

LES VINS D'ALSACE

Une histoire compliquée :

Cultivée dès l'arrivée des Romains, la vigne se développe en Alsace sous le règne des Mérovingiens et des carolingiens pour atteindre son apogée au XVI^{ème} siècle comme en témoignent l'édification d'églises, de maisons de style renaissance avec oriel et grands portails voûtés et sculptés. Ruiné par la guerre de Trente Ans, le vignoble est remis en état lentement sous le contrôle étroit des corporations. La Révolution a supprimé les corporations. Le XIX^{ème} siècle libéralise la culture de la vigne. Vers la fin du siècle apparaissent les inconvénients de cette grande liberté de culture car les plants de vigne introduits d'Amérique amènent de nouvelles maladies, oïdium, mildiou, et un puceron le phylloxéra qui en se fixant sur les racines de la vigne la fait dépérir. Contre le phylloxéra il ne restait au début du XX^{ème} siècle que le greffage des cépages alsaciens sur des vignes porte-greffe américaines résistantes à ce puceron.

Parallèlement la réglementation allemande qui s'impose après 1871 interdit de concurrencer les vins du Rhin. On voit apparaître un breuvage artificiel fabriqué avec des raisins secs, du sucre, de l'acide tartrique et de l'eau ruinant les vrais vigneron.

Une lente reconnaissance :

En 1919 on applique la législation française de 1905 orientant la production vers des vins de qualité d'appellation Vins d'Alsace. Peu à peu l'identification du cépage en complément de cette appellation gagne ses lettres de noblesse : sylvaner, riesling, gewurztraminer, ou pinot noir.

En 1945 le vignoble alsacien reçoit son premier statut d'Appellation d'Origine. En 1962 les vins d'Alsace rejoignent la famille des vins d'Appellation Contrôlée. Le nombre de cépages est ramené aux 11 meilleurs avec une réglementation de la taille et une limite de rendement fixée chaque année. En outre les vins d'Alsace ne peuvent être conditionnés qu'en bouteilles dites « flûtes d'Alsace » et réservées surtout à cette région. De surcroît la mise en bouteille est obligatoirement effectuée dans l'aire de production ce qui facilite le contrôle de l'AOC. En 1975 une nouvelle AOC Alsace Grand Cru a été réservée à 50 terroirs bien délimités au niveau cadastral. En 1984 l'appellation Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles fait son apparition. En 1996 l'AOC Crémant d'Alsace est reconnue.

Un terroir et des cépages :

En majorité le vin est blanc sauf le Pinot Noir qui donne un vin rosé ou plus ou moins rouge. Les facteurs favorisant les arômes sont le climat avec des journées chaudes et des nuits froides, la diversité géologique des terres et l'orientation sud-sud-ouest des terres. Les précipitations ne dépassent guère 600 à 700 mm là où les sommets vosgiens reçoivent jusqu'à 2000 mm. Colmar a le niveau de précipitations le plus bas de France avec 500 mm et un ensoleillement concentré en été et en automne d'environ 1700 heures par an. Les 11 variétés de cépages sont implantées à une altitude qui varie de 150 à 350 m en fonction du sol, de l'exposition, de la pente...

Entre montagnes et plaine, le vignoble d'Alsace forme une bande de 120 km de long sur 2 à 5 km de large et couvre une superficie de 15 000 ha avec une production moyenne de 1,2 million d'hectolitres.

