

# Alsace : Le vignoble et les vins

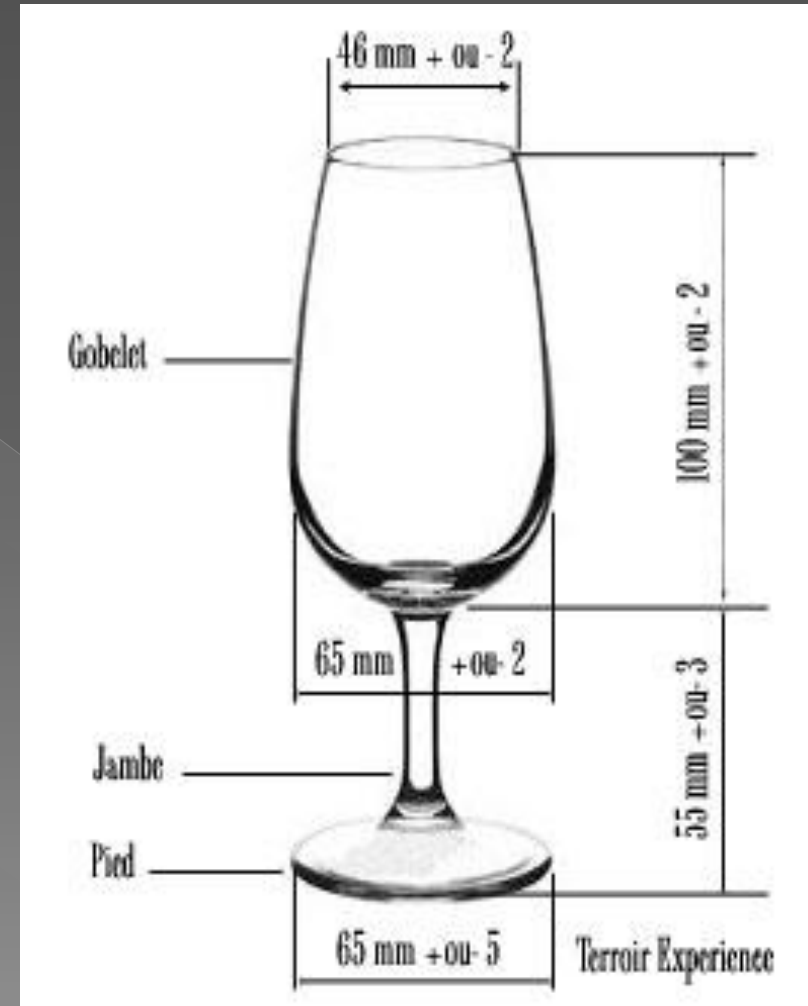


# Etapes de dégustation...

- Réunir les bonnes conditions
- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

