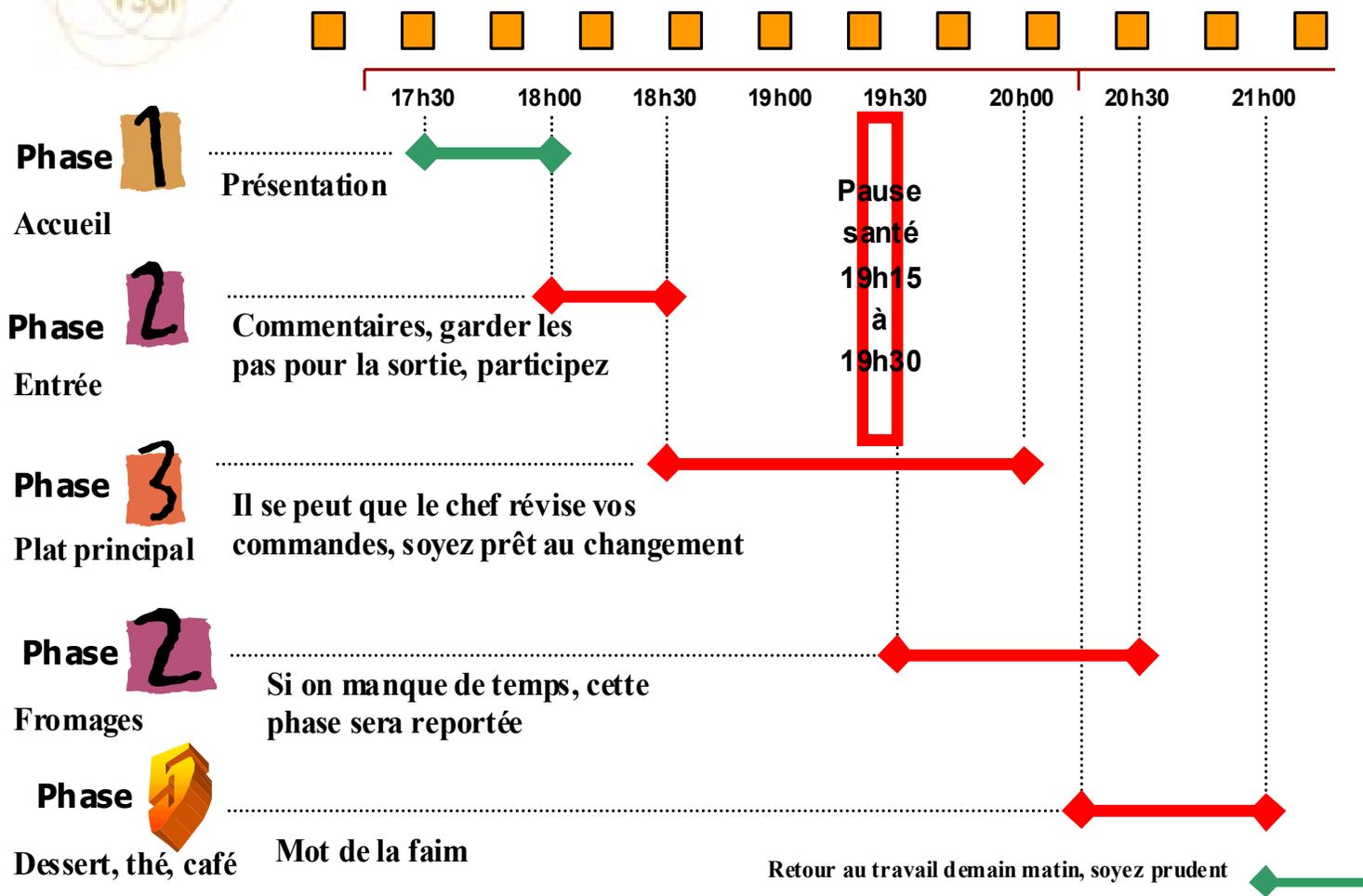


Dégustation VSOP





Déploiement du souper





- **DES SIECLES DE GOUT**
- **L'histoire de l'Alsace est aussi celle de ses vins.**
- Il était une fois un climat sec, baigné de soleil, et des sols particulièrement favorables à la vigne. Ces conditions exceptionnelles étaient déjà appréciées par les Romains qui l'apportèrent en Alsace lors de leurs conquêtes.
- La viticulture s'épanouira ensuite sous le règne des Mérovingiens et des Carolingiens qui font grande consommation de ce vin "tonique et qui rend gai". Avant même la fin du premier millénaire, 160 localités alsaciennes cultivent la vigne.



