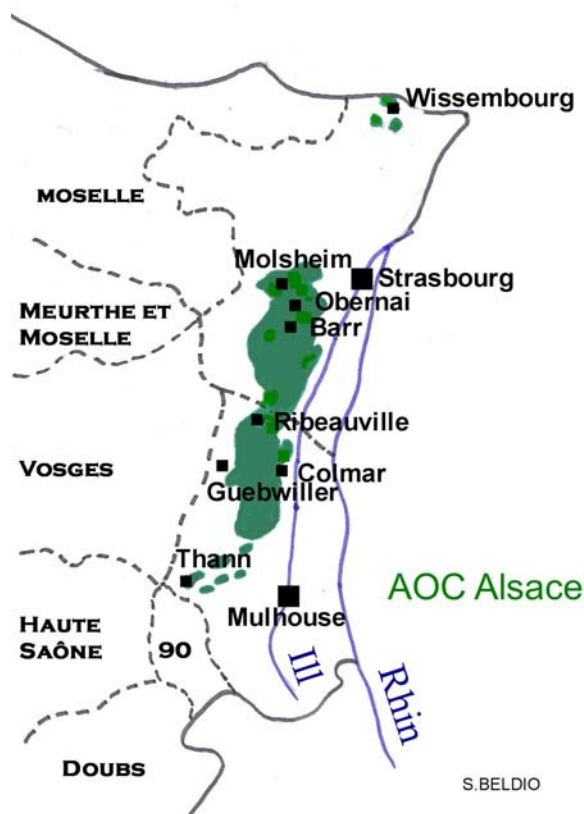


LES VIGNOBLES DE FRANCE

RÉGION ALSACE

Carte de la région



Cépages :

1. RIESLING (b)
2. GEWURZTRAMINER (b)
3. PINOT GRIS (b)
4. MUSCAT d'Alsace (b)
5. SYLVANER (b)
6. PINOT BLANC (b)
7. CHASSELAS (b)
8. PINOT NOIR (R, r)

Cépages fins

Appellations courantes

- AOC CREMANT D'ALSACE (B, r)
- AOC ALSACE OU AOC VIN D'ALSACE (suivi éventuellement du millésime et du nom du cépage) (couleur du cépage)
- AOC ALSACE GRAND CRU (B) (provient obligatoirement d'un des 51 terroirs strictement délimités qui est mentionné sur l'étiquette de même que le millésime et éventuellement du nom du **cépage fin** utilisé)
ex communes « grand cru » : Kessler, Brand, Kastelberg,

Spécialités culinaires et grande table :

- foie gras des Ducs de Lorraine
- Quiche Lorraine
- Brotwurst (saucisse à frire)
- Flammenküche
- Carpe à la bière
- Choucroute
- Filet de sandre au Riesling et spaetzle
- Civet de lièvre aux quetsches
- **AOC MUNSTER (PMCL)**
- Tarte aux mirabelles
- Kougelhöp
- Aoc miel de sapin des Vosges

L'Auberge de l'III à Illhausern de Marc Haebelin

Nb : RAIFORT

- apéritif : Bière blonde d'Alsace et ses bretzels
- digestifs : eaux de vie blanches : mirabelle, Kirsch
- eaux minérales : Carola, Celtic, Wattwiller, [http://\(http://www.wattwiller.com\)](http://www.wattwiller.com) Soultzmat, et dans les Vosges, Vittel et Contrexéville.

Productions spécifiques

VT = vendanges tardives

Les cépages sont les mêmes que ceux servant à l'élaboration des grands crus. Le raisin est ramassé en état de surmaturation, plusieurs semaines après les premières vendanges. Au caractère aromatique du cépage, le vin bénéficie de la puissance de la concentration consécutive à la surmaturation.

SGN= sélection de grains nobles

Les vendanges sont opérées par tris successifs de grains atteints de pourriture noble. La puissance, la complexité et la longueur en bouche exceptionnelle rendent ses vins incomparables.

SITES INTERNET pour en savoir plus

- <http://www.vinsalsace.com>
- <http://www.alsace-route-des-vins.com>

Un grand merci à **Catherine Doré**, professeur de sommellerie à Dijon pour ses très utiles mises à jour et corrections et à **Serge Raynaud**, pour ses relectures patientes et les mises en ligne

Sandrine Beldio – mise à jour le 1 /02/ 2008

Caractéristiques de dégustation :

Les vins d'Alsace se boivent plutôt jeunes exceptés les Grands crus. Ils sont tous typés avec pour quasiment tous une dominante fruitée et florale

- A déguster entre 8 et 10 °C pour le Crémant d'Alsace
- 10 à 12° pour les « Alsace » blancs
- 11 à 12 ° pour les « Alsace grand cru »
- 14° pour les vins rosés et rouges