



PALMARÈS

ALSACE

CE VIGNOBLE EST L'UN DES PLUS SEPTENTRIONAUX DE FRANCE. AVEC UNE SUPERFICIE DE 15 500 HA ET UNE PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE DE 1 250 000 HL DONT 90 % DE BLANCS, IL S'ÉTEND SUR DEUX DÉPARTEMENTS, LE HAUT-RHIN ET LE BAS-RHIN, ET SUR 119 COMMUNES VITICOLES.

Il s'étire de Thann à Marlenheim sur 120 km, sur les contreforts des Vosges. Les vignes sont implantées sur des pentes plus ou moins abruptes, exposées principalement est-sud-est, à une altitude variant de 200 à 400 mètres. Protégé de la pluie et des vents par le massif des Vosges, il bénéficie d'un très bon ensoleillement.

Les sols du vignoble alsacien sont bien drainés et d'une grande diversité : schistes, calcaires, marnes, argilo-calcaires, grès, loess éoliens et sédiments alluviaux. Ces terrains hétérogènes justifient l'utilisation de nombreux cépages très aromatiques : riesling, gewürztraminer, pinot gris, muscat blanc, muscat rose à petits grains, muscat ottonel, sylvaner, pinot auxerrois, pinot blanc, pinot noir, chasselas, klevener de Heiligenstein et chardonnay.

Le vin porte le nom du cépage et est obligatoirement mis en bouteilles en Alsace.

LES CÉPAGES

► Le riesling, surnommé le roi des cépages alsaciens, donne un vin sec, à la robe jaune pâle, au nez racé fin et délicat, nerveux et fruité en bouche.

► Le gewürztraminer (gewürz=épicé en alsacien) donne un vin à la robe jaune or intense, opulent, dont le bouquet est très fruité, épicé et floral, avec de la rondeur en bouche.

► Le pinot gris, anciennement tokay pinot gris, est un cépage précoce à grains bleutés (à ne pas confondre avec le tokay hongrois - furmint et harslevelu) ; les vins qui en sont issus sont charpentés, ronds, pleins, puissants à la robe jaune or et un nez fumé mêlé aux fruits jaunes typiques.

► Le muscat comprend deux variétés : muscat ottonel et muscat à petits grains. Ce cépage fragile donne des vins secs, délicats, au nez musqué, souple en bouche et au goût de raisins frais.

Seuls ces quatre cépages appelés aussi "cépages nobles" sont admis pour l'AOP-AOC Alsace Grand Cru, et les mentions Vendanges tardives et Sélections de grains nobles.

► Le sylvaner, à la robe claire, donne un vin frais et léger aux notes florales et fruitées.

► Le pinot blanc donne un vin à la robe jaune pâle, souple, frais, aux notes de fruits blancs. C'est le juste milieu des cépages alsaciens. Ce cépage entre majoritairement dans la composition du crémant d'Alsace.

► Le pinot noir peut être un vin souple aux notes de fruits rouges avec des tanins fondus ou un vin charpenté lorsqu'il est élevé en fûts de chêne, aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices, de cuir.

LES APPELLATIONS

► Depuis 1962, les vins d'Alsace peuvent revendiquer l'AOP-AOC. L'appellation officielle est : Alsace ou vin d'Alsace, avec mention du cépage et, éventuellement, d'un lieu-dit. Hormis le chardonnay, tous les cépages bénéficient de cette appellation.

► En 1975, a été créée l'appellation Alsace Grand Cru. 51 lieux-dits ont droit à cette appellation qui répond à des règles strictes de production. Certains Grands Crus sont célèbres depuis plus de mille ans, d'autres depuis quelques décennies, mais tous sont issus de terroirs privilégiés où la géologie, le climat et l'exposition forment un accord exceptionnel. Tous naissent de cette alchimie si particulière qui unit l'air, la terre et le cœur de l'homme.

► Vendanges tardives et Sélection de grains nobles : ces deux mentions prévues par les textes désignent les vins des AOP-AOC Alsace ou Alsace Grand Cru de cépage gewürztraminer et pinot gris dont la richesse naturelle en sucre atteint 257 g/l pour les Vendanges tardives et 306 g/l pour les Sélections de grains nobles, ainsi que les vins issus du riesling et du muscat dont la richesse naturelle atteint 235 g/l pour les Vendanges tardives et 276 g/l pour les Sélections de grains nobles.

► En 1976, est apparue l'AOP-AOC crémant d'Alsace (pinot blanc, auxerrois, pinots gris et noir, riesling et chardonnay). Le crémant d'Alsace doit une grande part de sa finesse et de son originalité à la personnalité inimitable de chacun des cépages d'Alsace et aux conditions privilégiées dont bénéficient leurs vignobles.

► Eaux-de-vie de fruits et marc d'Alsace de gewürztraminer.

