b>	<b>66</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «vendanges tardives»	
Vins blancs	66

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	48

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>	
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit <del>ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>	
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <del>d'une dénomination géographique complémentaire ou</del> du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 9<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 8<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>	

## 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 susceptibles de bénéficier de la dénomination en usage « Riesling » présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale :~~

~~– à 6 grammes par litre si les vins ont fait l'objet d'un enrichissement,~~

~~– à 9 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est inférieure ou égale à 6 grammes par litre ou à 12 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est supérieure à 6 grammes par litre.~~

~~Cette règle ne s'applique pas aux vins issus du cépage riesling B susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles », ni aux vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique sous régionale, communale ou locale.~~

Les vins rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

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 l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit ~~ou d'une dénomination géographique complémentaire~~, 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 CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION EN USAGE, <del>DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE</del> , LIEU-DIT	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	12,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage (vins blancs)	
Auxerrois	13 %

Chasselas ou Gutedel	12,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	12,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	13 %
Sylvaner	12,5 %
Riesling	13 %
Gewurztraminer	14,5 %
Pinot gris	14,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage	
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	13%
Pinot noir (vins rouges)	14 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée ou non par la dénomination en usage	
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (Vins blancs)	13,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (Vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée ou non par la dénomination en usage</del>	
<del>Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)</del>	<del>13,5%</del>
<del>Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)</del>	<del>15 %</del>
<del>Pinot noir (vins rouges)</del>	<del>14,5%</del>
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »</del>	
<del>« Klevener de Heiligenstein »</del>	<del>14 %</del>

e) – Matériel interdit

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

f) – Capacité de cuverie de vinification.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à ~~1,3~~ **1,2** fois le volume de la récolte précédente.

g) - Entretien 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.



### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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.

**L'opérateur tient également à disposition de l'organisme de contrôle agréé 4 bouteilles témoins de chaque lot conditionné. Ces bouteilles témoins doivent être conservées 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

## X. – Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

#### *Localisation géographique*

Vignoble rhénan, un des plus septentrionaux de France et d'Europe, 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. S'étendant sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble 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.

#### *Un paysage très diversifié*

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous vosgiennes, entrecoupés 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*

Le climat est clairement semi-continental : 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<sup>er</sup> 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.
- une diversité de mésoclimats liée à la diversité paysagère, aux situations des vallées et à la position des sommets vosgiens.

#### *Une géologie complexe*

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 différentes périodes géologiques ont été remaniées par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granite 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.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Tour à tour vignoble méridional de l'Empire allemand, puis vignoble septentrional de la République Française, le vignoble alsacien a développé au fil des siècles la culture de cépages très aromatiques se forgeant ainsi sa propre identité. Ces cépages sont le chasselas B, le sylvaner B, le pinot blanc B et auxerrois B, le riesling B, le muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, gewurztraminer Rs, savagnin rose Rs, pinot gris G et le pinot noir N.

Malgré les aléas de l'histoire, le professionnalisme et l'opiniâtreté des viticulteurs alsaciens ainsi qu'une filière de formation viticole d'excellence depuis presque un siècle et demi ont permis de faire reconnaître par les marchés la qualité et les spécificités des vins d'Alsace.

Tous ces efforts de rassemblement autour du terme identitaire « Alsace » sont récompensés par la reconnaissance des vins d'Alsace en appellation d'origine et la création du comité d'experts des vins d'Alsace par l'Ordonnance du 2 novembre 1945. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace » est ensuite reconnue en 1962.

La viticulture alsacienne est gérée depuis 1912 par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, aujourd'hui reconnue en tant qu'organisme de défense et de gestion.

La flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955, s'impose au conditionnement des vins tranquilles d'Alsace. Le décret du 13 mai 1959 réserve l'emploi de cette flûte à un nombre restreint de vignobles en appellation d'origine dont les vins d'Alsace.

La loi du 5 juillet 1972, votée après la grande manifestation de 4000 viticulteurs à Colmar a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace » dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Cette loi confirme la volonté des viticulteurs de préserver la qualité des vins d'Alsace et notamment leur caractère aromatique, malmené par le transport en vrac sur de grandes distances.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production.

Le vignoble alsacien a privilégié la conduite en palissage haut du feuillage.

Les mentions « *vendanges tardives* » et « *sélection de grains nobles* » ont été utilisées dans leur version germanique, depuis plus de 2 siècles en Alsace. Au début des années 1970, les producteurs de la région ont souhaité protéger l'originalité de ces productions. Ils ont demandé la codification de leurs usages qui est devenue effective le 1<sup>er</sup> mars 1984.

Ces mentions sont réservées aux cépages gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B

Ces vins issus de raisins surmûris et fragiles, sont récoltés manuellement et doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

La diversité des situations pédoclimatiques des collines sous vosgiennes est à la base des indications, communales et locales, fréquemment utilisées pour identifier des productions très qualitatives et aux caractères particuliers issus de leur terroir. Il est d'usage de mentionner, sur l'étiquette, le nom d'unités géographiques plus petites que celui de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » comme ceux de communes ou de lieux-dits.

Au Moyen-Âge et jusqu'à la crise phylloxérique, les différents cépages étaient également cultivés en mélange. En Alsace, ces vins sont dénommés historiquement « *zwicker* » (assemblage). Ils ont évolué ensuite, avec l'apport des cépages dits « nobles », en vins « *Edelzwicker* », dénomination en usage complémentaire à l'appellation d'origine contrôlée.

Le paysage viticole alsacien est caractérisé par un habitat groupé, dans des villages souvent fortifiés et entourés de vignes au parcellaire très morcelé. Ce paysage original est l'héritage de l'histoire des nombreux conflits qui ont marqués la région et il démontre l'intérêt économique de la vigne qui a perduré au fil des générations. Aujourd'hui le vignoble compte 5000 exploitations de taille très différentes, construit sur le modèle familial, pour 15000 ha en production formant un véritable continuum géographique et humain.

Cette diversité de structure a permis au vignoble d'occuper l'ensemble des marchés. Grâce à une organisation professionnelle collective rigoureuse et active, la commercialisation très dynamique de la production est répartie harmonieusement entre les trois familles professionnelles (vignerons indépendants, caves coopératives et producteurs-négociants).

## 2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs tranquilles constituent la grande majorité de la production. Le vignoble produit également des vins rouges et rosés issus du seul cépage pinot noir N.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par des dénominations en usage parce que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) traduite localement par le terme « *spretsig* », exaltant minéralité et salinité constitutifs de la salivation.

Vins reconnus depuis des siècles pour leur aptitude à la conservation (vin de garde) au cours de laquelle ils se bonifient, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissent avec le temps.

Six types se distinguent :

- Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mure. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel,
- Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris.

La dénomination en usage « *Edelzwicker* » s'inscrit également dans ces deux types.

Les dénominations en usage susvisées ne s'inscrivent toute fois pas strictement dans ces deux types principaux, et peuvent également dans des situations particulières diverses trouver leur expression optimale et originale au sein des deux types décrits.

Dans cet ensemble, les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom de lieu-dit constituent une originalité. Les dénominations géographiques complémentaires et les lieux-dits s'inscrivent dans ces deux types de vins en réunissant les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

- Les vins bénéficiant de la mention « *vendanges tardives* » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention « *sélection de grains nobles* » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Ce sont des vins de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces deux mentions sont systématiquement suivies des dénominations en usage Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et portent obligatoirement l'indication du millésime.

- des vins rouges ambitieux, fins, élégants en lien avec la dénomination en usage Pinot noir.

Certaines dénominations géographiques complémentaires s'inscrivent uniquement dans ce type de vin en réunissant les conditions d'expression optimale du Pinot noir.

- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairer* » ou « *Schillerwein* ».

### 3°- *Interactions causales*

L'extrême diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.

Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et pédologie originale, avec des règles de productions ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

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. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison souvent favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.

« *Vins blancs forts estimés* » selon André Jullien en 1822, ils sont « *secs avec un bouquet aromatique très prononcé* ». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils « *offrent des qualités très recherchées en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs* ». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, « *remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité* ».

## XI. - Mesures transitoires

### ~~1°- Aire parcelle délimitée~~

~~A titre transitoire, pour la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », les parcelles plantées en savagnin rose Rs exclues de l'aire parcelle 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 la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.~~

## 2°- Encépagement

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

## 3°- Modes de conduite

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage	
<p>La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant le 25 octobre 2011. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.</p> <p>Toutefois, ces vignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur <del>et fil d'attache et à la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure,</del></li> <li>- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied <del>et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,</del></li> <li>- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul>	
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit <del>ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del> complétée ou non par une dénomination en usage	
<p>La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant :</p>	
<p><del>le 25 octobre 2011 pour « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes :</del></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>« Blienschwiller » ;</del></li> <li><del>« Côtes de Barr » ;</del></li> <li><del>« Côte de Rouffach » ;</del></li> <li><del>« Klevener de Heiligenstein » ;</del></li> <li><del>« Ottrott » ;</del></li> <li><del>« Rodern » ;</del></li> <li><del>« Saint-Hippolyte » ;</del></li> <li><del>« Scherwiller » ;</del></li> <li><del>« Vallée Noble » ;</del></li> <li><del>« Val Saint Grégoire » ;</del></li> <li><del>« Wolxheim » ;</del></li> </ul>
<p><del>la date d'homologation du cahier des charges validé par la Commission permanente du Comité national Appellation d'Origine vins et autres boissons alcoolisées, et des eaux de vie du 7 novembre 2012 pour « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une des dénominations géographiques complémentaire suivantes :</del></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>« Bergheim » ;</del></li> <li><del>« Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ;</del></li> </ul>
<p>Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit <del>ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire</del> jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.</p> <p>Toutefois, ces vignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache <del>et à la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure,</del></li> <li>- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied <del>et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,</del></li> <li>- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul>	

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non ~~d'une dénomination géographique complémentaire ou~~ du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

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'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non du nom d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit, complétée 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 ~~et à la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure,~~
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied ~~et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,~~
- 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'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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) - Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

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

c) - 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.

d) - 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.

**e) - Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'AOC « Alsace » 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 ~~d'une dénomination géographique complémentaire ou~~ d'un nom d'un lieu-dit**

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1<sup>er</sup> 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 d'une mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1<sup>er</sup> 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.

#### 4. 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.

#### 5. 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.

#### 6. 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<sup>ère</sup> 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.

#### 7. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10% du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

#### 8. 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 et auprès de l'organisme de contrôle agréé 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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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.



**O.D.G ASSOCIATION DES  
VITICULTEURS D'ALSACE  
Monsieur le Président  
Monsieur Jérôme BAUER  
MAISON DES VINS D'ALSACE  
12, avenue de la Foire aux Vins  
68000 COLMAR**

Nos Réf. : BA/CFP/AD/LET804.16

Colmar, le 20 décembre 2016

Objet : Relevé de recommandations du déplacement de la commission d'enquête les 5-6 et 7 décembre 2016

Monsieur le Président,

Nous vous avons rencontré les 5, 6 et 7 décembre derniers pour échanger sur les différents dossiers que vous avez déposés auprès des services de l'INAO et pour lesquels la commission d'enquête que je préside a été missionnée.

Tout d'abord, je tiens à renouveler, au nom de la commission d'enquête, nos plus vifs remerciements pour l'accueil que vous nous avez réservé durant ces 3 jours.

La présentation que vous nous avez faite 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 notre compréhension des usages très particuliers à votre vignoble. 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. Aussi, comme nous vous l'avons indiqué lors de notre réunion de restitution, les membres de la commission d'enquête se sont engagés à présenter les présentes recommandations, si vous les validez, auprès du comité national de l'INAO.

**1. Hiérarchisation de l'AOP Alsace : demande de reconnaissance AOP « Alsace cru suivi d'un nom de communale » et AOP « Alsace premier cru suivi d'un nom de lieu dit »**

La commission d'enquête préconise plusieurs amendements au projet de hiérarchisation pyramidale proposé par l'AVA. Cette évolution permettrait de mieux répondre aux points suivants soulevés par la commission permanente :

- 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 ;

**INAO - Unité Territoriale Nord-Est**

SITE DE COLMAR  
12 AVENUE DE LA FOIRE AUX VINS - BP 81233  
68012 COLMAR CEDEX  
TEL 03.89.20.16.80. / TELECOPIE : 03.89.41.05.17  
[www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

- 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. Votre 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 ;
- 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 ».

La commission d'enquête recommande de construire le projet de hiérarchisation porté par l'AVA 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. Ainsi le cahier des charges de l'AOP « Alsace » pourraient 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 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. A ce stade, la construction de cette partie au sein du cahier des charges doit encore être affinée.

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

Vous nous avez démontré la réalité de cette situation 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 ;

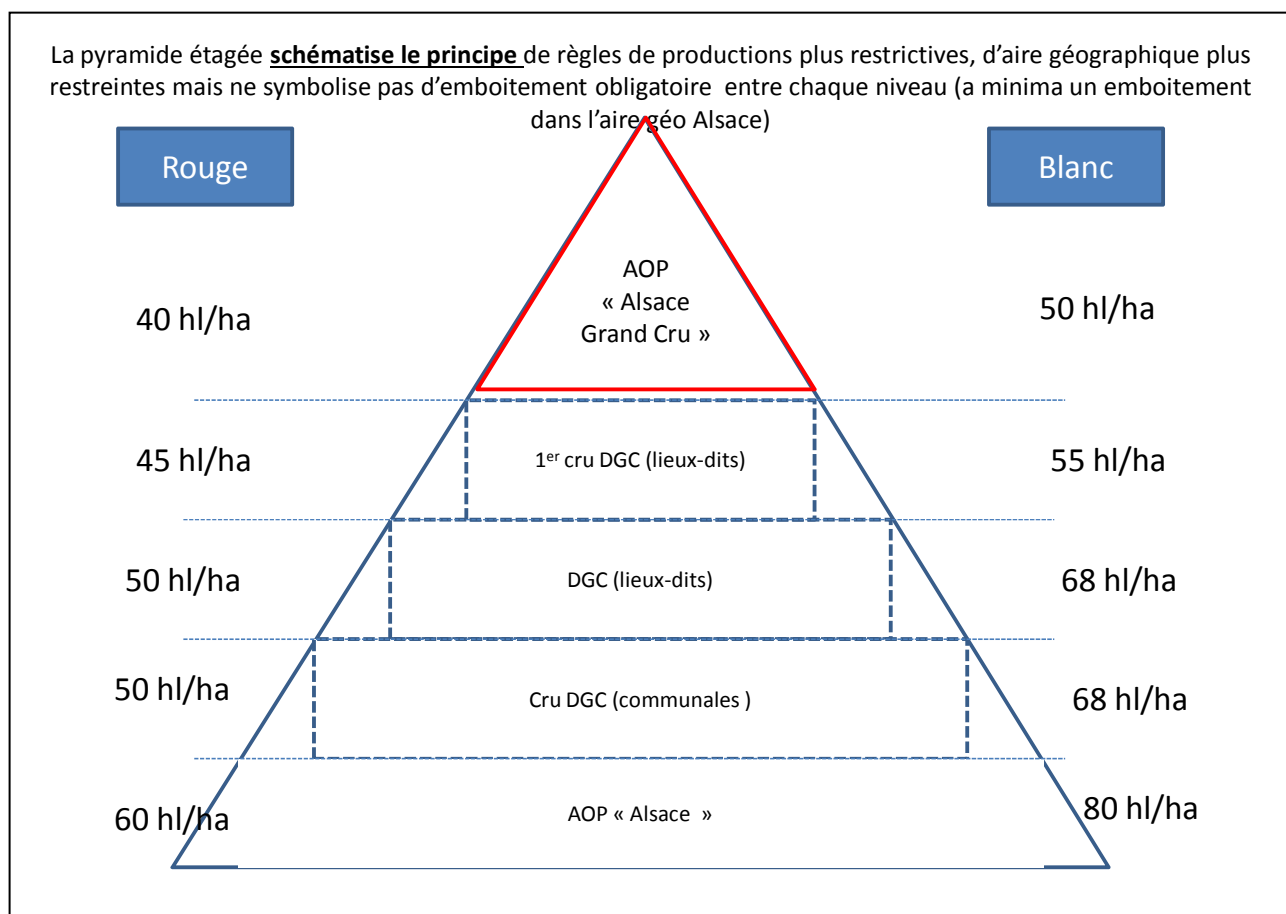
- La configuration du parcellaire et des exploitations viticoles : les exploitations viticoles sont principalement familiales d'une surface moyenne de 4 ha dont 35% se situent entre 5 à 10 ha. De part la configuration du parcellaire, constitué de petites surfaces (20 500 ha délimités pour 220000 parcelles), 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<sup>er</sup> crus : 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 pourra s'appuyer entre autre sur ces éléments pour justifier de cette spécificité et de la légitimité du projet.

