

# Atelier 7: Alsace

21 novembre 2023 à l'Accord Parfait



# Problématique

Avec une large gamme couvrant pratiquement tous les types de vins, et allant de la production bon marché jusqu'au très haut de gamme, l'Alsace nous surprend aussi par sa mosaïque de terroirs variés, sa précocité dans l'histoire de la biodynamie, son classement innovant et ses 51 Grands Crus. Les propriétés y sont souvent petites, familiales et attachantes. Que d'arguments qui nous incitent à la découvrir !

Atelier N° 7. ALSACE, l'Accord Parfait. 21 novembre 2023		nbre de bouteilles	prix unitaire
1	Domaine Boehler grand cru riesling 2017 °	1	22
2	Domaine Rohrer, Alsace Grand Cru Zotzenberg, Sylvaner 2019 *	1	29,2
3	Domaine Albert Mann, Pinot Gris, Grand cru Hengst 2016 *	1	29
4	Domaine Albert Mann, Grand cru Steingrübler, gewurztraminer, 2018 *	1	35
5	Domaine Valentin Zusslin, Bollenberg, Pinot noir, 2018 *	1	32
6 (convivialité)	Domaine Loew (magnum) riesling, "clos des frères", 2021 °	1	40



## Ce que je sais...

**En deux temps:**

- avant le diaporama
- à la fin du diaporama

# Présentation générale de l'AOC Alsace





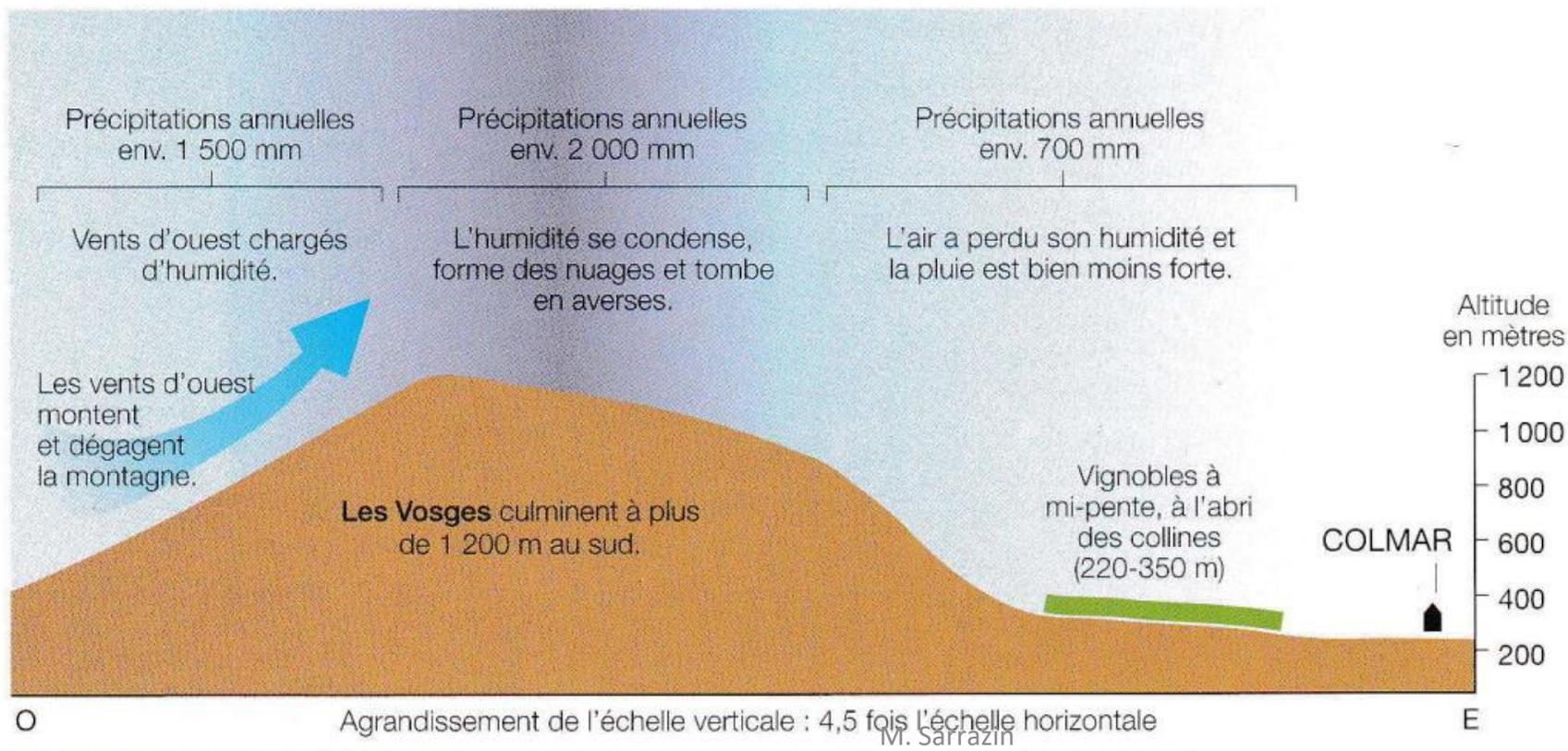
- ✓ 15 606 hectares (bordeaux 117 500 ha)
- ✓ Représente 3,5 % des surfaces viticoles françaises en AOC
- ✓ Un terroir protégé par les Vosges
- ✓ Neuf cépages principaux qui donnent aux Vins d'Alsace leurs noms
- ✓ Géologie complexe et une exposition similaire à la Bourgogne
- ✓ Classement assez simple: alsace générique (AOC Alsace) et 51 grands crus

