



En 1983, un décret sur les mentions « Vendanges Tardives » et « Sélections de Grains Nobles » est mis en place.

Lorsque les conditions climatiques sont favorables (humidité le matin, soleil l'après-midi), les viticulteurs peuvent laisser les raisins sur le pied de vigne au-delà de la maturité du raisin (qui détermine le moment des vendanges « classiques »). Un champignon peut alors se développer sur le grain de raisin : c'est *Botrytis cinerea*. Ce champignon entraîne une concentration en sucre dans le grain de raisin ce qui apportera du gras au vin. Dans le cas des Vendanges Tardives, *Botrytis cinerea* n'est pas forcément installé sur le grain, mais la concentration des sucres se fait quand même par évaporation de l'eau. Dans le cas des sélections de Grains Nobles, le champignon s'est installé et les raisins botrytisés sont récoltés grain par grain comme en Sauternes.

Le vignoble d'Alsace

Le vignoble alsacien se trouve entre plaines et collines, au pied des Vosges et entouré de maisons à colombage. Les vignes se répartissent entre Marlenheim et Thann, sans oublier l'îlot que forment les vignes au tour de Wissembourg pour un total de 14 000 hectares.

Les vins alsaciens se distinguent par leur nom, tiré des cépages dont ils sont issus, mais aussi par la forme particulière de la bouteille, la flûte d'Alsace. Pour obtenir l'AOC Alsace, l'embouteillage doit obligatoirement se faire dans la région.

Ce vignoble a été entièrement reconstruit au lendemain des conflits mondiaux. Le chemin parcouru par les viticulteurs s'est poursuivi en 1962 avec la reconnaissance de l'AOC Alsace et en 1976 avec l'AOC Crémant d'Alsace. Enfin, l'AOC Alsace Grand Cru a été créée en 1975, avec 25 Grands Crus classés, puis 25 autres en 1982 ; ces terroirs répondent entre-autre à une unité géologique.

A ces 50 Grands Crus, s'ajoute le terroir du Kaefferkopf en 2007 : ce terroir est une mosaïque géologique, c'est pourquoi il n'a pas été classé grand cru dès le début. Le Kaefferkopf peut être issu d'un assemblage de cépages, pratique non autorisée pour les autres Grands Crus et l'AOC Alsace. Suivant les pratiques ancestrales, idéalement le vin se compose à 60 à 80% de gewurztraminer, 10 à 40 de riesling, 30 maximum de pinot gris et 10 maximum de muscat.

Plus de neuf dixième de la production est constituée de vin blanc.

Les crémants d'Alsace s'imposent de plus en plus avec une production représentant 40 millions de bouteilles chaque année (soit environ 27 % de la production totale alsacienne). Il est d'ailleurs le premier effervescent en AOC à être consommé en France après le champagne.

L'Alsace exporte également une partie de sa production vers l'Europe du Nord, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis. Cette part représente 40 millions de bouteilles parmi les 150 produites chaque année par les 6 900 vigneron qui compte le vignoble.

Les cépages autorisés pour l'AOC Grand Cru et les mentions Sélections de Grains Nobles et Vendanges Tardives sont :

- Le Riesling : occupant 20% des vignes alsaciennes, il transmet le mieux l'influence du terroir à travers des vins fruités aux notes d'agrumes dans la jeunesse et plus minérales avec le temps. S'accorde parfaitement avec du poisson en sauce, et des crustacés charnus par exemple.
- Le Gewurztraminer : sur la même marche que le Riesling avec 20% de l'encépagement, son nom vient de « gewurz » signifiant épicé et « tramin » son village d'origine dans le Tyrol Italien. Ce cépage donnera place à un vin sec (assez rare) aux notes de roses et d'épices ou moelleux, marqué par le litchi et les fruits confits. Il peut accompagner des fromages type Bleu, Munster ou de la cuisine asiatique ou bien sûr en apéritif.
- Le Muscat : ne représentant que 2% de l'encépagement, le muscat est néanmoins le plus ancien des cépages alsaciens. On trouve deux variétés dans la région : le Muscat d'Alsace, peu aromatique mais apportant du corps au vin et le muscat Ottonel, très aromatique. Les deux sont souvent assemblés, et permettent d'obtenir un vin fruité avec une belle longueur en bouche que ce soit pour l'apéritif ou pour sublimer des asperges.
- Le Pinot Gris : il représente 10 % des vignes, et était anciennement appelé « Tokay », à tort d'ailleurs puisqu'il n'a rien à voir avec les cépages utilisés en Hongrie pour élaborer le fameux Tokaji de Hongrie. Sec ou moelleux, il développe des notes de noisette et de fruits confits et peut se marier avec du poisson, de la viande blanche ou du gibier à plumes.

