Ref. Ares(2011)1387748 - 20/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » homologué par le décret n° 2011-1373 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE « ALSACE » ou « VIN D'ALSACE »

CHAPITRE I^er^

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», initialement reconnue par l'ordonnance n° 45-2675 du 2 novembre 1945, 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 d'origine contrôlée peut être suivi d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale, selon les dispositions définies aux points *2°* et *3°* suivants.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :
- « Blienschwiller » ;
- « Côtes de Barr » ;
- « Côte de Rouffach » ;
- « Klevener de Heiligenstein » ;
- « Ottrott », ;
- « Rodern » ;
- « Saint-Hippolyte » ;
- « Scherwiller » ;
- « Vallée Noble » ;
- « Val Saint Grégoire » ;
- « Wolxheim ».

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit dans le présent cahier des charges.

4°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le présent cahier des charges :

DENOMINATION EN USAGE	CÉPAGES
Vins blancs	
Auxerrois	auxerrois B
Chasselas ou Gutedel	chasselas B et chasselas rose Rs
Gewurztraminer	gewurztraminer Rs
Muscat	muscat à petits grains B
	muscat à petits grains Rs
	muscat ottonel B
Muscat Ottonel	muscat ottonel B
Pinot blanc	auxerrois B
	pinot blanc B
Pinot ou Klevner	auxerrois B
	pinot blanc B
	pinot noir N vinifié en blanc
	pinot gris G
Pinot gris	pinot gris G
Riesling	riesling B
Sylvaner	sylvaner B
Vins rouges	
Pinot noir	pinot noir N
Vins rosés (ou Clairet ou Schillerwein)	
Pinot noir	pinot noir N

5°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu dit 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.
Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'une des dénominations en usage suivante telle que définie au *4*° ci-dessus : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

6°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu dit peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination en usage dans le présent cahier des charges.

III. – Couleur et types de produit

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	TYPE DE PRODUIT ET COULEUR DES VINS
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivi d'un nom de lieu-dit	Vins tranquilles blancs et rouges
Dénominations géographiques complémentaires *:* - « Blienschwiller » ; - « Côtes de Barr » ; - « Klevener de Heiligenstein » ; - « Scherwiller » ; - « Vallée Noble » ; - « Val Saint Grégoire » ; - « Wolxheim »	Vins tranquilles blancs
Dénominations géographiques complémentaires *:* - « Rodern » ; - « Saint Hippolyte » ; - « Ottrott ».	Vins tranquilles rouges
Dénomination géographique complémentaire « Côte de Rouffach »	Vins tranquilles blancs et rouges
Mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	Vins tranquilles blancs

IV - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, 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, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, 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) - Pour les dénominations géographiques complémentaires suivantes, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés exclusivement sur le territoire des communes suivantes :

DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES COMPLÉMENTAIRES	COMMUNES
« Blienschwiller »	Blienschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Côtes de Barr »	Barr (Département du Bas-Rhin)
« Côte de Rouffach »	Pfaffenheim, Rouffach et Westhalten (Département du Haut-Rhin)
« Klevener de Heiligenstein »	Bourgheim, Gertwiller, Goxwiller, Heiligenstein et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Ottrott»	Ottrott et Obernai (Département du Bas-Rhin)
«Rodern»	Rodern et Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin)
« Saint Hippolyte»	Saint Hippolyte (Département du Haut-Rhin) Orschwiller (Département du Bas-Rhin)
« Scherwiller »	Scherwiller (Département du Bas-Rhin)
« Val Saint Grégoire»	Turckheim, Zimmerbach, Walbach et Wihr-au-Val (Département du Haut-Rhin)
« Vallée Noble »	Westhalten et Soultzmatt (Département du Haut-Rhin)
« Wolxheim »	Wolxheim et Dahlenheim (Département du Bas-Rhin)

2°- Aire parcellaire délimitée

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

b) - Pour la dénomination géographique «Klevener de Heiligenstein», 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 en séance des 6 et 7 novembre 1996.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

c) - Pour les dénominations géographiques complémentaires définies au *1°* b) du point IV, à l'exception de la dénomination «Klevener de Heiligenstein», 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 en séance du 16 novembre 2010.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, 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 : Gundolsheim, Ostheim.
Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

b) - Pour les dénominations géographiques complémentaires listées au point IV – 1° b), l'aire de proximité immédiate est constituée par le territoire des communes de l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » figurant au point IV 1° a) et par le territoire des communes de l'aire de proximité immédiate listées au a) ci-dessus, à l'exception pour chaque dénomination géographique complémentaire du territoire de la ou des communes constituant son aire géographique telle que fixée au point IV 1° b).

V - Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	CEPAGES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie ou non d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B, et savagnin rose Rs, pour les seules parcelles appartenant à l'aire parcellaire délimitée de la dénomination géographique « Klevener de Heiligenstein »
Vins rouges	pinot noir N
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
« Blienschwiller », « Côtes de Barr »	sylvaner B
« Côte de Rouffach »	gewurztraminer Rs, pinot gris G, riesling B et pinot noir N
« Klevener de Heiligenstein »	savagnin rose Rs
« Ottrott », « Rodern », « Saint Hippolyte »	pinot noir N
« Vallée Noble »	gewurztraminer Rs, pinot gris G et riesling B
« Val Saint Grégoire »	auxerrois B, pinot blanc B et pinot gris G
« Scherwiller », « Wolxheim »	riesling B
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit	
Dénomination en usage « Edelzwicker »	issus de l'un ou plusieurs des cépages énumérés ci-dessus pour les vins blancs

Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B

b) - Le plan d'encépagement communal agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité sera déposé à la mairie des communes intéressées, au plus tard le 31 juillet 2015.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) – Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Elles 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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,20 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.
DISPOSITION PARTICULIERE
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

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de 24 yeux francs par pied ; - 12 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec : - un maximum de 24 yeux francs par pied ; - 11 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs ; - 9 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- 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 1,20 mètre au-dessus du sol ; - L'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ne peut excéder 0,40 mètre.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- 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 1,20 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 suivant le tableau ci-après :

CEPAGES	CHARGE MAXIMALE MOYENNE A LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
auxerrois B, chasselas B et chasselas rose Rs, pinot blanc B, sylvaner B	14000
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, riesling B	13000
gewurztraminer Rs, pinot gris G, savagnin rose Rs	12000
pinot noir N	11500

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
pinot noir N	9000
Autres cépages	12000

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) - A compter du 1er janvier 2015, les plantations de vignes ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude de 45 minutes à 50°Celsius.

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 susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit, issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, sont issus de raisins récoltés manuellement.

c) – Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

d) - 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 D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT, DENOMINATIONS EN USAGE, MENTIONS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »		
Vins blancs	144	9,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)		
Auxerrois	160	10 %
Chasselas ou Gutedel	151	9,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	151	9,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	160	10 %
Sylvaner	151	9,5 %
Riesling	160	10 %
Gewurztraminer	185	11,5 %
Pinot gris	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage		
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	160	10 %
Pinot noir (vins rouges)	177	11 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée par la dénomination en usage		
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (vins blancs)	168	10,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage		
Auxerrois, Pinot blanc, Pinot	168	10,5 %

ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)		
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	193	12 %
Pinot noir (vins rouges)	185	11,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »		
« Klevener de Heiligenstein »	177	11 %

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

Cépages	Mention «vendanges tardives» (grammes par litre de moût)	Mention «sélection de grains nobles» (grammes par litre de moût)
gewurztraminer Rs	257	306
pinot gris G		
muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B	235	276
riesling B		

VIII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace », à 80 hectolitres par hectare.

Le rendement maximum autorisé par dénomination en usage est le suivant :

DENOMINATION EN USAGE	RENDEMENT MAXIMUM AUTORISÉ (hectolitres par hectare)
Auxerrois	100
Chasselas ou Gutedel	100
Gewurztraminer	80
Muscat	90

Muscat Ottonel	90
Pinot blanc	100
Pinot ou Klevner	100
Pinot gris	80
Riesling	90
Sylvaner	100

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins rosés	75
Vins rouges	60
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	68
Vins rouges	60
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
Vins blancs	72
Vins rouges	60

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	RENDEMENT BUTOIR (hectolitres par hectare)
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	96
Vins rosés	90
Vins rouges	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit	
Vins blancs	75

