C/2025/4116

24.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4116)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Alsace / Vin d'Alsace»

PDO-FR-A1101-AM03 — 29.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Alsace / Vin d'Alsace»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire — Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau du vin et des autres boissons

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Alsace» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Aire géographique*

Au 1° du IV du chapitre 1er du cahier des charges un paragraphe est ajouté pour faire référence à la date de validation de l'aire géographique par l'INAO et pour définir le référentiel de définition (code officiel géographique 2019) du périmètre de l'aire tel que rédigé dans le cahier des charges.

La modification est la suivante: Au 1°, sont insérés les deux premiers paragraphes suivants:

« L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 février 2000. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019.

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

La référence au code officiel géographique 2019 entraîne la mise à jour de la liste des noms de communes. La modification est la suivante: Au a du 1°, au paragraphe relatif au département du Haut-Rhin:

— le nom de la commune «Kaysersberg» est complété par «Vignoble»;

— les noms des communes «Kientzheim» et «Sigolsheim» sont supprimés.

— Une autre modification de forme est également à relever:

— Au b du 1°, le terme: «suivantes» est remplacé par: «visées au point II 2°»;

Le document unique est affecté par ces modifications.

2. *Aire de proximité immédiate*

Une modification est apportée au paragraphe relatif à l'aire de proximité immédiate au 3° du IV du chapitre 1er du cahier des charges afin de corriger une erreur de numérotation.

La modification est la suivante: au b du 3°, l'indication: «IV-1°b)» est remplacée par: «II 2°».

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

3. *Encépagement*

Au a du V du chapitre 1er du cahier des charges une modification rédactionnelle est introduite dans le tableau pour la dénomination en usage «Edelzwicker» car celle-ci était classée dans la «catégorie»: «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit. Cette dénomination ne fait pas partie de cette catégorie.

La modification est la suivante: Au a) dans le tableau, la phrase: «suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit» est supprimée pour la dénomination en usage «Edelzwicker».

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

4. *Plan d'encépagement*

Au b du V du chapitre 1er du cahier des charges, la date limite de dépôt en mairie des plans d'encépagement agréés par l'INAO a été supprimée.

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

5. *Règle de taille*

Au b du 1° du VI du chapitre 1er du cahier des charges, la règle du nombre d'yeux/m^2 est supprimée pour ne garder que celle du nombre d'yeux par pied.

Cette évolution permet d'harmoniser la rédaction entre les cahiers des charges et de simplifier les méthodes de contrôles.

Pour les vignes pouvant produire l'appellation d'origine «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire, le nombre maximum d'yeux par pied est diminué de 24 à 22. Cette réduction est l'application de la hiérarchisation par rapport aux vignes pouvant produire l'appellation d'origine «Alsace» ou «Vin d'Alsace».

Pour les vignes pouvant produire l'appellation d'origine «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit complété par les mentions «vendanges tardives» ou « sélection de grains nobles, la ligne: «un maximum de 20 yeux francs par pied» est insérée.

Le document unique est affecté par ces modifications

6. *Règles de palissage*

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

Ces modifications permettent de constater en cours de végétation du 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.

7. *Capacité de cuverie*

Au f du 1° du IX du chapitre 1er du cahier des charges, le coefficient de calcul de la capacité de la cuverie a été réduit de 1,3 à 1,2 fois le volume de la récolte précédente.

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

Cette modification n'affecte pas le document unique.

8. *Conditionnement*

Au b du 3°du IX du chapitre 1er du cahier des charges, la référence à l'obligation pour l'opérateur de conserver des bouteilles témoins pendant une durée définie est retirée. Cette disposition est couverte par le plan de contrôle approuvé.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

9. *Stockage des bouteilles*

Au 4° du IX du chapitre 1er du cahier des charges, les caractéristiques du lieu de stockage des vins conditionnés ont été précisées en ajoutant «clos et couvert».

