

# **CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE »**

## **AVERTISSEMENT**

**Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.**

**Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :**

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

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 peut être complété par une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale.

**2°- Le nom de l'appellation peut être suivi des dénominations géographiques suivantes : Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Klevener de Heiligenstein, Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte, Scherwiller, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Wolxheim, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques dans le présent cahier des charges.**

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

4° - Le nom de l'appellation **suivi ou non d'une dénomination géographique 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	CÉPAGES
A - Vin blanc	
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
B - Vin rouge	
Pinot noir	pinot noir N
C - Vin rosé (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir	pinot noir N

5° - Le nom de l'appellation **suivi ou non d'une dénomination géographique 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 3° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

6° - Le nom de l'appellation **suivi ou non d'une dénomination géographique 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, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE, LIEU DIT, DENOMINATIONS EN USAGE ou MENTION	Type de produit et Couleur
Alsace ou Vin d'Alsace	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi du nom d'un lieu-dit</b>	<b>Vins tranquilles blancs et rouges</b>
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi de Blienschwiller, Côtes de Barr, Klevener de Heiligenstein, Scherwiller, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Wolxheim</b>	<b>Vins tranquilles blancs</b>
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi de Ottrott, Rodern, Saint-Hippolyte,</b>	<b>Vins tranquilles rouges</b>
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi de Côte de Rouffach</b>	<b>Vins tranquilles blancs ou rouges</b>
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi de vendanges tardives ou sélection de grains nobles</b>	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, Gueberrschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Housen, Hunawir, 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, Gim Brett-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 suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	COMMUNES
<b>Blienschwiller</b>	<b>Blienschwiller (Bas-Rhin)</b>
<b>Côtes de Barr</b>	<b>Barr (Haut-Rhin)</b>
<b>Côte de Rouffach</b>	<b>Pfaffenheim (Haut-Rhin), Rouffach (Haut-Rhin) et Westhalten (Haut-Rhin)</b>
Klevener de Heiligenstein	Bourgheim (Bas-Rhin), Gertwiller (Bas-Rhin), Goxwiller (Bas-Rhin), Heiligenstein (Bas-Rhin) et Obernai (Bas-Rhin)
<b>Ottrott</b>	<b>Ottrott (Haut-Rhin) et Obernai (Bas-Rhin)</b>
<b>Rodern</b>	<b>Rodern (Haut-Rhin) et Saint Hippolyte (Haut-Rhin)</b>
<b>Saint Hippolyte</b>	<b>Saint Hippolyte (Haut-Rhin)</b>
<b>Scherwiller</b>	<b>Scherwiller (Bas-Rhin)</b>
<b>Val Saint Grégoire</b>	<b>Turckheim (Haut-Rhin), Zimmerbach (Haut-Rhin), Walbach (Haut-Rhin) et Wihr-au-Val (Haut-Rhin)</b>
<b>Vallée Noble</b>	<b>Westhalten (Haut-Rhin) et Soultzmatt (Haut-Rhin)</b>
<b>Wolxheim</b>	<b>Wolxheim (Bas-Rhin) et Dahlenheim (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 et des 9 et 10 novembre 2005.

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.

**c) – Pour les dénominations géographiques définies au IV 1° b), 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.**

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

3°- Aire de proximité immédiate

a) Pour l'appellation **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 définies au IV 1 b), l'aire de proximité immédiate telle que définie pour l'appellation suivie ou non du nom d'un lieu-dit est constituée par le territoire des communes listées au point IV 1° a) et au point IV 3° a), non comprise(s) la ou les communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.**

V - Encépagement

1°- Encépagement.

a) Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE, LIEU DIT, DENOMINATIONS EN USAGE ou MENTION	CEPAGE
Alsace ou Vin d'Alsace <b>suivi ou non du nom d'un lieu-dit</b> (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 »
Alsace ou Vin d'Alsace (vins rouges et rosés)	pinot noir N
Alsace ou Vin d'Alsace suivi du nom d'un lieu-dit (vins rouges)	pinot noir N
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi d'une dénomination géographique</b>	
<b>Côte de Rouffach</b>	<b>gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N</b>
<b>Vallée Noble</b>	<b>gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B</b>
<b>Val Saint Grégoire</b>	<b>auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G</b>
<b>Ottrott, Rodern, Saint Hippolyte</b>	<b>pinot noir N</b>
<b>Scherwiller, Wolxheim</b>	<b>riesling B</b>
<b>Blienschwiller, Côtes de Barr</b>	<b>sylvaner B</b>
Klevener de Heiligenstein	savagnin rose Rs

dénomination en usage Edelzwicker	issus de l'un ou plusieurs des cépages énumérés ci-dessus pour les vins blancs
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.

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

Pas de disposition particulière.

