


Alsace



3 février 2024

Dégustations 2023 / 2024

- 23/03/2024 Domaine La Grange Tiphaine
 - 01/06/2024 Satellites St Emilion / AG
 - 12/10/2024 Dégustation à l'Aveugle
 - 07/12/2024 Prestige Châteauneuf du Pape / Gigondas
- 

Menu

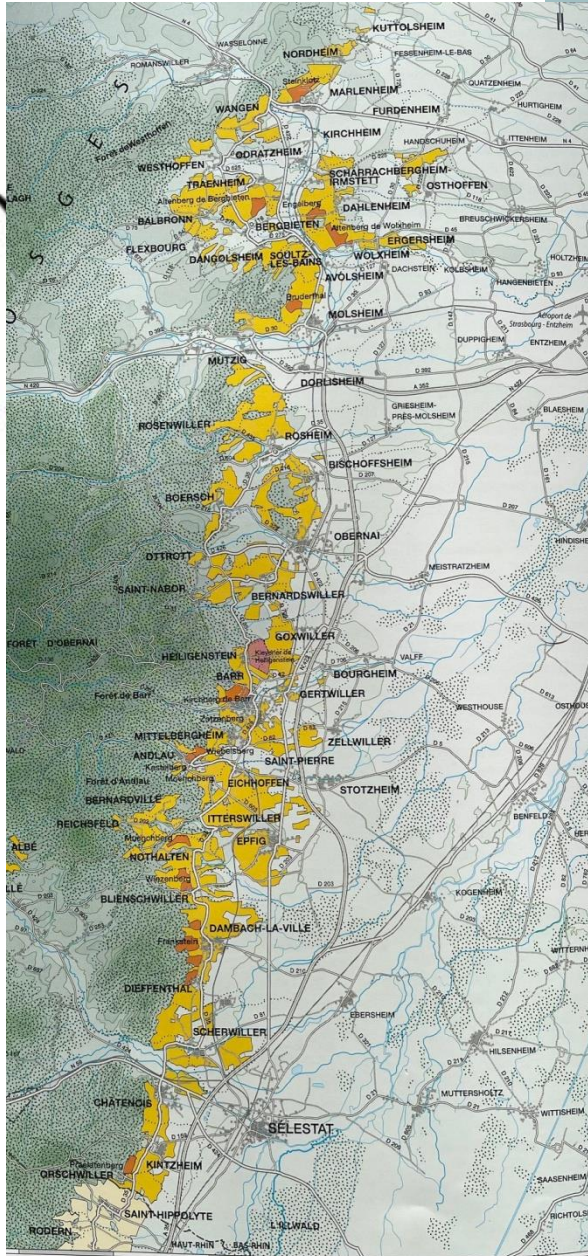
- Tarama
- Jambon Braisé
- Beaufort - Munster
- Bredeles



(Géo)

Localisation et Climat

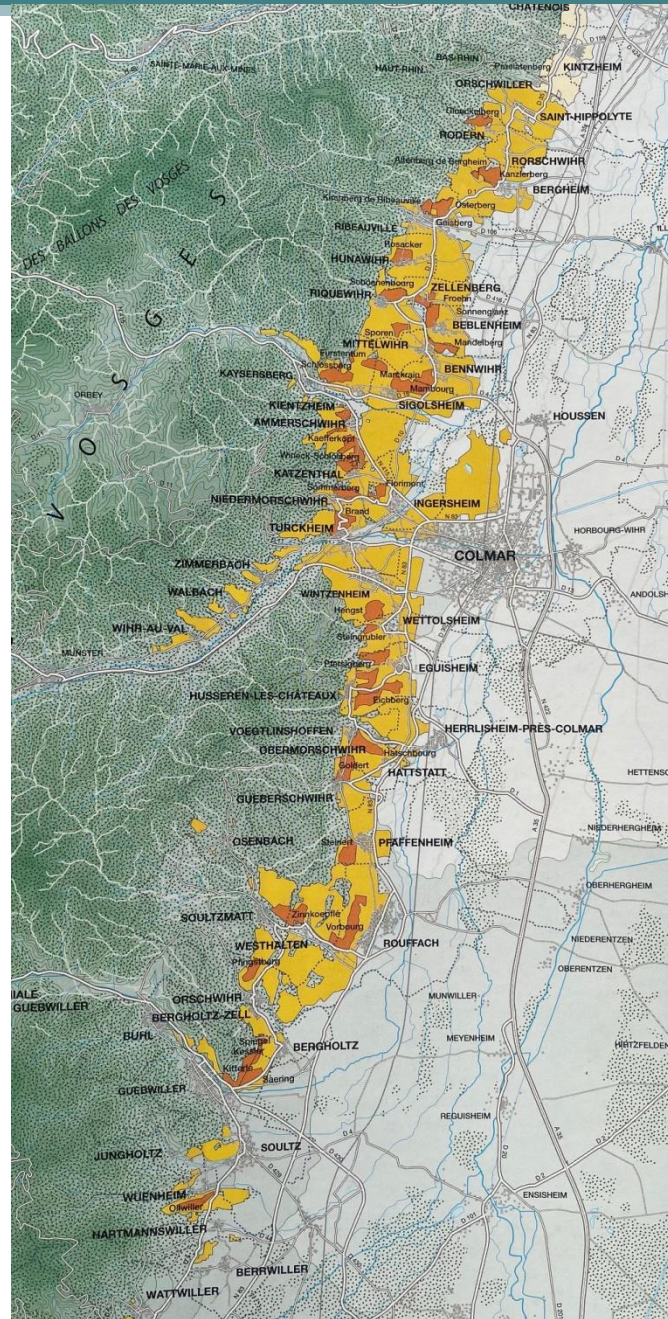
- Le vignoble s'étend sur deux départements selon un axe nord/sud , sur environ 170 km, au piedmont des Vosges jusqu'au Rhin. 15400 ha
- Latitude à la limite de la culture vigne
- Parmi les régions recevant le moins de précipitations de France 550 à 600mm /an.
- Saisons -climat semi-continental- hivers froids étés secs et prolongés favorisant maturations lentes.



