Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2022/C 386/11)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Alsace grand cru Hatschbourg»

PDO-FR-A0372-AM02

Date de communication: 20.7.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Mention complémentaire

Au 1° du II du chapitre I du cahier des charges les dénominations en usage suivantes sont ajoutées : « Sylvaner » et « Pinot noir », ainsi que les cépages correspondant, respectivement : « sylvaner B » et « pinot noir N ».

La dénomination en usage «Sylvaner» est ajoutée pour corriger un oubli dans la première version du cahier des charges. Cette première version précise au b du 1° du X du chapitre I que les cépages autorisés «peuvent être vinifiés et commercialisés sous leur dénomination respective», mais la dénomination en usage correspondante n'avait pas été inscrite dans la liste des dénominations en usage possibles. Une décision nationale, antérieure à l'homologation de la première version du cahier des charges, avait ajouté le cépage sylvaner B aux cépages autorisés pour la production des vins de l'appellation d'origine « Alsace grand cru Zotzenberg » en prenant en compte les usages locaux et la notoriété de ces vins.

La dénomination en usage « Pinot noir » est ajoutée dans le cahier des charges car une demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges a été instruite au niveau national pour certaines appellations d'origine «Alsace grand cru». Cette demande de reconnaissance pour un vin rouge s'appuie sur l'antériorité, la notoriété et sur les caractéristiques des vins élaborés avec des raisins du cépage pinot noir N produits sur les parcelles délimitées pour ces appellations «Alsace grand cru». Le cépage pinot noir N est le seul cépage autorisé pour ces vins rouges.

Au 1° du II du chapitre I du cahier des charges, pour les cépages muscats à petits grains correspondant à la dénomination en usage «Muscat», les mots « blancs» et « roses » ont été ajoutés dans la dénomination de ces cépages afin de corriger un oubli dans la version précédente du cahier des charges.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

2. Types de produits

Au III du chapitre I du cahier des charges, le texte a été modifié pour indiquer que les appellations d'origine contrôlées visées par le présent cahier des charges ne sont plus exclusivement des appellations réservées aux vins blancs tranquilles.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Les appellations d'origine contrôlées «Alsace grand cru» réservées aux vins blancs et rouges tranquilles sont nommément citées («Alsace grand cru Hengst», «Alsace grand cru Kirchberg de Barr»).

Cette modification n'affecte pas le document unique.

3. **Aire géographique**

Au 1° du IV du chapitre I du cahier des charges un paragraphe est ajouté pour faire référence aux dates de validation de l'aire géographique par le comité national compétent de l'INAO, et pour indiquer le référentiel de définition, le code officiel géographique 2021, du périmètre de l'aire telle qu'inscrite dans le cahier des charges. Cette indication permet de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire.

L'introduction de la référence au code officiel géographique 2021 entraîne la mise à jour de la liste des noms de communes. Ainsi, les communes Kientzheim et Sigolsheim sont supprimées, leur territoire étant désormais rattaché à la commune Kaysersberg Vignoble.

Ces modifications rédactionnelles ne modifient pas le périmètre de l'aire géographique.

Au 1° les phrases suivantes sont également ajoutées :

«Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour la commune retenue en partie.»

Ces modifications entrainent une modification du document unique au point 6.

4. **Aire parcellaire délimitée**

Au 2° du IV du chapitre I du cahier des charges :

— au premier paragraphe afin de corriger un oubli, est ajoutée l'information « 6 et 7 septembre 2006 » qui correspond à une date d'approbation de l'aire parcellaire par le comité national compétent.

— au deuxième paragraphe la rédaction est modifiée pour prendre en compte les changements de noms de communes opérés au 1° du IV.

— la colonne «Communes» du tableau est mise à jour pour correspondre avec les noms de communes cités au 1° du IV.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

5. **Aire de proximité immédiate**

Au 3° du IV du chapitre I du cahier des charges un paragraphe est modifié pour indiquer le référentiel de définition, le code officiel géographique 2021, du périmètre de l'aire telle qu'inscrite dans le cahier des charges. Cette indication permet de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire.

L'introduction de la référence au code officiel géographique 2021 entraîne la mise à jour de la liste des noms de communes. Ainsi la suppression du nom de la commune de Kaysersberg et l'ajout de celui de la commune de Kaysersberg Vignoble, avec l'information que cette commune est retenue en partie pour le seul territoire de la commune déléguée de Kaysersberg.

Ces modifications rédactionnelles ne modifient pas le périmètre de l'aire de proximité immédiate.

