

Région : L'Alsace

Grande par sa renommée, l'Alsace est la plus petite des vingt-deux régions françaises avec ses **8 280 km²** et sa population est de **1,8 millions d'habitants**.

Située à la frontière de l'Allemagne et de la Suisse, elle compte deux départements :

- le **Bas-Rhin** (67) au nord
- et le **Haut-Rhin** (68) au sud.



L'Alsace est principalement **une plaine**, formée suite à l'effondrement de la zone tectonique située entre **les Vosges** et **la Forêt Noire**, façonné ensuite au fil du temps par **le Rhin** qui coule au centre de la plaine ainsi formée.

Le climat Alsacien est **semi continental**. L'hiver y est rigoureux et les étés très chauds. Les précipitations sont faibles (Colmar est la ville la plus "sèche de France"), les Vosges protégeant la région contre les intempéries.

L'**identité** forte de la région est due à son riche passé, en témoigne une formidable richesse architecturale que l'on découvre le long des canaux et des maisons à colombages. L'Alsace se dessine comme la région la plus riche d'Europe en termes de concentration de châteaux féodaux. Au pied des Vosges, **la route des vins** se dessine à travers des vignobles et des villages médiévaux.



❖ LES PRODUITS MARQUEURS :

Les fruits & légumes	Les produits de rivière	Les viandes & volailles
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...

❖ LES PRODUITS LAITIERS

AOC Munster	PMCL	Vache
AOP Crème fluide d'Alsace		

Les spécialités régionales	Les douceurs	Les boissons
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...
✓ ...	✓ ...	✓ ...

❖ LES APPELLATIONS :

- ✓ *Garniture alsacienne:*

Des vins remarquables...

Les vins d'Alsace sont obligatoirement commercialisés dans la « flûte » typique selon la réglementation.

- ✓ Le **riesling** est sec, racé délicatement fruité. Excellent vin de garde, il est l'un des meilleurs cépages blancs au monde.
- ✓ Le **pinot blanc**, souple, léger et frais, est un vin de soif assez charpenté.
- ✓ Le **gewurztraminer** (de l'allemand gewürz : épicé) est le plus célèbre des vins d'Alsace.
- ✓ Le **sylvaner** est un vin de soif, frais et léger, au fruité discret.
- ✓ Le **pinot gris** (autrefois tokay) est charpenté et long en bouche, il présente des arômes de sous-bois légèrement fumés et une saveur caractéristique.
- ✓ Le **muscat** est très aromatique et exprime parfaitement la saveur du fruit frais.
- ✓ Le **pinot noir** donne un vin rouge ou rosé léger, parfumé, que l'on « corse » par un vieillissement en fûts de chêne.



Sites internet : <http://www.tourisme-alsace.com/>

D. BAFCOP- LPO Camille CLAUDEL

L'ALSACE