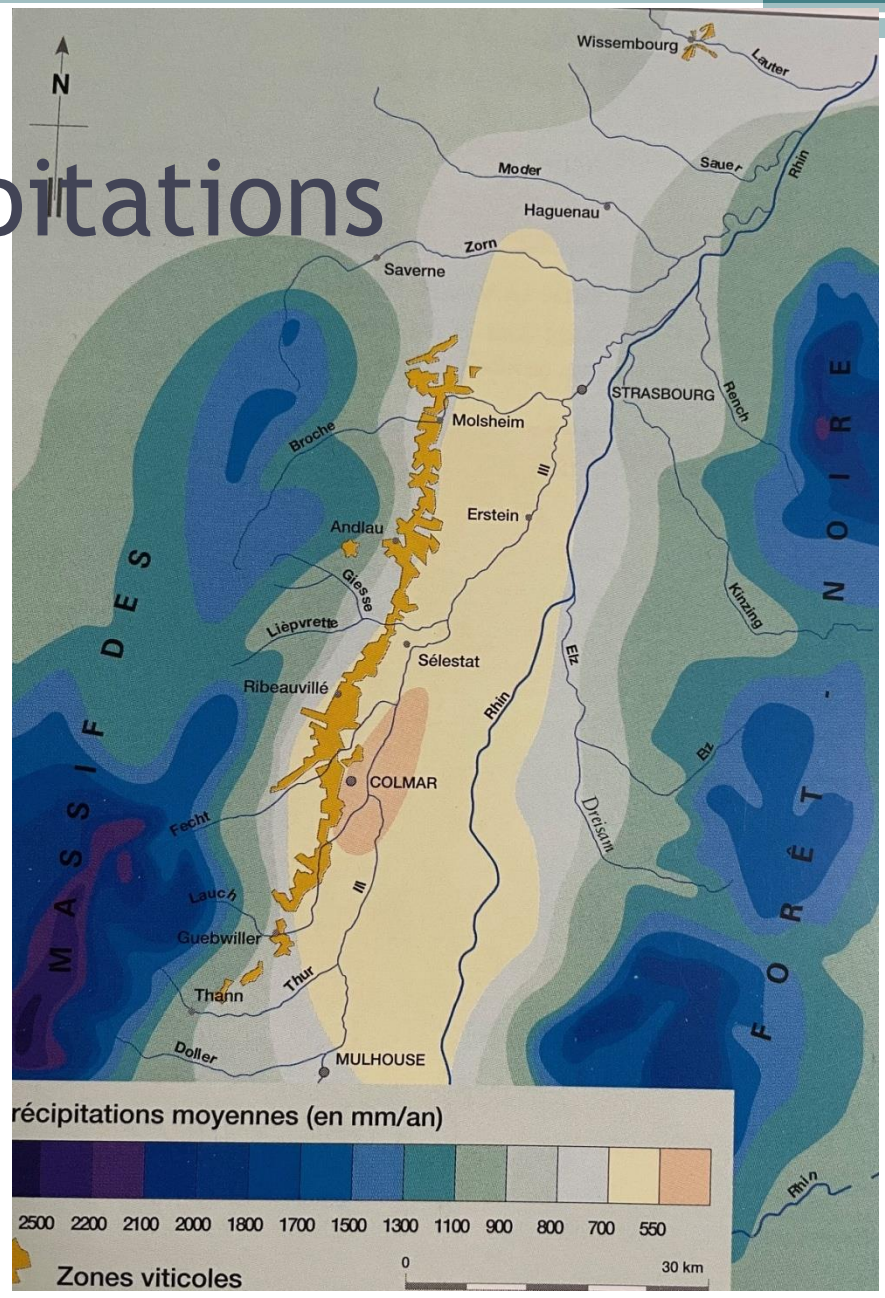
Bas-Rhin

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

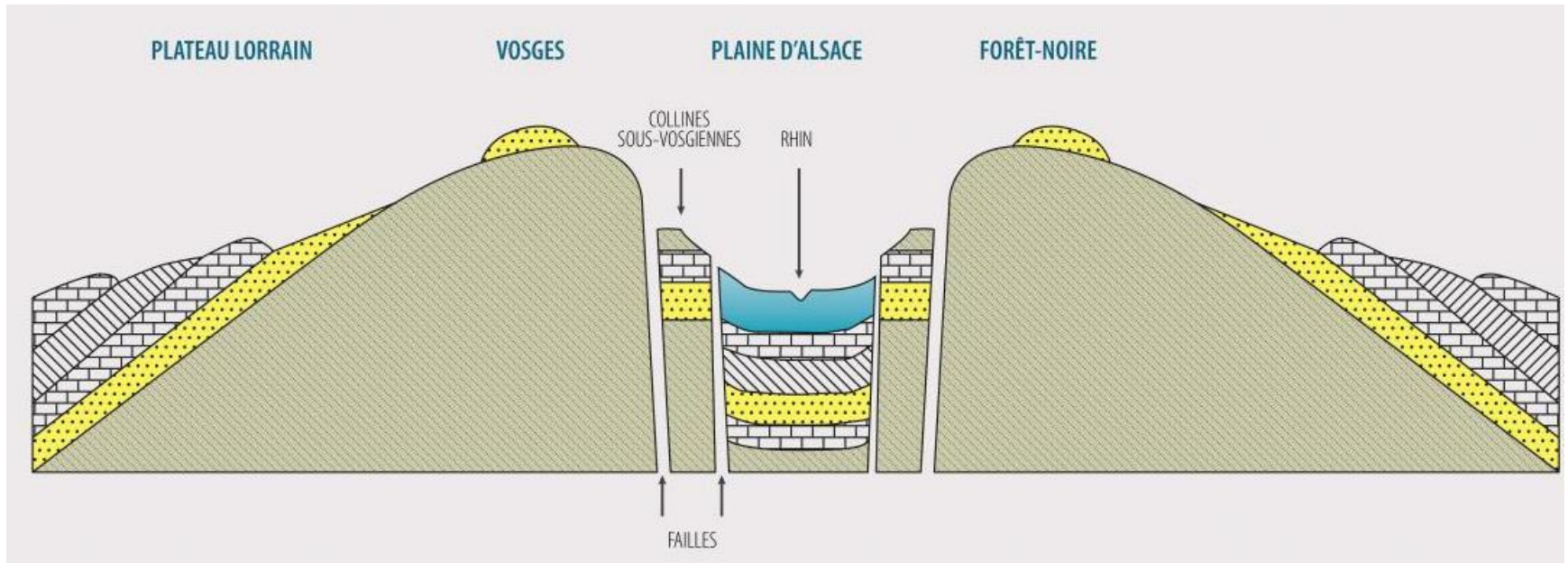
Haut Rhin



Précipitations



(Géo)logie



(Géo)

Sols et cépages trois types de paysages se sont distingués du côté alsacien du fossé :

- la **montagne vosgienne** (granit et grès, parfois schistes), dont le piedmont constitue le haut du vignoble culminant à 480 m d'altitude.
- les **collines sous-vosgiennes** d'une incroyable **mosaïque** de sols donc multiples terroirs.
- la **plaine alluviale du Rhin** constitue la zone beaucoup plus fertile.

Particularités des sols

- Granit et Gneiss renforcent les arômes floraux et l'explosivité
- Schistes (rares) propices aux **Riesling**
- Grès: sables fluviatiles permettent les maturités tardives des **Riesling, Muscat Sylvaner et Pinot Gris**
- Piedmonts colluviaux et alluviaux (majorité des vins en quantité) ex : Crémant **Sylvaner, Auxerrois, pinot blanc**
=rendements plus importants en plaine.