Cette précision permet aux opérateurs de mieux appréhender cette règle.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

10. *Mesure transitoire concernant les modes de conduite des vignes*

Au b du 3° du XI du chapitre 1er du cahier des charges:

— la règle du nombre d'yeux/m^2 est supprimée pour ne garder que celle du nombre d'yeux par pied. Cette évolution permet d'harmoniser la rédaction entre les cahiers des charges et simplifie les méthodes de contrôles.

— le respect de la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure est supprimée, car ce paramètre a été supprimé des règles de palissage au c du 1° du IV du chapitre 1er.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

11. *Mention de la teneur en sucre sur l'étiquetage*

Au 1° du XII du chapitre 1er du cahier des charges, un paragraphe est ajouté afin de rendre obligatoire la mention actuellement facultative d'étiquetage de la teneur en sucre telle que définie dans le règlement délégué européen 2019-33.

Cette indication permet de donner une meilleure lisibilité au consommateur sur le type de produit qu'il achète.

Une disposition complémentaire relative à l'étiquetage a été ajoutée au point 9 du document unique.

12. *Mises à jour rédactionnelles*

Le VII du chapitre 1er du cahier des charges est modifié comme suit:

— au d du 1°, les mots: «de transport de la» sont insérés après les mots: «des récipients»;

— au a du 2°, dans le tableau, la ligne «Alsace» ou «Vin d'Alsace» est complétée par les mots: «complétée ou non par la dénomination en usage Edelzwicker».

Ces modifications rédactionnelles n'affectent pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Alsace / Vin d'Alsace

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique. On distingue des vins secs et minéraux et des vins fruités plus souples. La dénomination en usage «Edelzwicker» peut compléter le nom de l'appellation. Leurs couleurs vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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. *Vins blancs complétés par une dénomination en usage*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Parmi ces vins on distingue: — Les vins secs et minéraux, à l'acidité tendue et mûre, généralement liés aux dénominations en usage suivantes Chasselas ou Gutedel, Sylvaner, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Auxerrois, Riesling, Muscat et Muscat Ottonel. — Les vins fruités, plus souples et marqués par des extraits secs importants, généralement liés aux dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris. Leurs couleurs vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Ils présentent des caractéristiques analytiques spécifiques: — Chasselas ou Gutedel, Muscat, Muscat Ottonel, Sylvaner, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 9,5 %, et leur titre alcoométrique volumique total maximal après enrichissement est de 12,5 %; — Auxerrois, Pinot blanc, Pinot ou Klevner, Riesling, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %, et leur titre alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 13 %; — Gewurztraminer, Pinot gris, leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, et leur titre alcoométrique volumique maximal après enrichissement est de 14,5 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— 1. Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— 2. Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— 3. Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 4. Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— 5. Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vins blancs suivis d'une dénomination géographique complémentaire*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus: vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu. Leurs couleurs vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf lorsque les dénominations géographiques complémentaires sont complétées par les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Les titres alcoométriques volumiques totaux maximum après enrichissement sont de 13,5 % et pour les seules dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris de 15 %. Pour la dénomination géographique complémentaire Klevener de Heiligenstein le titre volumique naturel minimum est de 11 % et le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 14 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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): —

4. *Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ces vins s'inscrivent dans les deux types cités ci-dessus: vins secs et minéraux, et vins fruités plus souples. Ils réunissent les conditions d'expression optimale de chaque cépage retenu. Leurs couleurs vont le plus souvent du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Lorsque le nom de l'appellation est suivi d'un nom de lieu-dit le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5 % sauf lorsque le nom du lieu-dit est complété par les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 12 %. Pour ces mêmes vins le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement est de 13,5 % sauf pour les dénominations en usage Gewurztraminer et Pinot gris pour lesquelles il est de 15 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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. *Vins rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée à rouge transparente d'intensité variable. Ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique. Les vins rosés sont frais, fruités et légers. La dénomination en usage «Pinot noir» peut compléter le nom de l'appellation. Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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): —