QUELQUES CONSEILS

Les Vendanges tardives et Sélections de grains nobles se dégustent vers 11° C. Les riesling, muscat, pinot gris, gewürztraminer se servent autour de 9° C ; les sylvaner, klevner (pinot blanc) et edelzwicker (assemblage des meilleurs cépages d'Alsace) autour de 8° C. Le crémant d'Alsace se sert très frais, autour de 6° C. Enfin, les vins rouges provenant exclusivement du cépage pinot noir doivent se déguster frais, autour de 14° C.

À PROPOS DE GASTRONOMIE

Les vins d'Alsace sont de sûrs alliés de la gastronomie, mais aussi du repas sans façon ou du moment de détente entre amis. Ils concourent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles, en passant par les coquillages et poissons, le foie gras, les gibiers, les fromages, sans oublier l'apéritif. Un vrai voyage au pays des saveurs qu'il est extrêmement agréable de découvrir.



GRAND PRIX D'EXCELLENCE

DOMAINE HORCHER
DOMAINE HORCHER
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace grand Cru Sporen
Blanc 2013

**DOMAINE VITICOLE
DE LA VILLE DE COLMAR**
HOSPICES DE COLMAR
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2013

CAVE DU VIEIL ARMAND
CHÂTEAU OLLWILLER
RIESLING
AOP Alsace grand Cru Ollwiller
Blanc 2014

HAULLER J ET FILS
HAULLER TRADITION
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace
Blanc 2015

HAULLER J ET FILS
HAULLER
RIESLING
AOP Alsace
Blanc 2015

CAVE VINICOLE DE CLEEBOURG
CAVE VINICOLE DE CLEEBOURG
LIEU DIT BRANDHOF
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2013

WOLFBERGER -
CAVE VINICOLE D'EGUISHEIM
WOLFBERGER
ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE
CHARDONNAY
AOP Crémant d'Alsace
Blanc 2013



WOLFBERGER -
CAVE VINICOLE D'EGUISHEIM
WOLFBERGER BELLE SAISON
MUSCAT À PETITS GRAINS
AOP Alsace
Blanc 2015

WOLFBERGER -
CAVE VINICOLE D'EGUISHEIM
WOLFBERGER
RIESLING
AOP Alsace grand Cru Rangen
Blanc 2013

WOLFBERGER -
CAVE VINICOLE D'EGUISHEIM
WOLFBERGER
PINOT GRIS
AOP Alsace grand Cru Rangen
Blanc 2013



PRIX D'EXCELLENCE

**DOMAINE VITICOLE
DE LA VILLE DE COLMAR**
HOSPICES DE COLMAR
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace
Blanc 2013

CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR
CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace grand Cru Osterberg
Blanc 2013

CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR
CAVE VINICOLE DE HUNAWIHR
RIESLING
AOP Alsace grand Cru Schoenenbourg
Blanc 2013

CAVE VINICOLE DE BEBLENHEIM
CAVE DE BEBLENHEIM
VIEILLES VIGNES
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace
Blanc 2014

ARTHUR METZ
ARTHUR METZ 1904
PINOT BLANC
AOP Crémant d'Alsace
Blanc



HAULLER J ET FILS
HAULLER
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace
Blanc 2015

HAULLER J ET FILS
HAULLER TERROIR GRANIT
RIESLING
AOP Alsace
Blanc 2015

HAULLER J ET FILS
HAULLER
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2015

HAULLER J ET FILS
HAULLER
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2015

MAISON PIERRE SPARR
SUCCESEURS
PIERRE SPARR SOL GRÈS
RIESLING
AOP Alsace
Blanc 2013

WOLFBERGER -
CAVE VINICOLE D'EGUISHEIM
WOLFBERGER VIEILLES VIGNES
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2015

DOMAINE HORCHER
RIESLING
AOP Alsace grand Cru Kaefferkopf
Blanc 2014



PRIX DES VINALIES

DOMAINE HORCHER VENDANGES TARDIVES

PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2011

VINS D'ALSACE KUEHN SA KUEHN

GEWURZTRAMINER, RIESLING, PINOT GRIS
AOP Alsace grand Cru Kaefferkopf
Blanc 2014

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR D DE COLMAR

RIESLING
AOP Alsace grand Cru Pfingstberg
Blanc 2013

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR

CLOS ST JACQUES
PINOT GRIS
AOP Alsace
Blanc 2014

ARTHUR METZ

ARTHUR METZ BRUT
CHARDONNAY
AOP Crémant d'Alsace
Blanc



HAULLER J ET FILS

HAULLER
SYLVANER
AOP Alsace
Blanc 2015

HAULLER J ET FILS

HAULLER
AUXERROIS
AOP Alsace
Blanc 2015

ARTHUR METZ

ARTHUR METZ VIEILLES VIGNES
GEWURZTRAMINER
AOP Alsace
Blanc 2015

MAISON PIERRE SPARR SUCESSEURS

PIERRE SPARR
RIESLING
AOP Alsace
Blanc 2013