- **Au Moyen Age**, les vins d'Alsace comptent parmi les plus réputés et les plus chers d'Europe. Déjà, les vignerons en assurent la renommée grâce à des règles très strictes de production et de sélection.
- Mais la guerre de Trente ans interrompt brutalement cette période de prospérité. Les armes, le pillage et la peste ruinent l'Alsace. La population est décimée.
- **Après deux siècles** encore d'épreuves et de dévastations, le vignoble alsacien renaît au lendemain de la première guerre mondiale. La vigne se reconstitue et les viticulteurs se remettent à l'ouvrage. Ils s'intéressent à la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée qui commence alors à s'instituer en France. Après 1945, une politique de qualité est clairement mise en œuvre avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de production.
- Elle trouve son aboutissement en 1962 dans la reconnaissance de l'A.O.C. Alsace par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlées suivie en 1975 de l'A.O.C. Alsace Grand Cru et en 1976 de l'A.O.C. Crémant d'Alsace.



- **LE VIGNOBLE AUX SEPT CEPAGES**

- **Une surprenante diversité bousculant les idées reçues.**

- En Alsace, contrairement aux usages des autres vignobles français, ce n'est pas en général le terroir qui donne son nom aux vins d'Alsace, mais les cépages eux-mêmes. Les vins d'Alsace proviennent de sept cépages : **Sylvaner**, **Pinot blanc**, **Riesling**, **Muscat d'Alsace**, **Tokay Pinot gris**, **Gewurztraminer** et **Pinot Noir**. Toujours présentés dans leur bouteille typique et élancée, ils sont obligatoirement embouteillés dans la région de production.

- Le **Sylvaner** est remarquablement frais et léger, avec un fruité discret. Agréable et désaltérant, il sait aussi montrer une belle vivacité.



- Le **Muscat d'Alsace** se distingue des Muscats doux méridionaux par son caractère sec. Très aromatique, il exprime à merveille la saveur du fruit frais.





- Le **Pinot blanc**, rond et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.



- Le **Tokay Pinot gris** développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois parfois légèrement fumés.





- Le **Pinot noir** est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le goût fruité typique évoque la cerise. Vinifié en rouge, il peut être élevé en barriques de chêne, ce qui ajoute à ses arômes une structure plus charpentée et plus complexe.
- Le **Riesling**, sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin gastronomique par excellence.





- Le **Gewurztraminer**, corsé et bien charpenté, est probablement le plus célèbre des vins d'Alsace. Son bouquet intense développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices (gewurz = épice). Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, c'est souvent un vin de garde.

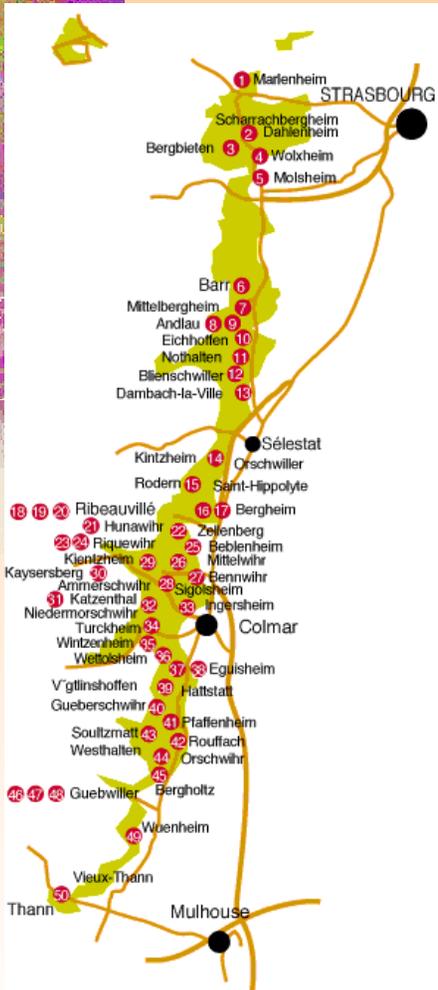


- *Le **Klevener** de Heiligenstein est une variété moins aromatique issue de l'ancien Traminer ou savagnin rose, également appréciée des gastronomes. Il est produit exclusivement à Heiligenstein et alentours.*