Petite parenthèse sur

les sols calcaires

- Calcaires du Jurassique et du Trias donnent rondeur et ampleur au **Pinot Noir** et **Muscat**
- Sols Marno-calcaires conviennent au cépages précoces, mais surtout aux **Gewurz et Pinot Gris**
- Sols Marno-calcaires-gréseux confèrent générosité et longueur, idéal pour le **Gewurztraminer**

les Marnes

la marne donne la puissance et le grès allège

- Sols Marno-Gréseux: puissance et vivacité propice aux **Riesling /Pinot Gris /Gewurztraminer**
- Sols Argilo-marneux : puissance de part la richesse du sols, les vins évolueront plus lentement.

Histoire

- Premiers ceps celtes et coup de main de Rome contre l'envahisseur alaman.
- Essor médiéval
- Guerre de trente ans dévastatrice
- Renouveau et pic de notoriété et de production au 19ème
- Période prussienne puis allemande, désolante pour le vin
- Retour à la qualité, et reconnaissance...

Reconnaissance tardive

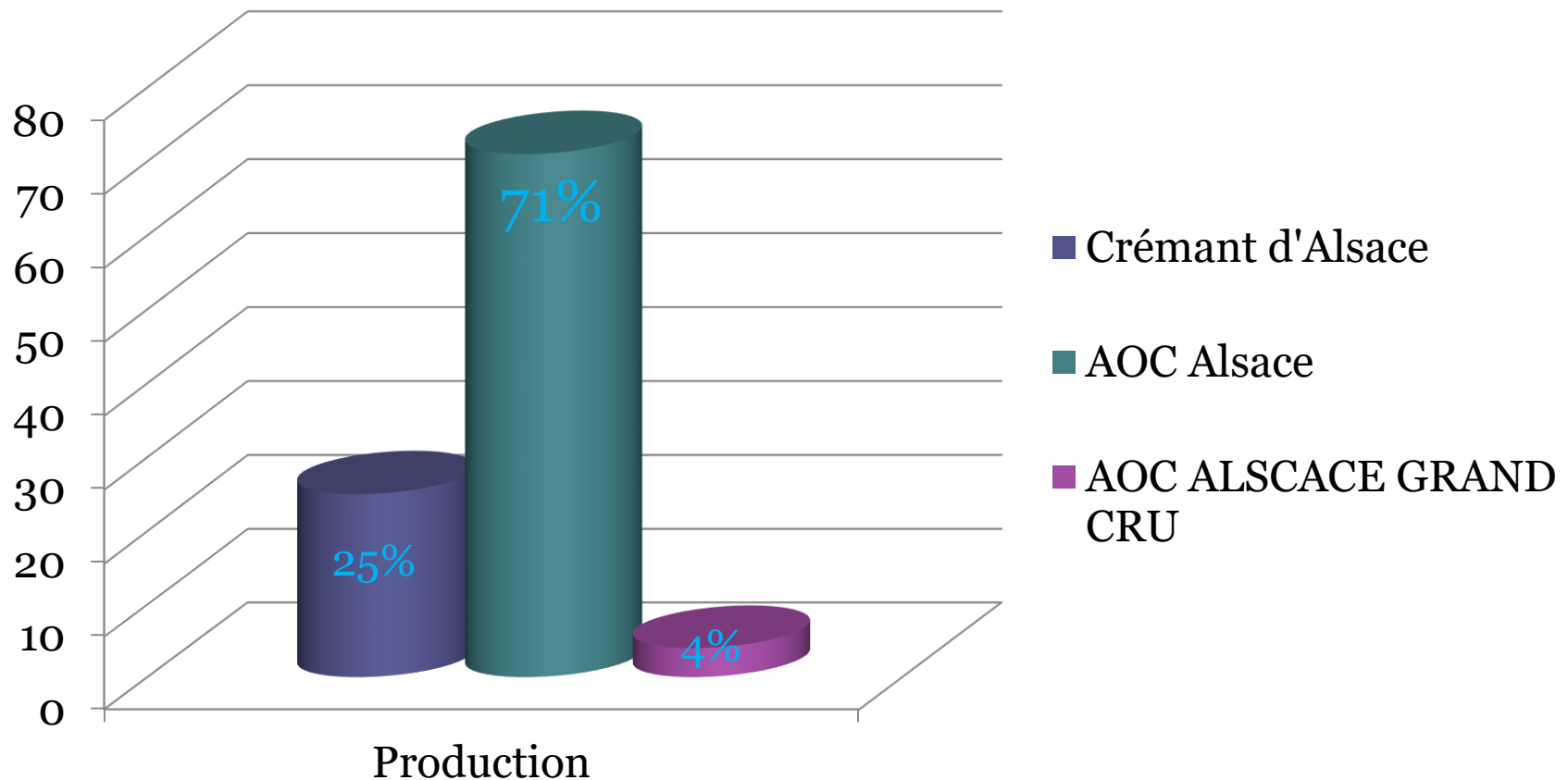
- Le 2/11/1945 est définie une appellation d'origine des vins d'Alsace.
- L'AOC ALSACE est reconnue le 3/10/1962.
Le 30 juin 1971 naît l'AOC des vins de cépage.
- 20/11/1975 appellation Alsace Grand Cru.
- 24/08/1976 appellation Crémant d'Alsace.