- ❖ <https://www.vinsalsace.com/fr/>
- ❖ <https://www.clos34.com/les-cepages-d-alsace-les-4-cepages-nobles/#:~:text=Cette%20appellation%20est%20r%C3%A9serv%C3%A9e%20aux,Pinot%20Gris%20et%20le%20Muscat.>

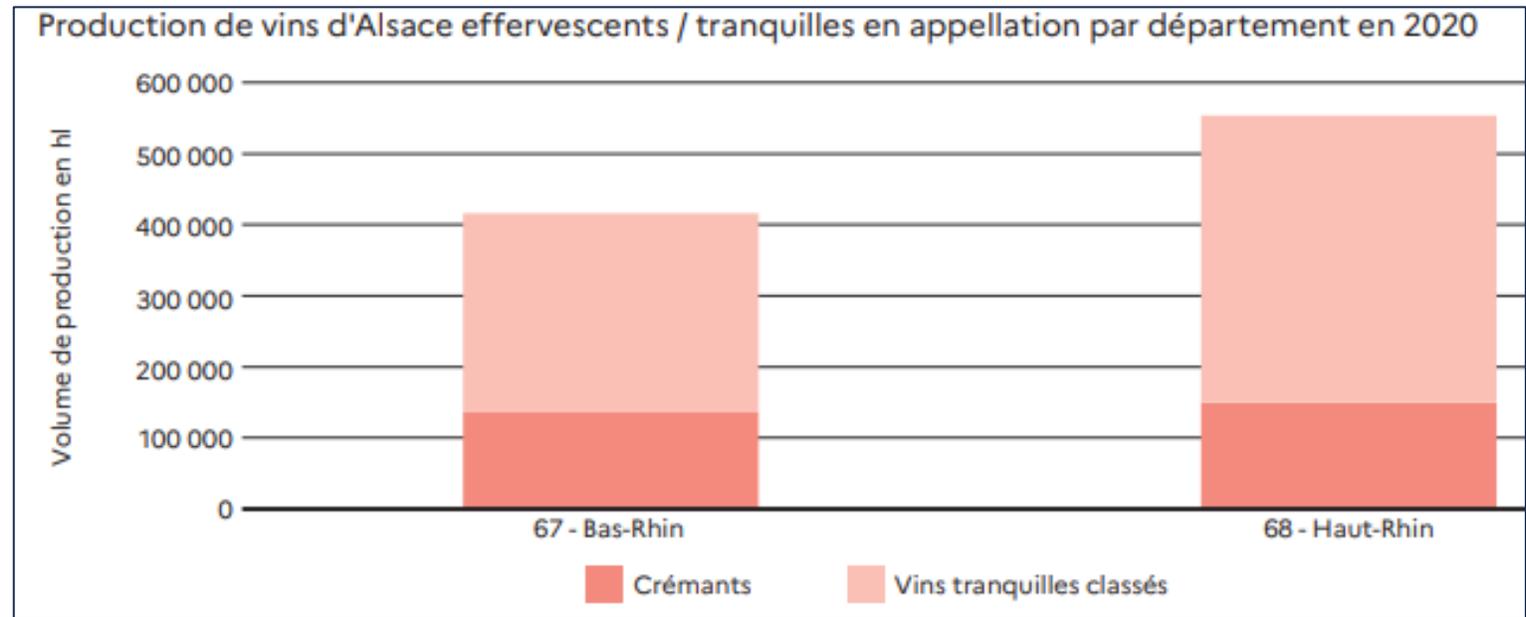
# Un terroir protégé par les Vosges

## LE CLIMAT ALSACIEN

Grâce aux Vosges, qui s'étirent du nord au sud sur 65 kilomètres, dans l'ouest de la région, l'Alsace reçoit suffisamment de soleil pour que les raisins mûrissent. De plus, premier grand obstacle sur le chemin de l'air humide apporté par les vents d'ouest de l'Atlantique, elles abritent les vignobles. Lorsque cet air se heurte aux montagnes, il monte en se refroidissant. L'humidité se condense et retombe sous forme de pluie sur les cimes montagneuses, les coteaux orientés à l'est restant secs et ensoleillés.



- La zone d'appellation Alsace s'étend sur 120 km de long et 4 km à 20 km de large de Wissembourg au nord à Thann au sud (axe Nord/Sud)
- 3 octobre 1962: l'AOC est officiellement reconnue par décret (Bourgogne: 1935)
- 30 juin 1971 fait apparaître les AOC de vins de cépage.
- 20 novembre 1975 création de « Alsace Grand Cru » (décret)
- 24 août 1976 création de « Crémant d'Alsace » (décret)
- 2011, l'AOC ALSACE a été complétée par deux dénominations géographiques : les « Communales » (13) et les "Lieux-dits"



En Alsace, il n'y a pas de culture d'assemblage. Les vins de l'AOC Alsace, peuvent être issus d'un seul cépage. Dans ce cas, le nom du cépage peut être indiqué sur l'étiquette.

Mais en réalité. Territoire de l'AOC délimité et cahier des charges spécifique pour certaines dénominations géographiques.