Ces modifications entrainent une modification du document unique au point 9.

6. **Encépagement**

Au a du 1° du V du chapitre I du cahier des charges ont été ajoutés les blocs de mots «- pour les vins blancs : » et «- pour les vins rouges : du cépage pinot noir N», car une demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges a été instruite au niveau national pour certaines appellations d'origine «Alsace grand cru». Le cépage pinot noir N est le seul cépage autorisé pour ces vins rouges. C'est également le seul cépage autorisé pour la production de vin rouge dans l'appellation d'origine «Alsace».

Aux a, b et e du 1° du V, et au b du 2° du V, les mots « blancs» et « roses » ont été ajoutés dans la dénomination des variétés des muscats à petits grains afin de corriger un oubli dans la version précédente du cahier des charges.

Le document unique n'est pas modifié par ces modifications.

7. **Densité de plantation**

Au a du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, sont ajoutés les blocs de mots : « Pour la production de vin blanc» et «Pour la production de vin rouge» pour distinguer les densités de plantation minimales selon la couleur des vins. Ces densités pour les appellations pouvant produire des vins rouges sont indiquées.

Le document unique n'est pas modifié par ces compléments.

Au a du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, la date effective d'application de la règle concernant la possibilité d'adapter la densité par arrachage a été précisée : «25 octobre 2011», en remplacement de la rédaction «à la date d'homologation du présent cahier des charges».

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 5.

8. **Règle de taille**

Au b du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, pour les vins blancs la règle du nombre d'yeux francs par mètre carré de surface au sol, qui différait selon les cépages est supprimée au profit d'une règle unique de 18 yeux francs par pied .

Cette évolution permet d'harmoniser la rédaction entre les cahiers des charges des appellations d'origine Alsaciennes, et de simplifier les méthodes de contrôle.

Le document unique est modifié au 5.

Il est ajouté en début de la phrase « Pour les vins blancs, » en raison de la demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges instruite au niveau national pour certaines appellations d'origine «Alsace grand cru».

La règle de taille pour les vins rouges est ajoutée, le nombre maximum par pied est de 14 yeux francs. Il est inférieur à celui autorisé pour la production de vins blancs. Cette règle permet d'être en cohérence avec les rendements et la production de raisins de qualité.

Ces dernières modifications n'affectent pas le document unique.

9. **Règles de palissage et de hauteur de feuillage**

Au c du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure est supprimée et le mode de mesure de la hauteur du feuillage palissé est modifié.

Ces modifications permettent de constater en cours de végétation le respect de la hauteur de feuillage qui ne l'était auparavant que par une obligation de moyen.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

10. **Charge maximale moyenne à la parcelle**

Au d du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, la valeur de la charge maximale moyenne à la parcelle a été diminuée pour les vins blancs, passant de 10 000 à 8 500 kilogrammes par hectare, en cohérence avec la diminution des rendements pour ces vins.

Une valeur a été fixée pour les vins rouges, inférieure à celle fixée pour les vins blancs, en cohérence avec les rendements de ces vins.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

11. **Maturité des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum**

Au a du 2° du VII du chapitre I du cahier des charges, le tableau a été modifié pour tenir compte de la demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges instruite au niveau national pour certaines appellations d'origine «Alsace grand cru».

Pour ces appellations «Alsace grand cru» de vins rouges ont été fixées les richesses minimales en sucre des raisins à la récolte, et leur titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Ces indications ne modifient pas le document unique.

Pour les vins blancs, les valeurs minimales de richesse en sucre des raisins ont été augmentées de 2 ou 3 grammes par litre de moût afin de respecter le même écart de 1 % vol. avec les valeurs de chaque titre alcoométrique volumique naturel minimum, comme dans la version précédente du cahier des charges. L'organisme de défense et de gestion ayant fait le choix pour le calcul de la transformation des grammes de sucre en alcool, d'utiliser la valeur de 17 grammes de sucre pour 1 % vol. pour les vins blancs, alors que dans la version initiale du cahier des charges il avait utilisé la valeur de 16,83. Cette valeur de 17 avait été préconisée par le comité national compétent de l'INAO lors de l'établissement de la première version des cahiers des charges.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

12. **Rendements**

Au 1° et 2° du VIII du chapitre I du cahier des charges, les rendements ainsi que les rendements butoirs ont été diminués, permettant ainsi une meilleure maîtrise qualitative, pour les vins blancs et les vins blancs avec la mention «Vendanges tardives», en cohérence avec la construction hiérarchisée des appellations de la région Alsace.

