Publié au BO AGRI du 28/12/23

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« CRÉMANT D'ALSACE »,

homologué par le décret n°2011-1373 du 25 octobre 2011,
modifié par arrêté du 10 novembre 2016, publié au JORF du 25 novembre 2016
modifié par arrêté du 16 juillet 2021, publié au JORF du 23 juillet 2021
modifié par arrêté du 21 août 2023, publié au JORF du 24 août 2023

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CRÉMANT D'ALSACE »

CHAPITRE Ier

I - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », initialement reconnue par le décret du 24 août 1976, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

Ce cahier des charges est établi conformément aux dispositions de l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945.

II – Types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace » est réservée aux vins mousseux blancs ou rosés.

III – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 2001 et du 8 juin 2016. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2022.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller,

Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.
- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :
Département du Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen,
Département du Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat**,** Strasbourg.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008, 10 février 2011, 11 septembre 2014 et 30 novembre 2022.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

IV - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B.

b) - Les vins rosés sont issus du seul cépage pinot noir.

c) - Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité sera déposé à la mairie des communes intéressées.

V - Conduite du vignoble

1°– Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.

Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Le feuillage est palissé en espalier. La hauteur de feuillage palissé ne peut être inférieure à 0,675 fois l'écartement entre les rangs. Cette hauteur est mesurée entre le fil d'attache et la limite supérieure du feuillage après rognage.
L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.

d) - La charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 16000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D.645-4 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui constituent un élément fondamental du terroir :
Les tournières de plus de un mètre sont enherbées à l'exception des vignes non mécanisables dénommées localement « *Kammerle* ».
Le bâchage partiel ou total du sol et des vignes est interdit.

b) - Les plantations de vigne et les replantations sont réalisées avec un matériel végétal dont tous les composants sont produits en zones protégées ou ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude tel que défini par l'arrêté en vigueur relatif à la lutte contre la flavescence dorée.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VI - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime et de l'article 2 de l'ordonnance n°45-2675 du 2 novembre 1945 relative à la définition des appellations d'origine des vins d'Alsace.

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les raisins sont transportés dans des récipients d'une contenance n'excédant pas 0,60 m^3.
Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange.
Leur hauteur de remplissage est au maximum de 0,75 m.
Pour tout autre type de récipient, cette hauteur n'excède pas 0,45 m.

Les récipients de transport de la vendange sont abrités des intempéries.
Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible.
En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes de sucre par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

VII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 80 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 96 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la deuxième année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la première année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;

- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la première année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

4°- Dispositions particulières

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

Le taux de rebêches visé à l'article D. 645-16 du code rural est un minimum d'extraction compris entre 1% et 10% de la quantité de moûts débourbés pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée.

VIII - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage

Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.
Les installations de pressurage répondent aux dispositions ci-après.
L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage donne lieu à habilitation avant l'entrée en activité de l'installation.

Critères liés à la réception de la vendange	Règles à respecter
Réception de la vendange	Installation de réception des vendanges à l'abri des intempéries.
Egouttage et foulage	L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

Critères liés au pressoir	Règles à respecter
Implantation du ou des pressoirs	- Pressoir à l'abri des intempéries au moment de son fonctionnement. - Installation de pressurage à l'abri des intempéries.
Type	L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

Critères liés au chargement	Règles à respecter
Dispositif de pesée	Obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.

Aire de stockage	Récipients contenant de la vendange abrités des intempéries.
Hauteur de chute des raisins	- L'alimentation gravitaire directe du pressoir est privilégiée pour l'installation de tout nouveau site de pressurage construit postérieurement au 20 février 2002. Lorsque la situation ne permet pas une adaptation pour l'alimentation gravitaire directe des pressoirs, la chute initiale s'effectue directement sur le système de convoyage. - La hauteur de chute initiale n'excède pas 1 mètre en chute libre. Si nécessaire, elle pourra être complétée par une chute accompagnée de 1 mètre maximum.
Convoyage des raisins et tapis à raisins	- Lorsque le convoyage des raisins vers le pressoir est effectué au moyen d'une trémie mobile, la charge maximale unitaire admise pour celle-ci est de 1000 kilogrammes de raisins. Les trémies ne peuvent être utilisées que pour le transfert immédiat vers le pressoir et ne peuvent en aucun cas servir pour un stockage intermédiaire. Les trémies alimentent directement les pressoirs, excluant tout autre système de convoyage intermédiaire. - Lorsque les raisins subissent une chute d'un tapis sur un autre, la hauteur maximale autorisée est de 0,80 mètre. La chute est accompagnée pour éviter un détachement éventuel des baies. - Pour tout site de réception et de pressurage mis en place à compter de la date d'homologation du présent cahier des charges ou pour tout site en place à cette même date et faisant l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 2 tapis entre la première chute et le pressoir est autorisé. - Lorsque 2 tapis de convoyage à raisins se succèdent, le second a une vitesse inférieure ou égale au premier. Le second tapis présente une largeur supérieure ou égale au premier. - L'inclinaison maximale autorisée pour un tapis de convoyage de raisins est de 45°. - Lorsque le système de convoyage comprend une pente sur laquelle glissent les raisins, l'inclinaison maximale de cette pente est de 45°. - Tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin doit être éliminé.