### Les 3 appellations du vignoble alsacien

- ✓ Appellation Alsace Contrôlée (AOC) L'usage veut que ce soit **le cépage** utilisé (9 possibles) qui soit d'abord mis en avant, qui peut être suivi des « **dénominations géographiques complémentaires** » ou d'un « **lieu dit** » (alors cahier des charges spécifiques pour le/les cépages utilisés). Peut être complété par les mentions « **vendanges tardives** » (vins qui proviennent de raisins récoltés en sur maturité) ou « **sélection de grains nobles** » (obtenus par tries successives de grains atteints de pourriture noble (*botrytis cinerea*)).
- ✓ Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée : depuis 1975, **51 vignobles** issus de terroirs strictement délimités par l'Institut des Appellations d'Origine.
- ✓ Appellation Crémant d'Alsace Contrôlée. Les raisins sont récoltés au tout début des vendanges

**Une appellation  
essentiellement  
basée sur le nom  
des cépages**

**Cahier des charges de l'AOC Alsace:**

[file:///C:/Users/miche/Downloads/PNOCDCAlsace%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/miche/Downloads/PNOCDCAlsace%20(2).pdf)



## Pour l'AOC Alsace

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des **dénominations géographiques** complémentaires suivantes :

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

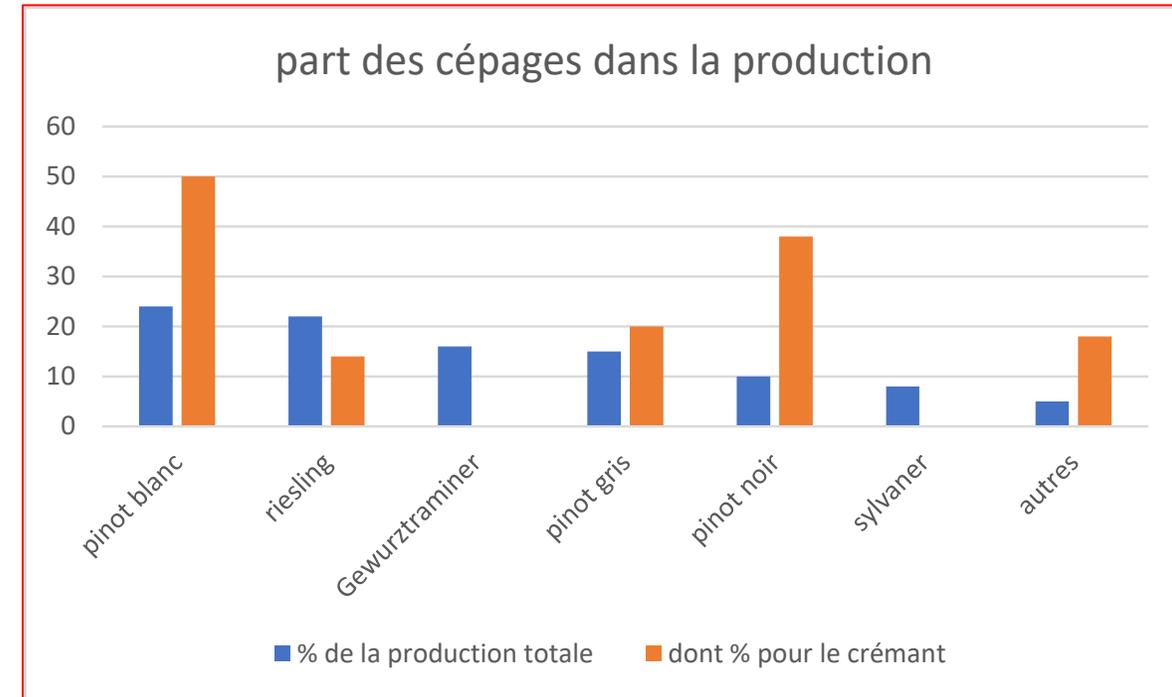
DENOMINATION EN USAGE	CÉPAGES
Vins blancs	
Auxerrois	auxerrois B
Chasselas ou Gutedel	chasselas B et chasselas rose Rs
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot blanc	auxerrois B
	pinot blanc B
Pinot ou Klevner	auxerrois B
	pinot blanc B
	pinot noir N vinifié en blanc
	pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N
Vins rosés (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir <small>M. Sarrazin</small>	pinot noir N

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Bergheim »	<b>Bergheim et Ribeauvillé (Département du Haut-Rhin)</b>
« Blienschwiller »	Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Coteaux du Haut-Koenigsbourg »	<b>Châtenois, Kintzheim, Orschwiller (Département du Bas-Rhin) et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)</b>
« Côtes de Barr »	Barr (Département du Bas-Rhin)
« Côte de Rouffach »	Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)
« Klevener de Heiligenstein »	Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Ottrott»	Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Rodern»	Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Saint Hippolyte»	Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Scherwiller »	Scherwiller (Département du Bas-Rhin)
« Val Saint Grégoire»	Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)
« Vallée Noble »	Westhalten et Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)
11/33 « Wolxheim »	Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B, et savagnin rose Rs, pour les seules parcelles appartenant à l'aire parcellaire délimitée de la dénomination géographique « Klevener de Heiligenstein »
Vins rouges	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
« Bergheim »	gewurztraminer Rs
« Blienschwiller », « Côtes de Barr »	sylvaner B
« Coteaux du Haut-Koenigsbourg »	gewurztraminer Rs et riesling B
« Côte de Rouffach »	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N
« Klevener de Heiligenstein »	savagnin rose Rs
« Ottrott », « Rodern », « Saint Hippolyte »	pinot noir N
« Vallée Noble »	gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B
« Val Saint Grégoire »	auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G
« Scherwiller », « Wolxheim »	riesling B
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit	
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

# Les cépages autorisés

- **Pour l'AOC Alsace et AOC Alsace « lieu-dit ».** 9 cépages autorisés : Muscat, Gewurztraminer, 3 Pinot (Blanc, Gris, Noir), Riesling, Sylvaner, l'Auxerrois et le Chasselas.
- **Pour les Grands Crus.** 4 cépages nobles : le Muscat, le Gewurztraminer, le Pinot Gris, le Riesling. (**MGPR**)