6. *Vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges présentent différentes nuances de rouge d'intensité soutenue. Ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique naturelle dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Ils présentent une expression aromatique intense et un bon volume, ponctué par une longueur en bouche souvent soulignée par une légère saturation en gaz carbonique. Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. On distingue: Les vins rouges ambitieux, fins, élégants, Les vins rouges frais, fruités et légers. La dénomination en usage «Pinot noir» peut compléter le nom de l'appellation. Leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total après enrichissement de 14 %. Le nom de l'appellation peut être suivi d'un nom de lieu-dit, ou d'une dénomination géographique complémentaire: «Côtes de Rouffach», «Ottrott», «Rodern», «Sainte Hippolyte». Dans ce cas leur titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 11,5 %, leur titre alcoométrique volumique total après enrichissement est au plus de 14,5 %.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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): —

7. *Appellation complétée de «Vendanges Tardives»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 16 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14,5 % pour les autres cépages. Ce sont des vins blancs qui présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré. Les vins 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.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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): —

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

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 18,2 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16,4 % pour les autres cépages. Ce sont des vins blancs qui présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré. Ces vins sont plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

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 minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres.

Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

2. *Modes de conduite: règle de taille*

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec:

— un maximum de 24 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace»;

— un maximum de 22 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie d'un nom de lieu-dit ou suivie d'une dénomination géographique complémentaire;

— un maximum de 20 yeux francs par pied pour «Alsace» ou «Vin d'Alsace» suivie ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles».

3. *Récolte*

Pratique culturale

Les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit issus des cépages pinot gris G et pinot noir N, et les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» sont issus de raisins récoltés manuellement.

4. *Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum*

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins susceptibles de bénéficier du nom d'un lieu-dit ou d'une dénomination géographique complémentaire, l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum ne peut dépasser 2 % vol.

Les vins blancs 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.

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdit.

6. *Elevage*

Pratique œnologique spécifique

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

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins blancs
   96 hectolitre par hectare
2. Vins blancs suivis d'une dénomination géographique complémentaire
   79 hectolitre par hectare
3. Vins blancs suivis d'un nom de lieu-dit
   75 hectolitre par hectare
4. Vins rosés
   90 hectolitre par hectare
5. Vins rouges ou appellation complétée de «vendanges tardives»
   66 hectolitre par hectare
6. Appellation complétée de «sélection de grains nobles»
   48 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 3 février 2000. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019.

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

Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», suivie ou non du nom d'un lieu-dit, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, sont assurés dans les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

— Département du Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, SaintNabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-lesBains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Auxerrois B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

Savagnin rose Rs

Sylvaner B

8. **Description du ou des liens**

Interactions causales

Vignoble septentrional, protégé des influences océaniques par le massif vosgien, il bénéficie d'un ensoleillement optimal. C'est principalement cette situation qui confère aux vins une identité gustative commune.

La diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers ont conduit les producteurs alsaciens à conserver une très large palette de cépages principalement aromatiques, privilégiant le maintien de la biodiversité végétale et ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement.

Dans le contexte alsacien, cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir, forgée autour d'une identité forte «Alsace».

Le choix des cépages a orienté la production essentiellement vers des vins très aromatiques. La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs alsaciens la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. La délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production, les dénominations complémentaires, communales et locales et le plan d'encépagement correspondant concrétisent cette volonté d'adéquation.

