

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Crémant d'Alsace (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Association des Viticulteurs d'Alsace Organisme de Défense et de Gestion
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	12 avenue de la Foire aux Vins 68012 COLMAR Cedex France
<i>Téléphone:</i>	+33389201650
<i>Télécopieur:</i>	+33389201660
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@ava-aoc.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1013691D cahier des charges crémant.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1373 du 25 octobre 2011 publié au Journal Officiel de la République Française du 28 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Crémant d'Alsace (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques***

Les vins sont des vins mousseux de qualité blancs ou rosés.

a) - Les vins après prise de mousse, et avant dégorgement, ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

b) - Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20°C.

c) - Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile, en anhydride sulfureux total et en sucre sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus des seuls cépages pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante

acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

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

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

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
a) - L'utilisation de morceaux de bois est interdite. b) - Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime. c) - Les sites de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux installations de pressurage et aux pressoirs, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
a) – <u>Densité de plantation</u> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum. A compter de la date d'homologation du 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) – <u>Règles de taille</u> Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied et 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol. c) – <u>Transport de la vendange</u> - Les raisins sont transportés dans des récipients ne devant pas contenir plus de 100 kilogrammes de raisins; - Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange. Leur taux de remplissage doit être au maximum de deux tiers; - Les récipients de transport de la vendange doivent être abrités des intempéries; - Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
a) - Le rendement est fixé à 80 hectolitres par hectare. b) - Le rendement butoir est fixé à 96 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

a) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach;

- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

b) - La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen;

- Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

a. Zone NUTS

FR422	Haut-Rhin
FR421	Bas-Rhin
FR42	Alsace
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Chardonnay B
Riesling B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B
Auxerrois B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

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

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

Le climat est clairement semi-continental : les écarts de température sont importants. Les hivers sont froids (la température moyenne du mois de janvier est de 1,9°C), et les étés chauds et secs (la température moyenne du mois de juillet est supérieure à 20°C). La somme des températures efficaces (supérieure à 10°C) pendant la période végétative de la vigne (1er avril-30 septembre) atteint 1253°C.

La période de maturité du raisin est caractérisée par une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Le massif des Vosges joue un rôle d'écran protecteur contre les influences océaniques, rôle amplifié par effet de foehn surtout en automne. Cet écran favorise :

- un ensoleillement élevé (1800 heures par an à Colmar);
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 millimètres, tandis que sur l'ensemble du vignoble, les précipitations sont comprises entre 500 millimètres et 650 millimètres;
- d'excellentes conditions automnales.

L'effondrement du fossé rhénan nord-sud a créé un important réseau de failles géologiques formant une mosaïque de compartiments de petite surface présentant des situations géo-pédologiques très variées. Le vignoble se situe à la zone de rupture entre la plaine sédimentaire rhénane et le massif cristallin vosgien, où toutes les couches de terrain qui s'étaient accumulées au cours des différentes périodes géologiques ont été remises à nu par l'érosion, offrant ainsi des situations géo-pédologiques très variées :

- sols bruns sur schistes, granite ou grès (substrat vosgien), peu profonds, filtrants, de tendance acide;
- sols colluviaux des cônes de déjection, et sols alluviaux, sablo-graveleux, peu évolués, filtrants et de tendance acide, (bordure de la plaine alluviale);
- sols bruns calcaires ou de type rendzine des collines sous-vosgiennes ainsi que conglomérats et marnes interstratifiées, présentant un bon régime hydrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

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

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

Dès lors, de nombreux essais ont été engagés sur les différents cépages exploités dans la région, afin de déterminer les plus appropriés à cette nouvelle production. Ils ont permis, dans un premier temps, d'orienter le choix vers la famille des pinots. Ils ont enfin permis de définir la liste des cépages autorisés à savoir : auxerrois B, chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N et riesling B.

Le 7 novembre 1974, ces différentes forces se sont regroupées au sein d'un syndicat de producteurs. Ce syndicat a apporté sa contribution aux travaux engagés au niveau national et européen sur la définition de la méthode de production consacrée sous l'indication « Crémant ». Cette contribution, ainsi que la maîtrise de la technique de production, a conduit à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace », par décret du 24 août 1976.

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

Les vins sont issus d'un pressurage cadré par un taux d'extraction strict auquel s'ajoute obligatoirement un taux de rebêches.

Les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois au moins à compter de la date de tirage.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus des seuls cépages pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère. La grande majorité des vins sont mis en marché à destination du consommateur sous la catégorie « brut ».

Lien causal:

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 mètres à 400 mètres) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et

la nuit lors de la maturité permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

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

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

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

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

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	

A titre transitoire, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, peuvent être assurés jusqu'à la récolte 2020 incluse sur le territoire de la commune suivante du département du Bas-Rhin : Sélestat.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
a) – Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique. b) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille. c) - Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte. d) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue Barbet de Jouy 75349 PARIS Cedex 07 SP France
Téléphone:	+33149554955
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

--

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M44.pdf
-------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Crémant d'Alsace