En 2011, L'AOC Alsace est complétée par 2 dénominations géographiques: les « communales » et les « Lieux-dits ».

Les vins

- Une bouteille : la flûte d'Alsace (exclusive?)
mais risque de confusion avec les vins allemands
- Avantage pour le dégustateur: les vins sont dans la majorité des Mono cépages
 - Comprendre l'étiquette
 - Exceptions des Assemblages: Edelzwicker, Pinot Blanc, Gentil, et complantation (à l'inverse du modèle variétal comme expression du LIEU)
- Les vins d'Alsace sont pour la plupart des vins de
Gastronomie

Production moyenne = 1 million d'hL



AOC ALSACE

VINS BLANCS

AUXERROIS B, CHASSELAS B,
 CHASSELAS ROSE R, GEWURZTRAMINER R,
 MUSCAT À PETITS GRAINS B,
 MUSCAT À PETITS GRAINS R,
 MUSCAT OTTONEL B, PINOT BLANC B,
 PINOT GRIS G, PINOT NOIR N, RIESLING B,
 SYLVANER B, SAVAGNIN ROSE R

VINS ROUGES (& ROSÉS)

PINOT NOIR N

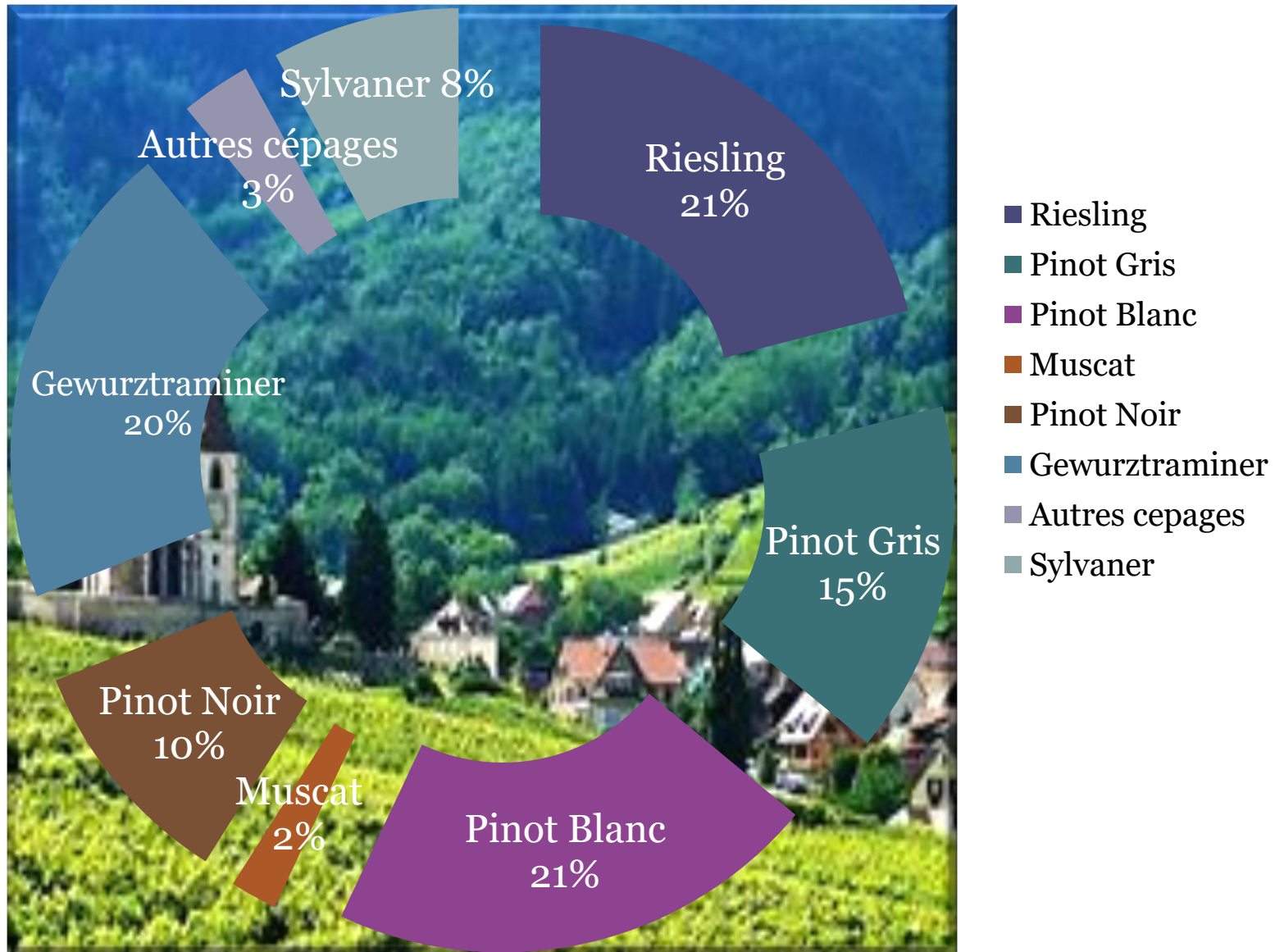
AOC ALSACE GRAND CRU

VINS BLANCS

SOIT EN MONO-CÉPAGE :
 GEWURZTRAMINER R,
 MUSCAT À PETITS GRAINS B,
 MUSCAT À PETITS GRAINS R,
 MUSCAT OTTONEL B,
 PINOT GRIS G, RIESLING B

SOIT ISSUS DE L'ASSEMBLAGE DE :
 MUSCAT À PETITS GRAINS B,
 MUSCAT À PETITS GRAINS R,
 MUSCAT OTTONEL B

Répartition par cépage



Quelques accords

- Crémant blanc ou rosé en toutes occasions
- Sylvaner et huitres
- Muscat et Asperges
- Riesling et Choucroute
- Pinot Gris sec « table for four »
- Pinot Gris VT et Foie Gras
- Gewurztraminer sec et cuisine exotique
- Gewurztraminer et Munster
- Gewurztraminer VT avec Tajines ...

Les atouts et défis de l'Alsace

- Découverte aisée de variétés aromatiques
- Grands vins à des prix abordables
- Région de la biodynamie et de l'agriculture biologique
- >Cependant maitrise complexe (et pas seulement la prononciation)
 - Gammes très étendues
 - Grand nombre de Grands Crus et leur localisation (lieux dits), encépagement variés.
 - Sucres résiduels > mention sur étiquettes?
- Pinot noir et son développement (où le planter? Quel style? Appellation Grand Cru?)