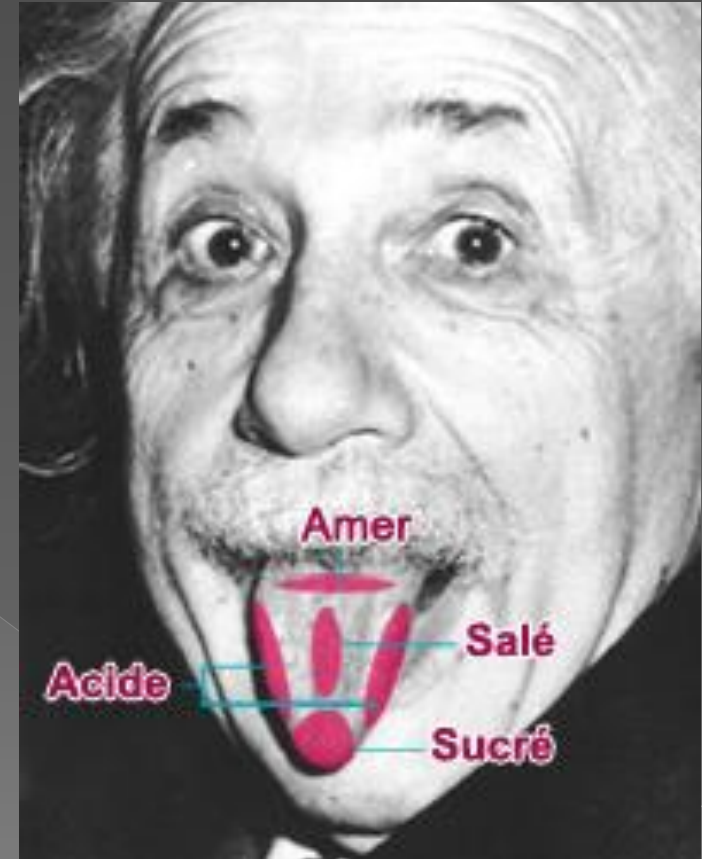
# De l'usage d'un verre

- Un verre type INAO ou équivalent
- Bonne surface de contact avec l'air
- Ne pas le tenir par le Calice (mais par le pied ou la jambe)
- Lieu éclairé, tempéré et dépourvu d'odeurs



# Les saveurs de base

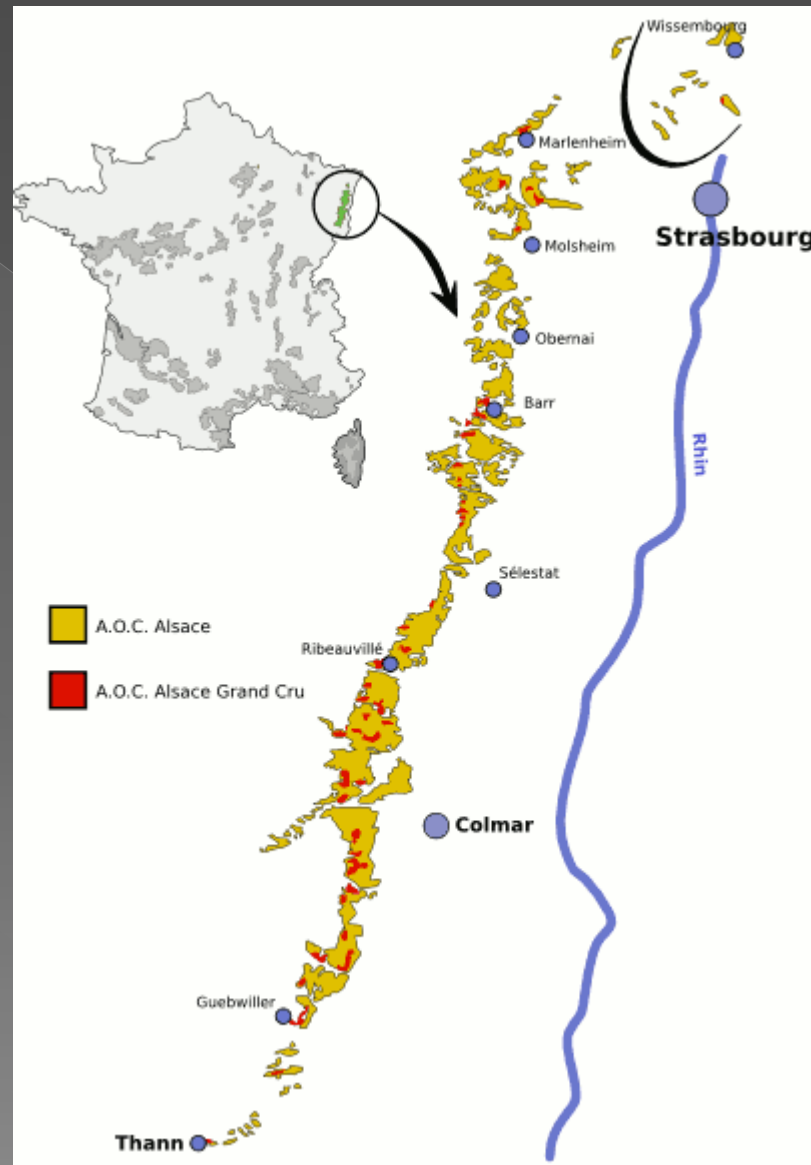
- Acidité  
Salivation abondante, fluide, alcaline
- Onctuosité (sucre, alcools)  
Salivation épaisse
- Amertume (peu fréquente)
- Salé (exceptionnel dans le vin)
- L'astringence (tanins)  
Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.



# Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

# Le vignoble d'Alsacee Bourgogne



# Quelques infos

- Le vignoble est situé entre le massif des Vosges et l'Ill (affluent du Rhin), de Mulhouse à Strasbourg, 100 km de long sur 2 à 4 km de large.
- 7 cépages dominants et 2 cépages secondaires
- 3 appellations : A.O.C. Alsace, A.O.C. Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace complétées par le nom du cépage et d'autres mentions spécifiques
- Superficie d'environ 16000 ha en 2013
- Environ 4500 domaines viticoles en 2010
- 51 grands crus soit 5% de la production totale
- Température de service : autour de 10°C



# Cépages

- Pinot noir
- Sylvaner
- Pinot Blanc (Klevner)
- Muscat
- Pinot Gris
- Riesling
- Gewurstraminer





# AOC Alsace

- **A.O.C. Alsace + nom du cépage**
- **A.O.C. Alsace nom de la commune**(ex : Riquewihr)
- **A.O.C. Alsace + lieu-dit**(ex : Les murailles)
- **A.O.C. Alsace + Grand Cru** s'agit d'une sélection des meilleurs vins après dégustation.
- **A.O.C. Alsace + Vendanges tardives (VT)** Cette appellation ne s'applique que pour les cépages nobles.
- **A.O.C. Alsace + sélection de grains nobles (SGN)** Cette appellation ne s'applique que pour les cépages nobles.
- **A.O.C. Crémant d'Alsace**, élaboré selon la méthode traditionnelle (comme en Champagne).

# AOC Alsace: Les vins

- **Le sylvaner** : Ce sont des vins fruités et frais, parfois légèrement pétillants.
- **Le pinot blanc ou klevner**: Ce sont des blancs souples au bouquet léger
- **Le riesling** : C'est un vin blanc sec au bouquet délicat, fin et racé  
**Le gewurztraminer** : Vin blanc sec, élégant, aromatique et corsé au bouquet caractéristique. Il existe en vendanges tardives : arômes plus nobles.
- **Muscat d'Alsace** : Vin blanc sec et fruité
- **Le pinot gris ou tokay d'Alsace** : Vin blanc souple, souvent capiteux et corsé.
- **Pinot noir** : Les vins rouges et les vins rosés issus du pinot noir se servent frais. Légers, fruités et gourmands.
- **Le Crémant d'Alsace** : C'est un vin vif et délicat élaboré à partir du Pinot blanc, mais aussi du pinot gris, du pinot noir, du riesling ou du chardonnay.

# Terroir: Climat

- C'est un climat semi-continental du à une situation géographique exceptionnelle. Ensoleillé, chaud et sec.
- Le vignoble est abrité des influences océaniques par le massif des Vosges, cette protection apporte au vignoble un microclimat indispensable à l'épanouissement de la vigne.
- Le pluviomètre est parmi les plus faible de France. La plus grande partie du vignoble est exposée sud, sud-est.
- Sols très variés sur l'ensemble du vignoble souvent faits de sables et graviers dans lesquels on retrouve principalement : granit, calcaire, marne, shiste, argile et grès.

# Terroir et éléments naturels 1

- ◉ Vins blancs frais et secs : Riesling, Pinot blanc, Sylvaner, Muscat
- ◉ Vins blancs d'assemblage : Eldelzwicker, Gentil
- ◉ Vins blancs puissants et intenses : Pinot gris, Gewurztraminer
- ◉ Vins blancs Moelleux et liquoreux : Vendanges tardives, Sélection de grains nobles
- ◉ Vins rouges légers ou corsés : Pinot noir
- ◉ Effervescents : Crémant, Crémant rosé

# Place à la dégustation

