Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

Cahier des charges des cinquante et une appellations d'origine contrôlées « Alsace grand cru » homologué par décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, modifié par arrêté du 20 juin 2016, publié au JORF du 29 juin 2016

« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM »
« ALSACE GRAND CRU BRAND »
« ALSACE GRAND CRU EICHBERG »
« ALSACE GRAND CRU FLORIMONT »
« ALSACE GRAND CRU FROEHN »
« ALSACE GRAND CRU FURSTENTUM »
« ALSACE GRAND CRU GEISBERG »
« ALSACE GRAND CRU GLOECKELBERG »
« ALSACE GRAND CRU GOLDERT »
« ALSACE GRAND CRU HATSCHBOURG »
« ALSACE GRAND CRU HENGST »
« ALSACE GRAND CRU KAEFFERKOPF »
« ALSACE GRAND CRU KANZLERBERG »
« ALSACE GRAND CRU KESSLER »
« ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE RIBEAUVILLÉ
« ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ »
« ALSACE GRAND CRU MAMBOURG »
« ALSACE GRAND CRU MANDELBERG »
« ALSACE GRAND CRU MARCKRAIN »
« ALSACE GRAND CRU OLLWILLER »
« ALSACE GRAND CRU OSTERBERG »
« ALSACE GRAND CRU PFERSIGBERG »
« ALSACE GRAND CRU PFINGSTBERG »
« ALSACE GRAND CRU RANGEN »
« ALSACE GRAND CRU ROSACKER »
« ALSACE GRAND CRU SAERING »
« ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG »
« ALSACE GRAND CRU SCHOENENBOURG »
« ALSACE GRAND CRU SOMMERBERG »
« ALSACE GRAND CRU SONNENGLANZ »
« ALSACE GRAND CRU SPIEGEL »
« ALSACE GRAND CRU SPOREN »
« ALSACE GRAND CRU STEINGRUBLER »
« ALSACE GRAND CRU STEINERT »
« ALSACE GRAND CRU VORBOURG »
« ALSACE GRAND CRU WINECK-SCHLOSSBERG »
« ALSACE GRAND CRU ZINNKOEPFLÉ »
« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN »
« ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE WOLXHEIM »
« ALSACE GRAND CRU BRUDERTHAL »
« ALSACE GRAND CRU ENGELBERG »
« ALSACE GRAND CRU FRANKSTEIN »
« ALSACE GRAND CRU KASTELBERG »
« ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR »
« ALSACE GRAND CRU MOENCHBERG »
« ALSACE GRAND CRU MUENCHBERG »
« ALSACE GRAND CRU PRAELATENBERG »
« ALSACE GRAND CRU STEINKLOTZ »
« ALSACE GRAND CRU WIEBELSBERG »
« ALSACE GRAND CRU WINZENBERG »
« ALSACE GRAND CRU ZOTZENBERG »

CHAPITRE Ier

I. – Nom des appellations

Seuls peuvent prétendre à l'une des appellations d'origine contrôlées «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim », « Alsace grand cru Brand », « Alsace grand cru Eichberg », « Alsace grand cru Florimont », « Alsace grand cru Froehn », « Alsace grand cru Furstentum », « Alsace grand cru Geisberg », « Alsace grand cru Gloeckelberg », « Alsace grand cru Goldert », « Alsace grand cru Hatschbourg », « Alsace grand cru Hengst », « Alsace grand cru Kaefferkopf », « Alsace grand cru Kanzlerberg », « Alsace grand cru Kessler », « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé », « Alsace grand cru Kitterlé », « Alsace grand cru Mambourg », « Alsace grand cru Mandelberg », « Alsace grand cru Marckrain », « Alsace grand cru Ollwiller », « Alsace grand cru Osterberg », « Alsace grand cru Pfersigberg », « Alsace grand cru Pfingstberg », « Alsace grand cru Rangen », « Alsace grand cru Rosacker », « Alsace grand cru Saering », « Alsace grand cru Schlossberg », « Alsace grand cru Schoenenbourg », « Alsace grand cru Sommerberg », « Alsace grand cru Sonnenglanz », « Alsace grand cru Spiegel », « Alsace grand cru Sporen », « Alsace grand cru Steinert », « Alsace grand cru Steingrubler », « Alsace grand cru Vorbourg », « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg », « Alsace grand cru Zinnkoepflé », « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten », « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim », « Alsace grand cru Bruderthal», « Alsace grand cru Engelberg», « Alsace grand cru Frankstein », « Alsace grand cru Kastelberg », « Alsace grand cru Kirchberg de Barr», « Alsace grand cru Moenchberg», « Alsace grand cru Muenchberg», « Alsace grand cru Praelatenberg», « Alsace grand cru Steinklotz», « Alsace grand cru Wiebelsberg», « Alsace grand cru Winzenberg», « Alsace grand cru Zotzenberg» initialement reconnues par les décrets des 20 novembre 1975, 23 novembre 1983, 17 décembre 1992 et 12 janvier 2007, 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 et sans préjudice de la loi n° 72-628 du 5 juillet 1972.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1° - Le nom de l'appellation peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges:

DENOMINATION	CÉPAGES
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B

2° - Le nom de l'appellation peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges et à l'exception des vins issus de vendanges récoltées dans l'aire de production de l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf» et provenant du cépage pinot gris G.
Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au 1° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

III – Types de produit

Les appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges sont réservées aux vins blancs tranquilles.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Kientzheim, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.
- Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

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 1er et 2 juin 1983, 6 et 7 novembre 1991, 22 et 23 mai 2003, 8 et 9 mars 2006, 24 janvier 2007 et 11 septembre 2014.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées auprès des mairies des communes suivantes :

NOM DE L'APPELLATION	COMMUNES
	Département du Haut-Rhin
Alsace grand cru Altenberg de Bergheim	Bergheim
Alsace grand cru Brand	Turckheim
Alsace grand cru Eichberg	Eguisheim
Alsace grand cru Florimont	Ingersheim et Katzenthal
Alsace grand cru Froehn	Zellenberg
Alsace grand cru Furstentum	Kientzheim et Sigolsheim
Alsace grand cru Geisberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Gloeckelberg	Rodern et Saint-Hippolyte
Alsace grand cru Goldert	Gueberschwihr
Alsace grand cru Hatschbourg	Hattstatt et Voegtlinshoffen
Alsace grand cru Hengst	Wintzenheim
Alsace grand cru Kaefferkopf	Ammerschwihr
Alsace grand cru Kanzlerberg	Bergheim
Alsace grand cru Kessler	Guebwiller
Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé	Ribeauvillé
Alsace grand cru Kitterlé	Guebwiller
Alsace grand cru Mambourg	Sigolsheim
Alsace grand cru Mandelberg	Mittelwihr et Beblenheim
Alsace grand cru Marckrain	Bennwihr et Sigolsheim
Alsace grand cru Ollwiller	Wuenheim
Alsace grand cru Osterberg	Ribeauvillé
Alsace grand cru Pfersigberg	Eguisheim et Wettolsheim
Alsace grand cru Pfingstberg	Orschwihr
Alsace grand cru Rangen	Thann et Vieux-Thann
Alsace grand cru Rosacker	Hunawihr
Alsace grand cru Saering	Guebwiller
Alsace grand cru Schlossberg	Kientzheim
Alsace grand cru Schoenenbourg	Riquewihr et Zellenberg
Alsace grand cru Sommerberg	Niedermorschwihr et Katzenthal
Alsace grand cru Sonnenglanz	Beblenheim
Alsace grand cru Spiegel	Bergholtz et Guebwiller
Alsace grand cru Sporen	Riquewihr