Critères liés au fractionnement	Règles à respecter
Auto-pressurage	Les jus d'auto-pressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'auto-pressurage ne peuvent pas être pris en compte dans le calcul du volume de rebêches.

Critères liés à l'hygiène	Règles à respecter
Aire de stockage et de pressurage	Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,…).
Pressoir	Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.
Récipients à vendange	Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20°C.
Les vins présentent après dégorgement une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 150 milligrammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
Les vins après prise de mousse, avant dégorgement et après enrichissement, ne dépassent pas, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Capacité de cuverie de vinification
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume de la récolte précédente.

e) - Entretien du chai et du matériel
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins de base destinés à l'élaboration des vins rosés peuvent être issus d'une macération ou d'une saignée.

b) - Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

c) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse ne peut avoir lieu qu'à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

d) - La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime,
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - Les vins sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté, clos et couvert, pour le stockage des produits conditionnés.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins de base peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.
Après tirage en bouteille, les produits ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

IX – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est située en zone septentrionale et est principalement établie sur la face orientée à l'est du piémont des Vosges. S'étendant sur 120 km de long pour souvent moins de 1 km de large, le vignoble s'étire d'une petite enclave aux environs de Cleebourg, au Nord, puis de Marlenheim à la hauteur de Strasbourg, jusqu'à Thann à la hauteur de Mulhouse au sud.

Le vignoble d'Alsace est installé sur une succession de collines sous-vosgiennes, entrecoupées de vallées profondes, diverses, avec un relief souvent accusé. L'altitude des plantations se situe majoritairement entre 200 m et 400 m.

Le climat est clairement semi-continental : les écarts de température sont importants. Les hivers sont froids (la température moyenne du mois de janvier est de 1,9°C), et les étés chauds et secs (la température moyenne du mois de juillet est supérieure à 20°C). La somme des températures efficaces (supérieure à 10°C) pendant la période végétative de la vigne (1er avril-30 septembre)

atteint 1253°C. La période de maturation du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.
Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par effet de foehn surtout en automne. Cet écran favorise :
- un ensoleillement élevé (1800h/an à Colmar).
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 mm, tandis que sur l'ensemble du vignoble, les précipitations sont comprises entre 500 mm et 650 mm.
- d'excellentes conditions automnales.

L'effondrement du fossé rhénan nord-sud a créé un important réseau de failles géologiques formant une mosaïque de compartiments de petite surface présentant des situations géo-pédologiques très variées. Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des différentes périodes géologiques ont été remises à nu par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :
- sols bruns sur schistes, granite ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide,
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide, (bordure de la plaine alluviale),
- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiées, présentant un bon régime hydrique.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Lorsque l'Alsace fut sous empire allemand, plusieurs maisons champenoises ont apporté leur savoir-faire de l'élaboration par seconde fermentation en bouteille. Fort de ce transfert et découvrant précisément l'outil lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, Julien DOPFF a souhaité expérimenter cette technique de production à partir de vins de base, produits en Alsace.

Par la suite, cette première initiative a été enrichie par la contribution d'autres maisons de renom du vignoble alsacien qui ont développé la production de vins mousseux locaux.

Dès lors, de nombreux essais ont été engagés sur les différents cépages exploités dans la région, afin de déterminer les plus appropriés à cette nouvelle production. Ils ont permis, dans un premier temps, d'orienter le choix vers la famille des pinots. Ils ont enfin permis de définir la liste des cépages autorisés à savoir : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N et riesling B.
Le 7 novembre 1974, ces différentes forces se sont regroupées au sein d'un syndicat de producteurs. Ce syndicat a apporté sa contribution aux travaux engagés au niveau national et européen sur la définition de la méthode de production consacrée sous l'indication « Crémant ». Cette contribution, ainsi que la maîtrise de la technique de production, a conduit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », par décret du 24 août 1976.