La commission d'enquête a noté que l'AVA a fait des propositions de rendements plus restrictives entre les différentes strates. Or la commission d'enquête estime qu'il est essentiel d'aller plus loin dans l'appréhension des rendements afin de répondre aux potentiels des terroirs et à l'ambition que s'est donnée 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.

Aussi la commission d'enquête préconise les rendements suivants qu'il sera essentiel d'accompagner de règles de tailles et de charges maximales moyennes à la parcelle adaptées :



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

- réglementer les usages existants en encadrant les terroirs de 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.

La commission d'enquête souhaite néanmoins attirer votre attention sur le fait que votre demande de pouvoir réunir les meilleurs terroirs « lieux-dits » de l'AOP « Alsace » sous la mention « premier cru » va à l'encontre de 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.

Si la commission d'enquête comprend le cheminement de l'AVA qui a abouti à cette demande ainsi que la cohérence de cette dernière vis-à-vis des particularités évoquées précédemment, elle reste toutefois réservée sur la possibilité que cette demande aboutisse. La commission d'enquête présentera néanmoins ce schéma amendé maintenant la mention « premier cru », pour qu'il puisse trouver une issue favorable.

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 DGC à l'échelle communale, reste dans l'esprit de ce qui était visé par la doctrine du comité national.

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.

Si ce schéma amendé est validé par le comité national, les principes de recevabilité et les principes de délimitation des DGC « premier cru » seront à définir et à valider. Sur ce point, la commission d'enquête a entendu les quelques situations particulières présentées par l'ODG de projets portés par un seul opérateur. L'intégration de ces situations exceptionnelles sera à prévoir dans cette définition.

La commission d'enquête a également formulé plusieurs recommandations à propos des conditions de productions de chaque strate :

- Types de produits des lieux-dits candidats « premier cru » : 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. Dans cet esprit, la commission d'enquête invite fortement l'AVA à encadrer la sucrosité. De plus, la commission d'enquête encourage l'AVA à bien formaliser la procédure de dégustation qui sélectionnera les projets candidats.
- La commission d'enquête estime qu'un élevage plus long est essentiel pour optimiser le potentiel qualitatif de ces vins. La commission d'enquête a bien pris note de la proposition de l'AVA d'aligner la période d'élevage avec celle des AOP « Alsace Grand Cru suivi d'un nom de lieu-dit ». Toutefois, la commission d'enquête encourage l'AVA à aller plus loin pour la durée d'élevage des « premiers crus » rouges. Il sera important de se référer aux dispositions validées par le comité national de novembre sur la définition de l'élevage.

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 ».

## 2. Demande d'extension à une nouvelle couleur pour les AOP « Alsace Grand Cru Hengst », « Alsace Grand Cru Vorbourg » et « Alsace Grand Cru Kirchberg de Barr »

La commission d'enquête salue le travail réalisé par les porteurs de projets et la qualité des vins dégustés. La commission d'enquête a néanmoins relevé moins de cohérence sur l'air de famille pour les vins rouges candidats à l'AOP « Alsace Grand Cru Vorbourg ».

La commission d'enquête considère qu'il existe un potentiel pour ces 3 projets pour étendre l'AOP à une nouvelle couleur.

L'analyse de la recevabilité des demandes devra encore être affinée à travers les principes généraux de recevabilité validés par le comité national, à savoir :

- Une notoriété reconnue et affirmée socialement ;
- Des usages locaux, loyaux et constants ayant fait leurs preuves ;
- Une dynamique collective très forte pour porter le projet ;
- Une production significative.

En particulier, la commission d'enquête considère que ce potentiel mérite d'être mieux défini dans une véritable ambition de cahier des charges « vins rouges », à travers la mise en place de règles précises et spécifiques (ex : durée d'élevage) et la justification des propositions de règles de productions différentes.

A propos de la production significative, la commission d'enquête a constaté que 2 des projets n'atteignent pas les 10% de la production en blanc. En revanche, ils notent que les 3 projets regroupent un nombre de metteurs en marchés importants, plus du tiers. La commission d'enquête reconnaît la prise de risque importante de ces opérateurs qui ont maintenu, voire développé, un cépage au sein de la délimitation des grands crus ne permettant pas sa revendication en tant que tels. Dans ce contexte, la commission d'enquête considère que le nombre de metteurs en marché est un argument important pour justifier de l'importance économique de la modalité rouge pour l'AOP.

D'autre part, afin de mieux garantir la pérennité du produit, la commission d'enquête invite l'AVA à réfléchir à une affectation parcellaire des parcelles de pinot noir sur plusieurs années. Il sera d'ailleurs important de préciser dans le cahier des charges que le cépage pinot noir n'est autorisé que pour la production de vin rouge.

Enfin, la commission d'enquête a pris connaissance des descriptions des produits faites dans le lien à la zone géographique. Ces descriptions démontrent une réelle spécificité. Elle invite l'AVA à retravailler la rédaction de façon à être transposable dans le cadre du contrôle des produits.

Par ailleurs, l'AVA a informé la commission d'enquête sur les réflexions en cours au sein des différentes gestions locales qui pourraient éventuellement aboutir à des demandes de modifications de cahiers des charges grands crus. L'AVA a sollicité l'avis de la commission d'enquête sur ces pistes de travail.

La commission d'enquête rappelle qu'elle n'a pas été missionnée sur ce volet. Toutefois, elle vous a invité à poursuivre le travail de montée qualitative au sein du cahier des charges des appellations d'origine « Alsace Grand Cru suivi d'un nom de lieu-dit ».

A propos des dispositions environnementales, la commission d'enquête a fait état des avancées de la commission environnement de l'INAO sur le sujet. Elle encourage l'AVA à introduire de telles dispositions dans les cahiers des charges, en privilégiant les plus consensuelles et les plus facilement contrôlables.

3. Demands de modification des cahiers des charges AOP « Alsace », « Alsace Grand Cru suivi d'un nom de lieu dit » et « Crémant d'Alsace »

- Demande de suppression de l'obligation du traitement à l'eau chaude :

La commission d'enquête souligne le caractère particulièrement sensible du sujet de la lutte contre la « Flavescence dorée » qui mobilise toute la filière. La commission d'enquête a entendu les arguments mis en avant par l'AVA. Elle a rappelé le contexte national relatif aux problèmes du dépérissement de la vigne et a demandé à l'AVA de confirmer sa position sur ce point.

- Encadrement de la sucrosité des vins :

La commission d'enquête est favorable à la demande de l'AVA de rendre obligatoire l'apposition de la mention « sec » sur les vins répondant à la définition réglementée au niveau communautaire. Elle considère qu'elle donnera une meilleure lisibilité au consommateur sur le type de produit.

En revanche, la commission d'enquête n'est pas favorable à la suppression des dispositions actuelles du cahier des charges sur l'encadrement de la sucrosité des vins pouvant bénéficier de la mention « Riesling » pour l'AOP « Alsace ». Elle considère que cette demande ne contribue pas à mieux encadrer le type de vin sec attendu d'un vin AOP « Alsace Riesling ». La commission d'enquête invite par ailleurs l'AVA 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.

- Demande de suppression de la date limite pour l'agrément des plans d'encépagement :

Il sera nécessaire de vérifier que cette suppression sans avoir agréé les plans d'encépagement ne pose pas de difficulté juridique.

- Autres demandes de modifications :

La commission d'enquête a émis un avis favorable sur les autres demandes de modification :

- ♦ Suppression du nombre de bouteilles témoins,
- ♦ Définition du lieu de stockage des bouteilles,
- ♦ Modification concernant le destinataire de la déclaration de déclassement,
- ♦ Suppression de la règle de nombre d'yeux au mètre carré,
- ♦ Reformulation de la règle de palissage.



#### 4. Agrément des plans d'encépagements communaux

La commission d'enquête a reconnu le côté novateur de la démarche. Aussi, il pourra être intéressant que le travail entrepris par l'AVA puisse être repris à travers un dispositif d'expérimentation suivi par l'INAO pour aboutir à terme à une base éventuellement transposable à d'autres vignobles. La commission d'enquête a également noté le caractère non prioritaire de ce dossier pour l'AVA, compte tenu de l'importance donnée au dossier hiérarchisation.

Un nouveau déplacement de la commission d'enquête sur ce dossier sera planifié en fonction des avancées de l'AVA.

Pour conclure, il sera nécessaire que vous puissiez informer la commission d'enquête de votre position sur les différentes recommandations qu'elle formule dans le présent document. Sur cette base, elle pourra engager les suites auprès des instances de l'INAO.

Je vous rappelle néanmoins que la poursuite des missions confiées aux membres de la commission d'enquête est conditionnée au renouvellement des comités nationaux du début d'année 2017 et de la renomination des commissions d'enquêtes qui en suivra. Dans tous les cas, je m'engage à ce que la continuité des dossiers en cours soit assurée.

Les services de l'INAO restent à votre disposition, notamment Mmes Claire FANINA-PAVOT et Dorothee WOLFF.

Je vous prie de recevoir, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

Le Président de la Commission d'Enquête



Bernard ANGELRAS



## ASSOCIATION DES VITICULTEURS D'ALSACE

*Le Syndicat Général de Défense des Appellations*

Monsieur Bernard Angelras  
Président de la commission d'enquête  
« Alsace »  
I.N.A.O.  
12 rue Henri-Rol-Tanguy  
T.S.A. 30003  
**93555 MONTREUIL SOUS BOIS Cedex**

Colmar, le 30 mars 2017

N/Réf. : RL/VJ/097/17

Monsieur le Président,

L'Assemblée Générale de l'AVA réunie le 29 mars 2017 a donné un avis favorable à l'ensemble des propositions et préconisations que la commission d'enquête « Alsace » nous a transmises dans le relevé de recommandations suite à votre venue en Alsace les 5, 6 et 7 décembre 2017.

Ce vote favorable témoigne de la volonté de la viticulture alsacienne de voir aboutir son projet de hiérarchisation avec la reconnaissance des strates « cru » et « 1<sup>er</sup> cru » liées à des dénominations géographiques à l'échelle communale et lieu-dit, et surtout de l'ambition qualitative qui y est rattachée.

Durant tout l'hiver, le débat sur vos propositions a été engagé lors de quatre conseils d'administration, lors de la journée de la Saint Vincent qui rassemble les syndicats viticoles autour de leur Président pour aborder les sujets d'actualités, lors des Assemblées Générales des syndicats viticoles et des Sous Régions. Aucun débat n'a été évité car la décision que prend aujourd'hui l'AVA engage l'avenir de la viticulture alsacienne.

### **Sur votre proposition de construction de la pyramide**

Partant d'une volonté de construire 2 nouvelles appellations à forte identité entre les AOC « Alsace Grand cru » et l'appellation régionale « Alsace », l'AVA a bien compris la problématique réglementaire liée à l'utilisation du terme « cru » dans le nom d'une appellation ainsi que la situation particulière de l'Alsace et notamment d'un certain nombre de projets de 1<sup>ers</sup> crus alsaciens vis-à-vis de la doctrine nationale. Sans reprendre intégralement notre projet d'organisation, vos propositions contribuent à ce qui était souhaité par le vignoble : apporter de la lisibilité pour le consommateur et permettre aux producteurs qui ont consenti des efforts supplémentaires pour la production de leurs vins de terroir et qui ont acquis une forte notoriété, d'être reconnus et de pouvoir se distinguer grâce à une mention valorisante. Votre proposition de construire la hiérarchisation au sein de l'appellation « Alsace » et autour de dénominations géographiques associées aux mentions « bannières » « cru » et « 1<sup>er</sup> cru » va dans le sens de la volonté initiale des producteurs.

### Sur la hiérarchie des rendements

Vos propositions de rendements parmi les plus restrictifs au niveau national placent les « Grands crus », « 1<sup>ers</sup> crus » et « crus » au sommet des terroirs utilisant ces mentions. Elles rejoignent l'ambition des viticulteurs alsaciens dans l'excellence de leurs terroirs. L'ensemble des rendements proposés ont fait l'objet d'un vote favorable à une très large majorité lors de l'Assemblée Générale.

En parallèle, nous vous proposons, comme cela a été demandé, la hiérarchie des règles de taille et de la CMMP. Ces propositions intègrent la prise en compte des aléas climatiques qui peuvent survenir au cours de de la saison viticole, mais sont un affichage clair d'une logique de rigueur et de progression, notamment pour les étages de très haute qualité et de valorisation ambitieuse.

#### NOMBRE D'YEUX/PIED

Vins blancs	Rendement proposé hl/ha	Propositions Nombre d'yeux/pied
Alsace	80	24
Alsace Lieu-dit / Alsace cru communale	68	22
Alsace 1er cru	55	20
Alsace Grand cru – Lieu-dit	50	18

Vins rouges	Rendement proposé hl/ha	Propositions Nombre d'yeux/pied
Alsace (Vins rouge et rosé) Cépage Pinot noir	60/75	22
Alsace Lieu-dit / Alsace cru communale	50	18
Alsace 1er cru	45	16
Alsace Grand cru – Lieu-dit	40	14

#### CMMP

Vin blanc	Rendement proposé hl/ha	Propositions CMMP kg/ha
Alsace	80	CH, SY, PB, AUX : 14000 MU, RI : 13000 PG, GW, SAV : 12000
Alsace Lieu-dit / Alsace cru communale	68	12000
Alsace 1er cru	55	10000
Alsace Grand cru – Lieu-dit	50	8500

Vin rouge Pinot Noir	Rendement proposé hl/ha	Propositions CMMP kg/ha
Alsace PN (dont rosé)	60/75	11500
Alsace Lieu-dit / Alsace cru communale	50	8500
Alsace 1er cru	45	8000
Alsace Grand cru – Lieu-dit	40	7000

### **Autres demandes liées à la hiérarchisation**

Elles concernent vos préconisations pour tendre vers une spécialisation de la production issue d'un terroir 1<sup>er</sup> cru.

Le premier point a suscité quelques débats. Même si une majorité de terroirs ne sont construits, selon les usages, que sur un nombre restreint de cépages confirmant votre conclusion de la nécessité de spécialiser les terroirs autour des seuls vins à forte personnalité, vous avez pu constater lors de la dernière dégustation organisée lors de votre venue, que certains terroirs particuliers ont le potentiel pour s'exprimer au travers d'un nombre plus élevé de cépages conduisant à revendiquer autant de produits. L'assemblée générale est donc favorable à suivre votre orientation, accompagnée de la nécessaire prise en compte des situations particulières.

