

CLASSE : T BEP

DATE:

L'ALSACE

CRUS DES VINS
M.BRUNET



CARTE DU VIGNOBLE



A) SITUATION DU VIGNOBLE

Nord-est de la France, il s'étend sur les collines protégées par le massif vosgien de Thann à Marleheim dans les départements du haut et du bas Rhin.

Grandes villes : Strasbourg, Mulhouse, Colmar.

B) CLIMAT, SOL, PARTICULARITES

Climat : semi-continental

Sol : Calcaire, Granit

- L'Alsace produit des vins blancs en majorité soit 90 %.

- Les vins d'Alsace sont généralement commercialisés sous le nom du cépage dont ils sont issus.

C) CEPAGES BLANCS

Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot gris (nobles)
Chasselas, Sylvaner, Chardonnay et Pinot blanc ou Klevner

CEPAGES ROUGES

Pinot noir

D) AOC + nom du cépage

Blanc Rouge Rosé

Observations

AOC Alsace ou AOC vin d'alsace + nom du cépage

Ex : Appellation Alsace Contrôlée + Sylvaner

x x x

AOC Alsace ou AOC vin d'Alsace « Grand Cru » + nom du cépage

Ex : Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée + Riesling

x

Uniquement avec les cépages nobles:
Gewurztraminer
Muscat,
Riesling
Pinot gris.

AOC vin d'Alsace + nom du cépage + Vendange tardive (V.T) ou sélections de grains nobles (S.G.N)

AOC vin d'Alsace « Grand Cru » + nom du cépage + Vendange tardive ou sélection de grains nobles

x

Les raisins sont récoltés en sur maturité, atteint de pourriture noble.
Seule différence : Pour les Sélections de Grains Nobles , les grains de raisin sont triés.

AOC Crémant d'alsace

Ex : Appellation Crémant d' Alsace Contrôlée

x

Vins effervescents

E) CARACTERE DES VINS

Riesling	Sec, racé et délicatement fruité, avec des notes minérales. Sur l'évolution présente parfois de notes d'hydrocarbures
Gewurztraminer	Cépage le plus célèbre d'Alsace, sec, puissant et riche en arômes de fruits (litchi, mangue) et de fleurs (rose)
Pinot gris	Sec, charpenté, long en bouche, il présente des arômes de sous bois et est parfois légèrement fumé.
Muscat	Aromatique et très fruité
Sylvaner, Pinot blanc, Chardonnay, Chasselas	Sec et fruité
Pinot noir	Seul cépage à produire des vins rouges légers aux arômes de cerises

F) ACCORDS METS ET VINS

METS	VINS
Apéritif	Muscat d'Alsace, Crémant d'Alsace
Landwerlin	Kir à la crème de myrtille et Sylvaner ou Riesling
Flammeküche	Pinot gris
Charcuteries alsaciennes	Pinot gris ou Pinot Noir
Poissons, Crustacés en sauce légèrement épicée	Riesling, Sylvaner
Foie Gras d'oie	Gewurztraminer V.T / S.G.N
Truite au Riesling ou coq au Riesling	Riesling
Choucroute	Gewurztraminer / bière
Bäekaoffe	Gewurztraminer
Munter (A.O.C)	Gewurztraminer
Kouglof	Muscat d'Alsace, Gewurztraminer (V.T)