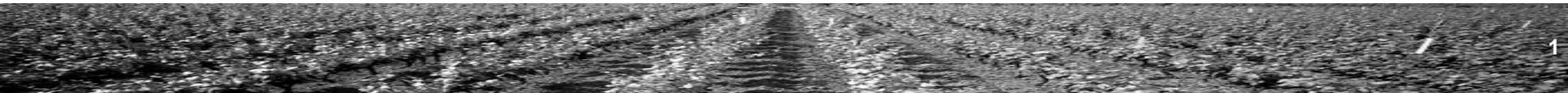




De la Diversité des Cépages à la Typicité de l'Alsace

Eric Ovin
4 mars 2011





Contenu



- A. La diversité des cépages
- B. Quelques cépages communs à l'Alsace et autres régions en Europe
- C. L'Alsace
 - 1) Délimitation géographique et origine
 - 2) Les producteurs
 - 3) Les principaux cépages alsaciens
 - 4) Vinification et conservation
 - 5) Les appellations d'origine
 - 6) Grands crus et nature du sous-sol



A. La Diversité des Cépages



- **Objectifs de la conservation des cépages anciens**
 - En France, 20 variétés représentent 86 % du vignoble français
 - Conservation des cépages pour s'adapter aux changements climatiques
- **Conservation des cépages en France**
 - Des 6 000 cépages connus dans le monde, 500 sont recensés en France
 - Trois niveaux de conservation :
 - ◆ Le plus large : collection internationale du domaine de Vassal à Marseillan avec 2 600 cépages *Vitis Vinifera* originaire de 38 pays
 - ◆ Le plus spécialisé : 120 conservatoires consacrés à la diversité interne à une variété de cépage pour conserver les individus les plus différents d'une espèce
 - ◆ Le plus utilisable : la collection de l'Espiguette au Grau du Roi avec 4 000 clones dont 1 100 diffusables représentant 300 cépages



A. La Diversité des Cépages



■ Diffusion de cépages anciens retrouvés

- Ex. :
- **Champagne** avec le Petit Meslier et l'Arbane
 - **Savoie** avec la Mondeuse Blanche
 - **Chili** avec le Carmenere
 - **Sicile** avec le Nero d'Avola
 - **Californie** avec le Tannat, le Cot, le Pinot Gris, la Marsanne, le Viognier
 - **Australie** avec le Savagnin

■ Génome et identification des cépages

- Le génome de la vigne contient environ 30 000 gènes
- Une même vigne peut avoir un ADN différent selon la partie que l'on observe
- On sait maintenant que :
 - ◆ le Merlot est issu du croisement du Cabernet Franc et de la Magdeleine noire des Charentes
 - ◆ le Cot vient du croisement entre la Magdeleine noire et le Prunelard
- Développement de nouveaux cépages adaptés aux différents climats en Europe
Ex. : Régent, Pinnotin, Hélios, Solaris, Johanniter...



B. Quelques Cépages communs à l'Alsace et autres Régions en Europe



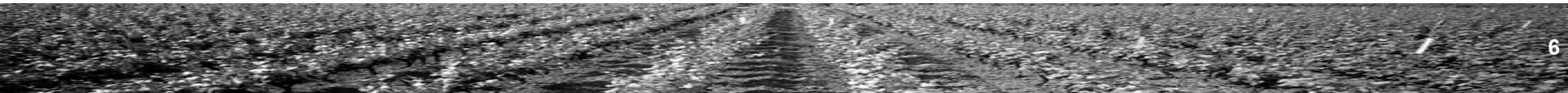
- **Luxembourg**
 - Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer
- **Allemagne**
 - Riesling, Gewurztraminer
- **Italie** (Haut Adige / Trentino)
 - Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner, Gewurztraminer
- **Autriche**
 - Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer
- **Hongrie**
 - Tokay (Pinot Gris)