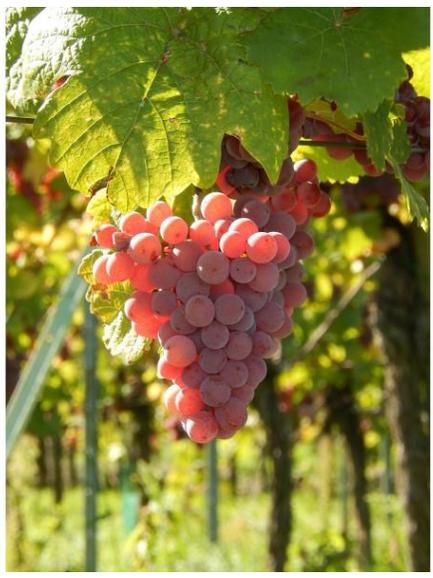


Grands Crus →  
Muscat Ottonel

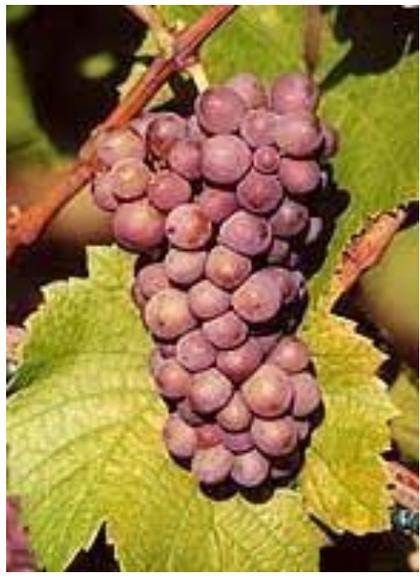
**M**  
Muscat d'Alsace



**G**  
Gewurztraminer



**P**  
Pinot gris



**R**  
Riesling



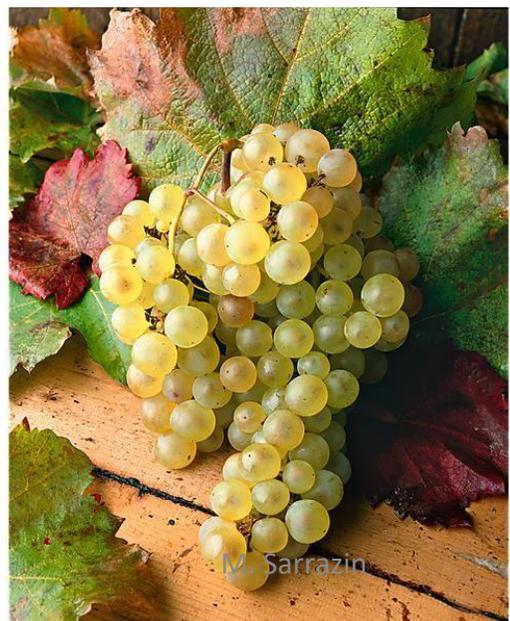
Sylvaner (exc GC Zotzenberg)

Auxerrois

Chasselas

Pinot blanc (crémant)

Pinot noir





## Le Crémant d'Alsace (plutôt produit en plaine):

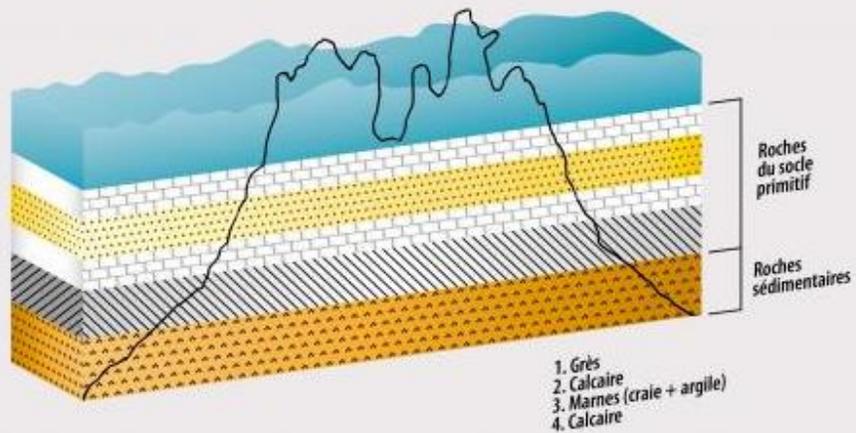
- ❖ Le **Pinot Blanc** est le principal cépage des Crémants d'Alsace blancs
- ❖ Sinon : auxerrois B, chardonnay B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B.
- ❖ Le **Pinot Noir** est le seul cépage à produire des **Crémants d'Alsace rosés** ou **Blancs de Noirs** (la pellicule du Pinot Noir est sombre mais sa pulpe est blanche), pleins de charme et de finesse.



2 particularités:

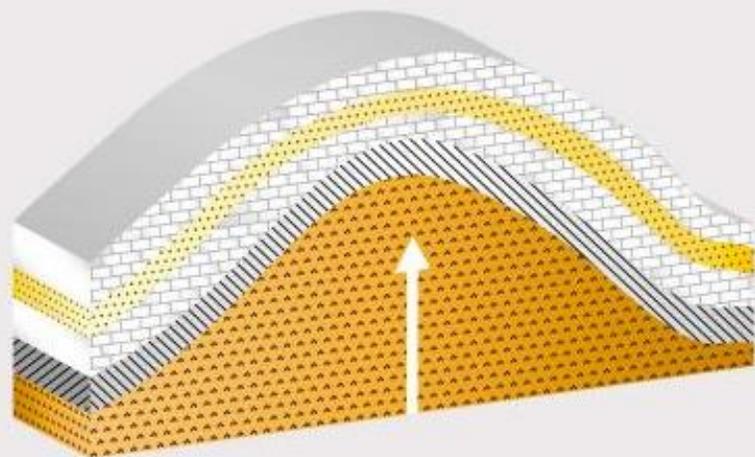
- ✓ **L'Edelzwicker** : vin blanc produit à partir d'un assemblage
- ✓ Le **Gentil** est un assemblage de vins blancs d'Alsace. Il doit obligatoirement contenir 50 % minimum de cépages nobles (**MGPR**) que sont le Muscat, le Gewurztraminer, le Pinot gris, et le Riesling.