La protection du massif des Vosges confère à l'Alsace un climat semi continental sec et largement ensoleillé qui permet un développement optimal de la vigne, encadré par des règles minimum de richesses en sucre des raisins exigeantes. L'emplacement sur les collines et le climat caractérisé par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturation du raisin, associés à une densité de plantation et une hauteur de feuillage élevées, assurent une bonne maturité des raisins (équilibre sucres et acidité tartrique), préservent la fraîcheur développent et concentrent les arômes des vins et leur longueur en bouche. L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité tartrique naturelle. L'ensemble de ces conditions contribuent ainsi à la constitution des caractéristiques des vins d'Alsace.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison souvent favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries. La vendange manuelle, les règles minimales de richesse en sucre plus exigeantes et l'interdiction d'enrichissement préservent ce potentiel. L'élevage de dix-huit mois minimum permet aux vins de se bonifier, leur grande complexité et leur puissance aromatique s'enrichissant avec le temps.

La proximité du Rhin constituait déjà au Moyen-Âge une voie importante de communication qui favorisa de tous temps l'exportation des vins de la région vers les pays de l'embouchure du fleuve et au-delà. Les expéditions hors du territoire national et les exportations représentent encore aujourd'hui plus du quart de la production.

Animée par l'ensemble des vignerons qui y ont développé la vente directe, la route des vins d'Alsace valorisant également l'alliance historique toujours vivante avec la gastronomie alsacienne est le site touristique le plus attractif de la région. Elle constitue un atout majeur de l'économie de l'Alsace.

«Vins blancs forts estimés» selon André Jullien en 1822, ils sont «secs avec un bouquet aromatique très prononcé». Ils étaient autrefois transportés jusqu'à Mayence où ils étaient utilisés en mélange avec les vins du Rhin pour leur donner de la force et enrichir la palette aromatique de ces derniers. Jules Guyot en 1866 dit des vins blancs alsaciens qu'ils «offrent des qualités très recherchés en se plaçant très haut dans l'échelle des vins blancs». Les vins blancs issus du cépage riesling B ont d'ailleurs sa préférence, «remarquables par leur bon goût, leur force et leur longévité».

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

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être suivi d'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations:

— «Bergheim»

— «Blienschwiller»;

— «Coteaux du Haut-Koenigsbourg»;

— «Côtes de Barr»;

— «Côte de Rouffach»;

— «Klevener de Heiligenstein»;

— «Ottrott»,

— «Rodern»;

— «Saint-Hippolyte»;

— «Scherwiller»;

— «Vallée Noble»;

— «Val Saint Grégoire»;

— «Wolxheim».

Conditionnement dans laire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La loi du 5 juillet 1972 a rendu obligatoire la mise en bouteilles des vins à appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace» sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret nº 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.

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:

Pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», 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:

— Département du Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim.

— Département du Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Strasbourg.

Mention «Edelzwicker»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation, sauf dans le cas où il est suivi d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit, peut être complété par la dénomination en usage «Edelzwicker» pour les vins blancs tranquilles exclusivement répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination.

Pour les vins présentés sous la dénomination en usage «Edelzwicker», l'indication d'une ou de plusieurs dénominations en usage ne peut figurer sur les récipients, les étiquettes et les documents commerciaux.

Mentions «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:

Le nom de l'appellation suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par les mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» pour les vins blancs répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions.

Ces mentions sont complétées obligatoirement par l'indication du millésime et par l'une des dénominations en usage suivante: Gewurztraminer, Muscat, Muscat Ottonel, Pinot gris, Riesling.

Indication dun nom de lieu-dit

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être suivi du nom d'un lieu-dit, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour l'indication d'un lieu-dit.

Dénominations 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 suivi ou non d'une dénomination géographique complémentaire ou du nom d'un lieu-dit peut être complété par l'une des dénominations en usage suivante, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et qu'ils répondent aux autres conditions de production fixées pour chacune de ces dénominations:

Auxerrois

Chasselas ou Gutedel

Gewurztraminer

Muscat

Muscat Ottonel

Pinot blanc

Pinot ou Klevner

Pinot gris

Riesling

Sylvaner

Pinot noir (pour les vins rouges et rosés)

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

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'appellation d'origine contrôlée «Alsace» ou «Vin d'Alsace», 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-2bf32a0d-f86a-4d0d-ae1a-f052b3713e55