Bien que l'on retrouve ces mêmes cépages dans différentes régions, les vins d'Alsace sont très typés et fort différents de ceux du reste de l'Europe



1. Délimitation géographique et origine

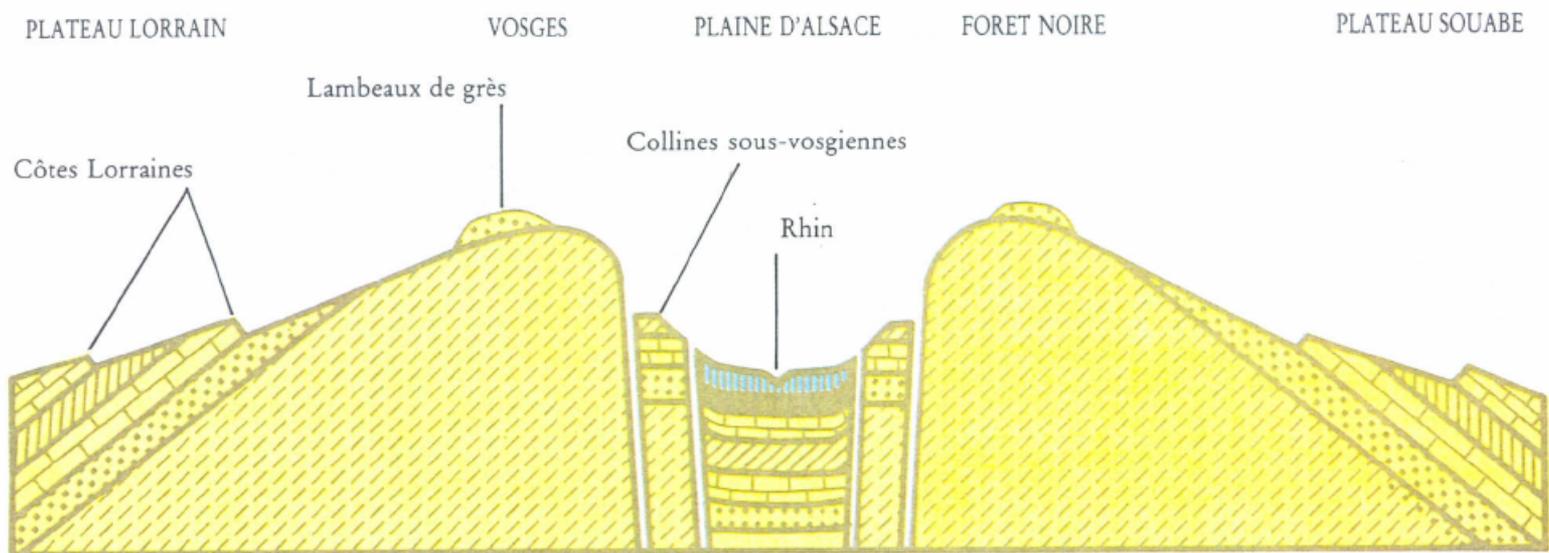
- Effondrement massif montagneux (50 mio d'années)
- Vosges et Forêt Noire
- Diverses roches :
 - sable et graviers
 - marnes et loëss
 - calcaire et argiles
 - ardoises et granit
 - roches volcaniques
- Vignobles sur les collines sous-vosgiennes (protection climat océanique)
- 170 km (Strasbourg - Colmar) de Marlenheim à Thann
- 14 500 ha de vignes