## ÈRE SECONDAIRE

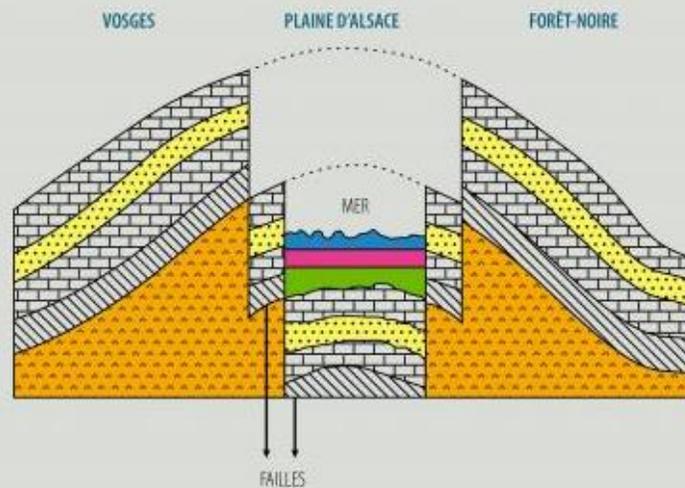
Environ 150 millions d'années



## ÈRE TERTIAIRE (1<sup>ère</sup> PHASE)

Environ 50 millions d'années

# Géologie



M. Sarrazin

## ÈRE TERTIAIRE (2<sup>e</sup> PHASE)

Environ 50 millions d'années

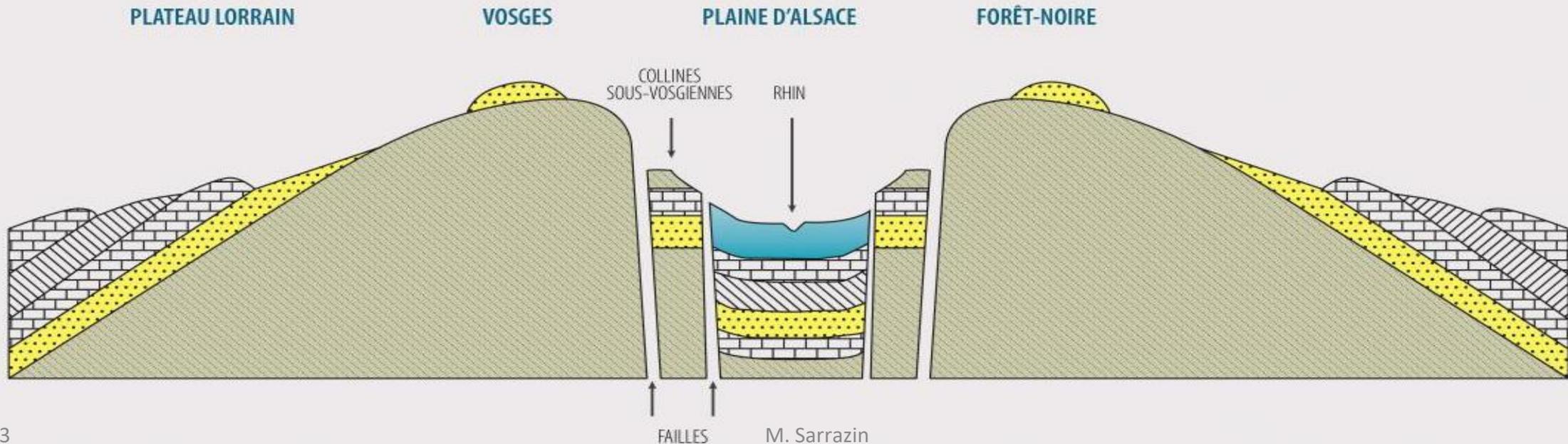
Les effondrements successifs ont contribué à mettre à jour et **compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques**. Des dépôts marins et fluviaux ainsi que le **travail de l'érosion** sont venus par la suite ajouter encore à la complexité.

Au final, trois types de paysages se sont distingués du côté alsacien du fossé :

- la montagne vosgienne (granit et grès, parfois schistes), (des GC en bordure de montagne)
- les **collines sous-vosgiennes** d'une incroyable diversité de sols, (là où sont les grands crus, à l'ouest de Colmar)
- et la plaine alluviale du Rhin (marnes et alluvions) (crémant d'alsace).

En outre quatre champs de fractures (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller et Thann) morcellent davantage encore le vignoble

## Le fossé rhenan aujourd'hui





## En bordure de montagne

1. Terroirs granitiques et gneissiques
2. Terroirs schisteux
3. Terroirs volcano-sédimentaires
4. Terroirs gréseux

## Collines sous-vosgiennes

5. Terroirs calcaires
6. Terroirs marno-calcaires
7. Terroirs marno-gréseux
8. Terroirs marno-calcaro-gréseux
9. Terroirs calcaro-gréseux
10. Terroirs argilo-marneux