## VI - Conduite du vignoble

### 1°- Modes de conduite

#### a) – Densité de plantation

**Les vignes présentent une densité de plantation définie ci-dessous :**

APPELLATION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE, LIEU DIT, DENOMINATIONS EN USAGE ou MENTION	DENSITE DE PLANTATION
Alsace ou Vin d'Alsace	une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare un écartement entre rangs supérieur à 2.50 mètres un écartement sur le rang compris entre 0.75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi d'une dénomination géographique</b>	<b>une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare un écartement entre rangs supérieur à 2.20 mètres un écartement sur le rang compris entre 0.75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum</b>
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi du nom d'un lieu-dit</b>	<b>une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres un écartement sur le rang compris entre 0.75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum</b>

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 :

APPELLATION, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE, LIEU DIT, DENOMINATIONS EN USAGE ou MENTION	TAILLE
Alsace ou Vin d'Alsace	Taille Guyot simple ou double maximum de 24 yeux francs par pied 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
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivi d'une dénomination géographique ou du nom d'un lieu-dit</b>	<b>Taille Guyot simple ou double maximum de 24 yeux francs par pied 11 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs</b>

	<b>9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages</b>
--	--

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 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.

**Pour les vignes destinées à la production de vins à appellation suivie d'une dénomination géographique ou du nom d'un lieu dit 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 :

CEPAGE	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	14000
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, riesling B	13000
gewurztraminer Rs, pinot gris G, savagnin rose Rs	12000
pinot noir N	11500
<b>Alsace ou Vin d'Alsace suivie d'une dénomination géographique ou du nom d'un lieu-dit</b>	
<b>pinot noir N</b>	<b>9000</b>
<b>les autres cépages listés au V 1°.a)</b>	<b>12000</b>

e) – Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles doivent être 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) - A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2011, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°Celsius.

### 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. 644-24 du code rural.

**b) - Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation suivie 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.

### 2°- Maturité du raisin

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

APPELLATION	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs)	144	9,5 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) complétée par la dénomination en usage		
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 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rosés) complétée ou non par la dénomination en usage : Pinot noir, Clairet ou Schillerwein	160	10 %



AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rouges) complétée ou non par la dénomination en usage Pinot noir	177	11 %
---	-----	------

APPELLATION suivie d'une DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
<b>AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) suivie d'une dénomination géographique à l'exception de Klevener de Heiligenstein complétée par la dénomination en usage</b>		
<b>Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling</b>	<b>168</b>	<b>10,5 %</b>
<b>Gewurztraminer, Pinot gris</b>	<b>193</b>	<b>12 %</b>
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » suivie de la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein»	177	11 %
<b>AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rouges) suivie d'une dénomination géographique, complétée par la dénomination en usage Pinot noir</b>	<b>185</b>	<b>11,5 %</b>

APPELLATION suivie du nom d'un LIEU-DIT	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
<b>AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) suivie du nom d'un lieu-dit, complétée par la dénomination en usage</b>		
<b>Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat,</b>	<b>168</b>	<b>10,5 %</b>
<b>Gewurztraminer, Pinot gris</b>	<b>193</b>	<b>12 %</b>
<b>AOC ALSACE (vins rouges) suivie du nom d'un lieu-dit, complétée par la dénomination en usage Pinot noir</b>	<b>185</b>	<b>11,5 %</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 :

CEPAGES	MENTION «vendanges tardives» (en grammes par litre de moût)	MENTION «sélection de grains nobles» (en grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	257	306
pinot gris G	257	306
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	235	276

riesling B	235	276
------------	-----	-----

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum

Pas de disposition particulière.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 80 hectolitres par hectare.

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

DENOMINATION	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. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 75 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.

**d) – Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique à :**

- **pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.**
- **pour les vins blancs, à 72 hectolitres par hectare.**

**e) – Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit :**

- **pour les vins rouges, à 60 hectolitres par hectare.**
- **pour les vins blancs, à 68 hectolitres par hectare.**

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins blancs, à 96 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rosés, à 90 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.

d) – Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique à :

- pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.
- pour les vins blancs, à 79 hectolitres par hectare.

e) – Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit à :

- pour les vins rouges, à 66 hectolitres par hectare.
- pour les vins blancs, à 75 hectolitres par hectare.

3°- Rendement maximum de production

Pas de disposition particulière.

4°- Entrée en production des jeunes vignes

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

APPELLATION, GEOGRAPHIQUE, DENOMINATIONS EN USAGE ou MENTION	DENOMINATION LIEU DIT, MENTION	REGLES D'ENTREE EN PRODUCTION
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 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'une dénomination géographique ou du nom d'un 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>

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

Pas de disposition particulière.