Vins rouges	66
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'une dénomination géographique complémentaire	
Vins blancs	79
Vins rouges	66

3°- Entrée en production des jeunes vignes

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

« Alsace » ou « Vin d'Alsace »
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème 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 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ; - des parcelles de vigne 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.
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire
- 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 2ère 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.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

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

a) – <u>Réception et pressurage</u>
- 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) - Fermentation malo-lactique

La fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.
Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination en usage «Riesling» présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale : - à 6 grammes par litre si les vins ont fait l'objet d'un enrichissement, - à 9 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est inférieure ou égale à 6 grammes par litre ou à 12 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en acide tartrique est supérieure à 6 grammes par litre. Cette règle ne s'applique pas aux vins issus du cépage riesling B susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», ni aux vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique sous-régionale, communale ou locale.
Les vins rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre. Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale est supérieure ou égale à 2,7 grammes par litre exprimée en acide tartrique.
Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;
- Pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit ou d'une dénomination géographique complémentaire, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 2% vol. ;
- Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE, COULEUR DES VINS, DENOMINATION EN USAGE, DENOMINATION GEOGRAPHIQUE COMPLÉMENTAIRE, LIEU-DIT	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL
« Alsace » ou « Vin d'Alsace »	
Vins blancs	12,5 %

« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée par une dénomination en usage (vins blancs)	
Auxerrois	13 %
Chasselas ou Gutedel	12,5 %
Muscat Ottonel ou Muscat	12,5 %
Pinot blanc, Pinot ou Klevner	13 %
Sylvaner	12,5 %
Riesling	13 %
Gewurztraminer	14,5 %
Pinot gris	14,5 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace » complétée ou non par une dénomination en usage	
Pinot noir ou Clairet ou Schillerwein (vins rosés)	13%
Pinot noir (vins rouges)	14 %
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'un nom de lieu-dit, complétée par la dénomination en usage	
Chasselas ou Gutedel, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling, Muscat Ottonel ou Muscat (Vins blancs)	13,5 %
Gewurztraminer, Pinot gris (Vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie d'une dénomination géographique complémentaire à l'exception de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein », complétée par la dénomination en usage	
Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Sylvaner, Riesling (vins blancs)	13,5%
Gewurztraminer, Pinot gris (vins blancs)	15 %
Pinot noir (vins rouges)	14,5%
« Alsace » ou « Vin d'Alsace », suivie de la dénomination géographique complémentaire « Klevener de Heiligenstein »	
« Klevener de Heiligenstein »	14 %

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

f) – Capacité globale de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au moins à 1,3 fois le volume de la récolte précédente.

g) - Entretien global 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 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 2ème année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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 adapté pour le stockage des vins conditionnés.

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
- Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
- 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

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Localisation géographique

Vignoble rhénan, un des plus septentrionaux de France et d'Europe, le vignoble d'Alsace, principalement établi sur la face est du piémont des Vosges, est situé sur 119 communes des départements du Bas Rhin et du Haut Rhin. 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.

Un paysage très diversifié

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

Un climat très contrasté

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

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

- un ensoleillement élevé (1800 h/an à Colmar)
- une pluviométrie faible : les sommets des Vosges connaissent des précipitations annuelles de l'ordre de 2000 mm, alors que sur l'ensemble du vignoble les précipitations annuelles sont comprises entre 500 mm et 650 mm.
- d'excellentes conditions automnales et d'arrière-saison.
- une diversité de mésoclimats liée à la diversité paysagère, aux situations des vallées et à la position des sommets vosgiens.