## En plaine

11. Terroirs colluviaux et de piémont
12. Terroirs alluviaux
13. Terroirs des loess et lehms

<https://www.vinsalsace.com/fr/terroirs/geologie-remarquable/>

# Les 51 grands crus

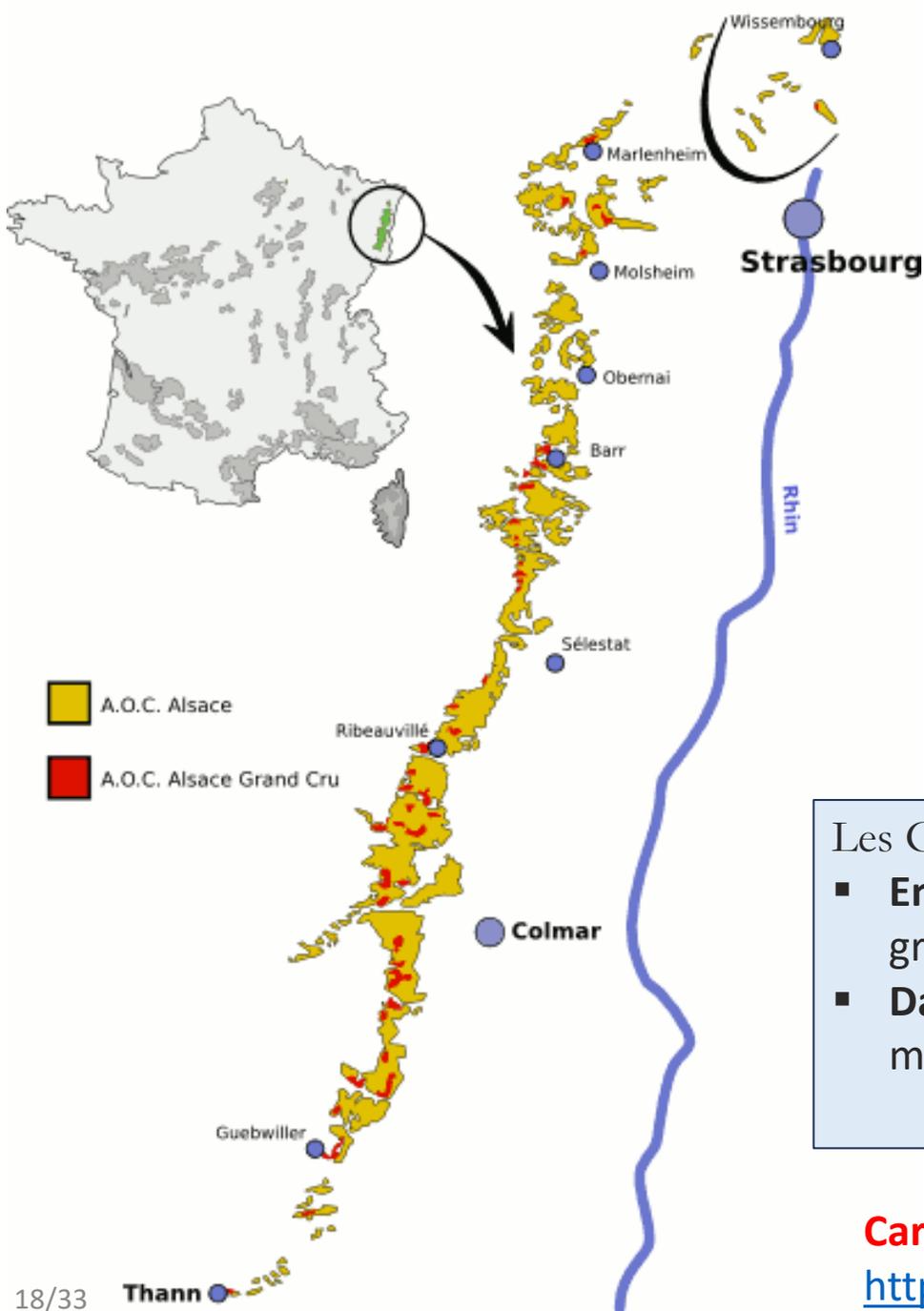
- Depuis le IXème siècle, l'observation et le savoir faire de générations de vignerons ont conduit à identifier les meilleurs terroirs.
- Des sols les plus remarquables, souvent pentus et idéalement exposés, entre 200 et 400 mètres d'altitude
- 5 % de la production
- 51 lieux dits classés en Grands Crus, la superficie de ces parcelles variant de 3 à 80 hectares

Les Grands Crus sont exclusivement situés sur les parties hautes du vignoble

- **En bordure de montagne** (terroirs granitique, schisteux, volcano-sédimentaire, gréseux)
- **Dans les collines sous-vogiennes** (terroirs combinant ou non le calcaire les marnes, l'argile et le grès)

**Carte interactive**

<https://www.vinsalsace.com/fr/carte/#!/grands-crus/>



## 4 cépages autorisés (MGPR) pour ces 51 GC

- **Muscat**: raffinement fruité
- **Gewurztraminer**: puissance aromatique
- **Pinot Gris**: intensité généreuse
- **Riesling**: fraîcheur élégante



Mais des exceptions au cahier des charges de quelques grands crus. Par exemple:

- le grand cru **Zotzenberg à Mittelbergheim** autorise le **Sylvaner**.
- Le **Kaefferkopf et Altenberg de Bergheim** sont autorisés à faire des vins d'**assemblage**.
- Et depuis peu de temps, le **pinot noir** est autorisé sur les Grands Crus **Hengstet Kirchberg de Barr**.