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

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

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.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

**- Pour les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation suivi d'une dénomination géographique ou du nom d'un lieu-dit l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen 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	Titre alcoométrique volumique total
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs)	12,5 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) complétée par la dénomination en usage	
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 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rosés) complétée ou non par la dénomination en usage : Pinot noir, Clairet ou Schillerwein	13%
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rouges) complétée ou non par la dénomination en usage Pinot noir	14 %

APPELLATION suivie d'une DENOMINATION GEOGRAPHIQUE	Titre alcoométrique volumique total
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) suivie d'une dénomination géographique à l'exception de Klevener de Heiligenstein, complétée par la dénomination en usage	
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling	13,5%
Gewurztraminer, Pinot gris	15 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » suivie de la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein»	14 %
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins rouges) suivie d'une dénomination géographique, complétée par la dénomination en usage Pinot noir	14,5%

APPELLATION suivie du nom d'un LIEU-DIT	Titre alcoométrique volumique total
AOC « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE » (vins blancs) suivie du nom d'un lieu-dit, complétée par la dénomination en usage	
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat	13,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris	15 %
AOC ALSACE (vins rouges) suivie du nom d'un lieu-dit, complétée par la dénomination en usage Pinot noir	14,5%

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.

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

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)

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 minimum 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 ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace»-doivent être mis 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. 644-36 du code rural,
- 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 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 sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

- A l'issue de la période d'élevage, les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juin de la deuxième 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 régionale 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 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  $CO_2$  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 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 Gewurztraminer et Pinot Gris.

Les dénominations 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. Les dénominations géographiques et les lieux-dits ainsi que la dénomination en usage « *Edelzwicker* » s'inscrivent dans ces deux types.

Dans cet ensemble, les vins bénéficiant de la dénomination géographique « *Klevener de Heiligenstein* » issus du seul cépage savagnin rose Rs, constituent une originalité.

- 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 de 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 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 Pinot noir,

- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairet* » 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 recherchés 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 de production

A titre transitoire, pour la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein», les parcelles plantées en savagnin rose Rs exclues de l'aire 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 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 «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°- Mode de conduite*

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges.-Ces vignes 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 ou du nom d'un lieu-dit 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 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.

### *4°- Matériel interdit*

La règle 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'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 et accompagnée de la mention «Appellation d'origine contrôlée», le tout en caractères très apparents.

### *2°- Dispositions particulières*

a) - Les noms « Alsace » ou « Vin d'Alsace », complétés ou non par une dénomination ou une mention prévue par le présent cahier des charges, sont inscrits sur la partie supérieure des étiquettes en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne doivent pas être inférieures à la moitié de celles des caractères les plus apparents figurant sur les étiquettes. De plus, la hauteur des caractères des noms « Alsace » ou « Vin d'Alsace » ne peut être inférieure à 5 millimètres et l'apposition du nom « Alsace » ou « Vin d'Alsace » est obligatoire sur tous les champs visuels de l'étiquetage.

b) - 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.

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

d) - 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.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» doivent être présentés obligatoirement :  
- avec l'indication du millésime,

- et avec 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 vignes susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique ou du nom d'un lieu-dit***

**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.**

#### ***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 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 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.

*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 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
<i>A – REGLES STRUCTURELLES</i>	
<i>A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée</i>	Documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et sur le terrain
<i>A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)</i>	Documentaire et visites sur le terrain
<i>A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage</i>	
<i>Réception et pressurage</i>	<i>Visite sur site</i>
<i>Lieu de vinification</i>	<i>Documentaire</i>
<i>Traçabilité du conditionnement</i>	<i>Déclaratif (tenue de registre) et sur site</i>
<i>Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés</i>	<i>Déclaratif et sur site</i>
<i>B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION</i>	
<i>B.1 - Conduite du vignoble</i>	
<i>Taille</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou au mètre carré et du mode de taille.</li> </ul>
<i>Charge maximale moyenne à la parcelle</i>	<i>Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.</i>
<i>B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin</i>	
<i>Maturité du raisin</i>	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs
<i>Suivi de la date de récolte</i>	Vérification des dérogations, contrôles terrain
<i>Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»</i>	Contrôle sur le terrain de la richesse en sucre de la matière première et du moût ainsi que le volume après pressurage, pour tous les lots.

<i>B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage</i>	
Pressurage	• Documentaire et visites sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	• Documentaire et visite sur site
Capacité de cuverie de vinification	• Visite sur site et documentaire
<i>B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication</i>	
<i>Manquants</i>	<i>Documentaire (tenue à jour de la liste) et sur le terrain.</i>
<i>Rendement autorisé</i>	<i>Documentaire (contrôle des déclarations)</i>
<i>Déclaration de revendication</i>	<i>Documentaire et visite sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits.</i>
<b>C – CONTRÔLES DES PRODUITS</b>	
<i>Examen analytique et organoleptique</i>	Contrôle interne et externe.
<b>D – PRESENTATION DES PRODUITS</b>	
<i>Types de contenants, bouteille particulière, lieu de mise en bouteille</i>	Documentaire et visite sur site
<i>Etiquetage</i>	Documentaire et visite sur site

## II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
 12 rue Henri Rol-Tanguy  
 TSA 30003  
 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex  
 Tél : (33) (0)1.73.30.08.00  
 Fax : (33) (0)1.73.30.08.04  
 Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

-----