Le 5 du document unique a été modifié pour les rendements maximaux (rendements butoirs).

Il est ajouté « Vins blancs » pour les vins sans mention, car une demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges a été instruite au niveau national pour certaines appellations d'origine «Alsace grand cru».

Le rendement et le rendement butoir pour les vins rouges ont été fixés en cohérence avec la construction hiérarchisée des appellations de la région Alsace, donc à des valeurs plus basses pour ces appellations de grand cru.

Ces dernières modifications ne modifient pas le document unique.

13. **Fermentation malo-lactique, teneur en sucres fermentescibles pour les vins rouges**

Au c du 1° du IX du chapitre I du cahier des charges, il est précisé que la fermentation malo-lactique est achevée pour les vins rouges.

Pour assurer le contrôle de cette règle, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre a été fixée au stade du conditionnement.

Au d du 1° du IX, pour les vins rouges a été fixée une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre après fermentation.

Le document unique n'est pas modifié.

14. **Interdiction de l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum pour les vins rouges**

Au e du 1° du IX du chapitre I du cahier des charges, il est précisé que les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement. Cette restriction applicable à l'élaboration est en cohérence avec la délimitation des parcelles pour la production des raisins, la densité minimale à la plantation, les règles de taille et les valeurs basses des rendements.

Le document unique n'est pas modifié.

15. **Capacité de la cuverie de vinification**

Au g du 1° du IX du chapitre I du cahier des charges, le coefficient de calcul de la capacité de la cuverie de vinification a été diminué.

Le rapport entre volume de la récolte précédente et capacité de la cuverie ne nécessite pas d'être aussi important.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

16. **Date d'élevage et de mise en marché à destination du consommateur pour les vins rouges**

Au 2° du IX du chapitre I du cahier des charges, une durée d'élevage minimum est fixée pour les vins rouges jusqu'au 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins élaborés avec des raisins du cépage pinot noir N issus de ces terroirs nécessitent une durée minimale pour une bonne expression de leurs caractéristiques.

Au a du 5° du IX du chapitre I, il est indiqué qu'à l'issue de la période d'élevage, les vins rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er octobre de l'année suivant celle de la récolte.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

17. **Contrôle des lots conditionnés**

Au b du 3° du IX du chapitre I du cahier des charges, la règle relative à la conservation de bouteilles témoins pour le contrôle des lots conditionnés a été supprimée.

Cette règle est une mesure de contrôlabilité dont l'inscription est reportée dans le plan de contrôle.

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

18. **Stockage des vins conditionnés**

Au 4° du IX du chapitre I du cahier des charges, les caractéristiques du lieu de stockage des vins conditionnés ont été précisées.

Cela permet aux opérateurs de mieux appréhender cette règle, et facilite son contrôle.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

19. **Facteurs humains contribuant au lien avec la zone géographique**

Au b du 1° du X du chapitre I du cahier des charges, le texte est modifié pour tenir compte de la reconnaissance des vins tranquilles rouges pour les appellations d'origine «Alsace grand cru Hengst» et «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» :

— les informations suivantes sont ajoutées pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hengst » : reconnaissance en 2022 pour les vins rouges, seul le cépage pinot noir N est autorisé, la densité minimum de plantation est de 5 500 pieds par hectare pour la production de vin rouge, ils ne font l'objet d'aucun enrichissement, ils doivent respecter un élevage minimum de 10 mois.

— les informations suivantes sont ajoutées pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Kircberg de Barr » : reconnaissance en 2022 pour les vins rouges, seul le cépage pinot noir N est autorisé, la densité minimum de plantation est de 5 000 pieds par hectare pour la production de vin rouge, ils ne font l'objet d'aucun enrichissement, ils doivent respecter un élevage minimum de 10 mois.

Au b du 1° du X, l'information que la reconnaissance de ces deux appellations d'origine s'est faite autour des cépages blancs est supprimée, et les mots «pour les vins blancs» sont ajoutés quand cela est nécessaire pour la compréhension du texte.

Le document unique n'est pas modifié par ces modifications.

Les mots « blancs» et « roses » ont été ajoutés dans la dénomination des variétés des muscats à petits grains afin de corriger un oubli dans la version précédente du cahier des charges. Ces ajouts ne modifient pas le document unique.

20. **Description du ou des vins**

Au 2° du X du chapitre I du cahier des charges, une description de l'aspect visuel des vins blancs a été ajoutée afin de mieux les caractériser.

Concernant les 2 premiers types de vins décrits : «Ces deux types de vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune doré.»