Mittelbergheim

# Réponses QCM



# 1. Domaine Boehler, grand cru, riesling 2017

4 Pl. de la Liberté, 67120 **Molsheim**

<https://www.domaine-boehler.com/accueil>

- à partir des années 70, le domaine a réellement pris son essor. Marie et Paul Boehler, alors jeunes mariés, décident d'embouteiller leur production (3 ha)
- 1992 : le fils cadet et Josiane reprenne le domaine
- Acquisition de parcelles : Pfann, Leimen et Hahnenberg
- cultivent la vigne uniquement sur les parcelles en coteaux qui possèdent le meilleur potentiel qualitatif
- Aujourd'hui domaine étendu à plus de **8 hectares** et Julien s'est joint à René et Josiane



# Grand Cru Bruderthal

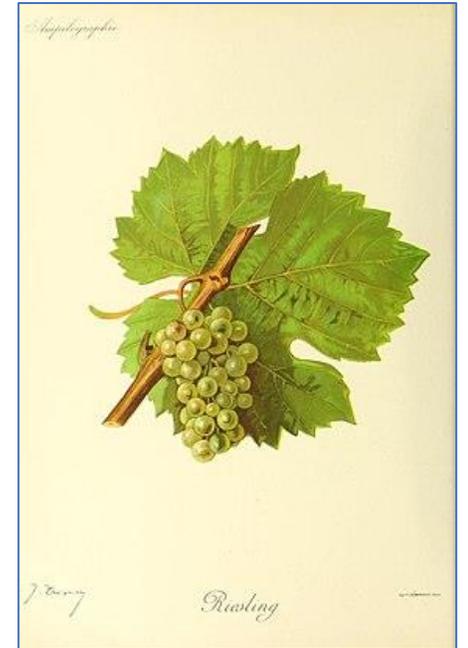
- Surface : 18 ha
- Commune : Molsheim
- Altitude 225 m à 300 m
- Encépagement
  - Riesling 38%
  - Gewurztraminer 31%
  - Pinot gris 29 %
  - Muscat 2%



## NEZ

- Son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil.

- Dans son évolution, le Riesling est unique car, en fonction du sol sur lequel il est planté, il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...).



## 2. Domaine Rohrer, Alsace Grand Cru Zotzenberg, Sylvaner (exception) 2019

- huit hectares menés par André et Ludovic Rohrer
- en agriculture biologique **depuis 2001** et en **biodynamie** sous label Demeter



# Grand Cru Zotzenberg

## Grand Cru Zotzenberg

- superficie de 36,45 ha
- Commune: MITTELBERGHEIM
- marnes et calcaires
- MGPR MAIS ...
- Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Zotzenberg » sont issus d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B, sylvaner B



## Le Sylvaner.

- Abondant jusque dans les années 1970 avec près de 30 % des parcelles, il n'a cessé de diminuer, passant de 2830 ha en 1968 à 1446 ha en 2008. (de 27% du vignoble en 1969 à 8,6% en 2009) le recul du sylvaner se fait au profit des pinots: gris, blanc et noir
- le kilo de sylvaner est toujours payé par les négociants un petit peu moins que les autres cépages car c'est l'entrée de gamme
- remplacé par des cépages plus aromatiques comme le riesling.



# 3. Domaine Albert Mann, Pinot Gris, Grand cru Hengst 2016

<https://www.albertmann.com/>

- **Union de deux grandes familles de vigneronns : les Mann, vigneronns depuis le début du 17e siècle et les Barthelmé, les actuels propriétaires, vigneronns depuis 1654.**
- **En biodynamie depuis 1997.**
- **25 hectares répartis en une centaine de petits îlots de culture**

## NEZ

Généralement peu intense mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices

## BOUCHE

Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée



M. Sarrazin

# Grand Cru Hengst (« l'étalon »)

- Surface : 53 ha
- Altitude 270 m à 360 m
- Encépagement  
Gewurztraminer 48%  
Pinot Gris 35%  
Riesling 17%
- Commune: Wintzenheim

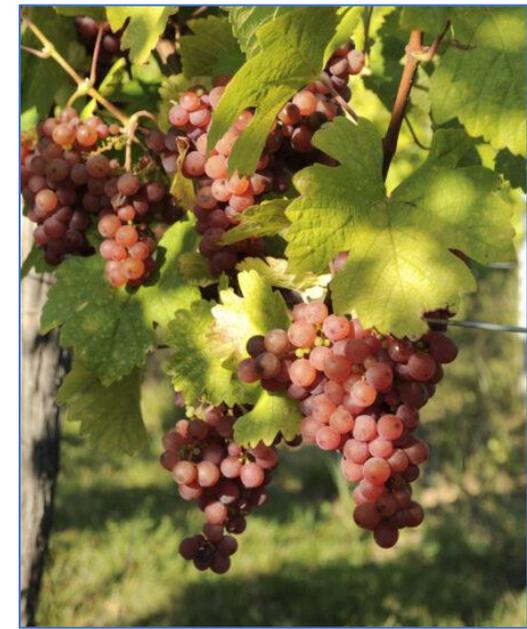
Pinot Gris sont amples, riches, puissants et denses, mais également signés par la même acidité tartrique en finale



## Accord mets / vin

- Les rôtis et les viandes blanches mijotées,
- Produits tripiers (foies, rognons...).
- Comté, Gruyère, Abondance

# 4. Domaine Albert Mann, Grand cru Steingrübler, gewurztraminer, 2018



## NEZ

Palette aromatique, riche et exubérante, bouquet puissant et complexe. Puissance aromatique hors du commun. Notes fruitées (litchis, fruits de la passion, ananas, mangues...) et florales (la rose notamment, l'acacia), d'agrumes et d'épices douces (noix de muscade, cannelle).

## BOUCHE

Le gewurztraminer est habituellement sec (avec peu de sucre résiduel : moins de 5 gr/l), demi-sec (avec un peu plus de sucre résiduel : jusqu'à 12 gr/l).