Grand Cru Schlossberg



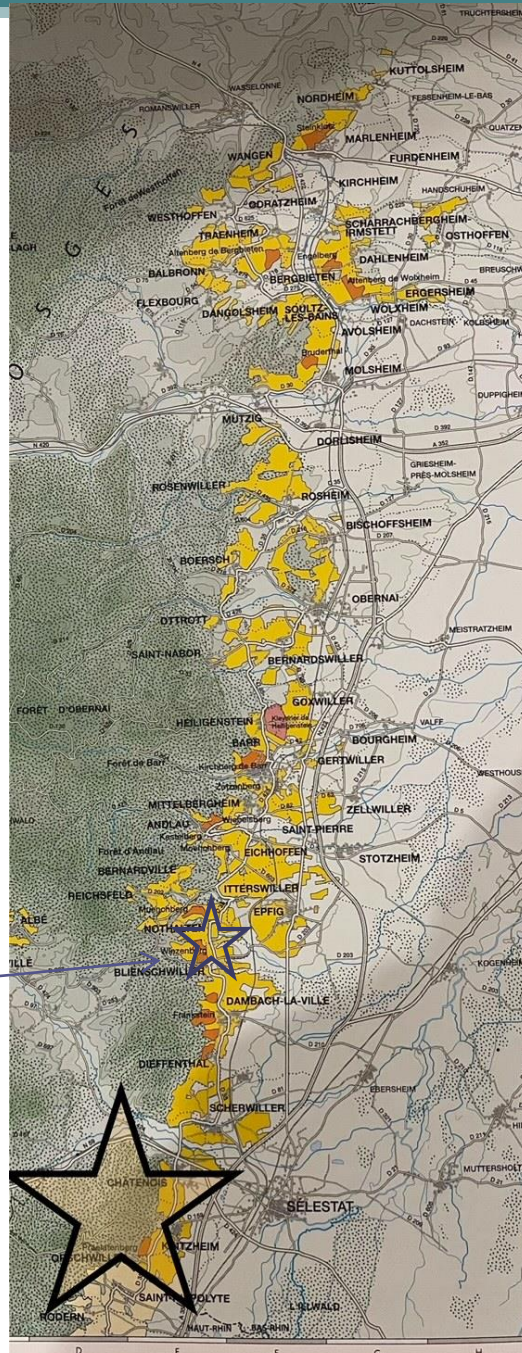
Grand Cru Kitterlé

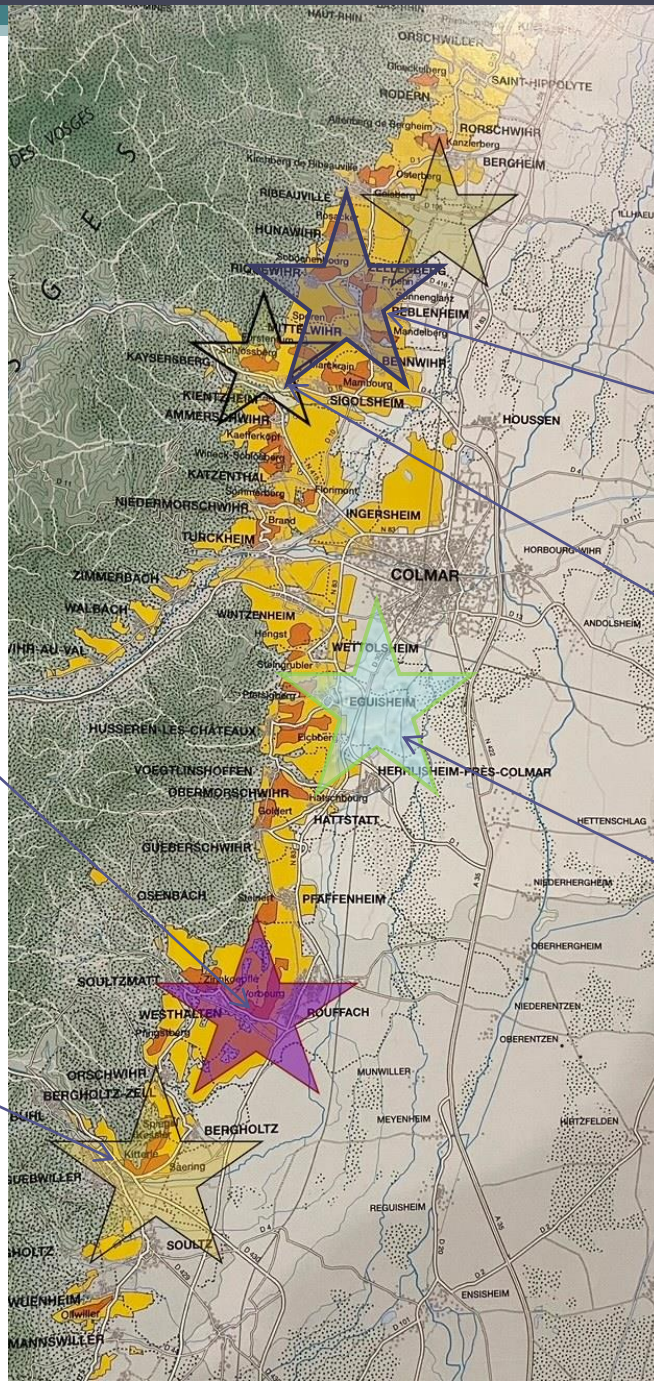


On déguste!



4
Pinot
Gris





6
Pinot Noir

5
Gewurz

3
Muscat

2
Riesling

1
Crémant

Dégustation

- Crémant Ginglinger Chardonnay Brut Nature 2018
- Riesling Baumann Zirgel Grand Cru Schlossberg 2021
- Muscat Baumann Zirgel 2020
- Pinot Gris C Meyer Zellberg 2020
- Gewurztraminer Schlumberger Grand Cru Kitterlé 2015
- Pinot Noir V Zusslin Bollenberg 2018