Les vins d'Alsace sont dénommés par leur nom de cépage. Lorsque le vinificateur assemble plusieurs cépages différents, le vin obtenu ne peut être commercialisé que sous l'appellation Vin d'Alsace suivie ou non de la dénomination Edelzwicker. Les cépages d'Alsace sont :

- Le sylvaner importé d'Autriche fin XVIIIème siècle ;
- Le Pinot Blanc originaire de Bourgogne et l'Auxerrois originaire de Laquenexy en Lorraine ;
- Le Muscat connu dès le XVIème siècle ;
- Le Riesling introduit de Rhénanie au XVème siècle ;
- Le Pinot Gris appelé jadis Tokay introduit fin XVIIème de Bourgogne;
- Le Pinot Noir introduit au Moyen Age de Bourgogne ;
- Le Gewurztraminer sélectionné à partir du Traminer du Tyrol après 1870 ;
- Le Klévenner de Heiligstein implanté uniquement dans cette commune sur 97 ha, originaire du Tyrol, connu dès le XVIème siècle ;
- Le Chasselas n'est utilisé que pour l'Edelzwicker ;
- Le Chardonnay n'est autorisé que pour le Crémant d'Alsace.

L'AOC Crémant d'Alsace est élaboré exclusivement à base de Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Noir, Riesling ou Pinot Gris et éventuellement Chardonnay.

L'AOC Grand Cru est réservée aux seuls cépages Riesling, Muscat, Tokay, Pinot Gris et Gewurztraminer.

Les Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles, dont la production n'est possible que 3 ou 4 années sur 10, sont issues d'un seul cépage, Riesling, Muscat, Gewurztraminer ou Pinot Gris et doivent subir analyse et dégustation de contrôle 18 mois après la récolte.

Des vendanges au verre :

Le vigneron travaille sa terre et sa vigne toute l'année mais les vendanges sont une échéance importante. Les vendanges sont fixées en septembre en général à des dates dépendant des résultats des prélèvements de maturité. Dans les derniers jours de septembre s'effectue la récolte manuelle des Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling et Chardonnay pour l'élaboration du Crémant. Une douzaine de jours plus tard intervient l'ouverture des vendanges des AOC Alsace et Alsace Grand Cru. A partir de fin octobre jusqu'au Nouvel An on récolte manuellement en fonction de la sur-maturation les cépages Riesling, Muscat, Pinot Gris et Gewurztraminer en vue d'obtenir la mention Vendanges Tardives (VT) ou la mention Sélection de Grains Nobles (SGN).

Après les vendanges commence le travail en cave. Le raisin est égrappé, pressé. Ensuite le jus est débarrassé des particules en suspension et reçoit les levures pour favoriser la fermentation puis du sucre avec modération. Enfin on soutire la lie au fond des cuves et on filtre le vin. Pour le vin rouge une phase de macération du raisin en cuve est nécessaire. L'adjonction de levures et de sucre permet la fermentation alcoolique avant que le jus d'une part et les marcs d'autre part ne soient décuvés pour que le Pinot Noir entame sa fermentation malo-lactique activée par des bactéries lactiques. Puis le vin est soutiré.

La phase de mise en bouteille des vins est celle des ultimes contrôles et de l'impératif absolu d'hygiène. La bouteille est la « flûte d'Alsace » caractéristique. L'étiquette du vin d'Alsace comporte obligatoirement l'appellation d'origine contrôlée Vin d'Alsace, la contenance, le degré alcoolique, l'embouteilleur soit propriétaire-récoltant soit négociant soit cave coopérative et le millésime c'est-à-

dire l'année de récolte. La température de conservation en cave approche 12° et le degré hydrométrique oscille entre 65 et 75%.

La température de service est de 6-7° pour le Crémant d'Alsace, de 8-10° pour les blancs jeunes et les rosés, 9-11° pour les blancs plus âgés, 12-15° pour les rouges. La bouteille peut être mise au réfrigérateur ou dans un seau à glace à condition de mettre suffisamment d'eau sur la glace pour rafraîchir toute la bouteille et pas seulement le fond. Le vin est servi dans un verre ballon traditionnel à pied vert le plus grand possible car il faut verser le vin entre un tiers et la moitié de la contenance du verre pour que les arômes s'épanouissent dans le volume restant.

Mireille (Septembre 2019)

Source : Les vins d'Alsace, publication du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace.