

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Mentions traditionnelles « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles »

Description et motifs

Les conditions de production des mentions traditionnelles « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » ont été complétées et précisées, afin de mieux caractériser ces produits et d'en faciliter le contrôle. Ces mentions peuvent être utilisées en complément du nom de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace » .

a) Une densité de plantation spécifique est fixée pour les vignes qui produiront des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles » : 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. Une densité de plantation plus élevée permet une meilleure maîtrise qualitative de ces produits.

b) Une règle de taille spécifique est fixée pour les vignes qui produisent des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » : 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; 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages. Une règle de taille plus restrictive permet une meilleure maîtrise de la charge et donc de la qualité des vins.

c) Des règles de palissage et de hauteur de feuillage spécifiques sont fixées pour les vignes qui produisent des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » : 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.

Une règle de palissage plus restrictive permet une meilleure maîtrise de la vigne et donc de la qualité des produits.

d) Une charge maximale moyenne à la parcelle est fixée pour les vignes qui produisent des vins

susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » : elle est fixée à 10000 kg/ha.

Une règle de charge maximale moyenne à la parcelle plus restrictive permet une meilleure maîtrise du rendement et donc de la qualité des produits.

Ces quatre points sont introduits au 1° « Modes de conduite » du VI « Conduite du vignoble » du chapitre premier du cahier des charges. Ces modifications n'impactent pas le document unique.

e) La richesse minimale en sucres des raisins des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » a été relevée, passant de 257 à 270 g/litre de moût pour les cépages gewurztraminer Rs et pinot gris G et de 235 à 244 g/litre de moût pour les cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B. Cette modification permet de répondre aux évolutions climatiques et à l'évolution des pratiques viticoles qui ont permis une augmentation générale de la maturité des vins de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace ». Pour préserver la segmentation et le positionnement haut de gamme de ce produit, la richesse en sucre des raisins a donc été augmentée.

En rapport avec la maturité naturelle minimale des raisins, un titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins susceptibles de bénéficier des mentions

« vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » est défini dans le cahier des charges :

- 16 % pour la mention « vendanges tardives », cépages gewurztraminer RS et pinot gris G ;
- 14,5 % pour la même mention, cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B ;
- 18,2 % pour la mention « sélection de grains nobles », cépages gewurztraminer RS et pinot gris G ;
- 16,4 % pour la même mention, cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B.

Ces deux points sont introduits au 2° « maturité du raisin » du point VII « récolte, transport et maturité du raisin » du chapitre premier du cahier des charges.

Les informations relatives au titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins sont reprises au point 4 du document unique « description du ou des vins ».

f) Un rendement spécifique est fixé pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » : 40 hl par hectare en rendement et 48 hl par hectare en rendement butoir. Ces modifications sont introduites au point VIII « rendements - entrée en production » du chapitre 1er du cahier des charges. L'introduction d'un rendement plus restrictif permet une meilleure maîtrise qualitative de ces produits en haut de la hiérarchie.

Seul le rendement butoir est repris dans le document unique, au point 5 « pratiques vitivinicoles ».

g) Date d'entrée en production des jeunes vignes.

Les parcelles de jeunes vignes ne pourront être utilisées pour l'élaboration de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace » suivie de la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles ».

qu'à partir de la 9^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée. Ce délai est réduit à la 8^{ème} année en cas de greffage sur place. Cette disposition est introduite au point VIII du cahier des charges et n'apparaît pas dans le document unique. Cette modification permet de revendiquer les mentions à partir de vignes bien implantées et plus à même à répondre aux exigences liées aux règles définies pour ces mentions.

h) Une déclaration préalable d'affectation parcellaire est rendue obligatoire pour les vins susceptibles de bénéficier d'une mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles ». Cette déclaration doit être déposée avant le 1^{er} mars de l'année de la récolte, et vient se substituer à la déclaration d'intention de production pour ces mêmes mentions, qui devait être transmise 8 jours avant la récolte.

Cette nouvelle obligation déclarative s'inscrit dans le processus naturel de sélection des parcelles, en amont, par le vigneron, et permet de mieux organiser le contrôle des dispositions spécifiques aux mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».

Le 2^o du point I du chapitre II du cahier des charges est modifié en conséquence. Cela n'affecte pas le document unique.

i) Une mesure transitoire pour les règles de densité de plantation, les règles de palissage et de taille a été introduite pour les vignes qui produisent des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles ». L'échéance déjà prévue pour ce même type de mesure dans la version précédemment en vigueur du cahier des charges en a été reprise.

Celle-ci figure au 3^o du point XI du chapitre 1 du cahier des charges. Cela n'affecte pas le document unique.

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Le 2^o du point IV du chapitre 1^{er} du cahier des charges de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace » a été modifié afin d'y ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

La modification est la suivante : Au 2^o du IV du chapitre 1^{er} du cahier des charges, les mots : « et 24 janvier 2007 » sont remplacés par les mots : « 24 janvier 2007 et 11 septembre 2014 ».

