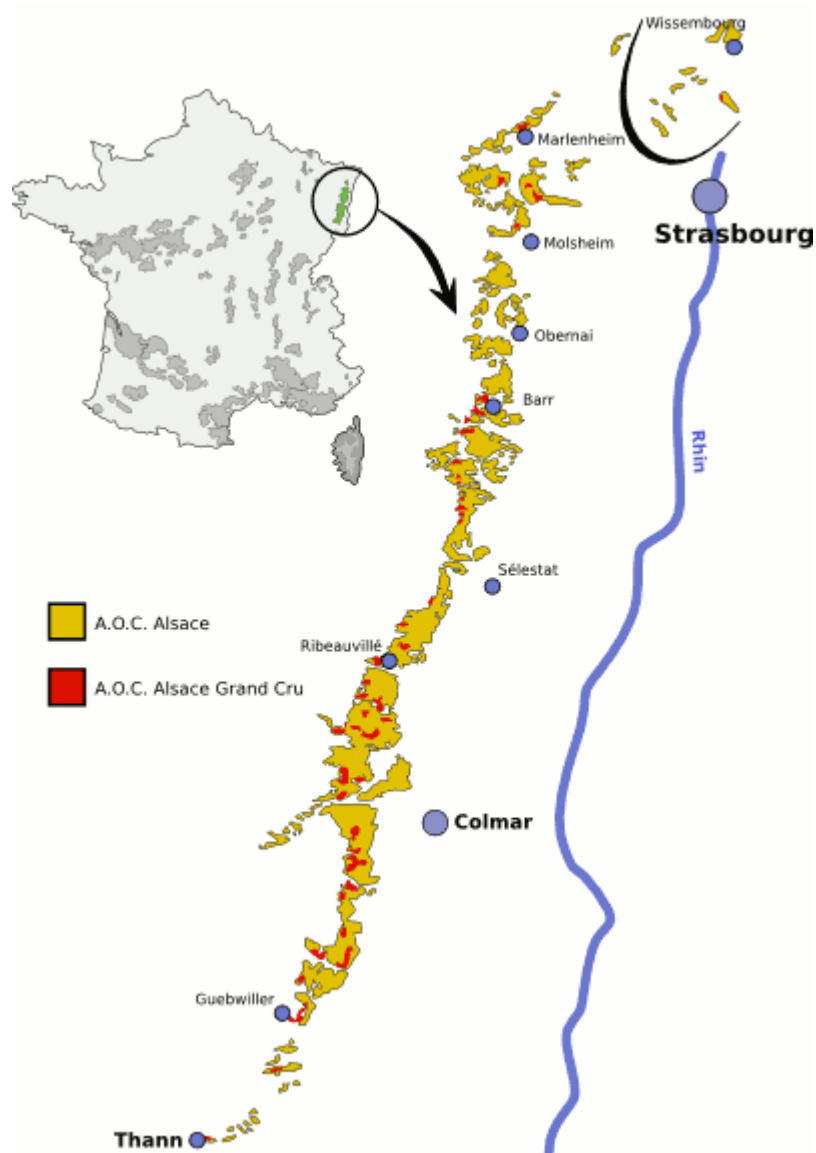


Titre de la leçon Les Vignobles	Contenu de la séance L'Alsace
---	---

SITUATION GEOGRAPHIQUE



Le vignoble alsacien s'étend sur 100 km de long de Strasbourg au nord à Thann au sud et de 2 à 4 km de large dans une vallée entre le Rhin à l'est et les Vosges à l'ouest.

Départements : **Haut-Rhin et Bas-Rhin.**

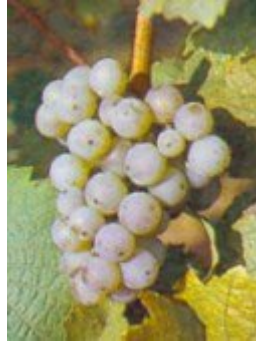
LE CLIMAT

C'est un climat continental, c'est à dire chaud et sec en été et des hivers froids.

LES CEPAGES



Gewurztraminer



Riesling



Tokay Pinot Gris



Muscat d'Alsace



Sylvaner



Pinot Blanc ou Klevner



Pinot Noir

Les trois appellations alsaciennes

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Alsace	X	X	
ALSACE GRAND CRU Concerne seulement les cépages suivants <ul style="list-style-type: none"> ♦ Riesling ♦ Gewurztraminer ♦ Muscat ♦ Tokay-Pinot-gris 	X		
Crémant d'Alsace (Méthode traditionnelle)	X A partir du Pinot Blanc, Pinot Gris, du Riesling ou du Chardonnay.		X Le Crémant rosé, plus rare, est issu du seul Pinot Noir



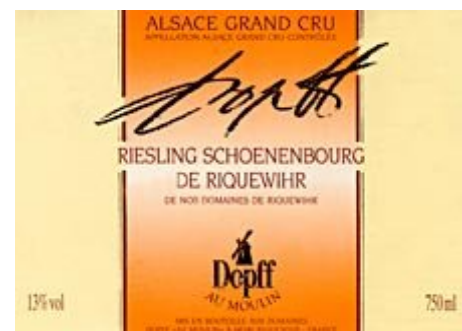
Appellation ALSACE



Appellation ALSACE GRAND CRU



Appellation ALSACE



Appellation ALSACE GRAND CRU

Remarques

On peut trouver sur une étiquette les mentions :

- ↻ **Vendanges Tardives** (proviennent de cépages identiques à ceux admis dans les Grands Crus, récoltés en surmaturité (*Botrytis Cinerea*), souvent plusieurs semaines après le début officiel des vendanges).
- ↻ **Sélection de Grains Nobles** (obtenus par tries successives de grains atteints de pourriture noble).

Le **Gentil** ou l'**Edelzwicker** désignent des assemblages harmonieux de plusieurs cépages blancs (dont au moins 50 % de Riesling, de Gewurztraminer, de Pinot Gris ou de Muscat pour le Gentil).



Appellation Alsace
Gewurztraminer
Vendanges Tardives



Appellation Alsace
Gewurztraminer
Sélection de grains nobles

ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges fruités et légers	AOC Alsace Pinot Noir	Filet mignon de porc aux aïelles Escalope de volaille forestière
Vins blancs secs et aromatiques	AOC Alsace Riesling AOC Alsace Sylvaner	Brochet de l'Ille au beurre blanc Choucroute garnie
Vins blancs moelleux ou liquoreux	AOC Gewurztraminer « vendanges tardives »	Foie gras d'oie et sa gelée au Gewurztraminer
Vin blanc effervescent	AOC Crémant d'Alsace	Tarte aux mirabelles Forêt Noire

RAPPEL : Le fromage de la région

AOC Munster (vache). Pâte molle croute lavée.



<http://www.restocours.net>