Alsace grand cru Steingrubler	Wettolsheim
Alsace grand cru Steinert	Pfaffenheim et Westhalten
Alsace grand cru Vorbourg	Rouffach et Westhalten
Alsace grand cru Wineck-Schlossberg	Katzenthal et Ammerschwihr
Alsace grand cru Zinnkoepflé	Soultzmatt et Westhalten
	Département du Bas-Rhin
Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten	Bergbieten
Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim	Wolxheim
Alsace grand cru Bruderthal	Molsheim
Alsace grand cru Engelberg	Dahlenheim et Scharrachbergheim-Irmstett
Alsace grand cru Frankstein	Dambach-la-Ville
Alsace grand cru Kastelberg	Andlau
Alsace grand cru Kirchberg de Barr	Barr
Alsace grand cru Moenchberg	Andlau et Eichhoffen
Alsace grand cru Muenchberg	Nothalten
Alsace grand cru Praelatenberg	Kintzheim
Alsace grand cru Steinklotz	Marlenheim
Alsace grand cru Wiebelsberg	Andlau
Alsace grand cru Winzenberg	Blienschwiller
Alsace grand cru Zotzenberg	Mittelbergheim

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Haut-Rhin : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Kaysersberg, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.
- Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg**,** Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller**.**

V - Encépagement

1°- Encépagement.

a) - Les vins sont issus :
- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.
- soit de l'assemblage des cépages suivants : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B

b) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» sont issus :

- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,

- soit d'un assemblage des cépages suivants :
  - cépage principal : riesling B,
  - cépages complémentaires : gewurztraminer Rs, pinot gris G,
  - cépages accessoires : pour les vignes plantées avant le 26 mars 2005, chasselas B, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot noir N.

c) - Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Zotzenberg » sont issus d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B, sylvaner B.

d) – Les vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf» sont issus :
- soit d'un seul des cépages suivants : gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B,
- soit d'un assemblage des cépages suivants :
  - cépage principal : gewurztraminer Rs,
  - cépage complémentaire : riesling B,
  - cépages accessoires : muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B, pinot gris G.

e) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont issus des cépages suivants : gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) – Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim», la proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 50% de l'encépagement et supérieure à 70% de l'encépagement.
La proportion des cépages complémentaires, pour chacun d'entre eux, ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 25% de l'encépagement.
La proportion de l'ensemble des cépages accessoires ne peut être supérieure à 10% de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

b) - Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages et susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf», la proportion du cépage gewurztraminer Rs ne peut être inférieure à 60% de l'encépagement et supérieure à 80% de l'encépagement.
La proportion du cépage riesling B ne peut être inférieure à 10% de l'encépagement et supérieure à 40% de l'encépagement.
La proportion du cépage pinot gris G ne peut être supérieure à 30% de l'encépagement.
La proportion des cépages muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, ne peut être supérieure à 10% de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation ou par rapport à la totalité des parcelles conduisant à l'élaboration d'une cuvée d'assemblage de plusieurs cépages de cette appellation.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation
Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4500 pieds à l'hectare.
Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» et plantées à compter du 26 mars 2005 présentent une densité de plantation minimale de 5500 pieds à l'hectare.
Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.
Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, 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 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs et 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et 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 de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Le fil porteur de l'arcure est installé à une hauteur maximale de 1,10 mètre au-dessus du sol.
L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,30 mètre.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 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 vignes 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.

VII - 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) – Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries.
Un lavage après chaque vidange des récipients de vendange est obligatoire.

2° - Maturité du raisin

a) – Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, CEPAGES	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception de l'AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » et AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf »		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %

AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	218	14 %
Riesling	185	12 %
Autres cépages	185	-
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf»		
gewurztraminer Rs et pinot gris G	193	12,5 %
Autres cépages	168	11 %
Vin issu d'un assemblage de cépages	-	12 %

b) - La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins destinés à la production des vins susceptibles de bénéficier de l'une des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» répondent aux caractéristiques suivantes :

Cépages	Mention «vendanges tardives»		Mention «sélection de grains nobles»	
	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
gewurztraminer Rs	270	16 %	306	18,2 %
pinot gris G				
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	244	14,5 %	276	16,4 %
riesling B				

c) – Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Pas de disposition particulière.

VIII - 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, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 55 hectolitres par hectare.

Appellations visées à l'article I complétées par la mention «vendanges tardives»

Vins blancs	55
Appellations visées à l'article I complétées par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	40

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 66 hectolitres par hectare.

Appellations visées à l'article I complétées par la mention «vendanges tardives»	
Vins blancs	66
Appellations visées à l'article I complétées par la mention «sélection de grains nobles»	
Vins blancs	48

3°- Rendement maximum de production

Un rendement maximum de production est fixé, pour tout cépage d'une appellation visée par le présent cahier des charges, à 77 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels prévue à l'article D. 645-14 du code rural et de la pêche maritime.

4°- 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 3ème 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 2ème 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 1ère 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.

Appellations visées à l'article I complétées par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 9ème 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 8ème 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 1ère 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.

5°- Dispositions particulières

Pas de disposition particulière complémentaire.

IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) – Réception et pressurage
L'installation de réception et de pressurage des vendanges est à l'abri des différentes intempéries ainsi que le pressoir au moment de son fonctionnement.
Le sol du local de réception et de pressurage doit pouvoir être nettoyé facilement (nature du sol, point d'eau, écoulements,…).
Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

b) – Assemblage des cépages
La présence de raisins issus des cépages gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B est obligatoire dans les vins d'assemblage susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim». L'assemblage des raisins est réalisé au stade du pressurage.

c) - Fermentation malo-lactique
Pas de disposition particulière.

d) - Normes analytiques
Pas de disposition particulière.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser 0,5% vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 1,5% vol. pour les vins issus des autres cépages et pour les vins issus d'un assemblage de cépages pour l'appellation « Alsace grand cru Kaefferkopf ».
- Toute opération d'enrichissement est interdite pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION, DENOMINATIONS EN USAGE	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL

Appellations visées par le présent cahier des charges à l'exception des AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf » et AOC « Alsace grand cru Zotzenberg »	
Muscat Ottonel ou Muscat	14 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» complétée par la dénomination en usage	Pas de dispositions particulières
AOC « Alsace grand cru Zotzenberg» complétée par la dénomination en usage	
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %
Sylvaner	14 %
AOC « Alsace grand cru Kaefferkopf» complétée par la dénomination en usage	
(vins d'assemblage)	15 %
Riesling	14 %
Gewurztraminer	15 %
Pinot gris	15 %

f) – Matériel interdit
- Les pressoirs continus sont interdits.
- Les pompes centrifuges pour le transfert de la vendange sont interdites.

g) – Capacité de cuverie de vinification et de stockage.
Tout opérateur doit disposer d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,3 fois le volume de la récolte précédente.

h) - 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

- Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant des appellations d'origine contrôlée visées par le présent cahier des charges sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

b) - 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 l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.
L'opérateur tient également à disposition de l'organisme de contrôle agréé 4 bouteilles témoins de chaque lot conditionné. Ces bouteilles témoins doivent être conservées pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu spécifique 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.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins bénéficiant des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les moûts, les moûts partiellement fermentés et les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X – Lien avec la zone géographique

«Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Entièrement situé sur la commune de Bergheim, au sortir de la petite vallée fermée du Bergenbach, le grand cru Altenberg de Bergheim est un terroir majestueux, chaud et solaire, exposée principalement au Sud mais ne manquant jamais d'eau, avec une pente moyenne à forte. Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente de la colline du Grasberg. Le paysage est complètement ouvert, sans masque. Ce terroir, décroché du massif vosgien et marqué par une certaine diversité superficielle des sols, est très particulier. La nature géologique argilo-calcaro-gréseux du terroir donne des sols rouges, calcaires, fins et caillouteux, riches en marnes ; à forte propension à l'érosion. On note une tendance à la chlorose et la question humique n'est pas centrale. Sur le plan climatique, cette appellation est protégée des vents du Nord par le relief de l'Altenberg et des vents d'Ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Le méso climat est calme et tranquille ; il n'y a pas de vent. En conséquence, la différence de température diurne et nocturne est faible ; cette absence d'à-coups fait que la maturité physiologique avance doucement : les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer.