1. Délimitation géographique et origine

- La plaine d'Alsace à l'ère quaternaire

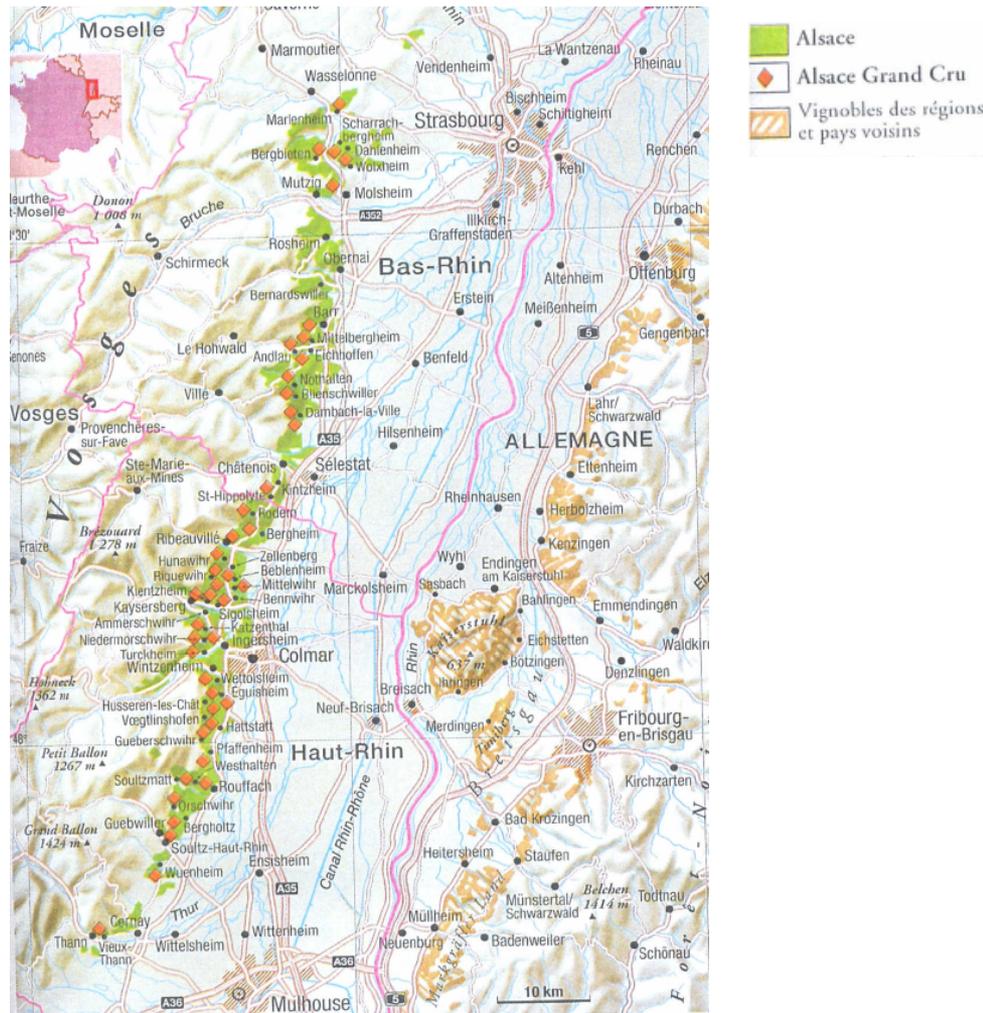




C. L'Alsace



1. Délimitation géographique et origine





2. Producteurs de vins alsaciens

- **Négociants (41 %)**
Ex. : Trimbach, Hugel, Beyer
- **Coopératives (34 %)**
Wolfberger à Eguisheim (10 %)
Coopérative de Pfaffenheim
- **Vignerons indépendants : ± 1 100 (25 %)**
(voir grands crus)
- **94 % de vins blancs**



3. Principaux cépages alsaciens

- 1^{er} groupe (vins légers et fruités)
 - Chasselas (2,5 %) : voir Edelzwicker
 - Sylvaner (20 %)) : vin de consommation courante
 - Pinot Blanc & Auxerrois (18,7 %) : fruité et fraîcheur, base des "crémants"