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Conduite du vignoble

Description et motifs

Le 2^o « autres pratiques culturales » du point VI « conduite du vignoble » du chapitre 1^{er} du cahier des charges est modifié pour ce qui concerne les dispositions visant à lutter contre la flavescence dorée. La région Alsace étant indemne de tout foyer de flavescence dorée et en

l'absence de la cicadelle *Scaphoïdeus titanus*, il avait été introduit lors de l'écriture des cahiers des charges des appellations viticoles alsaciennes, l'obligation de traitement à l'eau chaude de l'ensemble du matériel végétal planté en Alsace, pour se prémunir d'une éventuelle infestation. La présente modification a pour but de mettre en cohérence le cahier des charges avec la réglementation générale nationale.

La disposition suivante remplace le b) du 2° du point VI du chapitre 1er du cahier des charges :
 « b) les plantations de vigne 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. »
 Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Points principaux à contrôler

Description et motifs

Le tableau des points principaux à contrôler figurant au chapitre III du cahier des charges a été revu selon la répartition suivante : règles structurelles, règles liées au cycle de production et contrôles des produits. Le bilan des contrôles réalisés depuis l'entrée en vigueur de ce cahier des charges a en effet permis de dégager ces points comme étant les piliers permettant de préserver la qualité des produits. Plus précisément :

- L'appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée est un critère déterminant de la particularité des produits et un élément fondateur du principe d'appellation d'origine.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est un élément de contrôle à l'échelle de la parcelle de la maîtrise de la production en lien avec les objectifs de production.
- La maturité du raisin à travers la richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est un élément déterminant de la qualité des produits.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Mises à jour rédactionnelles

Description et motifs

a) Une mesure transitoire figurant au 4° du point XI du chapitre 1 du cahier des charges, parvenue à échéance, est supprimée pour une meilleure lisibilité du cahier des charges. Il s'agit de l'interdiction des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange, parvenue à échéance en 2012.

b) Pour plus de clarté, le mot « global » est supprimé au g) « capacité de cuverie de vinification et de stockage » du 1° « Disposition générales » du point IX « transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage » du chapitre 1 du cahier des charges, et en miroir, des obligations déclaratives concernant cette obligation, au point I du chapitre II du cahier des charges. Le même mot est supprimé au h) « entretien du chai et du matériel » du 1° du point IX du chapitre 1 du cahier des charges.

Ces modifications rédactionnelles n'affectent pas le document unique.

Titre:

Références concernant la structure de contrôle

Description et motifs

Les références concernant la structure de contrôle figurant au chapitre III du cahier des charges sont modifiées, le groupement ayant décidé de confier le contrôle du cahier des charges à Qualisud.

Ces informations sont reprises sous l'onglet « autres informations » de la demande de modification du cahier des charges.

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de la présente demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisie introduites dans le logiciel e-Ambrosia.

Titre:

Unité géographique plus petite

Description et motifs

La liste des dénominations géographiques complémentaires figurant au 2° du II du chapitre 1 du cahier des charges de l'AOP « Alsace » ou « Vin d'Alsace » a été complétée de deux dénominations désignant une unité géographique plus petite que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine :

- Bergheim ;
- Coteaux du Haut-Koenigsbourg.

Conformément aux dispositions de l'article 67 du règlement (CE) n°607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009, l'aire de ces unités géographiques est délimitée avec précision dans le cahier des charges, au point IV « Aires et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées », 1°, b), du chapitre I du cahier des charges. La date d'approbation par l'autorité nationale compétente de l'aire parcellaire délimitée au sein de l'aire géographique de production est insérée au 2°, c) du point IV du chapitre I du cahier des charges. Conformément aux dispositions du même article, les règles d'utilisations de ces dénominations complémentaires sont définies dans le cahier des charges :

- au point III « couleur et type de produit » du chapitre I du cahier des charges, il est précisé que ces deux dénominations sont réservées aux vins tranquilles blancs ;
- au point V « encépagement », a), du chapitre I du cahier des charges, il est précisé que lesdénominations complémentaires « Bergheim » et « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » sont réservées aux vins issus, respectivement, des cépages gewurztraminer Rs et riesling B.

Ces deux derniers points n'apparaissent pas dans le document unique.

Cette demande de modification a déjà été transmise à la Commission européenne via e-ambrosia, par demande PDO-FR-A1101-AM01.

Titre:

Mention complémentaire d'étiquetage

Description et motifs

Les conditions d'usage de la mention « Edelzwicker » figurant au 6° du II du chapitre I du cahier des charges sont précisées : cette mention ne peut être utilisée en plus de celle d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit.

Il s'agit d'une amélioration rédactionnelle du cahier des charges n'affectant pas le document unique.

Cette demande de modification a déjà été transmise à la Commission européenne via e-ambrosia, par demande PDO-FR-A1101-AM01.