Les parcelles sont assez grandes, plantées dans le sens de la pente, à densité de plantation élevée et d'âge plutôt avancé. Le vignoble présente une bonne vigueur ; une productivité faible mais régulière. Terroir régulier sur le plan du rendement, de la maturité physiologique et du degré, capable régulièrement de grandes maturités, l'Altenberg de Bergheim est marqué par un encépagement complexe, mûr et vendangé en même temps.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. » De fait l'Altenberg de Bergheim est cité dans les plus anciennes chroniques, legs et biens religieux. Il appartint longtemps à l'ordre cistercien puis à la puissante famille des Ribeaupierre. L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Traduction moderne de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les cépages retenus sont principalement les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G. D'autres cépages peuvent rentrer dans la composition d'un vin d'assemblage portant le nom du terroir.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 5500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, les vins issus de l'appellation Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une excellente maturité des raisins.
Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. Les vins jeunes sont discrets à l'attaque, volumineux en bouche et à l'acidité fruitée. L'originalité s'exprime très bien dans les vins d'assemblage
L'Altenberg de Bergheim produit des vins puissamment marqué par le terroir car sont vendangés des raisins à peau fine, physiologiquement murs, sensible à la météo, aux degrés élevés : les mouts ne sont jamais enrichis. Ces vins présentent une évolution saisonnière, des potentiels de garde très élevés et atteignent leur apogée après 15 à 20 ans. Ces caractéristiques originales sont liées aux facteurs naturels du terroir, aux pratiques des vignerons détaillées ici.

A l'apogée ces vins sont très puissants, discrets à l'attaque, volumineux en bouche, à l'acidité fruitée, vanillée et douce, souvent marqués par la pourriture noble mais demeurant très salivants.

On peut distinguer quatre typologies de produits :
- le groupe identitaire et largement majoritaire constitué de vins aromatiques, gras, fruités, riches et complexes issus des cépages autorisés, plantés seuls ou en mélange comme l'autorise le cahier de charges, vins qui ne sont jamais techniquement secs;

- un groupe issu du seul cépage riesling conduit seul , caractérisé par des vins plus secs, minéraux, profonds et parfois marqués par des arômes de fossiles;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche;

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » exprime la quintessence d'expression d'un très grand terroir. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, ce vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. La localisation, l'orientation générale plein sud, la pente ,la géologie et particulièrement les sous sols calcaires très fracturés, la force des sols argilo-calcaires superficiels, le climat chaud et l'alimentation régulière en eau confère à la vigne la possibilité d'une croissance régulière, d'une vigueur équilibrée, d'une production d'extrême qualité .
Plutôt tardif, le terroir conduit a des maturités élevées, souvent amplifiées par les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettant la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les « Altenberg de Bergheim » comptent des vins parmi les mieux valorisés produits en Alsace.

« Alsace grand cru Brand »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Soumis aux vents (*foehn*) par sa situation en entrée de vallée, le grand cru est largement ensoleillé.
Le grand cru Brand est un terroir chaud et précoce.
Le granite fracturé, roche composée de quartz, de feldspath, et de deux micas, appelé *"granite de Turckheim"*, donne une identité unique au « *Brand* ». La texture du sol, sableuse et grossière, et la pierrosité, favorisent l'enracinement de la vigne en profondeur et assurent un bon drainage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-*

régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand » est reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;
- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;
- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Brand» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La finesse des sols granitiques et le foehn font que les vins sont aromatiques, d'une grande puissance et intenses.
La silice donne cette expression d'une belle acidité et droite (« *steinglitz* »). Une note parfois poivrée, une bouche salivante, amertume de structure.
Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Eichberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat de ce grand cru est essentiellement constitué par des conglomérats calcaires et des marnes, surmontés au pied du coteau par des colluvions de même nature mais pouvant incorporer des éboulis et galets de grès. Les éboulis ne reposent pas directement sur le conglomérat côtier mais en sont séparés par une couche d'argile jaune d'épaisseur variable. Le sol est ainsi parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg » est reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Eichberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Constitutifs de la situation pédo-géologique du grand cru, les vins, d'une grande minéralité, présentent une acidité vive complétée par des arômes fruités et floraux. Austères dans leur jeunesse, ils sont de grande longévité avec une capacité de garde remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Florimont »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une butte avancée des collines sous-vosgiennes, ce grand cru profite d'un mésoclimat chaud et sec favorable à la maturité précoce des raisins. Le substrat est caractérisé par des roches calcaires bathoniens et bajociens, recouvertes en contrebas du coteau par des conglomérats et des marnes oligocènes et donne des sols marno-calcaires relativement caillouteux.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Florimont» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ses caractéristiques climatiques et la force de ses marnes calcaires font du Florimont un Grand cru précoce et chaud qui donne des vins puissants et d'une grande finesse. Leur acidité est structurante.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Froehn »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation. Le Froehn est un terroir unique en son genre, puisqu'il s'épanouit sur 180°, du sud ouest à l'est, au pied du petit village médiéval : Zellenberg (cellule sur la montagne). La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru y est bien ventilé, avec des variations de températures importantes, au printemps et à l'automne. Situé en pleine zone de faille, la géologie est à dominante calcaire (marnes, calcaire gréseux, grès carbonaté), donnant des sols riches et profonds, ne souffrant pas de sècheresse. Ces types de sols associés au climat permettent une maturation précoce et homogène des raisins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Froehn » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominante calcaire et la profondeur des sols donnent des vins aromatiques, fruités, riches et complexes avec une même expression de l'acidité suivie d'une importante minéralité qui augmente avec le vieillissement et ceci quelque soit les sucrosités rencontrées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Furstentum »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa situation en amphithéâtre protège ce lieu-dit des vents. Les sols marno-calcaro-gréseux accumulent la chaleur créant un mésoclimat de type méditerranéen.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Furstentum» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation protégée du grand cru et le type de sol confèrent aux vins une grande diversité aromatique avec des notes épicées et florales avant de laisser transparaître des touches plus minérales. L'acidité de type agrume est accompagnée d'une structure tannique conférant aux vins leur grand potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Geisberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Parfaitement homogène géologiquement, le grand cru est issu d'un substrat formé essentiellement de dolomies et de marnes dolomitiques que surmontent des marnes bariolées gréseuses avec gypse au sommet. Les sols sont argileux et caillouteux. Le vignoble est situé sur des pentes fortes magnifiquement exposé au soleil (exposition plein sud) et marqué par la présence de nombreux murets. Les vents frais nocturnes (*Tahlwendala*) sortant de la vallée entrainent des températures estivales fraîches qui permettent une maturité lente de la vendange.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru » Alsace grand cru Geisberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Geisberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques pédologiques liées à la situation en sortie de vallée favorisent la salinité et la trame acide des vins et conduisent à des vins équilibrés, racés et longs en bouche et leur apportant beaucoup de finesse. Les années leur apportent minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Gloeckelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Au sein d'une vallée étroite et fermée et sur des sols bruns acides et sableux grossiers naturellement drainant, parfois plus argileux, le grand cru réunit les conditions propices à une maturité précoce favorisée par le réchauffement rapide des sols et sa position abritée des vents.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum

de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Gloeckelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les conditions de maturité précoces font que les vins sont amples, riches et complexes issus de raisins surmûris parfois botrytisés. La belle harmonie entre sucres et acides s'affirmant au fil du temps est à souligner.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Goldert »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat géologique est constitué de calcaire oolithique dans la partie haute, et de conglomérats recouverts de dépôts quaternaires soliflués dans la partie basse du coteau, où débris de calcaire et de grès sont englobés dans une matrice argileuse. La nature du sol, assurant un bon drainage, associée au mésoclimat préserve l'état sanitaire du raisin longtemps en arrière-saison.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue trois types de vins :
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Goldert» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le méso climat permet la construction de vins sur une acidité structurante. Ils sont fruités, riches, volumineux et complexes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Hatschbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé en flanc de colline, le grand cru repose sur un sol de substrat marno-calcaire qui compte de nombreux cailloutis assurant un excellent drainage.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols riches et drainants confèrent aux vins un caractère aromatique, fruité. Ils sont gras, riches, complexes et opulents avec un bon potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

« Alsace grand cru Hengst »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est établi sur une croupe élancée sur la commune de Wintzenheim. Le sol profond et caillouteux est essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation pédoclimatique confère aux vins un caractère solide et très charpenté, propice à la garde. Les vins sont puissants, complexes, denses avec une finale marquée par une acidité mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kaefferkopf »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et pentu des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf» est caractérisée par des sols associés à un mésoclimat des plus favorables.

Exposé sud-est, établi sur les six collines (« *Kopf* ») surplombant la commune d'Ammerschwihr, le lieu-dit est frais et à maturité des raisins lente. Les sols bruns issus de diverses roches mères sont majoritairement profonds et saturés en calcium et en magnésium.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à

l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

C'est dans l'urbaire de l'abbaye de Pairis qu'apparaît en 1338 la mention Kaefferkopf. Plusieurs ouvrages et thèses le citent au cours des 19 et 20èmes siècles. En 1932, le Kaefferkopf est le premier lieu-dit à être reconnu par une délimitation judiciaire. La confrérie des Amis d'Ammerschwihr et du Kaefferkopf à la tête d'une importante oenothèque assure sa notoriété depuis 1984.
Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf » a été reconnue en 2007.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G et accessoirement muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. L'usage historique du Kaefferkopf est un assemblage harmonieux des différents cépages retenus. Ils peuvent aussi être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies du nom de l'une des dénominations complémentaires et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kaefferkopf» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection par rapport au vent froid et au sur exposition solaire de par sa situation unique, la saturation en calcium et en magnésium de ses sols donne des vins puissants, charpentés, complexes et gras avec une belle

fraîcheur gustative. Ces caractères particulièrement perceptibles dans les vins d'assemblage s'expriment remarquablement après quelques années de garde. Les vins laissent alors placent à une forte personnalité soulignée par une belle longueur aromatique et saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kanzlerberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est situé à l'orée de la vallée fermée du Bergenbach et protégé à l'ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Les pentes assez fortes du Kanzlerberg au bas desquelles coule le ruisseau du Bergenbach, se tournant vers le sud et sud-ouest. Elles s'affaiblissent dans la partie haute, formant alors un petit plateau au versant sud, d'une altitude moyenne de 250 mètres.

Le sol gris, marno-calcaire est très marqué par sa composition particulière de marnes grises et noires à gypse du Keuper sur une roche de calcaire silicifié composé de cristaux de fluorine et de baryte, les plus beaux d'Alsace. Ces caractéristiques en font un lieu-dit tardif à la maturité longue.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Historiquement, la culture de la vigne y est déjà mentionnée en 1312, date de la suppression de l'Ordre des templiers, qui était, à cet endroit propriétaire de la commanderie du Tempelhof. Ce domaine a été repris par les chevaliers St Jean de Jérusalem de l'Ordre de Malte d'où vient le nom du lieu-dit le « Mont St Jean ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg » a été reconnue en 1983.
Le grand cru Kanzlerberg présente la plus petite surface (3,40 ha) des grands crus d'Alsace.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, issus de l'appellation Alsace grand cru Kanzlerberg se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kanzlerberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.
Les vignes du Kanzlerberg épousent l'inclinaison du terrain, exposant leurs fruits à la chaleur de l'été, tempérée par la fraîcheur du ruisseau du Bergenbach et la brise légère du fond de la vallée. Le rendement est régulier. La maturité physiologique est atteinte avec un degré minimum, capable régulièrement de grandes maturités.

Cette situation tardive du grand cru Kanzlerberg et la géologie exceptionnelle de ce lieu, marne à gypse en surface sur une base de roches sédimentaires aux multiples cristaux en sous-sol, font que les vins sont très puissants avec une acidité fondatrice, large, complexe et minérale. Ils restent discrets et élégants dans leur jeunesse, et révèlent toute leur complexité et fraîcheur après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation. Ces vins au potentiel unique de garde très élevé, évoluent qualitativement sur plusieurs décennies tout en gardant une belle vitalité, l'énergie du terroir.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les vins du Kanzlerberg comptent parmi les vins les plus valorisés dans le vignoble d'Alsace.

« Alsace grand cru Kessler »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le « *Kessler* », situé sur le flanc exposé à l'est de la colline « *Unterlinger* », dessine, en son centre, un amphithéâtre qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froids amenés par la vallée de Guebwiller. Ce grand cru repose sur un substrat gréseux vosgien du Buntsandstein, ayant donné des sols sablo-argileux rougeâtres. À sa base apparait un affleurement linéaire de calcaire coquillier (*Muschelkalk*) recouvert de colluvions gréseuses. Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des

mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kessler» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'homogénéité du substrat permet aux différents cépages d'exprimer toutes leurs spécificités, avec des vins, soit secs et minéraux, marqués par la vivacité et par des arômes floraux et fruités, persistants et harmonieux.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Développés sur un substrat constitué en aval de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) inférieur et en amont de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) moyen, les sols sont argileux et généralement très caillouteux. Malgré le très bon ensoleillement et la pente, la maturité des raisins reste tardive, compte tenu des vents frais nocturnes de la vallée (*Tahlwendala*) issus de la vallée située derrière Ribeauvillé et descendant des Vosges. La maturité relativement longue des raisins permet occasionnellement un développement de pourriture noble et favorise la complexité aromatique des vins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Marqués par un fort ensoleillement et par une maturité lente et longue due au *Tahlwendala*, les vins sont majoritairement aromatiques, équilibrés, gras et complexes en bouche, avec une belle salinité et marqués par une trame acide ferme leur donnant équilibre et longueur. Des notes épicées sont assez fréquemment présentes au nez. Les années leur apportant minéralité et complexité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Kitterlé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