Pour l'AOC Alsace, sont autorisés, en plus des 4 précédents :

- Le Pinot Blanc : sa surface de plantation a augmenté ces dernières années pour arriver à 21% de l'encépagement. En effet, il entre dans l'assemblage du Crémant et la demande pour ce dernier est toujours en progression. Seul, c'est un vin avec des notes florales et une jolie bouche qui s'accommode fort bien avec des poissons grillés et de la charcuterie.
- Le Sylvaner : avec une plantation en régression, il n'occupe que 14% des vignes. Donnant des vins secs et nerveux, il entre également dans la composition du Crémant.
- Le Pinot Noir : à l'origine des vins rouges et rosés, il est identique à celui de Bourgogne mais la position géographique de l'Alsace engendre un moins bon mûrissement. Vinifier avec attention, on peut obtenir des résultats surprenants.

Présentation de quelques domaines :

Marc Anstotz et fils à Balbronn :

En activité depuis 1950, le domaine Anstotz possède 15 hectares de vignes à Balbronn. La vinification et l'élevage de leurs vins se fait dans des foudres en chêne âgées de 80 à 120 ans. L'ensemble du domaine a été certifié en Agriculture Biologique en 2012.

Domaine Agapé à Riquewihr :

Le domaine Agapé tiens son nom du Grec, signifiant Amour. Vincent Sipp cultive 10 hectares de vignes en conversion biologique dans le vignoble de Riquewihr. Il propose l'ensemble des cépages alsaciens ainsi que 3 grands crus : Schoenenbourg, Rosacker et Osterberg. Les plus anciens de ces pieds de vignes ont jusqu'à 60 ans.

Wunsch et Mann à Wettolsheim :

Née en 1948 de la rencontre entre la famille Wunsch et la famille Mann qui cultive la vigne depuis 1793, ce vignoble en agriculture biologique comporte une vingtaine d'hectares. Parmi leurs vins, on retrouve les Grand Cru Steingrubler, Hengst et Pfersigberg.

Domaine René Muré à Rouffach :

Situé à Westhalten en 1650 et installé depuis 1966 à Rouffach, le Domaine Muré est une exploitation familiale qui s'est transmise sur 12 générations jusqu'à présent. Les 28 hectares du vignoble sont conduits en agriculture biologique depuis 1999 et en biodynamie depuis 2016. Chaque année ce sont environ 95 000 bouteilles qui sortent de cette cave.

Lindenlaub à Dorlisheim :

La famille Lindenlaub est vigneronne depuis 1759. Aujourd'hui à la tête du domaine, on trouve Christophe, qui a décidé de produire uniquement des vins naturels. Dans cette démarche respectueuse de l'environnement, il a converti ses vignes en Agriculture Biologique en 2009 et obtenu la labélisation en 2012.

Marc Anstotz et fils à Balbronn :

En activité depuis 1950, le domaine Anstotz possède 15 hectares de vignes à Balbronn. La vinification et l'élevage de leurs vins se fait dans des foudres en chêne âgées de 80 à 120 ans. L'ensemble du domaine a été certifié en Agriculture Biologique en 2012.

Jean-Marc Bernhard à Katzenthal :

A l'heure actuellement, c'est la 9e génération qui a pris la tête du domaine Bernhard. Cette cave est située au cœur de Katzenthal avec des vignes réparties sur 5 communes voisines. La force du domaine passe par les 6 Grands Crus qu'ils peuvent proposer dans leur gamme de vin en Agriculture Biologique.

Josiane Griss à Ammerschwihr :

Le domaine Maurice Griss à Ammerschwihr est une exploitation viticole tenue par une femme, Josiane Griss. En 2004, cette dernière décide de se consacrer au domaine de ses parents et quitte son poste de Responsable Administratif. Les 8,5 hectares labélisés Agriculture Biologique que compose le domaine sont transmis de mère en fille.

Domaine Vonville à Ottrott :

La maison Vonville a été fondée en 1830 au cœur d'Ottrott. Elle se constitue de 13 hectares de vignes dont 9 dédiées au fameux Pinot Noir dit Rouge d'Ottrott. L'ensemble du vignoble qui se transmet de père en fils est certifié Agriculture Biologique.

Domaine Rieflé à Pfaffenheim :

Etablie depuis 1850 à Pfaffenheim, le domaine familiale Rieflé a pour crédo la production de vins festifs, conviviaux et exceptionnels. Le vignoble, conduit en Agriculture Biologique, se distingue en 70 parcelles chacune possédant ses spécificités. Le domaine a racheté les vignes de Seppi Landmann à Soultzmatt !