La conduite du feuillage en palissage élevé est privilégiée. La vendange est réalisée à maturité optimale, manuellement et transportée jusqu'aux installations de pressurage dans des récipients ne devant pas contenir plus de 100 kilogrammes de raisins afin de préserver l'intégrité des raisins. Les raisins destinés à l'élaboration de vins blancs doivent être versés entiers dans le pressoir. Les installations de pressurage (réception, pressoir, chargement du pressoir, hygiène) font l'objet de règles rigoureusement définies et contrôlées. En 2009, quelques 500 installations sont habilitées représentant plus de la moitié des installations viticoles régionales.

Les vins sont issus d'un pressurage cadré par un taux d'extraction strict auquel s'ajoute obligatoirement un taux de rebêches.
Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus du seul cépage pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.

Les vins blancs ont une couleur allant, le plus souvent, du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.
Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée transparente d'intensité variable.

La grande majorité des vins sont mis en marché à destination du consommateur sous la catégorie « brut ».

3°- Interactions causales

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.
Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.
Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Dès les années 1980, le « Crémant d'Alsace » a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25% des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des « Crémants » distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace ».

Lors des concours des « *Effervescents du monde* », le « Crémant d'Alsace » figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentrée sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20%.

X - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 25 octobre 2011. Ces vignes continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation « Crémant d'Alsace » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.
Toutefois, ces vignes :
- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache**,**
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

2°- Encépagement

Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité ne s'applique que pour les plantations nouvelles, replantations ou surgreffages réalisés à compter de la date de dépôt dudit plan à la mairie de la commune intéressée.

3°- Réception et pressurage

Convoyage des raisins et tapis à raisins : Pour toute installation de site de réception et de pressurage réalisée avant le 25 octobre 2011, et sous réserve que cette installation ne fasse pas l'objet d'une modification majeure de la structure ou des éléments constitutifs du site, un maximum de 4 tapis est autorisé entre la première chute et le pressoir.

XI - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace » et qui sont présentés sous cette appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures et titres de mouvement, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 15 mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- le numéro EVV ou SIRET,
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur,
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée, au plus tard le 15 août qui précède la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.

2. Déclaration d'intention de production

En l'absence de déclaration préalable d'affectation parcellaire, l'opérateur dépose, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte.

Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale,
- la superficie,
- l'encépagement.

La déclaration préalable d'affectation parcellaire vaut déclaration d'intention de production.

3. Déclaration relative à la capacité de cuverie de vinification

Tout opérateur vinifiant des vins de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et au plus tard le 31 août de l'année de la récolte une déclaration relative à la capacité de cuverie de vinification.
Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité de cuverie de vinification.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 31 août de l'année de la récolte.
En cas de vente de raisins, cette déclaration précise la destination de la vendange, notamment sur la base du contrat interprofessionnel souscrit.

4. Déclaration de revendication des vins de base

Une déclaration de revendication des vins de base est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 février de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin de base,
- le cépage
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin de base.

Elle est accompagnée :

- d'une copie de la déclaration de récolte et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base,
- d'une copie du carnet de pressoir.

5. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de 60 jours suivant la fin du tirage.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- la couleur,
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

6. Déclaration préalable des retiraisons (vins de base)

Tout opérateur souhaitant faire circuler des vins de base adresse, à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné entre le jour de la contractualisation de la transaction et au minimum huit jours avant la retiraison. Si le volume réel retiré est différent de plus ou moins 10 p.100 du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

7. Déclaration de remise en cercle

Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

8. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion, et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de 15 jours après ce déclassement.

II – Tenue de registre

La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Il est rempli au fur et à mesure des mises en œuvre.
Ce carnet précise, pour chaque marc :
- la date et l'heure du début de chaque opération,
- le poids des raisins mis en œuvre par cépage,
- la commune d'origine des raisins,
- le nom de l'opérateur,
- les volumes des moûts obtenus,
- le titre alcoométrique volumique potentiel,
- les volumes de rebêches.

L'écriture est faite au moyen d'une encre indélébile.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires ou contrôle sur le terrain
B – RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 **-** Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Récolte manuelle des raisins	Contrôle sur le terrain
Durée de conservation en bouteilles sur lies	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B.3 - Rendements – Entrée en production	
Rendement en jus et taux de rebêches	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.