- 2^e groupe (grands vins)
 - Riesling (20,7 %) : fruité, vivacité, ampleur du corps (surmaturation)
 - Muscat (3 %)
 - Tokay - Pinot Gris (4,9 %) : arôme floral, corps généreux, capiteux
 - Gewurztraminer (19,8 %) : nuances aromatiques et gustatives complexes selon les micro-climats et terroirs, corps puissant et arômes
 - + Pinot Noir (6,4 %)
 - + Edelzwicker (assemblages des différents cépages)



4. Vinification et conservation

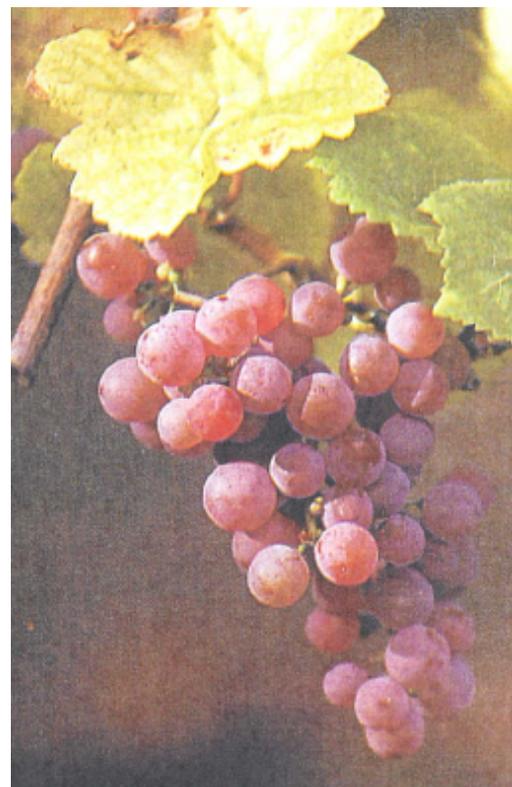
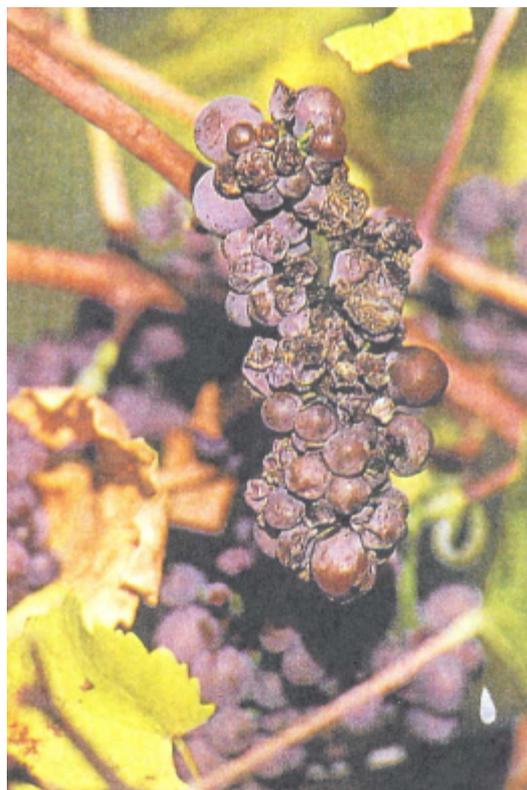
- Eviter macération et oxydation
- Fermentation alcoolique uniquement (pas de malolactique)
- Mise en bouteilles après 6-8 mois
- Plénitude après 2-5 ans (plus pour les grands vins)
- Gamme de vins
 - Vins secs (fermentation complète)
 - Vins moelleux (sucres résiduels 13-14 % vol.)
 - Vins doux
 - Vins mousseux (Crémants)
- Organisation professionnelle
CIVA (Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace)