À la sortie de la vallée de la Lauch et au nord de Guebwiller, le Kitterlé dessine un éperon sur le massif de l'Unterlinger surplombant la plaine alsacienne. Ce grand cru offre différentes expositions sud, sud-est et sud-ouest. Son substrat est essentiellement formé de grès vosgien grossier et de conglomérat de quartzite du Buntsandstein moyen, ainsi que de terrains gréso-volcaniques appartenant au grauwacke du carbonifère à l'extrémité ouest. Le paysage est marqué par la culture des vignes en terrasse et une succession de murs en pierres.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé » a été reconnue en 1983
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kitterlé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le grès et la très bonne exposition marquent les vins par la finesse des arômes et leur grande concentration.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Mambourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché de la vallée de Kaysersberg, sur un des coteaux les plus avancés sur la plaine, ce lieu-dit profite ainsi d'un mésoclimat marqué par de faibles amplitudes thermiques, éloigné de l'influence du massif vosgien et bénéficiant d'une insolation maximale. C'est l'un des coteaux des plus précoces d'Alsace avec la particularité d'avoir une faible amplitude thermique. Les parcelles de petite taille, généralement plantées dans le sens de la pente sont entrecoupées par des murets de pierres sèches.
Les sols sont calci-magnésiques, issus de conglomérats calcaires oligocènes et de marnes, sont favorables à un enracinement profond et peu propice à des rendements très élevés. La production est régulière et peu sensible à l'effet millésime. Les risques de sècheresse sont très rares.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.
L'histoire révèle que les vins du Mambourg étaient réputés dès 783. C'est du Mambourg que serait originaire le premier vin de messe cité en Alsace à cette époque. Le caractère divin du terroir apparaît en effet dès l'époque carolingienne au regard de l'intérêt que lui portaient les ecclésiastiques. Au Xème siècle, sept abbayes, dont trois non alsaciennes, revendiquaient des possessions dans le Mambourg actuel.

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatretypes de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches, parfois tanniques

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mambourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère solaire et chaud du grand cru, la puissance calcaire des sols, l'alimentation régulière en eau, confère aux vins puissance, grande expression avec une dimension tannique. Ces caractères ont besoin de quelques années de garde pour trouver leur équilibre. Les vins sont alors intensément aromatiques et marqués par des notes de fruits mûrs et de fleurs, riches et opulents.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

« Alsace grand cru Mandelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol est marno-calcaire, surmontant des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire. Ces conglomérats englobent des cailloux de dolomies, enrichissant le sol de magnésium.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Mandelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les vins développent un fruité prononcé et une grande finesse, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Leur potentiel de garde s'appuie sur un caractère gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Marckrain »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé à l'extrémité du long promontoire délimité par les vallées de Kaysersberg et Riquewhir. De pente douce, il est soumis à une amplitude thermique conséquente. Le sol marno-calcaire est riche en argile rouge associée à du sable et une forte proportion de galets. Ce sol profond favorise l'installation de la pourriture noble.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand Marckrain » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Marckrain» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marqués par le calcaire permettent d'obtenir des vins puissants, fuités avec des notes d'épices. L'acidité marquée et mûre contribue à l'équilibre et à la bonne tenue des vins dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Ollwiller »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols, issus de conglomérats et de marnes, sont sablo-argileux à argileux, mais beaucoup plus sableux sur les colluvions. La texture du sol est sablonneuse et le mésoclimat est particulièrement sec du fait de la protection du Freunstein et du Vieil-Armand (pluviométrie de 450 mm par an).

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Ollwiller» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les caractéristiques argileuses du sol et le faible pluviométrie favorisent des vins à la structure souple, complexe, amples et à l'acidité marquée, exprimant leur plénitude après quelques années de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Osterberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine

contrôlée « Alsace grand cru Osterberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols sont marneux et caillouteux, issus du calcaire coquillier (*Muschelkalk*) majeur, de marnes bariolées et de calcaires dolomitiques. Le vignoble est assez tardif car sous influence des vents de la vallée d'Aubure. La maturation souvent longue des raisins permet la présence de pourriture noble.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg » a été reconnue en 1992. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Osterberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La situation tardive du grand cru contribue à l'obtention d'une acidité et d'une salinité complexes et bien présentes. Ces caractéristiques permettent de produire des vins équilibrés, puissants et sans lourdeur. Le potentiel de garde de ces vins est remarquable.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Pfersigberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol marno-calcaro-gréseux est constitué d'un socle de roche calcaire dur, recouvert de galets de nature variée, mais à dominante marno-calcaire. Abrité des influences océaniques par l'écran des Vosges et de ses forêts, le grand cru occupe trois coteaux. Les raisins arrivent facilement à une grande maturité.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfersigberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols homogènes marno-calcaire font que l'on trouve des vins gras avec de la puissance et de l'opulence, tout en gardant la fine trame acide de leur sol calcaire.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

« Alsace grand cru Pfingstberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru repose sur un substrat calcaro-gréseux, avec une proportion d'argile augmentant vers sa partie basse. En son sommet le sous-sol est dominé part un grès micacé (*Bundsandstein*) avec une texture de type calcaro-gréseuse, alors qu'à la base nous avons un grès calcaire coquillier (*Muschelkalk*) avec une texture de sol de nature marno-calcaro-grèseuse. La forêt sommitale du Pfingstberg garantit un approvisionnement hydrique constant et tempère les variations climatiques. Son sol de grès, très drainant, évite ainsi tout excès d'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Pfingstberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force du calcaire s'exprime en donnant une amplitude aux vins et en développant une complexité aromatique et une puissance toujours soulignée par une très belle harmonie, due au climat tempéré et au grès.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Rangen »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Rangen est le grand cru le plus méridional d'Alsace et est situé en sortie de vallée sur les communes de Thann et Vieux Thann, couvrant une superficie de 22 ha d'un seul tenant. Son altitude (350m à 450m) et la proximité du massif vosgien, ainsi qu'une pluviométrie au dessus de la moyenne (850mm/an), caractérisent un climat tardif à maturation lente. Une exposition solaire (sud sud-ouest à sud), une forte pente (90% en moyenne), une couleur de sol sombre et la proximité de la rivière Thur permettent d'obtenir des fortes maturités en fin de saison. Une longue période de maturation confère aux vins une grande complexité.

Le terroir particulier et unique du Rangen d'âge carbonifère (dévono-dinantien) est composé de roches volcaniques sédimentaires. Les pierres qui le jonchent proviennent de roches dures qui sont des grauwackes, des tufs volcaniques et d'une roche de coulée qui est une andésite micassée brune. Cette couche a une épaisseur variable entre 40 et 60 cm au dessus de la roche mère fissurée, qui permet la pénétration des racines à une profondeur importante.
La nature du terrain et la profondeur du sol caractérisent un milieu maigre, pauvre en argiles mais de qualité, donc favorables à l'obtention de grands vins et de petits rendements naturels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen » est reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rangen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La nature volcanique du grand cru liée à des caractéristiques géographiques exceptionnelles confèrent aux vins leur couleur dorée, leur grande force minérale, une acidité et une amertume noble. Ils possèdent une longueur finale et une acidité racée et mûre.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

En remontant l'histoire, nous observons que le Rangen fait l'objet d'éloges et de nombreuses mentions dans des ouvrages et écrits dès le 12ème siècle. Au 16ème siècle, des décrets interdisaient l'assemblage des vins du Rangen avec d'autres vins pour pouvoir conserver la dénomination Rangen sur les étiquettes. A cette même époque la ville de Thann avait un règlement concernant l'encépagement du Rangen, des décrets de 1548 et 1581 contiennent quelques paragraphes qui définissent quelques règles de production.