Concernant les 2 derniers types de vins décrits : «Ces deux types de vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.»

Le point 4 du document unique est modifié.

La description des principales caractéristiques organoleptiques des vins rouges a été ajoutée pour les appellations d'origine «Alsace grand cru Hengst» et «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» .

Ces descriptions ne modifient pas le document unique.

21. **Lien avec la zone géographique**

Au 3° du X du chapitre I du cahier des charges, pour l'appellation d'origine «Alsace grand cru Hengst», les éléments sur le lien entre l'origine géographique et les caractéristiques des vins, qui peuvent s'appliquer également aux vins rouges de cette appellation, sont complétés par des informations spécifiques aux vins rouges.

Le document unique n'est pas modifié.

22. **Mesures transitoires**

Au 2° du XI du chapitre I du cahier des charges, par cohérence avec les modifications au VI du chapitre I, la hauteur maximale du fil d'arcure est supprimée et le nombre d'yeux francs maximal par pied est diminué.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

23. **Mention obligatoire de la teneur en sucre sur l'étiquetage et les autres supports d'information pour les vins blancs**

Au d du 2° du XII du chapitre I du cahier des charges, un nouveau texte est inséré, en remplacement, afin de rendre obligatoire la mention actuellement facultative de la teneur en sucre telle que définie dans le règlement européen 2019-33.

Cette indication permet de donner une meilleure lisibilité au consommateur sur le type de vin.

Cette nouvelle règle ne concerne pas les vins portant les mentions traditionnelles «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles».

Le point 9 du document unique est complété.

Le d initial devient e du 2° du XII.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

24. **Déclaration préalable d'affectation parcellaire**

Au 1 du I du chapitre II du cahier des charges, une précision a été ajoutée aux règles relatives à la déclaration préalable d'affectation parcellaire déposée par l'opérateur, auprès de l'organisme de défense et de gestion des appellations d'origine «Alsace grand cru», en cas de renoncement de sa part à la production de cette appellation.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Alsace grand cru Hatschbourg

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**

1.

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles blancs.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12.5 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 11 % pour les autres cépages. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 % pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 14 % pour les vins issus des autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée. Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue : - les vins secs, minéraux ; - les vins aromatiques, fruités, gras, riches. Ces deux types de vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune doré.

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)	

2. *Appellation complétée de «Vendanges Tardives»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 16 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14,5 % pour les autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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. Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

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)	

3. *Appellation complétée de «Sélection de grains nobles»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 18,2 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16,4 % pour les autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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. Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

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**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Modes de conduite: densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4 500 pieds à l'hectare.

Les vignes 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.

A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

2. Modes de conduite: règle de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 18 yeux francs par pied.

3. Récolte

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

4. Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum

Pratique œnologique spécifique

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser :

0,5 % vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G,

1,5 % vol. pour les vins issus des autres cépages.

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

5. Elaboration

Restriction applicable à l'élaboration

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

6. Elevage des vins

Pratique œnologique spécifique

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit *celle de la récolte*.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Appellation complétée ou pas de «vendanges tardives»

60 hectolitre par hectare

2. Appellation complétée de «sélection de grains nobles»

48 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

— Département du Haut-Rhin : Communes retenues en entier : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

  Commune retenue en partie : Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire des communes déléguées de Kientzheim et de Sigolsheim.

— Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Pinot gris G

Riesling B

8. **Description du ou des liens**

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Hatschbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Les sols riches et drainants confèrent aux vins un caractère aromatique, fruité. Ils sont gras, riches, complexes et opulents avec un bon potentiel de garde.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison 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.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

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 sur la base du code officiel géographique de l'année 2021 :

— Département du Haut-Rhin : Communes retenues en entier : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

  Commune retenue en partie : Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire de la commune déléguée de Kaysersberg.

— Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim- Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Conditionnement dans l'aire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins 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.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin», décrite dans le décret de 1955.

Indication du millésime

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

Dénomination 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 peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

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

Ces dénominations en usage sont les suivantes :

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Mentions traditionnelles «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:

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :

— avec l'indication du millésime,

— et l'une des dénominations en usage.

Mention de la teneur en sucre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins blancs pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des 51 Appellation d'Origine Contrôlée « Alsace Grand Cru – lieu-dit», à l'exception des mentions «Vendanges Tardives» et «Sélection de Grains nobles», qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures et récipients quelconques, la mention de la teneur en sucre telle que définie par la règlementation européenne ne soit inscrite le tout en caractères très apparents.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4cec3ff9-abd4-4253-a1db-245ddd809faa