Vous avez également évoqué le report de la date de mise en commercialisation auprès du consommateur pour les vins rouges. Que ce soit pour les « 1ers crus » ou pour les « Grands crus » nous proposons une date de mise en commercialisation au 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

Enfin nous avons bien pris bonne note de votre volonté et nous vous en remercions, de prendre en compte la situation particulière, inhérente à l'histoire et à la géographie de notre vignoble, des viticulteurs isolés sur leur terroir. Bien entendu, la légitimité de ces projets, comme de tout autre projet, devra montrer l'ambition d'un terroir d'exception et une notoriété affirmée.

### **Particularités des vins rouges pour les AOC « Alsace grand cru – lieu-dit »**

L'Assemblée Générale a donné un avis favorable à la mise en place d'une affectation parcellaire pluriannuelle de 5 ans pour le pinot noir, orientant durablement la conduite des vignes dans l'optique de production d'un grand vin et que ce cépage ne puisse être affecté qu'au seul vin rouge.

Elle a bien compris l'intérêt de rédiger une description du produit dans le lien à la zone géographique transposable dans le cadre du contrôle.

L'AVA s'engage également à travailler sur la poursuite de la progression qualitative des grands crus et à réfléchir à l'intégration dans le cahier des charges de mesures environnementales consensuelles et facilement contrôlables. Sur cet aspect, les cahiers des charges « Alsace » et « Alsace Grand crus – lieu-dit » possèdent depuis 2011 une mesure de protection de l'environnement avec l'interdiction du désherbage des tournières.

### **Demandes de modification des cahiers des charges « Alsace », « Alsace Grand Cru suivi d'un nom de lieu-dit » et « Crémant d'Alsace »**

Compte tenu de la priorité que le vignoble s'impose pour voir aboutir la hiérarchisation et la possibilité d'utiliser les termes « cru » et « 1<sup>er</sup> cru » pour ses terroirs d'exception, l'AVA renonce à sa demande de retirer l'obligation de traitement à l'eau chaude du matériel végétal des cahiers des charges. Elle reste toutefois sur son intime conviction que le cahier des charges n'est pas le bon vecteur réglementaire pour imposer ce traitement car il fait supporter une obligation au viticulteur qu'il n'est pas à même de maîtriser. De plus, la restriction de cette obligation au seul cahier des charges exclut toute personne n'y étant pas soumise mais qui pourrait planter du matériel végétal potentiellement contaminé. L'AVA continue par ailleurs de travailler avec tous les partenaires pour prendre toutes les mesures favorables à la préservation du vignoble vis-à-vis des fléaux sanitaires et des mesures importantes seront mises en place dès 2017 (formation, prospection, piégeages,...). Nous aurons l'occasion de vous présenter plus avant ces projets et les 1<sup>eres</sup> réalisations.

../..

Ayant bien compris les attentes de la commission en termes de clarté de l'offre, Elle renonce également à la suppression de l'encadrement de la sucrosité du riesling.

**Plans d'encépagement communaux**

L'AVA est disposée à apporter son expérience de la mise en place des plans d'encépagement au travers d'une expérimentation nationale.

Nous réitérons nos remerciements pour votre écoute et votre aide dans la construction du projet d'avenir de notre vignoble ainsi qu'à tous les membres de la commission d'enquête.

Nous avons eu à cœur d'avoir répondu favorablement à toutes les suggestions de votre Relevé de recommandations et espérons ainsi vous apporter des réponses qui pourront soutenir notre démarche et ne pas vous handicaper dans votre volonté affichée d'assurer la bonne continuité du dossier auprès du Comité National de l'INAO.

En espérant avoir répondu à vos attentes et en restant à votre disposition pour tout complément d'information, recevez, Monsieur le Président, nos cordiales salutations.

Le Président,  
**Jérôme BAUER**



Pièces jointes : Projets de cahiers des charges AOC « Alsace », « Alsace grand cru lieu-dit » et « Crémant d'Alsace ».

## PROJET DE CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ALSACE » OU « VIN D'ALSACE »

### CHAPITRE I<sup>er</sup>

#### I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», initialement reconnue par l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945, 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 peut être suivi d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale, selon les dispositions définies aux points 2°, 3° et 4° suivants.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi **de la mention « cru » obligatoirement suivie** des dénominations géographiques complémentaires (*Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « cru ». Dans ce cas la mention « cru » est obligatoirement suivie de l'une des dénominations géographiques complémentaires*) suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « 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 ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi **de la mention « premier cru » obligatoirement suivie** des dénominations géographiques complémentaires (*Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « premier cru ». Dans ce cas la mention « premier cru » est obligatoirement suivie de l'une des dénominations géographiques complémentaires*) suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

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

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit dans le présent cahier des charges.

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non **de la mention « cru » obligatoirement suivie** d'une dénomination géographique complémentaire ou **de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit** ou du nom d'un lieu-dit 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
Chasselas ou Gutedel	chasselas B et chasselas rose Rs
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
Pinot ou Klevner	auxerrois B
	pinot blanc B
	pinot noir N vinifié en blanc
	pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N
Vins rosés (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir	pinot noir N

6°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non **de la mention « cru » obligatoirement suivie** d'une dénomination géographique complémentaire ou **de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit** ou du nom d'un lieu-dit 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.

7°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, sauf dans le cas où il est suivi **de la mention « cru » obligatoirement suivie** d'une dénomination géographique complémentaire ou **de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit** ou du nom d'un lieu-dit, peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination en usage dans le présent cahier des charges.

### III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CRU SUIVI D'UNE DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, PREMIER CRU SUIVI D'UN NOM DE LIEU-DIT, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivi d'un nom de lieu-dit	Vins tranquilles blancs et rouges
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire suivante :	
- « Bergheim » ; - « Blienschwiller » ; - « Coteaux du Haut Koenigsbourg » ; - « Côtes de Barr » ; - « Klevener de Heiligenstein » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Wolxheim »	Vins tranquilles blancs
- « Rodern » ; - « Saint Hippolyte » ; - « Ottrott ».	Vins tranquilles rouges
« Côte de Rouffach »	Vins tranquilles blancs et rouges
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire suivante :	
« Bildstoecklé » ; « Brandluft » ; « Breitenberg » ; « Hagel » ; « Muhlforst » ou « Muehlforst » ; « Pfoeller » ; « Schieferberg » ; « Schoffweg » ; « Silberberg » ; « Westerweingarten » ;	Vins tranquilles blancs
« Linsenberg » ; « Lutzeltal » ; « Rosenberg » ; « Strangenberg »	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

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés sur le territoire des communes suivantes :



- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soutz, Soutzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epgif, 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, Rosenwiler, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soutz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

b) - **Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie de la mention « cru » obligatoirement suivie** des dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » et suivie d'une dénomination géographique complémentaire suivante :	COMMUNES
« Bergheim »	Bergheim et Ribeauvillé (Département du Haut-Rhin)
« Blienschwiller »	Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Coteaux du Haut Koenigsbourg »	Chatenois, Kintzheim, Orschwiller (Département du Bas-Rhin) et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Côtes de Barr »	Barr (Département du Bas-Rhin)
« Côte de Rouffach »	Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)
« Klevener de Heiligenstein »	Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Ottrott»	Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Rodern»	Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Saint Hippolyte»	Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Scherwiller »	Scherwiller (Département du Bas-Rhin)
« Val Saint Grégoire»	Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)
« Vallée Noble »	Westhalten et Soutzmatt (Département du Haut-Rhin)
« Wolxheim »	Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)

c) - **Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie de la mention « premier cru » obligatoirement suivie** des dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire suivante :	COMMUNES
« Bildstoecklé »	<i>Obermorschwihr (Département du Haut-Rhin)</i>
« Brandluft »	<i>Mittelbergheim (Département du Bas-Rhin)</i>
« Breitenberg »	<i>Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)</i>
« Hagel »	<i>Ribeauvillé (Département du Haut-Rhin)</i>
« Linsenberg »	<i>Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)</i>
« Lutzeltal »	<i>Rouffach (Département du Haut-Rhin)</i>
« Muhlforst » ou « Muehlforst »	<i>Hunawihhr (Département du Haut-Rhin)</i>
« Pfoeller »	<i>Katzenthal (Département du Haut-Rhin)</i>
« Rosenberg »	<i>Wettolsheim (Département du Haut-Rhin)</i>
« Schieferberg »	<i>Reischfeld et Bernardvillé (Département du Bas-Rhin)</i>
« Schoffweg »	<i>Bergheim (Département du Haut-Rhin)</i>
« Silberberg »	<i>Rorschwihr (Département du Haut-Rhin)</i>
« Strangenberg »	<i>Westhalten (Département du Haut-Rhin)</i>
« Westerweingarten »	<i>Balbronn (Département du Bas-Rhin)</i>

## 2°- Aire parcelaire délimitée

a) - Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008, 10 février 2011 et 11 septembre 2014.

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 parcelaires de l'aire de production ainsi approuvées.

b) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» complétée par la mention « cru » obligatoirement suivie de la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein», les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire 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 parcelaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» complétée par la mention « cru » obligatoirement suivie des dénominations géographiques complémentaires définies au 1° b) du point IV, à l'exception de la dénomination «Klevener de Heiligenstein», les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire 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 du 16 novembre 2010 et du 29 juin 2012.

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 parcelaires de l'aire de production ainsi approuvées.

d) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie de la mention « premier cru » obligatoirement suivie des noms de lieux-dits définis au 1° c) du point IV, les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcelaire 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 du XXX.

**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 l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, 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 : Gundolsheim, Ostheim.

Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

b) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» complétée de la mention « cru » obligatoirement suivie ces dénominations géographiques complémentaires listées au point IV – 1° b), l'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » figurant au point IV 1° a) et par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate listées au a) ci-dessus, à l'exception pour chaque dénomination géographique complémentaire du territoire de la ou des communes constituant son aire géographique telle que fixée au point IV 1° b).

c) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» complétée de la mention « premier cru » obligatoirement suivie des noms des lieux-dits listés au point IV – 1° c), l'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » figurant au point IV 1° a) et par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate listées au a) ci-dessus, à l'exception pour chaque lieu-dit du territoire de la ou des communes constituant son aire géographique telle que fixée au point IV 1° c).

**V - Encépagement**

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, CRU SUIVI D'UNE DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, PREMIER CRU SUIVI D'UN NOM DE LIEU-DIT, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B, et savagnin rose Rs, pour les seules parcelles appartenant à l'aire parcellaire délimitée de la dénomination géographique « Klevener de Heiligenstein »
Vins rouges	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
« Bergheim »	gewurztraminer Rs
« Blienschwiller », « Côtes de Barr »	sylvaner B

« Coteaux du Haut Koenigsbourg »	gewurztraminer Rs et riesling B
« Côte de Rouffach »	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N
« Klevenner de Heiligenstein »	savagnin rose Rs
« Ottrott », « Rodern », « Saint Hippolyte »	pinot noir N
« Vallée Noble »	gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B
« Val Saint Grégoire »	auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G
« Scherwiller », « Wolxheim »	riesling B
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
« Bildstoecklé »	<i>riesling et gewurztraminer</i>
« Brandluft »	<i>riesling</i>
« Breitenberg »	<i>riesling, pinot gris et gewurztraminer</i>
« Hagel »	<i>riesling et pinot gris</i>
« Linsenberg »	<i>riesling, gewurztraminer, pinot noir</i>
« Lutzeltal »	<i>Pinot gris, pinot noir</i>
« Muhlfurst » ou « Muehlforst »	<i>riesling</i>
« Pfoeller »	<i>Riesling, gewurztraminer</i>
« Rosenberg »	<i>Sylvaner, pinot blanc, riesling, pinot gris, gewurztraminer et pinot noir</i>
« Schieferberg »	<i>riesling</i>
« Schoffweg »	<i>pinot gris, riesling, gewurztraminer, pinot blanc, muscats, pinot noir, chasselas, sylvaner, auxerrois</i>
« Silberberg »	<i>riesling, pinot gris</i>
« Strangenberg »	<i>pinot gris, pinot noir</i>
« Westerweingarten »	<i>riesling</i>
<del>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit</del>	
Dénomination en usage « Edelzwicker »	issus de l'un ou plusieurs des cépages énumérés ci-dessus pour les vins blancs
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivi ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit	
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) - 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.~~

## VI. - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire <b>ou de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
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.
DISPOSITION PARTICULIERE
A compter du 25 octobre 2011, date de la première 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

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Pour les vins blancs : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied ; Pour les vins rouges : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 22 yeux francs par pied ;
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Pour les vins blancs : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>22 yeux francs par pied</b> ;

Pour les vins rouges : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>18 yeux francs par pied</b> ;
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
Pour les vins blancs : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>22 yeux francs par pied</b> ; Pour les vins rouges : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>18 yeux francs par pied</b> ;
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Pour les vins blancs : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>20 yeux francs par pied</b> ; Pour les vins rouges : Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>16 yeux francs par pied</b> ;
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de <b>18 yeux francs par pied</b> ;

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- Le feuillage est palissé en espalier ; - La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. <b>Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure du feuillage</b> ; <del>- Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au dessus du sol ;</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- 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 ; <del>- Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,10 mètre au dessus du sol.</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- 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 ; <del>- Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au dessus du sol ;</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
- 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 ; <del>- Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au dessus du sol ;</del> - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
- 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 ;  
Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,10 mètre au-dessus du sol.  
- 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)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, pinot blanc B, sylvaner B	14 000
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, riesling B	13 000
gewurztraminer Rs, pinot gris G, savagnin rose Rs	12 000
pinot noir N	11 500
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>pinot noir N</b>	<b>8 500</b>
<b>Autres cépages</b>	<b>12 000</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
pinot noir N	8 500
Autres cépages	12 000
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>pinot noir N</b>	<b>8 000</b>
<b>Autres cépages</b>	<b>10 000</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit complété par les mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	
Tous cépages	<b>8 500</b>

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.

b) Les plantations de vignes et les replantations sont réalisées avec un matériel végétal dont tous les composants sont produits en zones protégées ou ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude tel que défini par l'arrêté en vigueur relatif à la lutte contre la flavescence dorée.

### 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 de la mention premier cru suivie obligatoirement du nom d'un lieu-dit sont issus de raisins récoltés manuellement.**

c) - Les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit, issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, sont issus de raisins récoltés manuellement.

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

e) - 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, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	RICHESSA MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »		
Vins blancs	144	9,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)		
Auxerrois	160	10 %
Chasselas ou Gutedel	151	9,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	151	9,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	160	10 %
Sylvaner	151	9,5 %
Riesling	160	10 %



Gewurztraminer	185	11,5 %
Pinot gris	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage		
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	160	10 %
Pinot noir (vins rouges)	177	11 %
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>		
<b>Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)</b>	<b>168</b>	<b>11 %</b>
<b>Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)</b>	<b>193</b>	<b>12,5 %</b>
<b>Pinot noir (vins rouges)</b>	<b>185</b>	<b>11,5 %</b>
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage</b>		
<b>Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)</b>	<b>168</b>	<b>10,5 %</b>
<b>Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)</b>	<b>193</b>	<b>12 %</b>
<b>Pinot noir (vins rouges)</b>	<b>185</b>	<b>11,5 %</b>
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », complétée par la mention « cru » suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »</b>		
<b>« Klevener de Heiligenstein »</b>	<b>177</b>	<b>11 %</b>
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit</b>		
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)	168	10,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
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	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE	RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE

	DES RAISINS (grammes par litre de moût)	NATUREL MINIMUM	DES RAISINS (grammes par litre de moût)	NATUREL MINIMUM
gewurztraminer Rs	270	16°	306	18°2
pinot gris G				
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	244	14°5	276	16°4
riesling B				

### VIII. - Rendements – Entrée en production

#### 1°- Rendement

a) - 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'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace », à 80 hectolitres par hectare.

