cocci Vins

Les vins d'Alsace

Un peu d'histoire

Le vin d'Alsace est sans doute le plus ancien vin de France puisque la culture du vignoble alsacien date de la conquête romaine ! Sous l'influence déterminante des couvents et des abbayes, les vignes ont vite pris de l'importance dans cette région et leur expansion s'est poursuivie jusqu'au XVIe siècle, époque où les vins d'Alsace sont exportés dans toute l'Europe. Malheureusement, au cours des siècles suivants, les guerres, les diverses occupations étrangères, l'annexion par l'Allemagne et le phylloxéra vont dévaster le vignoble alsacien qui perdra peu à peu ses qualités et son prestige. Les efforts de professionnels compétents ont réussi à le réanimer au milieu du XXe siècle. Aujourd'hui, **il couvre plus de 15 000 hectares et produit entre 1 et 1,2 million d'hectolitres** de vin chaque année dont un quart est exporté.

Le vignoble et les cépages

Le vignoble alsacien s'étend sur près de 120 km, au pied des Vosges, sur des collines exposées au sud ou au sud-ouest dont l'altitude varie de 200 à 400 m. Il pousse sur des terres en majorité argilo-calcaires mais qui peuvent être également schisteuses, granitiques ou sablonneuses. En Alsace, **les vins doivent principalement leur nom aux cépages et non aux terroirs.** L'appellation « Alsace » est subordonnée à l'utilisation de 12 cépages.

Les vins

La quasi totalité du vignoble alsacien (92 % des blancs) est classé AOC. Au-delà de l'appellation AOC Alsace (80 % des vins), existent deux autres appellations : l'une concerne 50 « Grands Crus » (3,2 %), l'autre, les vins effervescents « Crémants ». Par ailleurs l'AOC « Alsace » et l'AOC « Grand Cru » autorisent deux mentions : **« Vendanges Tardives »** (le raisin est vendangé lorsqu'il est atteint d'une pourriture noble) et **« Sélection de Grains Nobles »** (tris successifs de grains atteints de pourriture noble). L'AOC est accordée aux vins issus de 7 cépages reconnus : Muscat, Sylvaner, Pinot Blanc, Gris, Noir, Riesling et Gewurztraminer. Les vins AOC d'Alsace (sauf le Crémant) sont obligatoirement mis en bouteilles dans la région d'origine.

cocci Vins

Les 6 vins d'Alsace incontournables

Riesling

(23 % du vignoble, 36 millions de bouteilles). Ce vin blanc sec et équilibré, **connu pour être le plus fin des vins d'Alsace,** est déjà très bon après une ou deux années en cave mais s'améliore encore jusqu'à 5 ans d'âge. Le Riesling est parfait avec le poisson, les fruits de mer et la choucroute, on le sert frais (8/10°). **Meilleurs millésimes récents : 2007 (exceptionnel), 2004, 2005, 2008 (grandes années).**

Pinot Blanc

(20 % du vignoble, 33 millions de bouteilles). **Ce vin sec et rafraîchissant est le plus léger des vins d'Alsace.** Il se boit entre 2 et 5 ans d'âge, frais (7/9°) et accompagne agréablement le poisson, les fruits de mer, les volailles et le munster. **Meilleurs millésimes récents : 2007 (exceptionnel), 2005 (grande année).**

Gewurztraminer

(18 % du vignoble, 29 millions de bouteilles). **C'est le plus typique des vins alsaciens.** Comme son nom l'indique (gewurz signifie épicé en allemand), il est puissant mais aussi très fruité. Il se boit frais (8/10°), entre 5 à 10 ans d'âge, à l'apéritif, avec du foie gras, des desserts et s'accorde parfaitement avec les plats asiatiques et exotiques. **Meilleurs millésimes récents : 2007 (exceptionnel), 2008, 2005, 2003, 2000 (grandes années).**

Tokay Pinot Gris d'Alsace

(13 % du vignoble, 22 millions de bouteilles). Ce Tokay 100 % alsacien n'a rien à voir avec le Tokay hongrois. **C'est un vin blanc corsé, puissant et rond** qui peut remplacer le vin rouge pour accompagner des viandes mais qui est particulièrement recommandé avec des viandes blanches, le foie gras et la quiche lorraine. Il se boit frais (8/10°) entre 2 et 6 ans d'âge. **Meilleurs millésimes récents : 2005 et 2003 (grandes années).**

Sylvaner

(12 % du vignoble, 20 millions de bouteilles). En provenance d'Autriche, le Sylvaner est arrivé en Alsace il y a seulement deux siècles. **Vin sec, fruité et léger,** il se boit jeune (jusqu'à 5 ans d'âge au maximum), très frais (environ 7°) et accompagne idéalement la choucroute, les fruits de mer, la viande de porc et la salade. **Meilleurs millésimes les plus récents : 2007 (exceptionnel), 2008 et 2004 (grandes années).**

Crémant d'Alsace

(15 millions de bouteilles). **Ce vin pétillant, délicat et léger** est vinifié selon la même technique que le champagne avec du Pinot blanc, du Pinot gris ou du Riesling. Il est recommandé de le boire jeune (moins de 5 ans), frais (environ 7°) à l'apéritif ou comme vin de dessert. **Meilleurs millésimes récents : 2007 (exceptionnel), 2008 et 2005 (grandes années).**