« Alsace grand cru Rosacker »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Sa proximité avec le massif vosgien, sur lequel il s'adosse, confère à ce grand cru un mésoclimat sec, mais également frais et ombré. Ces caractères permettent une maturité des raisins lente, régulière et saine. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk*) et profond, pauvre en potassium, préserve de grande quantité d'acide tartrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Rosacker» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La profondeur du sol lié au climat plus tardif du Rosacker donne des vins structurés par une acidité puissante et mûre (acide tartrique) qui leur donne beaucoup de longueur et de fraîcheur. La maturité des raisins longue, régulière et complète est gage de finesse et de complexité aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Saering »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru forme un mamelon calcaire sur lequel sont venus se déposer des conglomérats à galets gréseux du Bunstandstein et des débris de roches granitiques. Localement, le sous-sol calcaire peut affleurer. Le sol présente, dans son ensemble, une texture marno-sableuse, abondamment pourvue de cailloutis.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Saering» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La texture caillouteuse et le grès expliquent la salinité prononcée des vins. La présence du calcaire permet des acidités plus traçantes, gage de la longévité des vins.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Schlossberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est soumis à la ventilation venue de la vallée de Kaysersberg. Le coteau, solaire et chaud, repose sur des sols acides, provenant de migmatites et de granite, conférant une grande fertilité minérale.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg » est reconnue en 1975.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du

paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La ventilation régulière du flux ouest de la vallée affirme la finesse aromatique des vins. Les sols légers sont déterminants pour la finesse et la multiplicité des arômes des vins. Les vins sont aériens et riches en arômes floraux. Ils atteignent leur plénitude après quelques années, dévoilant alors une minéralité incontournable

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Schoenenbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé au débouché d'une petite vallée fermée et fraîche, ce grand cru est remarquablement protégé des vents dominants de l'ouest et du nord. Plutôt tardif et se réchauffant lentement au printemps, assurant une maturité des raisins lente et régulière, le lieu-dit est chaud et soumis à une importante amplitude thermique jour-nuit. Argilo-marneux, le sol est profond, riche en marne du Keuper et en veines gypseuses. Il comprend une proportion plus ou moins importante de grès rose et de sables glacières. Il est particulièrement riche en éléments fertilisants et retient bien l'eau

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits.
Le Schonenbourg est un terroir d'une grande notoriété et ses vins sont reconnus comme « *pouvant voyager tout en se bonifiant* » depuis 1334. En 1644, le cartographe suisse Merian en parle comme étant le coteau où pousse le vin le plus noble de ce pays.

Ainsi, cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. »

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Schoenenbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols profonds et marneux donnent des vins opulents, charpentés, profonds et complexes avec beaucoup de retenue dans leur jeunesse. La structure acide est particulièrement remarquable et très originale, marquée par les gypses et les grands amers.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Sommerberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il se situe dans le prolongement du sommet du Galtz. Le grand cru, en très forte pente, le rend très solaire. Il repose sur des sols acides issus d'arènes granitiques. Son relief se caractérise par une succession de trois amphithéâtres séparés par des affleurements de la roche mère. Le sol très pierreux à pour effet d'emmagasiner la chaleur du jour et de la restituer la nuit. Ce qui a pour effet de rendre le terroir précoce au printemps, mais avec une maturation assez lente.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommerberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sommeberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La richesse et la diversité des minéraux rencontrés naturellement dans les sols déterminent la finesse et la multiplicité des arômes des vins. On retrouve souvent des amers nobles d'agrumes.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Sonnenglanz »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Avancé dans la plaine, sur un promontoire calcaire de marnes oligocènes sur galets, ce grand cru est précoce et plutôt sec. Ces conditions sont favorables à une maturité élevée des raisins souvent associée au développement de pourriture noble. Ce sol brun calcaire, relativement lourd, pierreux et profond induit un démarrage lent du végétal lié au réchauffement très progressif du sol. La nature géologique du sol assure une excellente rétention de l'eau et des éléments fertilisants tout en permettant un bon drainage des eaux pluviales.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sonnenglanz» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le caractère chaud et sec du grand cru confère aux vins une acidité à la fois ferme et tendre. En parallèle, ils sont marqués par des arômes suaves, complexes et élégants issus de surmaturité, affichant légèreté et fluidité. Les vins du grand cru Sonnenglanz évoluent très bien dans le temps, développant de beaux arômes minéraux en finale, ce qui leur donnent un caractère très digeste.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Spiegel »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat est constitué de conglomérats (galets de grès en majorité) et de marnes interstratifiées du latdorfien, partiellement recouvert de colluvions et d'éboulis gréseux. Les sols, nés de ce substrat, présentent une texture argilo-sableuse garantissant une maturité des raisins lente et le maintien du potentiel aromatique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Spiegel» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes apportent la puissance et le caractère charpenté du vin, tandis que le grès apporte de la nervosité. Les vins du grand cru Spiegel se caractérisent par leur côté aérien et frais avec une belle nervosité qui préserve leurs qualités dans le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

« Alsace grand cru Sporen »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Il s'agit d'un cirque naturel de faible pente. Les sols argilo-marneux du lias décalcifié comprennent une proportion idéale de grès sablonneux et particulièrement riche en acide phosphorique Ils sont profonds et lourds, retenant l'eau, favorisent une maturité des raisins lente, régulière et plutôt tardive.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » ont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force des sols et le caractère tardif du grand cru font que l'on distingue des vins massifs, chauds volumineux et riches d'une acidité parfois en retrait compensée par la présence de tanins, et des vins discrets avec des structures amples et grasses. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Steinert »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est une sorte de promontoire adossé au Schauenberg qui le domine. Il est exclusivement constitué de calcaire oolithique très dur. Le sol, peu profond, comporte de nombreux fragments de roche-mère calcaire qui restituent la chaleur emmagasinée.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinert» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Associé à un mésoclimat à tendance sèche, cet ensemble donne des vins puissants, francs et massifs, avec une acidité moyenne. Les arômes sont principalement dans le registre fruité-floral avec des notes épicées et mentholées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, cite le lien existant entre ce terroir et l'abbaye de Muri, berceau de la dynastie des Habsbourg, dès 1058.

« Alsace grand cru Steingrubler »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Les sols caillouteux marno-calcaires à argilo-sableux sont établis sur des marnes et des conglomérats, partiellement recouverts d'éboulis et d'arènes granitiques. La partie haute du grand cru est sablonneuse, tandis que la partie basse est plus riche en calcaire.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des

mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steingrubler» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Grand cru plutôt tardif du fait de la proximité de la montagne vosgienne, les vins sont caractérisés par une acidité fraîche, des arômes de grande finesse qui gagnent en expression avec le temps.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Vorbourg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le mésoclimat particulièrement sec et ensoleillé, au pied du « Grand Ballon » et du « Petit Ballon, en fait un lieu-dit précoce aux maturités élevées. Les sols sont marno-calcaires, avec des calcaires oolithiques du bajocien et des conglomérats calcaires de l'oligocène. La présence d'un vent sec et chaud (*foehn*) renforce la grande maturité. Coiffé d'une lande calcaire, le lieu-dit ne possède pas de réserve hydrique importante.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Vorbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Wineck-Schlossberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique, associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est situé sur le versant le mieux exposé d'un vallon fermé sur trois côtés, ce qui lui confère un mésoclimat particulièrement favorable. Le sol superficiel repose directement sur une roche mère granitique (granite à deux micas), fortement désagrégée, propice à une récolte assez faible et précoce.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue 4 types de vins :
- Les vins secs, minéraux ;

- Les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wineck-Schlossberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La géographie fermée protégeant le grand cru et ses sols granitiques confèrent un minéralité fine, le vin accessible dès son plus jeune âge, mais ayant un potentiel de garde d'une dizaine d'années. En fonction du cépage, le vin peut être soit sec, minéral et complexe, soit plus aromatique, fruité, gras et riche.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison, favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Zinnkoepflé »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce terroir est l'un des sommets du vignoble alsacien, ses pentes sont très abruptes. Il est ventilé à l'arrière-saison par les courants frais descendants du Petit Ballon. Le mésoclimat de type méditerranéen voir caspien est accentué par la disposition en arène de la Vallée Noble. Ces conditions permettent une forte maturation et régulièrement la surmaturation des raisins tout en respectant leur finesse aromatique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatres types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zinnkoepflé» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le sous-sol de calcaire coquillier, les fortes pentes et la faible pluviométrie, engendrent des vins épicés, légèrement fumés, salins et salivants. Ils sont puissants et généreux soutenus par une belle trame acide ; leur potentiel de garde dépassant allègrement la décennie.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Vignoble situé dans un paysage très ouvert au cœur d'un large cirque et relativement éloigné des Vosges cristallines, bénéficie d'un mésoclimat chaud et sec qui garantit une maturation précoce des raisins. La présence de cailloux dolomitiques favorise le drainage et le réchauffement du sol argilo-marneux gypsifère.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

Les vins de l'Altenberg sont caractérisés par des arômes de fruits mûrs dans la jeunesse qui évoluent en arômes floraux, dans la finesse et la subtilité, dans le vieillissement.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches avec beaucoup de fraîcheur ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.
La structure ample des vins, leur acidité carrée, ainsi que leur persistance aromatique sont liées à la dominance marneuse du lieu-dit. La structure tannique et la sapidité caractéristique des vins sont induites par la présence du gypse, qui est l'originalité de cette appellation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnus.

« Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.
Le grand cru Altenberg de Wolxheim est installé autour d'un piton de calcaire oolithique. Les pentes délimitent un amphithéâtre arienté plein sud, à l'abri des vents dominants et du nord-est. Il en résulte un mésoclimat estival chaud et sec, compensé par des marnes en profondeur qui assurent à la vigne une alimentation hydrique régulière.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim » est reconnue en 1992, Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils sont vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui revendiquent ces mentions doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. Les spécificités de ce mésoclimat, ainsi que le sol marno-calcaire riche en cailloutis, participent à la puissance des vins leur structure acide fondue avec la salinité et une richesse aromatique qui augmente avec le temps.
Le mésoclimat de l'Altenberg de Wolxheim associé au sol marno-calcaire en cailloutis favorise un cycle de la vigne continu et intense, entre débourrement et récolte. Les vins, issus de raisins cueillis à maturité, sont identifiés par leur puissance naturelle et une bouche homogène et fondue associant étroitement une acidité longue et une salinité persistante. La richesse aromatique s'amplifie après quelques années, la garde des vins s'étend au-delà de dix années.
Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. Dans ce cas, l'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, recense de nombreuses références historiques relatives aux lieux-dits y compris l'Altenberg de Wolxheim notamment aux XIIème et XIIIème siècles. Il référence les appréciations qualitatives portées par les ampélographes et historiens du XIXème siècle, Stoltz, Stoger, Grandidier et Gérard.

« Alsace grand cru Bruderthal»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Grand cru est situé sur un vallon en forme de fer à cheval, protégé des vents du nord par une chaine de montagne s'étirant du Schneeberg au rocher de Mutzig. Le sol calcaire coquillier (*Muschelkalk)*, très caillouteux, permet un réchauffement rapide. La présence d'argile régule le régime hydrique en profondeur.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderthal» a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Bruderhal» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

L'argile calcaire du sol apporte une salinité et une acidité naturelle dominante dans les vins, équilibrée par des maturités élevées.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Engelberg»

1°- Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru Engelberg s'étend sur la face sud du Scharrachberg, colline qui surplombe le paysage environnant. Il est constitué de la ceinture médiane du versant (230 m à 300 m d'altitude), entrecoupée en son milieu par une ancienne carrière de calcaire.
Il est situé sur des sols marno-calcaro-gréseux bien drainés. Les couches plus profondes permettent une alimentation hydrique régulière.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. Sa superficie totale ne fait ainsi que 14,80 hectares.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Les vins de l'Engelberg se caractérisent par une structure acide et grasse, reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une belle matière, une grande finesse aromatique et beaucoup de complexité.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps sans jamais perdre le côté aérien et frais qui les caractérise. Ils constituent ainsi des vins blancs de garde par excellence.

On distingue :
- les vins secs, minéraux et structurés par une acidité fine,
- les vins aromatiques, fruités, riches et complexes,
- les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », qui sont des vins doux de très longue conservation, dotés d'une remarquable concentration, d'une grande persistance aromatique et d'une finale fraîche. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Engelberg » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au nord de la

route des vins d'Alsace, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Ils ont un très bon potentiel de garde au cours duquel se révèlent des caractères épicés, une acidité rectiligne et une finale saline.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison permettent une maturation progressive et complète des raisins, aboutissant à des équilibres gastronomiques, secs ou moelleux.
La concentration sur souche et le développement de la pourriture noble permettent également la production de vins issus de vendanges surmûries. L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Frankstein »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-est) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le sol de granit à deux micas du grand cru Frankstein est léger, pierreux et sablonneux. Ce sol emmagasine la chaleur et laisse filtrer l'eau, obligeant la vigne à faire pénétrer ses racines à travers les fissures de la roche, à la recherche des éléments minéraux et de l'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ces vins doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Frankstein» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les minéraux puisés dans les profondeurs du granit confèrent aux vins du Frankstein cette minéralité fine et salivante qui les caractérise. Ils expriment une acidité très droite, verticale qui sublime la fin de bouche. Cette acidité combinée à cette minéralité laisse apparaître des arômes mentholés. Ces éléments permettent au vin d'exprimer une finesse, une complexité et un équilibre particuliers qui en font des grands vins de gastronomie. Les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression après quelques années de bouteille.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, cité dès 1291.

Publié au BO-AGRI le 30 juin 2016

« Alsace grand cru Kastelberg »

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru solaire repose sur des schistes, uniques dans le vignoble, et ayant évolué par métamorphisme en une roche très dure et donnant des sols très caillouteux et bien drainés. Les roches schisteuses, en lamelle, permettent un enracinement profond propice à une vigueur normale, même en année de sécheresse.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kastelberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le schiste imprime le potentiel de ce grand cru qui est marqué par une belle minéralité pour des vins charpentés, racés et francs.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Jean Louis Stoltz a écrit dans son ouvrage « *Premières notions de viticulture et d'œnologie* » publié en 1847, que le Kastelberg est un grand vin de garde. Il a été classé parmi les plus grands terroirs dans la classification officielle de 1852 de l'ouvrage « *Ampélographie rhénane* ».
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnus.

« Alsace grand cru Kirchberg de Barr»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru aux sols marno-calcaires très caillouteux (assurant un bon drainage et une réserve thermique) est à l'abri des vents froids du nord.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- lLes vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kirchberg de Barr» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du

paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Protégé du nord et posé sur un sol se réchauffant rapidement, le grand cru confère aux vins la minéralité et la salinité ainsi que la complexité de l'acidité.
D'ouverture moyennement précoce et à maturité lente, les vins développent avec le temps, finesse au nez, puissance en bouche, longueur, fraîcheur et minéralité.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Moenchberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru est ensoleillé. Le sol marno gréseux avec pierrosité importante confère une bonne capacité de réchauffement, d'aération et de porosité, tout en conservant une bonne rétention de l'eau.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg » a été reconnue en 1983. Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Moenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La pierrosité des sols confère aux vins une acidité régulière, massive et enrobante, apportant salinité, longueur en bouche et puissance.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz publié en 1852.
L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

« Alsace grand cru Muenchberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le Muenchberg est lové dans un versant en forme de croissant, abrité des pluies et des vents d'ouest par l'Ungersberg. Il repose sur des conglomérats et brèches aux éléments volcano-détritiques. Ces situations caillouteuses et sableuses sont à l'origine d'un sol pauvre, très drainant et à réchauffement rapide.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
Les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Muenchberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La protection de l'Ungersberg et la finesse du sol se retrouvent dans les vins d'une grande puissance aromatique.
Les grès ramènent finesse et les cendres volcaniques apportent force et persistance.
Les Muenchberg sont caractérisés par une grande minéralité typique qui s'intensifie au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Praelatenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Ce grand cru se caractérise par sa roche métamorphique, unique dans le vignoble alsacien. Le gneiss donne un sol siliceux léger, profond qui permet l'enracinement rapide et très profond de la vigne et favorise le drainage et le réchauffement en profondeur propice à une bonne maturation des raisins.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Praelatenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La dominant gneissique du substrat confère aux vins leur minéralité cristalline et leur fraîcheur.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble, permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Steinklotz»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le substrat calcaire coquillier (*Muchelkalk*) et de keuper dolomitique, sur sous-sol caillouteux, confère aux sols une bonne perméabilité favorable à l'accumulation thermique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Steinklotz» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

« Alsace grand cru Wiebelsberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru est caractérisé par sa géologie sableuse composée uniquement de grès des Vosges. Les sols offrent toutefois une bonne alimentation hydrique. La forte pente en fait un grand cru solaire et chaud.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en

précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg » a été reconnue en 1983.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Wiebelsberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

De la finesse des sols ressortent des vins élégants. L'acidité est douce, franche et délicate

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Il est repris dans la classification des terroirs grands crus d'Alsace de l'ampélographe Stoltz, publiée en 1852.

« Alsace grand cru Winzenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Situé sur une forte pente exposée sud-est, le vignoble est installé sur un sol peu profond où la roche granitique à deux micas affleure par endroit. Ce sol se réchauffant rapidement et sensible à la sécheresse impose une maîtrise des rendements rigoureuse et en fait un vignoble relativement tardif.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatretypes de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.
Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Winzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Le mésoclimat est favorable à la naissance de vins privilégiant l'élégance et la finesse. Sa spécificité géologique communique au vin une vivacité ainsi qu'une pureté cristalline décelable à tous les niveaux de la dégustation.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu. Il existe un parchemin mentionnant déjà le Winzenberg dans un acte de 1477.

« Alsace grand cru Zotzenberg»

1°– Informations sur la zone géographique

a) - <u>Description des facteurs naturels contribuant au lien</u>

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».
Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente des collines sous-vosgiennes. La délimitation fait donc référence à ce paysage typique. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg» est caractérisée par des sols appartenant à une même unité géo-pédologique associés à un mésoclimat des plus favorables.

Le grand cru se situe sur le versant sud/sud-est d'une colline sous vosgienne. La force du Zotzenberg est sa géologie faite de marnes très denses sur socle calcaire. Il est bien drainé et assure un apport hydrique équilibré.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vignerons alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : « *les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux*. ».

Traduction de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg » a été reconnue en 1992.
Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.
Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.
A la base, les seuls cépages retenus sont les suivants: riesling B, gewurztraminer Rs, pinot gris G, et sylvaner B. Ils peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 4500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

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

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.
Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.
D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue quatre types de vins :
- les vins secs, minéraux ;

- les vins aromatiques, fruités, gras, riches ;

- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche.
- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits.

Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

3°- Interactions causales

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Zotzenberg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les marnes denses permettent la production de vins massifs et riches, à la salinité élégante et dotés d'une grande finesse aromatique.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.
L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.
Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

L'ouvrage de Médard Barth « *Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine* » écrit en 1958, loue déjà ce lieu-dit, aujourd'hui reconnu.

XI - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée «Alsace grand cru Kaefferkopf», telles qu'identifiées par leurs références cadastrales et leur surface par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 6 et 7 septembre 2006, peuvent bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Kaefferkopf» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2031 incluse, sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges.

2°- Mode de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, à l'exception de la règle relative à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fil d'arcure, ne s'appliquent pas aux vignes plantées avant le 1er septembre 2000.
Ces vignes sont conduites avec un maximum de 22 yeux francs par pied. Elles continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des appellations d'origine contrôlée visées par le présent cahier des charges et qui sont présentés sous ladite 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, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toute indication facultative dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur ne sont pas supérieures à de celles des caractères de l'appellation.

b) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

c) - La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :
- avec l'indication du millésime,
- et l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot Gris, Riesling.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Une déclaration préalable d'affectation parcellaire doit être déposée, avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur
- le numéro EVV ou SIRET
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, 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 préalable d'affectation parcellaire pour les vignes susceptibles de bénéficier d'une mention «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»

La déclaration préalable d'affectation parcellaire est déposée, avant le 1er mars de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identité de l'opérateur réceptionnant éventuellement les raisins ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, le cépage.

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 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

La déclaration de revendication est déposée, auprès de l'organisme de défense et de gestion, au minimum 15 jours avant la 1ère sortie de produits du chai de vinification et au plus tard 60 jours après la date de mise en marché à destination du consommateur.

Elle indique :
- l'appellation revendiquée,
- le volume du vin,
- le numéro EVV ou SIRET,
- le nom et l'adresse du demandeur,
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

5. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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.

6. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale 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 repli.

7. 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 registres

Pas de dispositions particulières.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaire ou sur le terrain
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin : richesse en sucre et TAVNM (incluant le contrôle des conditions spécifiques concernant les mentions traditionnelles Vendanges	Contrôles documentaire ou sur le terrain

Tardives et Sélection de grains nobles)	
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique

II. – Références concernant la structure de contrôle

Qualisud
BP 82256
31 322 Castanet-Tolosan cedex
Tél (33) (0)5.62.88.13.90
Fax (33) (0)5.62.88.13.91
courriel : contact@qualisud.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'Institut national de l’origine et de la qualité, sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L’ensemble des contrôles est réalisé par sondage.