Le rendement maximum autorisé par dénomination en usage est le suivant :

DENOMINATION EN USAGE	RENDEMENT MAXIMUM AUTORISE (hectolitres par hectare)
Auxerrois	100
Chasselas ou Gutedel	100
Gewurztraminer	80
Muscat	90
Muscat Ottonel	90
Pinot blanc	100
Pinot ou Klevner	100
Pinot gris	80
Riesling	90
Sylvaner	100

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	75
Vins rouges	60
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>55</b>

<b>Vins rouges</b>	<b>45</b>
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>68</b>
<b>Vins rouges</b>	<b>50</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	68
<b>Vins rouges</b>	<b>50</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	55
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	40

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	96
Vins rosés	90
Vins rouges	66
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>66</b>
<b>Vins rouges</b>	<b>54</b>
<b>« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire</b>	
<b>Vins blancs</b>	<b>79</b>
<b>Vins rouges</b>	<b>60</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	

Vins blancs	79
<b>Vins rouges</b>	<b>60</b>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par la mention « sélection de grains nobles »	
Vins blancs	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non <b>de la mention « cru » obligatoirement suivie</b> d'une dénomination géographique complémentaire ou <b>de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit</b> ou du nom d'un lieu-dit complétée par la mention « sélection de grains nobles »	
Vins blancs	48

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1<sup>ère</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
<ul style="list-style-type: none"> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2<sup>ème</sup> année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;</li> <li>- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1<sup>ère</sup> 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.</li> </ul>

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> 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 <sup>ère</sup> 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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non de la mention « cru » obligatoirement suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 9 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> 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 <sup>ère</sup> 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 susceptibles de bénéficier de la dénomination en usage « Riesling » présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale :

- à 6 grammes par litre si les vins ont fait l'objet d'un enrichissement,
- à 9 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est inférieure ou égale à 6 grammes par litre ou à 12 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est supérieure à 6 grammes par litre.

Cette règle ne s'applique pas aux vins issus du cépage riesling B susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles », ni aux vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale.

Les vins rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.  
Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre exprimée en acide tartrique.

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 l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- **Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire 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.**
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit, 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 CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, <b>CRU SUIVI D'UNE</b> DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLEMENTAIRE, <b>PREMIER CRU SUIVI D'UN</b> <b>NOM DE LIEU-DIT</b> , LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGES, MENTIONS	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	12,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)	
Auxerrois	13 %
Chasselas ou Gutedel	12,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	12,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	13 %
Sylvaner	12,5 %
Riesling	13 %
Gewurztraminer	14,5 %
Pinot gris	14,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage	
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	13%
Pinot noir (vins rouges)	14 %

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage	
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 » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »	
« Klevener de Heiligenstein »	14 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée ou non par la dénomination en usage	
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (Vins blancs)	13,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (Vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
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 de 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 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 **blancs** revendiquant l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

- **Les vins rouges revendiquant l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> année qui suit celle de la récolte.

### 3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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 **blancs** revendiquant l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

- **A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges revendiquant l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « premier cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> octobre de l'année qui suit 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

## X. – Lien avec la zone géographique

### 1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

#### *Localisation géographique*

Vignoble rhénan, un des plus septentrionaux de France et d'Europe, 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. S'étendant sur 120 km de long, pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble 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.

#### *Un paysage très diversifié*

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous vosgiennes, entrecoupés 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*



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<sup>er</sup> 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.
- une diversité de mésoclimats liée à la diversité paysagère, aux situations des vallées et à la position des sommets vosgiens.

#### *Une géologie complexe*

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 différentes périodes géologiques ont été remaniées par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granite 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.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Tour à tour vignoble méridional de l'Empire allemand, puis vignoble septentrional de la République Française, le vignoble alsacien a développé au fil des siècles la culture de cépages très aromatiques se forgeant ainsi sa propre identité. Ces cépages sont le chasselas B, le sylvaner B, le pinot blanc B et auxerrois B, le riesling B, le muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, gewurztraminer Rs, savagnin rose Rs, pinot gris G et le pinot noir N.

Malgré les aléas de l'histoire, le professionnalisme et l'opiniâtreté des viticulteurs alsaciens ainsi qu'une filière de formation viticole d'excellence depuis presque un siècle et demi ont permis de faire reconnaître par les marchés la qualité et les spécificités des vins d'Alsace.

Tous ces efforts de rassemblement autour du terme identitaire « Alsace » sont récompensés par la reconnaissance des vins d'Alsace en appellation d'origine et la création du comité d'experts des vins d'Alsace par l'Ordonnance du 2 novembre 1945. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace » est ensuite reconnue en 1962.

La viticulture alsacienne est gérée depuis 1912 par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, aujourd'hui reconnue en tant qu'organisme de défense et de gestion.

La flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955, s'impose au conditionnement des vins tranquilles d'Alsace. Le décret du 13 mai 1959 réserve l'emploi de cette flûte à un nombre restreint de vignobles en appellation d'origine dont les vins d'Alsace.

La loi du 5 juillet 1972, votée après la grande manifestation de 4000 viticulteurs à Colmar a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace » dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Cette loi confirme la volonté des viticulteurs de préserver la qualité des vins d'Alsace et notamment leur caractère aromatique, malmené par le transport en vrac sur de grandes distances.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production.

Le vignoble alsacien a privilégié la conduite en palissage haut du feuillage.

Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » ont été utilisées dans leur version germanique, depuis plus de 2 siècles en Alsace. Au début des années 1970, les producteurs de la région ont souhaité protéger l'originalité de ces productions. Ils ont demandé la codification de leurs usages qui est devenue effective le 1<sup>er</sup> mars 1984.

Ces mentions sont réservées aux cépages gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B

Ces vins issus de raisins surmûris et fragiles, sont récoltés manuellement et doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

La diversité des situations pédoclimatiques des collines sous vosgiennes est à la base des indications, communales et locales, fréquemment utilisées pour identifier des productions très qualitatives et aux caractères particuliers issus de leur terroir. Il est d'usage de mentionner, sur l'étiquette, le nom d'unités géographiques plus petites que celui de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » comme ceux de communes ou de lieux-dits.

Au Moyen-Âge et jusqu'à la crise phylloxérique, les différents cépages étaient également cultivés en mélange. En Alsace, ces vins sont dénommés historiquement « *zwickler* » (assemblage). Ils ont évolué ensuite, avec l'apport des cépages dits « nobles », en vins « *Edelzwickler* », dénomination en usage complémentaire à l'appellation d'origine contrôlée.

Le paysage viticole alsacien est caractérisé par un habitat groupé, dans des villages souvent fortifiés et entourés de vignes au parcellaire très morcelé. Ce paysage original est l'héritage de l'histoire des nombreux conflits qui ont marqués la région et il démontre l'intérêt économique de la vigne qui a perduré au fil des générations. Aujourd'hui le vignoble compte 5000 exploitations de taille très différentes, construit sur le modèle familial, pour 15000 ha en production formant un véritable continuum géographique et humain.

Cette diversité de structure a permis au vignoble d'occuper l'ensemble des marchés. Grâce à une organisation professionnelle collective rigoureuse et active, la commercialisation très dynamique de la production est répartie harmonieusement entre les trois familles professionnelles (vignerons indépendants, caves coopératives et producteurs-négociants).

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs tranquilles constituent la grande majorité de la production. Le vignoble produit également des vins rouges et rosés issus du seul cépage pinot noir N.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par des dénominations en usage parce que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) traduite localement par le terme « *spretsig* », exaltant minéralité et salinité constitutifs de la salivation.

Vins reconnus depuis des siècles pour leur aptitude à la conservation (vin de garde) au cours de laquelle ils se bonifient, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissent avec le temps.

Six types se distinguent :

- Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mure. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel,
- Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris.

La dénomination en usage « *Edelzwickler* » s'inscrit également dans ces deux types.

Les dénominations en usage susvisées ne s'inscrivent toute fois pas strictement dans ces deux types principaux, et peuvent également dans des situations particulières diverses trouver leur expression optimale et originale au sein des deux types décrits.

Dans cet ensemble, les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom de lieu-dit constituent une originalité. Les dénominations géographiques complémentaires et les lieux-dits s'inscrivent dans ces deux types de vins en réunissant les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

- Les vins bénéficiant de la mention « *vendanges tardives* » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- Les vins bénéficiant de la mention « *sélection de grains nobles* » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Ce sont des vins de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces deux mentions sont systématiquement suivies des dénominations en usage

Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et portent obligatoirement l'indication du millésime.

- des vins rouges ambitieux, fins, élégants en lien avec la dénomination en usage Pinot noir.

Certaines dénominations géographiques complémentaires s'inscrivent uniquement dans ce type de vin en réunissant les conditions d'expression optimale du Pinot noir.

- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairnet* » ou « *Schillerwein* ».

### 3°- Interactions causales

L'extrême diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.

Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et pédologie originale, avec des règles de productions ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

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. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison souvent favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.

« *Vins blancs forts estimés* » selon André Jullien en 1822, ils sont « *secs avec un bouquet aromatique très prononcé* ». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils « *offrent des qualités très recherchées en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs* ». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, « *remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité* ».

## XI. - Mesures transitoires

### 1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, pour la dénomination géographique complémentaire « *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 la

dénomination géographique complémentaire «Klevener de Heiligenstein» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

### 2°- Encépagement

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

### 3°- Modes de conduite

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
<p>La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant le 25 octobre 2011. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.</p> <p>Toutefois, ces vignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fils porteur de l'arcure,</li> <li>- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,</li> <li>- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul>	
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit « Alsace » et « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
<p>La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant :</p>	
<p>- le 25 octobre 2011 pour « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit et « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Blienschwiller » ;</li> <li>- « Côtes de Barr » ;</li> <li>- « Côte de Rouffach » ;</li> <li>- « Klevener de Heiligenstein » ;</li> <li>- « Ottrott » ;</li> <li>- « Rodern » ;</li> <li>- « Saint-Hippolyte » ;</li> <li>- « Scherwiller » ;</li> <li>- « Vallée Noble » ;</li> <li>- « Val Saint Grégoire » ;</li> <li>- « Wolxheim ».</li> </ul>
<p>- Le 19 octobre 2014 pour « Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par la mention « cru » suivie d'une dénomination géographique complémentaire:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- « Bergheim » ;</li> <li>- « Coteaux du Haut-Koenigsbourg ».</li> </ul>
<p>Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.</p> <p>Toutefois, ces vignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fils porteur de l'arcure,</li> <li>- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,</li> <li>- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.</li> </ul>	

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non **de la mention « cru » obligatoirement suivie** d'une dénomination géographique complémentaire ou **de la mention « premier cru » obligatoirement suivie d'un nom de lieu-dit** ou du nom d'un lieu-dit complétée par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

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'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non du nom d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit, complétée 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 et à la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,
- 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'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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) - Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

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

c) - 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.

**d) – Le terme « cru » peut être utilisé en complément l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace». Il est suivi obligatoirement d'une dénomination géographique complémentaire listée au présent cahier des charges. L'utilisation du terme « cru » respecte les conditions décrites dans le présent cahier des charges.**

e) - 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.

**f) - Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'AOC « Alsace » 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 d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom d'un lieu-dit

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1<sup>er</sup> 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 d'une mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1<sup>er</sup> 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.

#### 4. 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.

#### 5. 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.

#### 6. 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<sup>ère</sup> 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.

#### 7. Déclaration préalable des retraisements

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la

contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retraitaison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10% du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

#### 8. 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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
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.



**Projet Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée  
« CRÉMANT D'ALSACE »,  
homologué par le décret n°2011-1373 du 25 octobre 2011,  
modifié par arrêté du 10 novembre 2016 publié au JORF du 25 novembre 2016**

CAHIER DES CHARGES  
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT D'ALSACE »

CHAPITRE Ier

**I - Nom de l'appellation**

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », initialement reconnue par le décret du 24 août 1976, 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.

**II – Types de produit**

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

**III – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

*1°- Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmannswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, 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.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Haut-Rhin : Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen,

Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat, Strasbourg.

## 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 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008, 10 février 2011 et 11 septembre 2014.

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.

## IV - Encépagement

### 1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B.

b) - Les vins rosés sont issus du seul cépage pinot noir N.

c) - 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**.

## V - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) - Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.

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

A compter du 25 octobre 2011, 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 24 yeux francs par pied **et 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol**.

#### 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 de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage**.

**Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,20 mètre au-dessus du sol.**

L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.

#### d) - La charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16000 kilogrammes par hectare.

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*

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.

b) - Les plantations de vigne et les replantations sont réalisées avec un matériel végétal dont tous les composants sont produits en zones protégées ou ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude tel que défini par l'arrêté en vigueur relatif à la lutte contre la flavescence dorée.

3°- *Irrigation*

L'irrigation est interdite.

## **VI - 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) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des récipients d'une contenance n'excédant pas 0,60 m<sup>3</sup>.

Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange. Leur hauteur de remplissage est au maximum de 0,75 m.

Pour tout autre type de récipient, cette hauteur n'excède pas 0,45 m.

Les récipients de transport de la vendange sont abrités des intempéries.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

2°- *Maturité du raisin*

a) - Richesse en sucre des raisins

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes de sucre par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

## VII - 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 à 80 hectolitres par hectare.

### 2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 96 hectolitres par hectare.

### 3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième 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 première 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 première 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.

### 4°- Dispositions particulières

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural est un minimum d'extraction compris entre 1% et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

## VIII - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

### 1°- Dispositions générales

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

a) - Réception et pressurage

Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.

Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donne lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

<b>Critères liés à la réception de la vendange</b>	<b>Règles à respecter</b>
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

<b>Critères liés au pressoir</b>	<b>Règles à respecter</b>
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement. - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

<b>Critères liés au chargement</b>	<b>Règles à respecter</b>
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.
Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage construit postérieurement au 20 février 2002. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.

Convoyage des raisins et tapis à raisins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins.</li> <li>Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire.</li> <li>- Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies.</li> <li>- Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé.</li> <li>- Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier.</li> <li>- L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45°.</li> <li>- Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45°.</li> <li>- Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé.</li> </ul>
--	---

<b>Critères liés au fractionnement</b>	<b>Règles à respecter</b>
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches.

<b>Critères liés à l'hygiène</b>	<b>Règles à respecter</b>
----------------------------------	---------------------------

Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,...).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire <b>au quai de réception de la vendange.</b>

b) - Normes analytiques

Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20°C.

Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins après prise de mousse, et avant dégorgement, ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Capacité de cuverie de vinification

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à **1,2 à 3** fois le volume de la récolte précédente.

e) - Entretien 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*

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre qui suit la récolte.

d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3° - *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - 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 D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,  
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

#### 4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique, **clos et couvert**, pour le stockage des produits 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 ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

##### b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

Après tirage en bouteille, les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

## IX – Lien avec la zone géographique

### 1°– Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située en zone septentrionale et est principalement établie sur la face orientée à l'est du piémont des Vosges. S'étendant sur 120 km de long pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble 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.

