

FICHE TECHNIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE »

AVERTISSEMENT

La fiche technique ci-après 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 de la fiche technique :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Dénominations de vins existantes – fiche technique

Projet - Dernier enregistrement le 20/12/2011 16:29 par w0153198

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Alsace (fr)

Vin d'Alsace

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Association des Viticulteurs d'Alsace Organisme de Défense et de Gestion
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	12 avenue de la Foire aux Vins 68012 COLMAR Cedex France
<i>Téléphone:</i>	+33389201650
<i>Télécopieur:</i>	+33389201660
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@ava-aoc.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1013691D cahier des charges Alsace.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1373 du 25 octobre 2011 relatif à l'A.O.C. Alsace ou Vin d'Alsace publié au Journal Officiel de la République Française du 28 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Alsace (fr) / Vin d'Alsace
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Oui
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins tranquilles blancs, rosés et rouges.

Les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique naturel minimum

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS,

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »

Vins blancs	9,5%
vins rosés	10 %
vins rouges	11 %

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

Titre alcoométrique volumique total

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
COULEUR DES VINS,

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »

Vins blancs	15 %
vins rosés	13%
Vins rouges	14,5%

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.

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux, sucres totaux sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

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 (CO₂) 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.

- 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.

- des vins rouges ambitieux, fins, élégants en lien avec la dénomination en usage Pinot noir,
- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairret* » ou « *Schillerwein* ».

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Vendanges tardives

Sélection de grains nobles

Clos

Château

Clairret

Edelzwicker

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique
œnologique:

Pratique œnologique spécifique

Description de la pratique:

- 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 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.
- Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

Type de pratique
œnologique:

Pratique culturale

Description de la pratique:*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.

b) –Règles de taille

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec :

- un 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. Rendements maximaux:**Rendement maximal:***1° - Rendement*

a) - Le rendement est fixé à 80 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

b) - Le rendement est fixé à 75 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

c) - Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

2° - Rendement butoir

a) - Le rendement butoir est fixé à 96 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

b) - Le rendement butoir est fixé à 90 hectolitres par hectare pour les vins rosés.

c) - Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

5. ZONE DÉLIMITÉE*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, Hunawehr, 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.

a. Zone NUTS

FR422	Haut-Rhin
FR421	Bas-Rhin
FR42	Alsace
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs
Chasselas Rose Rs
Riesling B
Chasselas B
Gewürztraminer Rs
Savagnin Rose Rs
Sylvaner B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Auxerrois B

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées 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^{er} avril-30 septembre) atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

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

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

Informations détaillées sur le produit:

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 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 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 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 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* ».

Lien causal:

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* ».

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique

Législation communautaire

Type de condition supplémentaire

Conditionnement dans la zone délimitée

Description de la condition

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.

La loi du 5 juillet 1972 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.

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire

Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

- 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.

L'AOC "Alsace" ou "Vin d'Alsace" peut être complétée des dénominations géographiques complémentaires « **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 » , du nom d'un lieu-dit, des mentions traditionnelles "Vendanges Tardives" ou "Sélection de Grains Nobles" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Cadre juridique

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», 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.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<table border="1"><tr><td> </td></tr></table>	

VI. AUTRES INFORMATIONS**1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:**

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricoles, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 PARIS Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33149554955
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SO_MM44.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Alsace suivie ou non du nom d'une variété de vigne et/ou du nom d'une plus petite unité géographique
--