Titre:

modification rédactionnelle

Description et motifs

Au 3° du point XI « mesures transitoires » du chapitre I du cahier des charges, les mots « à la date de parution du présent décret » sont remplacés par les mots « 25 octobre 2011 », qui est la date de publication du décret homologuant le cahier des charges dans sa version précédente.

Cette modification est de pure forme et n'affecte pas le document unique.

Elle a déjà été transmise à la Commission européenne via e-ambrosia, par demande PDO-FR-A1101-AM01.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Alsace (fr)

Vin d'Alsace

2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Vins blancs

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. On distingue des vins secs et minéraux et des vins fruités plus souples. La dénomination en usage "Edelzwicker" peut compléter le nom de l'appellation.

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins blancs complétés par une dénomination en usage

Parmi ces vins on distingue :

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

Ils présentent des caractéristiques analytiques spécifiques :

- Chasselas ou Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %, et leur titre alcoométrique volumique total maximal après enrichissement est de 12,5 % ;
- Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Riesling, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %, et leur titre

alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 13 % ;

- Gewurztraminer, Pinot gris, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, et leur titre alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 14,5 %.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins blancs suivis d'une dénomination géographique complémentaire

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus : vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf pour les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Les titres alcoométriques volumiques totaux maximum après enrichissement sont de 13,5 % et pour les seules dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris de 15 %.

Pour la dénomination géographique complémentaire Klevener de Heiligenstein le titre volumique naturel minimum est de 11 % et le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 14 %.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	

Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus : vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu.

Lorsque le nom de l'appellation est suivi d'un nom de lieu-dit le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf pour les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Pour ces mêmes vins le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 13,5 % sauf pour les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 15 %

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins rosés

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.

Les vins rosés sont frais, fruités et légers. La dénomination en usage "Pinot noir" peut compléter le nom de l'appellation.

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Vins rouges

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.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

On distingue :

Les vins rouges ambitieux, fins, élégants,

Les vins rouges frais, fruités et légers.

La dénomination en usage "Pinot noir" peut compléter le nom de l'appellation.

Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Le nom de l'appellation peut être suivi d'un nom de lieu-dit, ou d'une dénomination géographique complémentaire : "Côtes de Rouffach", "Ottrott", "Rodern", "Sainte Hippolyte". Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, leur titre

alcoométrique volumique total après enrichissement est au plus de 14,5 %.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Appellation complétée de "Vendanges Tardives"

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 16% pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14.5% pour les autres cépages

Les vins bénéficiant de la mention «Vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

Appellation complétée de "Sélection de grains nobles"

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 18.2% pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16.4% pour les autres cépages.

Les vins bénéficiant de la mention "sélection de grains nobles" sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

Modes de conduite: densité de plantation

Pratique culturale

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.

Modes de conduite: règle de taille

Pratique culturale

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.

Récolte

Pratique culturale

Les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit, issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, et les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum

Pratique œnologique spécifique

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 blancs susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Elaboration

Restriction applicable à l'élaboration

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

Elevage

Pratique œnologique spécifique

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.

b. Rendements maximaux**Vins blancs**

96 hectolitre par hectare

Vins blancs suivis d'une dénomination géographique complémentaire

79 hectolitre par hectare

Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit

75 hectolitre par hectare

Vins rosés

90 hectolitre par hectare

Vins rouges ou Appellation complétée de "vendanges tardives"

66 hectolitre par hectare

Appellation complétée de "sélection de grains nobles"

48 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

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 dans les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin sur le territoire des communes définies dans le cahier des charges.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Auxerrois B
Gewurztraminer Rs
Chasselas rose Rs
Chasselas B
Muscat Ottonel B
Muscat à petits grains roses Rs
Muscat à petits grains blancs B
Sylvaner B
Savagnin rose Rs
Riesling B
Pinot noir N
Pinot gris G
Pinot blanc B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

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 ».

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être suivi d'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations :

- « Bergheim »

- « Blienschwiller » ;
- « Coteaux du Haut-Koenigsbourg » ;
- « Côtes de Barr » ;
- « Côte de Rouffach » ;
- « Klevener de Heiligenstein » ;
- « Ottrott »,
- « Rodern »;
- « Saint-Hippolyte »;
- « Scherwiller »;
- « Vallée Noble »;
- « Val Saint Grégoire » ;
- « Wolxheim ».

conditionnement dans l'aire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La loi du 5 juillet 1972 a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace » dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

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.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérégulation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», 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.

Mention "Edelzwicker"

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation, sauf dans le cas où il est suivi 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.

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.

Mentions "Vendanges tardives" et "Sélection de grains nobles"**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation 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 blancs répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions.

Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'indication du millésime et par l'une des dénominations en usage suivante : Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Indication d'un nom de lieu-dit**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation 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.

Dénominations en usage**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 qu'ils répondent aux autres conditions de production fixées par le cahier des charges pour chacune de ces dénominations :

Auxerrois

Chasselas ou Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot ou Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (pour les vins rouges et rosés)

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

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20b5399e-c513-44dd-b759-3139e0913809