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

Le climat est clairement semi-continental : 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<sup>er</sup> 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 effet de foehn surtout en automne. Cet écran favorise :

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



L'effondrement du fossé rhénan 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 différentes périodes géologiques ont été remises à nu par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granite 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 interstratifiées, présentant un bon régime hydrique.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Lorsque l'Alsace fut sous empire allemand, plusieurs maisons champenoises ont apporté leur savoir-faire de l'élaboration par seconde fermentation en bouteille. Fort de ce transfert et découvrant précisément l'outil lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, Julien DOPFF a souhaité expérimenter cette technique de production à partir de vins de base, produits en Alsace.

Par la suite, cette première initiative a été enrichie par la contribution d'autres maisons de renom du vignoble alsacien qui ont développé la production de vins mousseux locaux.

Dès lors, de nombreux essais ont été engagés sur les différents cépages exploités dans la région, afin de déterminer les plus appropriés à cette nouvelle production. Ils ont permis, dans un premier temps, d'orienter le choix vers la famille des pinots. Ils ont enfin permis de définir la liste des cépages autorisés à savoir : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N et riesling B.

Le 7 novembre 1974, ces différentes forces se sont regroupées au sein d'un syndicat de producteurs. Ce syndicat a apporté sa contribution aux travaux engagés au niveau national et européen sur la définition de la méthode de production consacrée sous l'indication « Crémant ». Cette contribution, ainsi que la maîtrise de la technique de production, a conduit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », par décret du 24 août 1976.

La conduite du feuillage en palissage élevé est privilégiée. La vendange est réalisée à maturité optimale, manuellement et transportée jusqu'aux installations de pressurage dans des récipients ne devant pas contenir plus de 100 kilogrammes de raisins afin de préserver l'intégrité des raisins. Les raisins destinés à l'élaboration de vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir. Les installations de pressurage (réception, pressoir, chargement du pressoir, hygiène) font l'objet de règles rigoureusement définies et contrôlées. En 2009, quelques 500 installations sont habilitées représentant plus de la moitié des installations viticoles régionales.

Les vins sont issus d'un pressurage cadré par un taux d'extraction strict auquel s'ajoute obligatoirement un taux de rebêches.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

#### 2° – *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus du seul cépage pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.

La grande majorité des vins sont mis en marché à destination du consommateur sous la catégorie « brut ».

### 3°- Interactions causales

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Dès les années 1980, le « Crémant d'Alsace » a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25% des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des « Crémants » distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace ».

Lors des concours des « *Effervescents du monde* », le « Crémant d'Alsace » figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentrée sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20%.

## X - Mesures transitoires

### 1°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 25 octobre 2011. Ces vignes continuent à bénéficier pour leur récolte du

droit à l'appellation « Crémant d'Alsace » 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 et à la hauteur maximale du fils d'arcure,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

### *2°- Encépagement*

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

### *3°- Réception et pressurage*

Convoyage des raisins et tapis à raisins : Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant le 25 octobre 2011, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

## **XI - Règles de présentation et étiquetage**

### *1°- Dispositions générales*

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Crémant d'Alsace» et qui sont présentés sous cette 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 et titres de mouvement, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

### *2°- Dispositions particulières*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

## **CHAPITRE II**

### **I. – Obligations déclaratives**

#### *1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire.*

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.

Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur,
  - le numéro EVV ou SIRET,
  - la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
  - pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.
- L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

## *2. Déclaration d'intention de production*

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

## *3. Déclaration relative à la capacité de 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 de cuverie de vinification.

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

## *4. Déclaration de revendication des vins de base*

Une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.

Elle indique :

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

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base,
- d'une copie du carnet de pressoir.

## *5. Déclaration de revendication*

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de 60 jours suivant la fin du tirage.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée,
- la couleur,
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

#### 6. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 p.100 du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

#### 7. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

## II – Tenue de registre

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.

Ce carnet précise, pour chaque marc :

- la date et l'heure du début de chaque opération,
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage,
- la commune d'origine des raisins,
- le nom de l'opérateur,
- les volumes des moûts obtenus,
- le titre alcoométrique volumique potentiel,
- les volumes de rebêches.

L'écriture est faite au moyen d'une encre indélébile.

## CHAPITRE III

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

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A - RÈGLES STRUCTURELLES</b>	

Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires ou contrôle sur le terrain
<b>B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
B.1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle des raisins	Contrôle sur le terrain
Durée de conservation en bouteilles sur lies	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.3 - Rendements – Entrée en production	
Rendement en jus et taux de rebêches	Contrôle documentaire
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	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](mailto: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.

Projet de modification du cahier des charges des cinquante et une appellations d'origine  
contrôlées  
« Alsace grand cru »  
homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES

- « 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 OLLWILLER »
  - « ALSACE GRAND CRU OSTERBERG »
  - « ALSACE GRAND CRU PFERSIGBERG »
  - « ALSACE GRAND CRU PFINGSTBERG »
    - « 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 STEINGRUBLER »
  - « ALSACE GRAND CRU STEINERT »
  - « ALSACE GRAND CRU VORBOURG »
- « ALSACE GRAND CRU WINECK-SCHLOSSBERG »
  - « ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPLÉ »
- « 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 »

## CHAPITRE I<sup>er</sup>

### I. – Nom des appellations

Seuls peuvent prétendre à l'une des appellations d'origine contrôlées «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 Ollwiller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingstberg », « 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 Vorbourg », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepflé », « 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 » initialement reconnues par les décrets des 20 novembre 1975, 23 novembre 1983, 17 décembre 1992 et 12 janvier 2007, 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 peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges:



DENOMINATION	CÉPAGES
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
<b>Pinot noir</b>	<b>pinot noir R</b>

2° - Le nom de l'appellation 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 et à l'exception des vins issus de vendanges récoltées dans l'aire de production de l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf » et provenant du cépage pinot gris G.

Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au 1° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

### III – Types de produit

NOM DE L'APPELLATION	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
Alsace grand cru Altenberg de Bergheim	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Brand	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Eichberg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Florimont	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Froehn	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Furstentum	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Geisberg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Gloeckelberg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Goldert	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Hatschbourg	Vins tranquilles blancs
<b>Alsace grand cru Hengst</b>	<b>Vins tranquilles blancs et rouges</b>
Alsace grand cru Kaefferkopf	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Kanzlerberg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Kessler	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Kitterlé	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Mambourg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Mandelberg	Vins tranquilles blancs
Alsace grand cru Marckrain	Vins tranquilles blancs

<p>Alsace grand cru Ollwiller Alsace grand cru Osterberg Alsace grand cru Pfersigberg Alsace grand cru Pfungstberg 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 Steingrubler Alsace grand cru Steinert <b>Alsace grand cru Vorbourg</b> Alsace grand cru Wineck-Schlossberg Alsace grand cru Zinnkoepflé</p>	<p>Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs <b>Vins tranquilles blancs et rouges</b> Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs</p>
<p>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 <b>Alsace grand cru Kirchberg de Barr</b> 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>Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs <b>Vins tranquilles blancs et rouges</b> Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs Vins tranquilles blancs</p>

#### 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 sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin: Ammerschwih, Beblenheim, Bennwih, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwih, Guebwiller, Hattstatt, Hunawih, Ingersheim, Katzenthal, Kientzheim, Mittelwih, Niedermorschwih, Orschwih, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewih, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultzmat, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.
- Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

## 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 1<sup>er</sup> et 2 juin 1983, 6 et 7 novembre 1991, 22 et 23 mai 2003, 8 et 9 mars 2006 et 24 janvier 2007.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

NOM DE L'APPELLATION	COMMUNES
	Département du Haut-Rhin
Alsace grand cru Altenberg de Bergheim	Bergheim
Alsace grand cru Brand	Turckheim
Alsace grand cru Eichberg	Eguisheim
Alsace grand cru Florimont	Ingersheim et Katzenthal
Alsace grand cru Froehn	Zellenberg
Alsace grand cru Furstentum	Kientzheim et Sigolsheim
Alsace grand cru Geisberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Gloeckelberg	Rodern et Saint-Hippolyte
Alsace grand cru Goldert	Gueberrschwihr
Alsace grand cru Hatschbourg	Hattstatt et Voegtlinshoffen
Alsace grand cru Hengst	Wintzenheim
Alsace grand cru Kaefferkopf	Ammerschwihir
Alsace grand cru Kanzlerberg	Bergheim
Alsace grand cru Kessler	Guebwiller
Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé	Ribeauvillé
Alsace grand cru Kitterlé	Guebwiller
Alsace grand cru Mambourg	Sigolsheim
Alsace grand cru Mandelberg	Mittelwihir et Beblenheim
Alsace grand cru Marckrain	Bennwihir et Sigolsheim
Alsace grand cru Ollwiller	Wuenheim
Alsace grand cru Osterberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Pfersigberg	Eguisheim et Wettolsheim
Alsace grand cru Pffingstberg	Orschwihir
Alsace grand cru Rangen	Thann et Vieux-Thann
Alsace grand cru Rosacker	Hunawihir
Alsace grand cru Saering	Guebwiller
Alsace grand cru Schlossberg	Kientzheim
Alsace grand cru Schoenenbourg	Riquewihir et Zellenberg
Alsace grand cru Sommerberg	Niedermorschwihir et Katzenthal
Alsace grand cru Sonnenglanz	Bebenheim
Alsace grand cru Spiegel	Bergholtz et Guebwiller
Alsace grand cru Sporen	Riquewihir
Alsace grand cru Steingrubler	Wettolsheim
Alsace grand cru Steinert	Pffaffenheim et Westhalten

Alsace grand cru Vorbourg Alsace grand cru Wineck-Schlossberg Alsace grand cru Zinnkoepflé	Rouffach et Westhalten Katzenthal et Ammerschwihr Soultzmatt et Westhalten
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	Département du Bas-Rhin Bergbieten Wolxheim Molsheim Dahlenheim et Scharrachbergheim-Irmstett Dambach-la-Ville Andlau Barr Andlau et Eichhoffen Nothalten Kintzheim Marlenheim Andlau Blienschwiller Mittelbergheim

### 3°- Aire de proximité immédiate

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 : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Kaysersberg, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardwiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

## V - Encépagement

### 1°- Encépagement.

a) - Les vins sont issus :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.

- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

b) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» sont issus :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,
- soit d'un assemblage des cépages suivants :
  - cépage principal : riesling B,
  - cépages complémentaires : gewurztraminer Rs, pinot gris G,
  - cépages accessoires : pour les vignes plantées avant le 26 mars 2005, chasselas B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot noir N.

c) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Zotzenberg » sont issus d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B, sylvaner B.

d) – Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf» sont issus :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,
- soit d'un assemblage des cépages suivants :
  - cépage principal : gewurztraminer Rs,
  - cépage complémentaire : riesling B,
  - cépages accessoires : muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B, pinot gris G.
  -

e) – Les vins à appellation d'origine contrôlée « **Alsace grand cru Hengst** » sont issus :

Pour les vins blancs :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B,
- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

**Pour les vins rouges :**

**- Pinot noir R.**

f) – Les vins à appellation d'origine contrôlée « **Alsace grand cru Vorbourg** » sont issus :

Pour les vins blancs :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B,
- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

**Pour les vins rouges :**

**- Pinot noir R.**

f) – Les vins à appellation d'origine contrôlée « **Alsace grand cru Kirchberg de Barr** » sont issus :

Pour les vins blancs :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B,
- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

**Pour les vins rouges :**

**- Pinot noir R.**

g) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont issus des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.

## 2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) – Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim», la proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 50% de l'encépagement et supérieure à 70% de l'encépagement.

La proportion des cépages complémentaires, pour chacun d'entre eux, ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 25% de l'encépagement.

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 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.

b) - Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf», la proportion du cépage gewurztraminer Rs ne peut être inférieure à 60% de l'encépagement et supérieure à 80% de l'encépagement.

La proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 40% de l'encépagement.

La proportion du cépage pinot gris G ne peut être supérieure à 30% de l'encépagement.

La proportion des cépages muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, ne peut être supérieure à 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 ou par rapport à la totalité des parcelles conduisant à l'élaboration d'une cuvée d'assemblage de plusieurs cépages de cette appellation.

## VI - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4500 pieds à l'hectare.

Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» et plantées à compter du 26 mars 2005 présentent une densité de plantation minimale de 5500 pieds à l'hectare.

**Les vignes destinées à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de l'une des appellations d'origine contrôlée «Alsace grand cru Hengst» ou «Alsace grand cru Vorbourg» présentent une densité de plantation minimale de 5500 pieds à l'hectare.**

**Les vignes destinées à la production de vins rouges susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kirchberg de Barr » présentent une densité de plantation minimale de 5000 pieds à l'hectare.**

Les vignes 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.

**Pour les vins blancs**, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de ~~20~~ **18** yeux francs.

**Pour les vins rouges**, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de **14** yeux francs.

c) - Règles de palissage et 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

**Pour les vins blancs**, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à ~~10000~~ **8500** kilogrammes par hectare.

**Pour les vins rouges**, la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à **7000** kilogrammes par hectare.

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, CEPAGES	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception de l'AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf », « <b>Alsace grand cru Vorbourg</b> », AOC « <b>Alsace grand cru Hengst</b> », AOC « <b>Alsace grand cru Kirchberg de Barr</b> »		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	218	14 %
Riesling B	185	12 %
Autres cépages	185	-
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf »		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	12 %
<b>AOC « Alsace grand cru Vorbourg »</b>		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %



<b>Pinot noir</b>	<b>193</b>	<b>12,5 %</b>
<b>AOC « Alsace grand cru Hengst »</b>		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
<b>Pinot noir</b>	<b>193</b>	<b>12,5 %</b>
<b>AOC « Alsace grand cru Kirchberg de Barr »</b>		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
<b>Pinot noir</b>	<b>185</b>	<b>12 %</b>

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

CÉPAGES	MENTION «vendanges tardives» (en grammes par litre de moût)	MENTION «sélection de grains nobles» (en grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	270	306
pinot gris G	270	306
muscat blanc à petits grains B, muscat rose à petits grains Rs, muscat ottonel B	244	276
riesling B	244	276

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum  
Pas de disposition particulière.

### VIII - Rendements – Entrée en production

#### 1°- Rendement

##### **Pour les vins blancs :**

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à ~~55~~ **50** hectolitres par hectare.

##### **Pour les vins rouges :**

**Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare.**

*2°- Rendement butoir*

**Pour les vins blancs :**

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à ~~66~~ **60** hectolitres par hectare.

**Pour les vins rouges :**

**Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 54 48 hectolitres par hectare.**

*3°- Rendement maximum de production*

Un rendement maximum de production est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 77 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels prévue à l'article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

*4°- Entrée en production des jeunes vignes*

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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.

*5°- Dispositions particulières*

Pas de disposition particulière complémentaire.

## **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) – Assemblage des cépages

La présence de raisins issus des cépages gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B est obligatoire dans les vins d'assemblage susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim». L'assemblage des raisins est réalisé au stade du pressurage.

c) - 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.**

d) - Normes analytiques

Pas de disposition particulière

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.

- L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser 0,5% vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 1,5% vol. pour les vins issus des autres cépages et pour les vins issus d'un assemblage de cépages pour l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf ».

- Toute opération d'enrichissement est interdite pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »

- **Toute opération d'enrichissement est interdite pour les vins rouges.**

- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, DENOMINATIONS EN USAGE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception des AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf » et AOC « Alsace grand cru Zotzenberg »	
Muscat Ottonel ou Muscat	14 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » complétées par la	Pas de dispositions

dénomination en usage	particulières
AOC « Alsace grand cru Zotzenberg » complétée par la dénomination en usage	
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
Sylvaner	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf » complétée par la dénomination en usage	
(vins d'assemblage)	15 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
<b>Vins rouges Pinot noir</b>	<b>Pas de dispositions particulières</b>

f) – Matériel interdit

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

g) – Capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage.

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

h) - 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 blancs font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> juin de l'année qui suit celle de la récolte.

**- Les vins rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre 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<sup>er</sup> juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

a) - Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées par le 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 spécifique, **clos et couvert**, pour le stockage des produits 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 blancs ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> juin de l'année suivant celle de la récolte.

**- A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1<sup>er</sup> octobre 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<sup>er</sup> juin de la 2<sup>ème</sup> 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<sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte.

## **X – Lien avec la zone géographique**

### **«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »**

#### *1°– Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Entièrement situé sur la commune de Bergheim, au sortir de la petite vallée fermée du Bergenbach, le grand cru Altenberg de Bergheim est un terroir majestueux, chaud et solaire, exposée principalement au Sud mais ne manquant jamais d'eau, avec une pente moyenne à forte. Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente de la colline du Grasberg. Le paysage est complètement ouvert, sans masque. Ce terroir, décroché du massif vosgien et marqué par une certaine diversité superficielle des sols, est très particulier. La nature géologique argilo-calcaire-gréseuse du terroir donne des sols rouges, calcaires, fins et caillouteux, riches en marnes ; à forte propension à l'érosion. On note une tendance à la chlorose et la question humique n'est pas centrale. Sur le plan climatique, cette appellation est protégée des vents du Nord par le relief de l'Altenberg et des vents d'Ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Le méso climat est calme et tranquille ; il n'y a pas de vent. En conséquence, la différence de température diurne et nocturne est faible ; cette absence d'à-coups fait que la maturité physiologique avance doucement : les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer.

Les parcelles sont assez grandes, plantées dans le sens de la pente, à densité de plantation élevée et d'âge plutôt avancé. Le vignoble présente une bonne vigueur ; une productivité faible mais régulière. Terroir régulier sur le plan du rendement, de la maturité physiologique et du degré, capable régulièrement de grandes maturités, l'Altenberg de Bergheim est marqué par un encépagement complexe, mûr et vendangé en même temps.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* » De fait l'Altenberg de Bergheim est cité dans les plus anciennes chroniques, legs et biens religieux. Il appartient longtemps à l'ordre cistercien puis à la puissante famille des Ribeaupierre. L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Traduction moderne de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les cépages retenus sont principalement les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G. D'autres cépages peuvent rentrer dans la composition d'un vin d'assemblage portant le nom du terroir.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 5500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, les vins issus de l'appellation Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une excellente maturité des raisins.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. Les vins jeunes sont discrets à l'attaque, volumineux en bouche et à l'acidité fruitée. L'originalité s'exprime très bien dans les vins d'assemblage

L'Altenberg de Bergheim produit des vins puissamment marqué par le terroir car sont vendangés des raisins à peau fine, physiologiquement murs, sensible à la météo, aux degrés élevés : les mouts ne sont jamais enrichis. Ces vins présentent une évolution saisonnière, des potentiels de garde très élevés et atteignent leur apogée après 15 à 20 ans. Ces caractéristiques originales sont liées aux facteurs naturels du terroir, aux pratiques des vigneronnes détaillées ici.

A l'apogée ces vins sont très puissants, discrets à l'attaque, volumineux en bouche, à l'acidité fruitée, vanillée et douce, souvent marqués par la pourriture noble mais demeurant très salivants.

On peut distinguer quatre typologies de produits :

- le groupe identitaire et largement majoritaire constitué de vins aromatiques, gras, fruités, riches et complexes issus des cépages autorisés, plantés seuls ou en mélange comme l'autorise le cahier de charges, vins qui ne sont jamais techniquement secs;

- un groupe issu du seul cépage riesling conduit seul, caractérisé par des vins plus secs, minéraux, profonds et parfois marqués par des arômes de fossiles;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche;

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » exprime la quintessence d'expression d'un très grand terroir. Niché au sein du paysage alsacien

pittoresque, ce vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. La localisation, l'orientation générale plein sud, la pente, la géologie et particulièrement les sous sols calcaires très fracturés, la force des sols argilo-calcaires superficiels, le climat chaud et l'alimentation régulière en eau confère à la vigne la possibilité d'une croissance régulière, d'une vigueur équilibrée, d'une production d'extrême qualité.

Plutôt tardif, le terroir conduit à des maturités élevées, souvent amplifiées par les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettant la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les « Altenberg de Bergheim » comptent des vins parmi les mieux valorisés produits en Alsace.

### « Alsace grand cru Brand »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Soumis aux vents (*foehn*) par sa situation en entrée de vallée, le grand cru est largement ensoleillé.

Le grand cru Brand est un terroir chaud et précoce.

Le granite fracturé, roche composée de quartz, de feldspath, et de deux micas, appelé "*granite de Turckheim*", donne une identité unique au « Brand ». La texture du sol, sableuse et grossière, et la pierrosité, favorisent l'enracinement de la vigne en profondeur et assurent un bon drainage.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2



novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » est reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- Les vins secs, minéraux ;
- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La finesse des sols granitiques et le foehn font que les vins sont aromatiques, d'une grande puissance et intenses. La silice donne cette expression d'une belle acidité et droite (« *steinglitz* »). Une note parfois poivrée, une bouche salivante, amertume de structure.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Eichberg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat de ce grand cru est essentiellement constitué par des conglomérats calcaires et des marnes, surmontés au pied du coteau par des colluvions de même nature mais pouvant incorporer des éboulis et galets de grès. Les éboulis ne reposent pas directement sur le conglomérat côtier mais en sont séparés par une couche d'argile jaune d'épaisseur variable. Le sol est ainsi parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des

siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » est reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- Les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Constitutifs de la situation pédo-géologique du grand cru, les vins, d'une grande minéralité, présentent une acidité vive complétée par des arômes fruités et floraux. Austères dans leur jeunesse, ils sont de grande longévité avec une capacité de garde remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

#### **« Alsace grand cru Florimont »**

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une butte avancée des collines sous-vosgiennes, ce grand cru profite d'un mésoclimat chaud et sec favorable à la maturité précoce des raisins. Le substrat est caractérisé par des roches calcaires bathoniens et bajociens, recouvertes en contrebas du coteau par des conglomérats et des marnes oligocènes et donne des sols marno-calcaires relativement caillouteux.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des

siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- Les vins secs, minéraux ;
- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ses caractéristiques climatiques et la force de ses marnes calcaires font du Florimont un Grand cru précoce et chaud qui donne des vins puissants et d'une grande finesse. Leur acidité est structurante.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Froehn »

#### 1°- Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation. Le Froehn est un terroir unique en son genre, puisqu'il s'épanouit sur 180°, du sud ouest à l'est, au pied du petit village médiéval : Zellenberg (cellule sur la montagne). La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru y est bien ventilé, avec des variations de températures importantes, au printemps et à l'automne. Situé en pleine zone de faille, la géologie est à dominante calcaire (marnes, calcaire gréseux, grès carbonaté), donnant des sols riches et profonds, ne souffrant pas de sécheresse. Ces types de sols associés au climat permettent une maturation précoce et homogène des raisins.

##### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont

systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominante calcaire et la profondeur des sols donnent des vins aromatiques, fruités, riches et complexes avec une même expression de l'acidité suivie d'une importante minéralité qui augmente avec le vieillissement et ceci quelque soit les sucrosités rencontrées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Furstentum »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa situation en amphithéâtre protège ce lieu-dit des vents. Les sols marno-calcaro-gréseux accumulent la chaleur créant un mésoclimat de type méditerranéen.

#### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien



Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance

aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation protégée du grand cru et le type de sol confèrent aux vins une grande diversité aromatique avec des notes épicées et florales avant de laisser transparaître des touches plus minérales. L'acidité de type agrume est accompagnée d'une structure tannique conférant aux vins leur grand potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## **« Alsace grand cru Geisberg »**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Parfaitement homogène géologiquement, le grand cru est issu d'un substrat formé essentiellement de dolomies et de marnes dolomitiques que surmontent des marnes bariolées gréseuses avec gypse au sommet. Les sols sont argileux et caillouteux. Le vignoble est situé sur des pentes fortes magnifiquement exposé au soleil (exposition plein sud) et marqué par la présence de nombreux murets. Les vents frais nocturnes (*Tahlwendala*) sortant de la vallée

entraînent des températures estivales fraîches qui permettent une maturité lente de la vendange.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru » Alsace grand cru Geisberg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Geisberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques pédologiques liées à la situation en sortie de vallée favorisent la salinité et la trame acide des vins et conduisent à des vins équilibrés, racés et longs en bouche et leur apportant beaucoup de finesse. Les années leur apportent minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace».

L'ouvrage de Médard Barth «*Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine*» écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Gloeckelberg »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Gloeckelberg» fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Gloeckelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Au sein d'une vallée étroite et fermée et sur des sols bruns acides et sableux grossiers naturellement drainant, parfois plus argileux, le grand cru réunit les conditions propices à une maturité précoce favorisée par le réchauffement rapide des sols et sa position abritée des vents.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
  - les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
  - les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les conditions de maturité précoces font que les vins sont amples, riches et complexes issus de raisins surmûris parfois botrytisés. La belle harmonie entre sucres et acides s'affirmant au fil du temps est à souligner.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## **« Alsace grand cru Goldert »**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat géologique est constitué de calcaire oolithique dans la partie haute, et de conglomérats recouverts de dépôts quaternaires soliflués dans la partie basse du coteau, où débris de calcaire et de grès sont englobés dans une matrice argileuse. La nature du sol, assurant un bon drainage, associée au mésoclimat préserve l'état sanitaire du raisin longtemps en arrière-saison.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue trois types de vins :

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le méso climat permet la construction de vins sur une acidité structurante. Ils sont fruités, riches, volumineux et complexes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Hatschbourg »

### 1°- *Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence



à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé en flanc de colline, le grand cru repose sur un sol de substrat marno-calcaire qui compte de nombreux cailloutis assurant un excellent drainage.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
  - les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols riches et drainants confèrent aux vins un caractère aromatique, fruité. Ils sont gras, riches, complexes et opulents avec un bon potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Hengst »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est établi sur une croupe élançée sur la commune de Wintzenheim. Le sol profond et caillouteux est essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des usages des cépages blancs **et du pinot noir**. les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B et **pinot Noir R**. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

#### Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins blancs

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### **Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins rouges**

**Les vins rouges 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 du Grand cru « Hengst » ont une longue et belle finale et gagnent en expression dans le temps.**

#### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation pédoclimatique confère aux vins un caractère solide et très charpenté, propice à la garde. Les vins sont puissants, complexes, denses avec une finale marquée par une acidité mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### **« Alsace grand cru Kaefferkopf »**

#### *1°- Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et pentu des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » est caractérisée par des sols associés à un mésoclimat des plus favorables.

Exposé sud-est, établi sur les six collines (« *Kopf* ») surplombant la commune d'Ammerschwih, le lieu-dit est frais et à maturité des raisins lente. Les sols bruns issus de diverses roches mères sont majoritairement profonds et saturés en calcium et en magnésium.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

C'est dans l'urbaire de l'abbaye de Pairis qu'apparaît en 1338 la mention Kaefferkopf. Plusieurs ouvrages et thèses le citent au cours des 19<sup>èmes</sup> et 20<sup>èmes</sup> siècles. En 1932, le Kaefferkopf est le premier lieu-dit à être reconnu par une délimitation judiciaire. La confrérie des Amis d'Ammerschwih et du Kaefferkopf à la tête d'une importante oenothèque assure sa notoriété depuis 1984.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » a été reconnue en 2007.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G et accessoirement muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. L'usage historique du Kaefferkopf est un assemblage harmonieux des différents cépages retenus. Ils peuvent aussi être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies du nom de l'une des dénominations complémentaires et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection par rapport au vent froid et au sur exposition solaire de par sa situation unique, la saturation en calcium et en magnésium de ses sols donne des vins puissants, charpentés, complexes et gras avec une belle fraîcheur gustative. Ces caractères particulièrement perceptibles dans les vins d'assemblage s'expriment remarquablement après quelques années de garde. Les vins laissent alors placent à une forte personnalité soulignée par une belle longueur aromatique et saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Kanzlerberg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est situé à l'orée de la vallée fermée du Bergenbach et protégé à l'ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Les pentes assez fortes du Kanzlerberg au bas desquelles coule le ruisseau du Bergenbach, se tournant vers le sud et sud-ouest. Elles s'affaiblissent dans la partie haute, formant alors un petit plateau au versant sud, d'une altitude moyenne de 250 mètres.

Le sol gris, marno-calcaire est très marqué par sa composition particulière de marnes grises et noires à gypse du Keuper sur une roche de calcaire silicifié composé de cristaux de fluorine et de baryte, les plus beaux d'Alsace. Ces caractéristiques en font un lieu-dit tardif à la maturité longue.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Historiquement, la culture de la vigne y est déjà mentionnée en 1312, date de la suppression de l'Ordre des templiers, qui était, à cet endroit propriétaire de la commanderie du Tempelhof. Ce domaine a été repris par les chevaliers St Jean de Jérusalem de l'Ordre de Malte d'où vient le nom du lieu-dit le « Mont St Jean ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » a été reconnue en 1983.

Le grand cru Kanzlerberg présente la plus petite surface (3,40 ha) des grands crus d'Alsace- Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, issus de l'appellation Alsace grand cru Kanzlerberg se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » en exploite l'une des



meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. Les vignes du Kanzlerberg épousent l'inclinaison du terrain, exposant leurs fruits à la chaleur de l'été, tempérée par la fraîcheur du ruisseau du Bergenbach et la brise légère du fond de la vallée. Le rendement est régulier. La maturité physiologique est atteinte avec un degré minimum, capable régulièrement de grandes maturités.

Cette situation tardive du grand cru Kanzlerberg et la géologie exceptionnelle de ce lieu, marne à gypse en surface sur une base de roches sédimentaires aux multiples cristaux en sous-sol, font que les vins sont très puissants avec une acidité fondatrice, large, complexe et minérale. Ils restent discrets et élégants dans leur jeunesse, et révèlent toute leur complexité et fraîcheur après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ces vins au potentiel unique de garde très élevé, évoluent qualitativement sur plusieurs décennies tout en gardant une belle vitalité, l'énergie du terroir.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les vins du Kanzlerberg comptent parmi les vins les plus valorisés dans le vignoble d'Alsace.

### « Alsace grand cru Kessler »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le « Kessler », situé sur le flanc exposé à l'est de la colline « *Unterlinger* », dessine, en son centre, un amphithéâtre qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froids amenés par la vallée de Guebwiller. Ce grand cru repose sur un substrat gréseux vosgien du Buntsandstein, ayant donné des sols sablo-argileux rougeâtres. À sa base apparaît un affleurement linéaire de calcaire coquillier (*Muschelkalk*) recouvert de colluvions gréseuses.

Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'homogénéité du substrat permet aux différents cépages d'exprimer toutes leurs spécificités, avec des vins, soit secs et minéraux, marqués par la vivacité et par des arômes floraux et fruités, persistants et harmonieux.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé »

### 1°- *Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de

Ribeauvillé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Développés sur un substrat constitué en aval de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) inférieur et en amont de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) moyen, les sols sont argileux et généralement très caillouteux. Malgré le très bon ensoleillement et la pente, la maturité des raisins reste tardive, compte tenu des vents frais nocturnes de la vallée (*Tahlwendala*) issus de la vallée située derrière Ribeauvillé et descendant des Vosges. La maturité relativement longue des raisins permet occasionnellement un développement de pourriture noble et favorise la complexité aromatique des vins.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Marqués par un fort ensoleillement et par une maturité lente et longue due au *Tahlwendala*, les vins sont majoritairement aromatiques, équilibrés, gras et complexes en bouche, avec une belle salinité et marqués par une trame acide ferme leur donnant équilibre et longueur. Des notes épicées sont assez fréquemment présentes au nez. Les années leur apportant minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Kitterlé »

## 1° – Informations sur la zone géographique

### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

À la sortie de la vallée de la Lauch et au nord de Guebwiller, le Kitterlé dessine un éperon sur le massif de l'Unterlinger surplombant la plaine alsacienne. Ce grand cru offre différentes expositions sud, sud-est et sud-ouest. Son substrat est essentiellement formé de grès vosgien grossier et de conglomérat de quartzite du Buntsandstein moyen, ainsi que de terrains grésovolcaniques appartenant au grauwaacke du carbonifère à l'extrémité ouest. Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » a été reconnue en 1983

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le grès et la très bonne exposition marquent les vins par la finesse des arômes et leur grande concentration.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Mambourg »

### 1° – Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché de la vallée de Kaysersberg, sur un des coteaux les plus avancés sur la plaine, ce lieu-dit profite ainsi d'un mésoclimat marqué par de faibles amplitudes thermiques, éloigné de l'influence du massif vosgien et bénéficiant d'une insolation maximale. C'est l'un des coteaux des plus précoces d'Alsace avec la particularité d'avoir une faible amplitude thermique. Les parcelles de petite taille, généralement plantées dans le sens de la pente sont entrecoupées par des murets de pierres sèches.

Les sols sont calci-magnésiques, issus de conglomérats calcaires oligocènes et de marnes, sont favorables à un enracinement profond et peu propice à des rendements très élevés. La production est régulière et peu sensible à l'effet millésime. Les risques de sécheresse sont très rares.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* »

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

L'histoire révèle que les vins du Mambourg étaient réputés dès 783. C'est du Mambourg que serait originaire le premier vin de messe cité en Alsace à cette époque. Le caractère divin du terroir apparaît en effet dès l'époque carolingienne au regard de l'intérêt que lui portaient les ecclésiastiques. Au X<sup>ème</sup> siècle, sept abbayes, dont trois non alsaciennes, revendiquaient des possessions dans le Mambourg actuel.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.



Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches, parfois tanniques

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère solaire et chaud du grand cru, la puissance calcaire des sols, l'alimentation régulière en eau, confère aux vins puissance, grande expression avec une dimension tannique. Ces caractères ont besoin de quelques années de garde pour trouver leur équilibre. Les vins sont alors intensément aromatiques et marqués par des notes de fruits mûrs et de fleurs, riches et opulents.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneronns alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### **« Alsace grand cru Mandelberg »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol est marno-calcaire, surmontant des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire. Ces conglomérats englobent des cailloux de dolomies, enrichissant le sol de magnésium.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneronns alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » en exploite l'une des

meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les vins développent un fruité prononcé et une grande finesse, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Leur potentiel de garde s'appuie sur un caractère gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

### **« Alsace grand cru Marckrain »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé à l'extrémité du long promontoire délimité par les vallées de Kaysersberg et Riquewhir. De pente douce, il est soumis à une amplitude thermique conséquente. Le sol marno-calcaire est riche en argile rouge associée à du sable et une forte proportion de galets. Ce sol profond favorise l'installation de la pourriture noble.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2

novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand Marckrain » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marqués par le calcaire permettent d'obtenir des vins puissants, fuités avec des notes d'épices. L'acidité marquée et mûre contribue à l'équilibre et à la bonne tenue des vins dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### **« Alsace grand cru Ollwiller »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols, issus de conglomérats et de marnes, sont sablo-argileux à argileux, mais beaucoup plus sableux sur les colluvions. La texture du sol est sablonneuse et le mésoclimat est particulièrement sec du fait de la protection du Freunstein et du Vieil-Armand (pluviométrie de 450 mm par an).

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2

novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques argileuses du sol et le faible pluviométrie favorisent des vins à la structure souple, complexe, amples et à l'acidité marquée, exprimant leur plénitude après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Osterberg »

#### 1°- Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols sont marneux et caillouteux, issus du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) majeur, de marnes bariolées et de calcaires dolomitiques. Le vignoble est assez tardif car sous influence des vents de la vallée d'Aubure. La maturation souvent longue des raisins permet la présence de pourriture noble.

##### b) - Description des facteurs humains contribuant au lien



Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont

systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation tardive du grand cru contribue à l'obtention d'une acidité et d'une salinité complexes et bien présentes. Ces caractéristiques permettent de produire des vins équilibrés, puissants et sans lourdeur. Le potentiel de garde de ces vins est remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Pfersigberg »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol marno-calcaro-gréseux est constitué d'un socle de roche calcaire dur, recouvert de galets de nature variée, mais à dominante marno-calcaire. Abrisé des influences océaniques par l'écran des Vosges et de ses forêts, le grand cru occupe trois coteaux. Les raisins arrivent facilement à une grande maturité.

## b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :

- Les vins secs, minéraux ;
- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols homogènes marno-calcaire font que l'on trouve des vins gras avec de la puissance et de l'opulence, tout en gardant la fine trame acide de leur sol calcaire.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Pfingstberg »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru repose sur un substrat calcaro-gréseux, avec une proportion d'argile augmentant vers sa partie basse. En son sommet le sous-sol est dominé par un grès micacé

(*Bundsandstein*) avec une texture de type calcaro-gréseuse, alors qu'à la base nous avons un grès calcaire coquillier (*Muschelkalk*) avec une texture de sol de nature marno-calcaro-gréseuse. La forêt sommitale du Pfingstberg garantit un approvisionnement hydrique constant et tempère les variations climatiques. Son sol de grès, très drainant, évite ainsi tout excès d'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
  - les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force du calcaire s'exprime en donnant une amplitude aux vins et en développant une complexité aromatique et une puissance toujours soulignée par une très belle harmonie, due au climat tempéré et au grès.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## **« Alsace grand cru Rangen »**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Rangen est le grand cru le plus méridional d'Alsace et est situé en sortie de vallée sur les communes de Thann et Vieux Thann, couvrant une superficie de 22 ha d'un seul tenant. Son altitude (350m à 450m) et la proximité du massif vosgien, ainsi qu'une pluviométrie au dessus de la moyenne (850mm/an), caractérisent un climat tardif à maturation lente. Une exposition solaire (sud sud-ouest à sud), une forte pente (90% en moyenne), une couleur de sol sombre et la proximité de la rivière Thur permettent d'obtenir des fortes maturités en fin de saison. Une longue période de maturation confère aux vins une grande complexité.

Le terroir particulier et unique du Rangen d'âge carbonifère (dévonien-dinantien) est composé de roches volcaniques sédimentaires. Les pierres qui le jonchent proviennent de roches dures qui sont des grauwackes, des tufs volcaniques et d'une roche de coulée qui est une andésite micassée brune. Cette couche a une épaisseur variable entre 40 et 60 cm au dessus de la roche mère fissurée, qui permet la pénétration des racines à une profondeur importante.

La nature du terrain et la profondeur du sol caractérisent un milieu maigre, pauvre en argiles mais de qualité, donc favorables à l'obtention de grands vins et de petits rendements naturels.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » est reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La nature volcanique du grand cru liée à des caractéristiques géographiques exceptionnelles confèrent aux vins leur couleur dorée, leur grande force minérale, une acidité et une amertume noble. Ils possèdent une longueur finale et une acidité racée et mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

En remontant l'histoire, nous observons que le Rangen fait l'objet d'éloges et de nombreuses mentions dans des ouvrages et écrits dès le 12<sup>ème</sup> siècle. Au 16<sup>ème</sup> siècle, des décrets interdisaient l'assemblage des vins du Rangen avec d'autres vins pour pouvoir



conserver la dénomination Rangen sur les étiquettes. A cette même époque la ville de Thann avait un règlement concernant l'encépagement du Rangen, des décrets de 1548 et 1581 contiennent quelques paragraphes qui définissent quelques règles de production.

### « Alsace grand cru Rosacker »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa proximité avec le massif vosgien, sur lequel il s'adosse, confère à ce grand cru un mésoclimat sec, mais également frais et ombré. Ces caractères permettent une maturité des raisins lente, régulière et saine. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk*) et profond, pauvre en potassium, préserve de grande quantité d'acide tartrique.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La profondeur du sol lié au climat plus tardif du Rosacker donne des vins structurés par une acidité puissante et mûre (acide tartrique) qui leur donne beaucoup de longueur et de fraîcheur. La maturité des raisins longue, régulière et complète est gage de finesse et de complexité aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### **« Alsace grand cru Saering »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru forme un mamelon calcaire sur lequel sont venus se déposer des conglomérats à galets gréseux du Bunstandstein et des débris de roches granitiques. Localement, le sous-sol calcaire peut affleurer. Le sol présente, dans son ensemble, une texture marno-sableuse, abondamment pourvue de cailloutis.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La texture caillouteuse et le grès expliquent la salinité prononcée des vins. La présence du calcaire permet des acidités plus traçantes, gage de la longévité des vins.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Schlossberg »

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est soumis à la ventilation venue de la vallée de Kaysersberg. Le coteau, solaire et chaud, repose sur des sols acides, provenant de migmatites et de granite, conférant une grande fertilité minérale.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » est reconnue en 1975.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La ventilation régulière du flux ouest de la vallée affirme la finesse aromatique des vins. Les sols légers sont déterminants pour la finesse et la multiplicité des arômes des vins. Les vins sont aériens et riches en arômes floraux. Ils atteignent leur plénitude après quelques années, dévoilant alors une minéralité incontournable

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Schoenenbourg »

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché d'une petite vallée fermée et fraîche, ce grand cru est remarquablement protégé des vents dominants de l'ouest et du nord. Plutôt tardif et se réchauffant lentement au printemps, assurant une maturité des raisins lente et régulière, le lieu-dit est chaud et soumis à une importante amplitude thermique jour-nuit. Argilo-marneux, le sol est profond, riche en marne du Keuper et en veines gypseuses. Il comprend une proportion plus ou moins importante de grès rose et de sables glacières. Il est particulièrement riche en éléments fertilisants et retient bien l'eau

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des

siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits.

Le Schonenbourg est un terroir d'une grande notoriété et ses vins sont reconnus comme « *pouvant voyager tout en se bonifiant* » depuis 1334. En 1644, le cartographe suisse Merian en parle comme étant le coteau où pousse le vin le plus noble de ce pays.

Ainsi, cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.



Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marneux donnent des vins opulents, charpentés, profonds et complexes avec beaucoup de retenue dans leur jeunesse. La structure acide est particulièrement remarquable et très originale, marquée par les gypses et les grands amers.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## **« Alsace grand cru Sommerberg »**

### *1°- Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il se situe dans le prolongement du sommet du Galtz. Le grand cru, en très forte pente, le rend très solaire. Il repose sur des sols acides issus d'arènes granitiques. Son relief se caractérise par une succession de trois amphithéâtres séparés par des affleurements de la roche mère. Le sol très pierreux à pour effet d'emmagasiner la chaleur du jour et de la restituer la

nuit. Ce qui a pour effet de rendre le terroir précoce au printemps, mais avec une maturation assez lente.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Sommeberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La richesse et la diversité des minéraux rencontrés naturellement dans les sols déterminent la finesse et la multiplicité des arômes des vins. On retrouve souvent des amers nobles d'agrumes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Sonnenglanz »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Avancé dans la plaine, sur un promontoire calcaire de marnes oligocènes sur galets, ce grand cru est précoce et plutôt sec. Ces conditions sont favorables à une maturité élevée des raisins

souvent associée au développement de pourriture noble. Ce sol brun calcaire, relativement lourd, pierreux et profond induit un démarrage lent du végétal lié au réchauffement très progressif du sol. La nature géologique du sol assure une excellente rétention de l'eau et des éléments fertilisants tout en permettant un bon drainage des eaux pluviales.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère chaud et sec du grand cru confère aux vins une acidité à la fois ferme et tendre. En parallèle, ils sont marqués par des arômes suaves, complexes et élégants issus de surmaturité, affichant légèreté et fluidité. Les vins du grand cru Sonnenglanz évoluent très bien dans le temps, développant de beaux arômes minéraux en finale, ce qui leur donnent un caractère très digeste.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## **« Alsace grand cru Spiegel »**

### 1°- *Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat est constitué de conglomérats (galets de grès en majorité) et de marnes interstratifiées du latdorfien, partiellement recouvert de colluvions et d'éboulis gréseux. Les sols, nés de ce substrat, présentent une texture argilo-sableuse garantissant une maturité des raisins lente et le maintien du potentiel aromatique.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : *« 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. »*.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes apportent la puissance et le caractère charpenté du vin, tandis que le grès apporte de la nervosité. Les vins du grand cru Spiegel se caractérisent par leur côté aérien et frais avec une belle nervosité qui préserve leurs qualités dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Sporen »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il s'agit d'un cirque naturel de faible pente. Les sols argilo-marneux du lias décalcifié comprennent une proportion idéale de grès sablonneux et particulièrement riche en acide phosphorique. Ils sont profonds et lourds, retenant l'eau, favorisent une maturité des raisins lente, régulière et plutôt tardive.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.



Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force des sols et le caractère tardif du grand cru font que l'on distingue des vins massifs, chauds volumineux et riches d'une acidité parfois en retrait compensée par la présence de tanins, et des vins discrets avec des structures amples et grasses. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Steinert »

### 1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est une sorte de promontoire adossé au Schauenberg qui le domine. Il est exclusivement constitué de calcaire oolithique très dur. Le sol, peu profond, comporte de nombreux fragments de roche-mère calcaire qui restituent la chaleur emmagasinée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Associé à un mésoclimat à tendance sèche, cet ensemble donne des vins puissants, francs et massifs, avec une acidité moyenne. Les arômes sont principalement dans le registre fruité-floral avec des notes épicées et mentholées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, cite le lien existant entre ce terroir et l'abbaye de Muri, berceau de la dynastie des Habsbourg, dès 1058.

## « Alsace grand cru Steingrubler »

### 1° – Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols caillouteux marno-calcaires à argilo-sableux sont établis sur des marnes et des conglomérats, partiellement recouverts d'éboulis et d'arènes granitiques. La partie haute du grand cru est sablonneuse, tandis que la partie basse est plus riche en calcaire.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Steingrubler» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Grand cru plutôt tardif du fait de la proximité de la montagne vosgienne, les vins sont caractérisés par une acidité fraîche, des arômes de grande finesse qui gagnent en expression avec le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Vorbourg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le mésoclimat particulièrement sec et ensoleillé, au pied du « Grand Ballon » et du « Petit Ballon, en fait un lieu-dit précoce aux maturités élevées. Les sols sont marno-calcaires, avec des calcaires oolithiques du bajocien et des conglomérats calcaires de l'oligocène. La présence d'un vent sec et chaud (*foehn*) renforce la grande maturité. Coiffé d'une lande calcaire, le lieu-dit ne possède pas de réserve hydrique importante.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des usages des cépages blancs **et du pinot noir**. les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B et **pinot Noir R**. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare **et 5500 pieds par hectare pour le pinot noir**. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

### Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins blancs

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins rouges

**La couleur des vins rouges est profonde et vive. La structure tannique est dense et les tanins sont soyeux. Les arômes sont marqués par la cerise, la griotte et les petits fruits noirs. Ils peuvent présenter des notes épicées, poivrées et fumées. Les vins sont profonds, longs et racés. Ils ont un potentiel de vieillissement élevé.**

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### **« Alsace grand cru Wineck-Schlossberg »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé sur le versant le mieux exposé d'un vallon fermé sur trois côtés, ce qui lui confère un mésoclimat particulièrement favorable. Le sol superficiel repose directement sur une roche mère granitique (granite à deux micas), fortement désagrégée, propice à une récolte assez faible et précoce.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».



Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :

- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » en exploite l'une

des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La géographie fermée protégeant le grand cru et ses sols granitiques confèrent un minéralité fine, le vin accessible dès son plus jeune âge, mais ayant un potentiel de garde d'une dizaine d'années. En fonction du cépage, le vin peut être soit sec, minéral et complexe, soit plus aromatique, fruité, gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison, favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Zinnkoepflé »

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce terroir est l'un des sommets du vignoble alsacien, ses pentes sont très abruptes. Il est ventilé à l'arrière-saison par les courants frais descendants du Petit Ballon. Le mésoclimat de type méditerranéen voir caspien est accentué par la disposition en arène de la Vallée Noble. Ces conditions permettent une forte maturation et régulièrement la surmaturation des raisins tout en respectant leur finesse aromatique.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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. ».*

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le sous-sol de calcaire coquillier, les fortes pentes et la faible pluviométrie, engendrent des vins épicés, légèrement fumés, salins et salivants. Ils sont puissants et généreux soutenus par une belle trame acide ; leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### **« Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Vignoble situé dans un paysage très ouvert au cœur d'un large cirque et relativement éloigné des Vosges cristallines, bénéficie d'un mésoclimat chaud et sec qui garantit une maturation précoce des raisins. La présence de cailloux dolomitiques favorise le drainage et le réchauffement du sol argilo-marneux gypsifère.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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. ».*

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

Les vins de l'Altenberg sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs dans la jeunesse qui évoluent en arômes floraux, dans la finesse et la subtilité, dans le vieillissement.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches avec beaucoup de fraîcheur ;
- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La structure ample des vins, leur acidité carrée, ainsi que leur persistance aromatique sont liées à la dominance marneuse du lieu-dit. La structure tannique et la sapidité caractéristique des vins sont induites par la présence du gypse, qui est l'originalité de cette appellation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru Altenberg de Wolxheim est installé autour d'un piton de calcaire oolithique. Les pentes délimitent un amphithéâtre orienté plein sud, à l'abri des vents dominants et du nord-est. Il en résulte un mésoclimat estival chaud et sec, compensé par des marnes en profondeur qui assurent à la vigne une alimentation hydrique régulière.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des

siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est reconnue en 1992, Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils sont vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui revendiquent ces mentions doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. Les spécificités de ce mésoclimat, ainsi que le sol marno-calcaire riche en cailloutis, participent à la puissance des vins leur structure acide fondue avec la salinité et une richesse aromatique qui augmente avec le temps.

Le mésoclimat de l'Altenberg de Wolxheim associé au sol marno-calcaire en cailloutis favorise un cycle de la vigne continu et intense, entre débourrement et récolte. Les vins, issus de raisins cueillis à maturité, sont identifiés par leur puissance naturelle et une bouche homogène et fondue associant étroitement une acidité longue et une salinité persistante. La richesse aromatique s'amplifie après quelques années, la garde des vins s'étend au-delà de dix années.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. Dans ce cas, l'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, recense de nombreuses références historiques relatives aux lieux-dits y compris l'Altenberg de Wolxheim notamment aux XIIème et XIIIème siècles. Il référence les appréciations qualitatives portées par les ampélographes et historiens du XIXème siècle, Stoltz, Stoger, Grandidier et Gérard.

### « Alsace grand cru Bruderthal »

#### 1°- Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.



Grand cru est situé sur un vallon en forme de fer à cheval, protégé des vents du nord par une chaîne de montagne s'étirant du Schneeberg au rocher de Mutzig. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk*), très caillouteux, permet un réchauffement rapide. La présence d'argile régule le régime hydrique en profondeur.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderhal» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'argile calcaire du sol apporte une salinité et une acidité naturelle dominante dans les vins, équilibrée par des maturités élevées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

## « Alsace grand cru Engelberg »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru Engelberg s'étend sur la face sud du Scharrachberg, colline qui surplombe le paysage environnant. Il est constitué de la ceinture médiane du versant (230 m à 300 m d'altitude), entrecoupée en son milieu par une ancienne carrière de calcaire.

Il est situé sur des sols marno-calcaro-gréseux bien drainés. Les couches plus profondes permettent une alimentation hydrique régulière.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. Sa superficie totale ne fait ainsi que 14,80 hectares.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins de l'Engelberg se caractérisent par une structure acide et grasse, reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une belle matière, une grande finesse aromatique et beaucoup de complexité. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps sans jamais perdre le côté aérien et frais qui les caractérise. Ils constituent ainsi des vins blancs de garde par excellence.

On distingue :

- les vins secs, minéraux et structurés par une acidité fine,
- les vins aromatiques, fruités, riches et complexes,
- les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », qui sont des vins doux de très longue conservation, dotés d'une remarquable concentration, d'une grande persistance aromatique et d'une finale fraîche. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au nord de la route des vins d'Alsace, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ils ont un très bon potentiel de garde au cours duquel se révèlent des caractères épicés, une acidité rectiligne et une finale saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison permettent une maturation progressive et complète des raisins, aboutissant à des équilibres gastronomiques, secs ou moelleux.

La concentration sur souche et le développement de la pourriture noble permettent également la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

## « Alsace grand cru Frankstein »

### 1°- Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-est) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » est

caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol de granit à deux micas du grand cru Frankstein est léger, pierreux et sablonneux. Ce sol emmagasine la chaleur et laisse filtrer l'eau, obligeant la vigne à faire pénétrer ses racines à travers les fissures de la roche, à la recherche des éléments minéraux et de l'eau.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ces vins doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
  - les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
  - les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
  - les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
- Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- *Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les minéraux puisés dans les profondeurs du granit confèrent aux vins du Frankstein cette minéralité fine et salivante qui les caractérise. Ils expriment une acidité très droite, verticale qui sublime la fin de bouche. Cette acidité combinée à cette minéralité laisse apparaître des arômes mentholés. Ces éléments permettent au vin d'exprimer une finesse, une complexité et un équilibre particuliers qui en font des grands vins de gastronomie. Les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression après quelques années de bouteille.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, cité dès 1291.

## **« Alsace grand cru Kastelberg »**

### 1°- *Informations sur la zone géographique*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru solaire repose sur des schistes, uniques dans le vignoble, et ayant évolué par métamorphisme en une roche très dure et donnant des sols très caillouteux et bien drainés. Les roches schisteuses, en lamelle, permettent un enracinement profond propice à une vigueur normale, même en année de sécheresse.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### 2°- *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le schiste imprime le potentiel de ce grand cru qui est marqué par une belle minéralité pour des vins charpentés, racés et francs.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Jean Louis Stoltz a écrit dans son ouvrage « *Premières notions de viticulture et d'œnologie* » publié en 1847, que le Kastelberg est un grand vin de garde. Il a été classé parmi les plus grands terroirs dans la classification officielle de 1852 de l'ouvrage « *Ampélographie rhénane* ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.



## « Alsace grand cru Kirchberg de Barr »

### 1° – Informations sur la zone géographique

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru aux sols marno-calcaires très caillouteux (assurant un bon drainage et une réserve thermique) est à l'abri des vents froids du nord.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des usages des cépages blancs **et du pinot noir**.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B et **pinot Noir R**. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. **Ils évoluent vers des notes plus complexes et développent une harmonie basée sur une grande minéralité, finesse et longueur.**

### Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins blancs

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### Informations sur la qualité et les caractéristiques des vins rouges

**Les vins rouges ont un nez complexe sur des fruits noirs, des épices, une acidité large, du volume mais une grande finesse. La finale est longue et saline. Ils ont un grand potentiel de garde.**

## 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Protégé du nord et posé sur un sol se réchauffant rapidement, le grand cru confère aux vins la minéralité et la salinité ainsi que la complexité de l'acidité.

D'ouverture moyennement précoce et à maturité lente, les vins développent avec le temps, finesse au nez, puissance en bouche, longueur, fraîcheur et minéralité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Moenchberg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est ensoleillé. Le sol marno gréseux avec pierrosité importante confère une bonne capacité de réchauffement, d'aération et de porosité, tout en conservant une bonne rétention de l'eau.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La pierrosité des sols confère aux vins une acidité régulière, massive et enrobante, apportant salinité, longueur en bouche et puissance.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz publié en 1852.

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

### « Alsace grand cru Muenchberg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Muenchberg est lové dans un versant en forme de croissant, abrité des pluies et des vents d'ouest par l'Ungersberg. Il repose sur des conglomérats et brèches aux éléments volcano-détritiques. Ces situations caillouteuses et sableuses sont à l'origine d'un sol pauvre, très drainant et à réchauffement rapide.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection de l'Ungersberg et la finesse du sol se retrouvent dans les vins d'une grande puissance aromatique. Les grès ramènent finesse et les cendres volcaniques apportent force et persistance.

Les Muenchberg sont caractérisés par une grande minéralité typique qui s'intensifie au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Praelatenberg »

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru se caractérise par sa roche métamorphique, unique dans le vignoble alsacien. Le gneiss donne un sol siliceux léger, profond qui permet l'enracinement rapide et très profond de la vigne et favorise le drainage et le réchauffement en profondeur propice à une bonne maturation des raisins.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.



La dominant gneissique du substrat confère aux vins leur minéralité cristalline et leur fraîcheur.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Steinklotz »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat calcaire coquillier (*Muchelkalk*) et de keuper dolomitique, sur sous-sol caillouteux, confère aux sols une bonne perméabilité favorable à l'accumulation thermique.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

### « Alsace grand cru Wiebelsberg »

#### 1° – Informations sur la zone géographique

##### a) – Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est caractérisé par sa géologie sableuse composée uniquement de grès des Vosges. Les sols offrent toutefois une bonne alimentation hydrique. La forte pente en fait un grand cru solaire et chaud.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### *3°- Interactions causales*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

De la finesse des sols ressortent des vins élégants. L'acidité est douce, franche et délicate

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz, publiée en 1852.

### **« Alsace grand cru Winzenberg »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une forte pente exposée sud-est, le vignoble est installé sur un sol peu profond où la roche granitique à deux micas affleure par endroit. Ce sol se réchauffant rapidement et sensible à la sécheresse impose une maîtrise des rendements rigoureuse et en fait un vignoble relativement tardif.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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.* ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

### 2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention « vendanges tardives » affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

### 3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le mésoclimat est favorable à la naissance de vins privilégiant l'élégance et la finesse. Sa spécificité géologique communique au vin une vivacité ainsi qu'une pureté cristalline décelable à tous les niveaux de la dégustation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu. Il existe un parchemin mentionnant déjà le Winzenberg dans un acte de 1477.

### **« Alsace grand cru Zotzenberg »**

#### *1° – Informations sur la zone géographique*

##### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru se situe sur le versant sud/sud-est d'une colline sous vosgienne. La force du Zotzenberg est sa géologie faite de marnes très denses sur socle calcaire. Il est bien drainé et assure un apport hydrique équilibré.

##### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *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. ».*

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » a été reconnue en 1992.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, et sylvaner B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

## *2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

## *3°- Interactions causales*



S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes denses permettent la production de vins massifs et riches, à la salinité élégante et dotés d'une grande finesse aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vigneron alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

## XI - Mesures transitoires

### 1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée « Alsace grand cru Kaefferkopf », telles qu'identifiées par leurs références cadastrales et leur surface par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006 peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2031 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

### 2°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, à l'exception de la règle relative à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 1<sup>er</sup> septembre 2000.

Ces vignes sont conduites avec un maximum de 22 yeux francs par pied. Elles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025.

### ~~3°- Matériel interdit~~

~~La disposition relative à l'interdiction de l'utilisation des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange entre en vigueur à compter de la récolte 2013.~~

## 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 par le 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) - Toute indication facultative dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur ne sont pas supérieures à celles des caractères de l'appellation.

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

c) - La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

**d) Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des 51 AOC « Alsace Grand Cru – 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. »**

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

## CHAPITRE II

### I. – Obligations déclaratives

#### 1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Pour les vins blancs :

Une déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être déposée, avant le 1<sup>er</sup> 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.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

### **Pour les vins rouges : La déclaration d'affectation parcellaire engage le respect des conditions de production pour 5 ans**

#### *2. Déclaration d'intention de production pour les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»*

Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :

- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'encépagement.

#### *3. 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.

#### *4. 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<sup>ère</sup> 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.

#### *5. Déclaration préalable des retiraisons*

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin énéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 p.100 du volume

indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

*6. Déclaration de replis*

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce repli.

*7. 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
<b>A – REGLES STRUCTURELLES</b>	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
<b>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</b>	
<b>B1 - Conduite du vignoble</b>	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
<b>B2 - Récolte, transport et maturité du raisin</b>	
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
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

### II. – Références concernant la structure de contrôle

#### **Institut national de l'origine et de la qualité**

TSA 30003

93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00


Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.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, sous l'autorité de l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.

-----

 <p>INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ</p> <p>la Directrice</p>	<p><b>Lettre de mission de la commission d'enquête Demande de modification des AOP « ALSACE » ou « VIN d'ALSACE »- « CREMANT d'ALSACE » - « ALSACE GRAND CRU »</b></p>	<p>Page 1/1</p>
---	--	-----------------

Annule et remplace la lettre de mission du 4 avril 2017

**Nomination initiale :**

Commission permanente du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées et des eaux de vie : Séance du 6 septembre 2016.

**Modifications :**

Instance	Date	Motif
Comité national	22/02/2017	Renouvellement de la commission d'enquête
Comité national	XXX	Poursuite des missions de la commission d'enquête

**Membres de la commission d'enquête :**

- Bernard ANGELRAS (Président)
- Yann SCHYLER
- Michel BRONZO
- Gérard VINET

**Description de la mission principale :**

La Commission d'enquête est chargée d'étudier les demandes de modifications des cahiers des charges.

**Résultat à obtenir :**

Rédaction d'un rapport exposant les résultats de l'analyse de la demande et présentation de ce rapport au comité national en vue de l'examen de l'opportunité du lancement de la procédure nationale d'opposition et vote.

**Echéancier souhaitable :**

Remise d'un rapport portant la signature des membres de la commission d'enquête aux services de l'INAO au plus tard le **1<sup>er</sup> octobre 2018**.

**Agents de l'INAO interlocuteurs de la commission d'enquête :**

**Le responsable de l'avancement du projet :**

Olivier RUSSEIL ([o.russeil@inao.gouv.fr](mailto:o.russeil@inao.gouv.fr))

Site INAO d'Epervay – 43ter rue des Forges  
51200 EPERNAY  
Tél. : 03 26 55 95 00– Fax. : 03 26 54 48 98

**La secrétaire de la commission d'enquête :**

Claire FANINA-PAVOT ([c.faninapavot@inao.gouv.fr](mailto:c.faninapavot@inao.gouv.fr))

Site INAO de Colmar – 12 avenue de la Foire  
aux Vins – BP 81233 – 68012 Colmar Cedex  
Tél. : 03 89.20.16.80 – Fax. : 03 89 41 05 17

Fait à Montreuil, le

La Directrice de l'INAO

Marie GUITTARD