Une géologie complexe

L'effondrement du fossé rhénan orienté 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 remaniées 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 interstratifiés, présentant un bon régime hydrique.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Tour à tour vignoble méridional de l'Empire allemand, puis vignoble septentrional de la République Française, le vignoble alsacien a développé au fil des siècles la culture de cépages très aromatiques se forgeant ainsi sa propre identité**.** Ces cépages sont le chasselas B, le sylvaner B, le pinot blanc B et auxerrois B, le riesling B, le muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, gewurztraminer Rs, savagnin rose Rs, pinot gris G et le pinot noir N.
Malgré les aléas de l'histoire**,** le professionnalisme et l'opiniâtreté des viticulteurs alsaciens ainsi qu'une filière de formation viticole d'excellence depuis presque un siècle et demi ont permis de faire reconnaître par les marchés la qualité et les spécificités des vins d'Alsace.
Tous ces efforts de rassemblement autour du terme identitaire « Alsace » sont récompensés par la reconnaissance des vins d'Alsace en appellation d'origine et la création du comité d'experts des vins d'Alsace par l'Ordonnance du 2 novembre 1945. L'appellation d'origine contrôlée « Alsace » est ensuite reconnue en 1962.
La viticulture alsacienne est gérée depuis 1912 par l'Association des Viticulteurs d'Alsace, aujourd'hui reconnue en tant qu'organisme de défense et de gestion.
La flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955, s'impose au conditionnement des vins tranquilles d'Alsace. Le décret du 13 mai 1959 réserve l'emploi de cette flûte à un nombre restreint de vignobles en appellation d'origine dont les vins d'Alsace.
La loi du 5 juillet 1972, votée après la grande manifestation de 4000 viticulteurs à Colmar a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée « Vin d'Alsace » ou « Alsace » dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin. Cette loi confirme la volonté des viticulteurs de préserver la qualité des vins d'Alsace et notamment leur caractère aromatique, malmené par le transport en vrac sur de grandes distances.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production.
Le vignoble alsacien a privilégié la conduite en palissage haut du feuillage.

Les mentions « *vendanges tardives* » et *« sélection de grains nobles* » ont été utilisées dans leur version germanique, depuis plus de 2 siècles en Alsace. Au début des années 1970, les producteurs de la région ont souhaité protéger l'originalité de ces productions. Ils ont demandé la codification de leurs usages qui est devenue effective le 1er mars 1984.
Ces mentions sont réservées aux cépages gewurztraminer Rs, muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rs, muscat ottonel B, pinot gris G, riesling B
Ces vins issus de raisins surmûris et fragiles, sont récoltés manuellement et doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

La diversité des situations pédoclimatiques des collines sous vosgiennes est à la base des indications, communales et locales, fréquemment utilisées pour identifier des productions très qualitatives et aux caractères particuliers issus de leur terroir. Il est d'usage de mentionner, sur l'étiquette, le nom d'unités géographiques plus petites que celui de l'appellation d'origine contrôlé « Alsace » comme ceux de communes ou de lieux-dits.

Au Moyen-Âge et jusqu'à la crise phylloxérique, les différents cépages étaient également cultivés en mélange. En Alsace, ces vins sont dénommés historiquement « *zwicker* »

(assemblage). Ils ont évolué ensuite, avec l'apport des cépages dits « nobles », en vins « *Edelzwicke*r », dénomination en usage complémentaire à l'appellation d'origine contrôlée.
Le paysage viticole alsacien est caractérisé par un habitat groupé, dans des villages souvent fortifiés et entourés de vignes au parcellaire très morcelé. Ce paysage original est l'héritage de l'histoire des nombreux conflits qui ont marqués la région et il démontre l'intérêt économique de la vigne qui a perduré au fil des générations. Aujourd'hui le vignoble compte 5000 exploitations de taille très différentes, construit sur le modèle familial, pour 15000 ha en production formant un véritable continuum géographique et humain.
Cette diversité de structure a permis au vignoble d'occuper l'ensemble des marchés. Grace à une organisation professionnelle collective rigoureuse et active, la commercialisation très dynamique de la production est répartie harmonieusement entre les trois familles professionnelles (vignerons indépendants, caves coopératives et producteurs-négociants).

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

Les vins blancs tranquilles constituent la grande majorité de la production. Le vignoble produit également des vins rouges et rosés issus du seul cépage pinot noir N.
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par des dénominations en usage parce que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique (CO2) traduite localement par le terme « *spretsig »,* exaltant minéralité et salinité constitutifs de la salivation.
Vins reconnus depuis des siècles pour leur aptitude à la conservation (vin de garde) au cours de laquelle ils se bonifient, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissent avec le temps.

Six types se distinguent :
- Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mure. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel,
- Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants. Ils sont généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris.

La dénomination en usage « *Edelzwicker* » s'inscrit également dans ces deux types.

Les dénominations en usage susvisées ne s'inscrivent toute fois pas strictement dans ces deux types principaux, et peuvent également dans des situations particulières diverses trouver leur expression optimale et originale au sein des deux types décrits.