Crémant d'Alsace

- Domaine Paul Ginglinger
- Cuvée Brut nature
- Blanc de Blancs
- Cépage(s) : 100 % Chardonnay
- Année : 2018
- Degré : 12,5°
- Divers :
 - Certification Bio en cours
 - Terroir marno-calcaire parsemé d'éboulis gréseux
 - Vendanges manuelles
 - Conservation sur lattes pendant 5 ans avec remuage manuel
 - Aucun dosage en liqueur



Dosage Crémant / Champagne

- **Brut nature** : 0 à 3 grammes de sucre par litre
- **Extra brut** : 0 à 6 grammes de sucre par litre
- **Brut** : 5 à 12 grammes de sucre par litre
- **Extra dry** : 12 à 17 grammes de sucre par litre
- **Sec** : 17 à 32 grammes de sucre par litre
- **Demi-sec** : 32 à 50 grammes de sucre par litre
- **Doux** : Plus de 50 grammes de sucre par litre

Riesling Grand Cru Schlossberg

- Domaine Baumann Zirgel
- Cuvée Grand Cru Schlossberg
- Blanc
- Cépage(s) : 100 % Riesling
- Année : 2021
- Degré : 13,5°
- Divers :
 - Certifié Bio, conversion en biodynamie en cours
 - Vignes de 40 ans
 - Terroir : Granite
 - Rendement 30 hl / ha
 - Fermentation avec levures indigènes en foudre de chêne
 - Elevage sur lies fines pendant 2 ans, aucun intrant



Muscat

- Domaine Baumann Zirgel
- Cuvée Muscat
- Blanc
- Cépage(s) : Muscat d'Alsace, Muscat Ottonel
- Année : 2020
- Degré : 13°
- Divers :
 - Certification Bio
 - Terroir : Argilo Calcaire
 - Age de la vigne : 40 ans
 - Rendement 55 hl / ha
 - Vendanges manuelles
 - Fermentation avec levures indigènes en cuve inox
 - Elevage sur lies fines, aucun intrant



Sondage

- Limitation du nombre d'inscrits aux dégustation
- Par défaut limite à 90 inscrits avec 6 bouteilles / vin
- Qui dit limitation dit Priorité aux adhérents par ordre d'inscription et les non adhérents sur liste d'attente
- Acheter une caisse de 7 bouteilles, pas évident donc parfois obligation d'en acheter 12 pour en avoir 7
- Les dégustations hors Prestige hors Vigneron seront limitées à 90 inscrits
- Les dégustations Vigneron seront limitées à 104 inscrits
- Les dégustations Prestige seront limitées à **???** Inscrits
 - Vous préférez une limitation à 90 inscrits
 - Vous préférez une limitation à 104 inscrits

Pinot Gris Zellberg

- Domaine François Meyer
- Cuvée Pinot Gris Zellberg
- Blanc
- Cépage(s) : 100 % Pinot Gris
- Année : 2020
- Degré : 14°
- Divers :
 - Certification Bio en cours
 - Terroir : Calcaro-gréseux
 - Vendanges manuelles
 - Fermentation avec levures indigènes en foudre de chêne
 - Elevage sur lies fines en foudre de chêne



Gewurztraminer Grand Cru Kitterle

- Domaine Schlumberger
- Cuvée Gewurztraminer Grand Cru Kitterle
- Blanc
- Cépage(s) : 100 % Gewurztraminer
- Année : 2015
- Degré : 13°
- Divers :
 - Haute Valeur Environnementale
 - Terroir : Volcano-gréseux
 - Pressurage en raisin entier
 - Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois
 - Elevage sur lies pendant 8 mois



Pinot Noir

- Domaine Valentin Zusslin
- Cuvée Pinot Noir Bollenberg
- Rouge
- Cépage(s) : 100 % Pinot Noir
- Année : 2018
- Degré : 13,5°
- Divers :
 - Certification Biodynamie
 - Terroir : Argilo-ferrugineux
 - Tri des raisins à la vigne puis sur la table de tri
 - Macération de 17 jours
 - Elevage 50% en foudre et 50% en fûts de chênes sans bois neuf



Les prix

- Crémant Ginglinger Chardonnay brut nature 2018 22 €
- Riesling Baumann Zirgel Grd Cru Schlossberg 2021 30 €
- Muscat Baumann Zirgel 2020 12 €
- Pinot Gris C Meyer Zellberg 2020 16,50 €
- Gewurztraminer Schlumberger Grd Cru Litterlé 2015 25,50 €
- Pinot Noir V Zusslin Bollenberg 2018 34,50 €



Bonne fin de soirée.

**A bientôt pour la dégustation
du 23 Mars 2024 :**

Domaine La Grange Tiphaine

Montlouis-Tours-Amboise

Ou Satellites St Emilion

