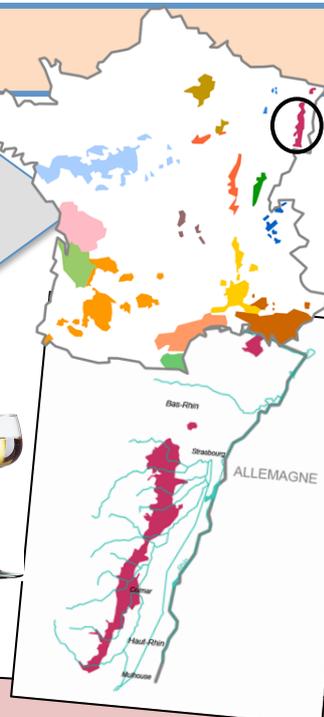


REGION VITICOLE : *L'Alsace*

Le vignoble alsacien déroule ses alignements de sarments sur plus de 220 kilomètres du sud au nord, de Thann (Haut-Rhin, 68) à Marlenheim (Bas-Rhin, 67) pour moins de 4 d'Est en Ouest entre plaine du Rhin et collines sous-vosgiennes. À noter tout de même, la présence d'un modeste appendice égaré plus au Nord, vers la frontière allemande, aux alentours de Wissembourg.



Blancs		Rouges	
Sylvaner	fruité et florale	Pinot noir	Grande finesse, fruits rouges, sous bois et cuire
Pinot Blanc	Pêche, pommes		
Reisling	Fin sec fruité et florale		
Muscat	Raisin et florale		
Gewurztraminer	Epicé, litchi rose		

Les appellations :

Comme bien d'autres vignobles, ce vignoble possède sa hiérarchie d'appellations, un trio composé de : **A.O.C. Alsace**, **A.O.C. Alsace Grand Cru** (dont on dénombre exactement cinquante et un membres de l'Altenberg, de Bergbieten au Zotzenberg, patiemment définis et délimités et **A.O.C. Crémant d'Alsace**, leader national de la catégorie. Mais seules les deux premières ont la possibilité d'adjoindre les mentions "**Sélection de grains nobles**" et "**Vendanges tardives**" à leurs étiquettes. La production, quant à elle, se caractérise par la très large suprématie des blancs sur les rouges (issus du pinot noir, dont les fameux rouges d'Ottrot) et les rosés. Mais le pinot prend sa revanche avec les crémants, puisque ces derniers sont obtenus par des cépages pinot blanc, gris, noir ou auxerrois (ainsi qu'un peu de riesling et du chardonnay) alors que les crémants rosés naissent du pinot noir. Aujourd'hui, les vins d'Alsace figurent non sans fierté parmi les tous meilleurs de France, malgré une introduction tardive dans le club des Appellations d'Origine Contrôlée (1962) : une juste reconnaissance du patient travail des viticulteurs alsaciens.

TYPES DE VINS :

Les Vins d'Alsace sont de grands vins blancs aux arômes intenses et frais, pleins de naturel. L'expression pure et vibrante des Vins d'Alsace est profondément liée à leur origine : un climat privilégié, des terroirs d'une exceptionnelle diversité géologique et un savoir-faire vigneron exigeant. Leur large gamme dont les Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer ou Crémants d'Alsace, mais aussi les Grands Crus ou les Vendanges Tardives, permettent des mariages classiques ou étonnants avec toutes sortes de mets, des produits de la mer aux cuisines du monde, des viandes blanches aux fromages et desserts.

Tous les Vins d'Alsace sont des vins à "Appellation d'Origine Contrôlée".

Les vins des AOC "Alsace" et "Alsace Grands Crus" sont toujours présentés dans leur bouteille typique, la flûte d'Alsace. Ils se servent frais mais non glacés, à 8-10°C. Le Crémant d'Alsace se sert frappé, entre 5 et 7°.



Les accord mets et vins

Sylvaner : frais et fruité, on l'associe à l'apéritif et aux entrées type flammeküche, tarte à l'oignon...

Pinot blanc : fin et souple, il accompagne les salades et les poissons grillés.

Muscat : très typé, il se marie avec les plats exotiques ou les asperges.

Riesling : il combine charpente, arômes et élégance ; les poissons nobles lui vont parfaitement.

Tokay-pinot gris : rond et délicieusement fumé, il est parfait sur des ris de veau ou une volaille. Souvent riche, il accompagne avec bonheur les desserts aux fruits.

Gewurztraminer : capiteux et envahissant, il est l'ami des plats épicés (et/ou asiatiques !) et des fromages forts (munster, bleus...).

Vendanges tardives et Sélections de grains nobles : avec le foie gras (poêlé de préférence), avec une tarte aux fruits (abricots, poires, quetsches...) ou seules, pour le simple plaisir du palais.

Crémant d'Alsace : apéritif, buffet. En version rosé, il s'harmonisera avec un dessert aux fruits.