Dans cet ensemble, les vins bénéficiant d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom de lieu-dit constituent une originalité. Les dénominations géographiques complémentaires et les lieux-dits s'inscrivent dans ces deux types de vins en réunissant les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

- 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.
Ce sont des vins de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces deux mentions sont systématiquement suivies des dénominations en usage Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris et Riesling et portent obligatoirement l'indication du millésime.
- des vins rouges ambitieux, fins, élégants en lien avec la dénomination en usage Pinot noir,
Certaines dénominations géographiques complémentaires s'inscrivent uniquement dans ce type de vin en réunissant les conditions d'expression optimale du Pinot noir.

- des vins rouges ou rosés frais, fruités et légers pouvant être dénommés Pinot noir, « *clairet* » ou « *Schillerwein* ».

3°- Interactions causales

L'extrême diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous sols, les mésoclimats très particuliers ont conduits les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.
Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir.

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, une climatologie, une géologie et pédologie originale, avec des règles de productions ambitieuses, confèrent aux vins une identité gustative précise. Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

La protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison souvent 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.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.
«*Vins blancs forts estimés*» selon André Jullien en 1822, ils sont «*secs avec un bouquet aromatique très prononcé*». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils « *offrent des qualités très recherchés en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs* ». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, « *remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité* ».

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, pour la dénomination géographique complémentaire «Klevener de Heiligenstein», les parcelles plantées en savagnin rose Rs exclues de l'aire parcellaire délimitée, identifiées par leur référence cadastrale et leur surface, dont la liste a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent en séance des 6 et 7 novembre 1996, et sous réserve qu'elles répondent aux conditions fixées par le présent cahier des charges, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à la dénomination géographique complémentaire «Klevener de Heiligenstein» jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.

2°- Encépagement

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

3°- Modes de conduite

La densité de plantation, les règles de palissage et de taille, ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant la date d'homologation du présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non du nom d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2033 incluse.
Toutefois, ces vignes :
- respectent les règles relatives à l'écartement entre fil porteur et fil d'attache et à la hauteur maximale du fils porteur de l'arcure,
- respectent les règles relatives au maximum d'yeux francs par pied et au nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol,
- lorsqu'elles sont taillées selon le mode de taille en Guyot, sont obligatoirement taillées en taille Guyot simple ou Guyot double.

4°- Matériel interdit

La disposition relative à l'interdiction de l'utilisation des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange entre en vigueur à compter de la récolte 2013.

XII - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» 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) - Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

b) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

c) - Les vins présentés, aux termes du présent cahier des charges, sous une dénomination en usage 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, ladite dénomination soit inscrite.

d) - Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :
- avec l'indication du millésime,
- et avec 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 pour les vignes susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire ou d'un nom d'un lieu-dit

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.

2. Déclaration d'intention de production pour les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»
Pour les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles», l'opérateur doit déposer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, une

déclaration d'intention de production 8 jours au moins avant la récolte de la ou des parcelle(s) concernée(s).
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

3. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 15 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

4. Déclaration relative à la capacité globale de la 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 globale de la cuverie de vinification.
Le plan de cave annexé à la déclaration d'identification peut valoir déclaration relative à la capacité globale de la 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.

5. 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.

6. 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% du volume indiqué lors de la contractualisation, l'opérateur met à disposition de l'organisme de contrôle agréé un rectificatif.

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	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (densité de plantation et palissage, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Réception et pressurage	Contrôle sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (déclaration, tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain. Comptage du nombre d'yeux francs par souche et/ou au mètre carré et du mode de taille.
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain. Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire (contrôles maturité chez les opérateurs)
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (suivi des dérogations) et contrôle sur le terrain
Mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles»	Contrôle sur le terrain de la richesse en sucre de la matière première et du moût ainsi que le volume après pressurage, pour tous les lots.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pressurage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites,..)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain.
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production,..). Contrôle de la mise en circulation des produits.
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés ou vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
D – PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Types de contenants, bouteille particulière, lieu de mise en bouteille	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II. – Références concernant la structure de contrôle

Institut national de l'origine et de la qualité
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.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, sous l'autorité de l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.