Matière ample et suave qui révèle toute l'exubérance et la complexité de ce vin de caractère. Sa trame dense est harmonieusement soutenue par une fraîcheur qui se fait néanmoins plus discrète que pour les autres Vins d'Alsace. En bouche comme au nez, un festival d'arômes exotiques ravit le palais.

Il prend beaucoup de place, certains œnophiles le fuient pour les mêmes raisons que de nombreux adeptes l'adorent.

Le gewurztraminer est un cépage d'origine italienne. Il s'agit en fait de la variété aromatique du traminer qui signifie « de Tramin » (Termeno en italien), ville du Haut-Adige, région du nord de l'Italie, mieux connue sous le nom de Tyrol italien.

## Accord mets / vin

- Foie gras de canard poêlé sur tranche de pain d'épices-écorce d'agrumes.
  - Tajine d'agneau aux pruneaux et raisins secs.
  - Tarte aux fruits, mirabelles ou abricots.
- Munster.

# Grand cru Steingrübler

- **Surface : 23 ha**
- **Altitude 230 m à 350 m**
- **Encépagement**  
**Gewurztraminer 52%**  
**Pinot Gris 22%**  
**Riesling 26%**
- **Commune: Wettolsheim**

Le **Gewurztraminer** affiche dans sa jeunesse une certaine retenue, avec des caractères complexes entre le fruité et le floral. À l'évolution, une minéralité très élégante se dessine. Le corps affiche une belle richesse admirablement équilibrée par la fraîcheur typique du Steingrubler. ( commentaire du site « vinsalsace » )



# 5. Domaine Valentin Zusslin, Bollenberg, Pinot noir, 2018



- Etabli à Orschwihr à mi-chemin entre Colmar et Mulhouse depuis 1691, les 13 générations successives
- 1997 : l'ensemble du Domaine est converti à l'agriculture biodynamique
- 2000 : Marie & Jean-Paul Zusslin, 13ème génération de la famille prennent la tête du Domaine
- 2012 : début de la traction animale pour le travail des sols avec l'arrivée de Sésame, cheval comtois
- 16 ha.



M. Sarrazin

<https://www.zusslin.com/vins-alsace-valentin-zusslin/>



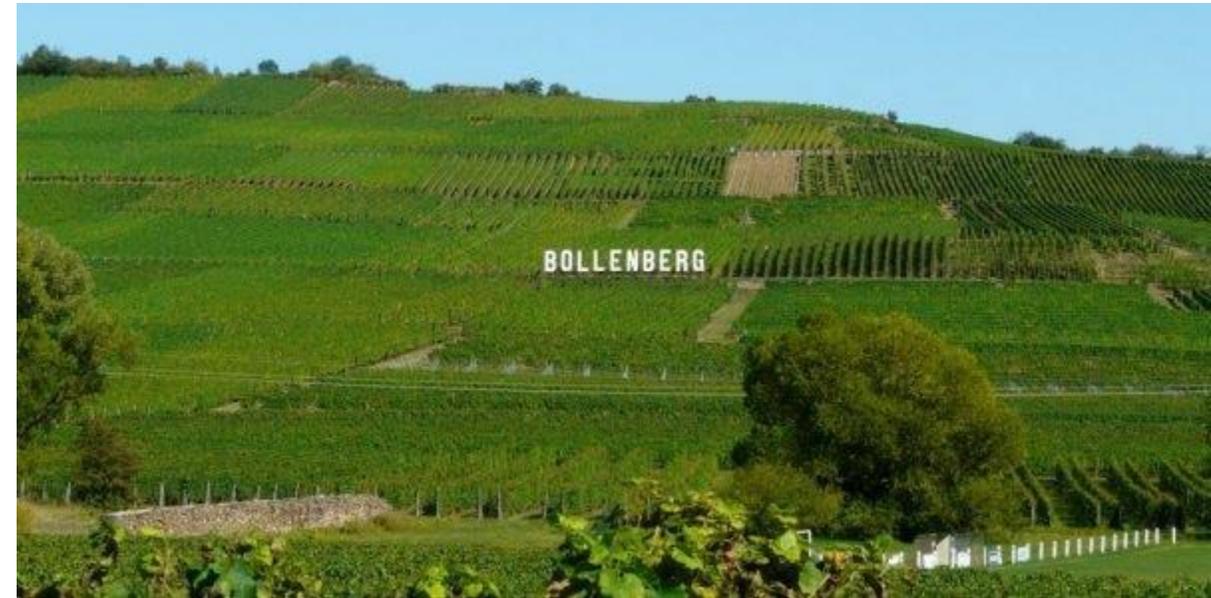
# Pinot noir de Bollenberg.

- Le Bollenberg est l'une des collines sèches de la région de Rouffach (450 mm de pluie/an).
- Les pentes Est et Nord-Est, couvertes de vignes, sont formées par des dépôts marno-calcaires et du loess formant des dépôts plus ou moins épais et riches.

## **Commentaires de dégustation:**

Notes de fruits rouges, légèrement toastés (dus à une vinification et un élevage en cuve et pièce de chêne) et ses tanins fondus Intense en arômes fruités et gourmands. A la fois croquant et soyeux.

Rouges structurés de pinot noir qu'on peut laisser vieillir.



Pour finir la soirée.

## 6. Domaine Loew (magnum) riesling, "clos des frères", 2021

- En Biodynamie

<https://domaineloew.fr/>



« Nez subtil et mur s'ouvrant sur des touches minérales gréseuses et tropicales. Ce vin riche, présente des arômes d'eucalyptus, de menthe poivrée et d'orange amère. Ces fruits éclatent en bouche dans une harmonie résultant de l'équilibre entre la matière et l'acidité. Sera parfait sur du crabe, des langoustines ou du homard ».

M. Sarrazin



Bonne fin  
de soirée