C. L'Alsace



**Pourriture noble sur une grappe de pinot gris
et grappe de gewurtraminer mûre**





5. Appellations d'origine

- *Trois appellations*

- *AOC Alsace (< 80 hl)*
- *AOC Grand cru (< 55 hl)*
- *AOC Crémant d'Alsace*

et complémentairement

- *Vendanges tardives*
- *Sélection de grains nobles*



5. Appellations d'origine

- *Taux minimal en sucre des mouts*

Vin	Vendange tardive	Sélection de grains nobles
Gewurztraminer	243 g/l	279 g/l
Pinot Gris	243 g/l	279 g/l
Riesling	220 g/l	256 g/l
Muscat	220 g/l	256 g/l



6. 50 grands crus et nature du sol

Vignoble et commune	Caractéristiques géologiques
Altenberg de Bergbieten Altenberg de Bergheim Altenberg de Wolxheim	Marnes argileuses et gypse Marnes calcaires Marnes calcaires
Brand (Turckheim) Bruderthal (Moslheim)	Granit Marnes calcaires
Eichberg (Eguisheim) Engelberg (Dahlenheim & Scharrachbergheim)	Marnes calcaires Marnes calcaires
Florimont (Ingersheim & Katzenthal) Frankstein (Dambach-la-Ville) Froehn (Zellenberg) Furstentum (Kientzheim & Sigolsheim)	Marnes calcaires Granit Marnes argileuses Calcaire
Geisberg (Ribeauvillé) Gloeckelberg (Rodern & Saint-Hippolyte) Goldert (Gueberschwihr)	Marnes calcaires et sable Granit et argile Marnes calcaires
Hatschbourg (Voegtlinshofen & Hattstatt) Hengst (Wintzenheim)	Marnes calcaires et loëss Marnes calcaires et grès



6. 50 grands crus et nature du sol

Vignoble et commune	Caractéristiques géologiques
Kanzlerberg (Bergheim) Kastelberg (Andlau) Kessler (Guebwiller) Kirchberg de Barr Kirchberg de Ribeauvillé Kitterlé (Guebwiller)	Marnes argileuses et gypse Schiste Sable argileux Marnes calcaires Marnes calcaires et grès Grès volcanique
Mambourg (Sigolsheim) Mandelberg (Mittelwihr & Beblenheim) Marckrain (Bennwihr & Sigolsheim) Moenschberg (Andlau & Eichhoffen) Muenschberg (Nothalten)	Marnes calcaires Marnes calcaires Marnes calcaires Marnes calcaires et alluvions Grès volcanique et cailloux
Ollwiller (Wuenheim) Osterberg (Ribeauvillé)	Sable argileux Marnes
Pfersigberg (Eguisheim & Wettolsheim) Pfungstberg (Orschwihr) Praelatenberg (Kintzheim)	Grès calcaire Marnes calcaires et grès Granit et gneiss
Rangen (Thann & Vieux-Thann) Rosacker (Hunawahr)	Sol volcanique Calcaire dolomitique



6. 50 grands crus et nature du sol

Vignoble et commune	Caractéristiques géologiques
Saering (Guebwiller) Schlossberg (Kientzheim) Schoenenbourg (Riquewihr & Zellenberg) Sommerberg (Niedermorschwihr & Katzenthal) Sonnenglanz (Beblenheim) Spiegel (Bergholtz & Guebwiller) Sporen (Riquewihr) Steinert (Pfaffenheim & Westhalten) Steingrubler (Wettolsheim) Steinklotz (Marlenheim)	Marnes calcaires et grès Granit Marnes avec sable et gypse Granit Marnes calcaires Marnes argileuses et grès Marnes argileuses et cailloux Calcaire Marnes calcaires et grès Calcaire
Vorbourg (Rouffach & Westhalten)	Calcaire et grès
Wiebelsberg (Andlau) Wineck-Schlossberg (Katzenthal & Ammerschwihr) Winzenberg (Blienschwiller)	Quartz et grès Granit Granit
Zinnkoepflé (Soultmatt & Westhalten) Zotzenberg (Mittelbergheim)	Calcaire et grès Marnes calcaires



Merci de votre attention !