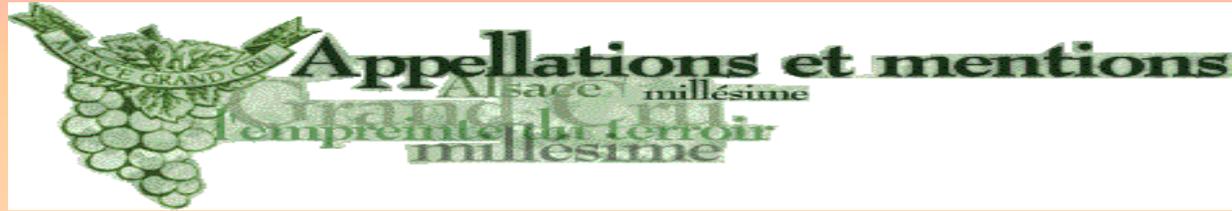




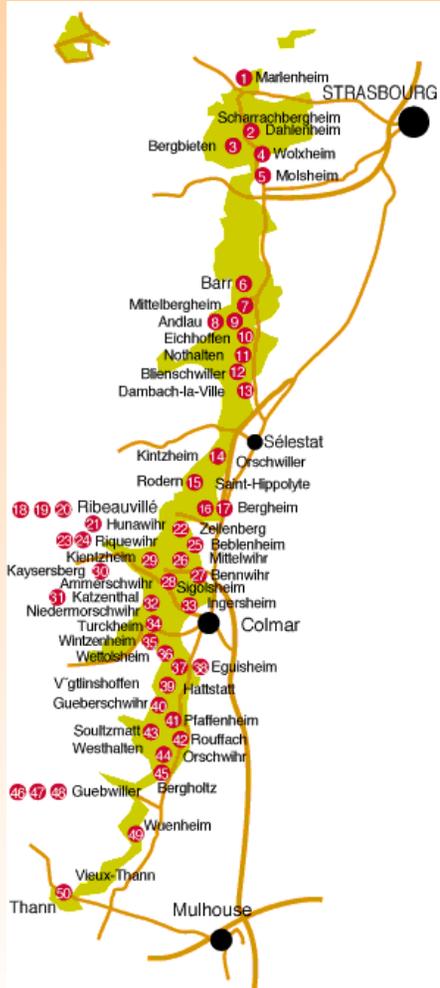
LE SENS DE L'ETIQUETTE EN TROIS APPELLATIONS



- **L'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace ou Vin d'Alsace est la plus ancienne et la plus connue.**
- **L'étiquette où figure l'A.O.C. Alsace** mentionne habituellement le nom du cépage concerné. Elle peut également comporter un nom de marque ou la mention "**Edelzwicker**" pour un assemblage de plusieurs cépages blancs.
- **L'A.O.C. Alsace Grand Cru** est conférée à des vins satisfaisant à des contraintes de qualité particulièrement sévères, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation d'agrément...
L'**étiquette** précise obligatoirement, outre le **cépage** (seuls le Riesling, le Gewurztraminer, le Tokay Pinot gris et le Muscat sont admis), le **millésime** et l'un des cinquante lieux-dits délimités pouvant bénéficier de cette appellation. Tout autant que le cépage, c'est l'empreinte du terroir qui fait de chaque Alsace Grand Cru un vin unique.



LE SENS DE L'ETIQUETTE EN TROIS APPELLATIONS



- L'A.O.C. Crémant d'Alsace** couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la **méthode traditionnelle** (comme en Champagne), principalement à partir du Pinot blanc, mais aussi du Pinot gris, du Pinot noir, du Riesling ou du Chardonnay. Ces vins sont aujourd'hui leaders des Crémants de France. Le Crémant rosé, plus rare, est issu du seul Pinot noir



LA GRANDE NOBLESSE EN DEUX MENTIONS

Les "Vendanges Tardives" et les "Sélections de Grains Nobles".



- Rares et prestigieuses, ces deux mentions peuvent compléter les appellations Alsace et Alsace Grand Cru, lors d'années exceptionnelles et selon des critères très rigoureux.
- Les **Vendanges Tardives** proviennent de cépages identiques à ceux admis dans les Grands Crus, récoltés en surmaturité, souvent plusieurs semaines après le début officiel des vendanges.
- Au caractère aromatique du cépage s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble (*Botrytis Cinerea*).
- Les **Sélections de Grains Nobles** sont obtenues par tries successives des grains atteints de pourriture noble.
- La concentration rend l'identité du cépage plus discrète, au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. On atteint là de véritables chefs-d'oeuvre.

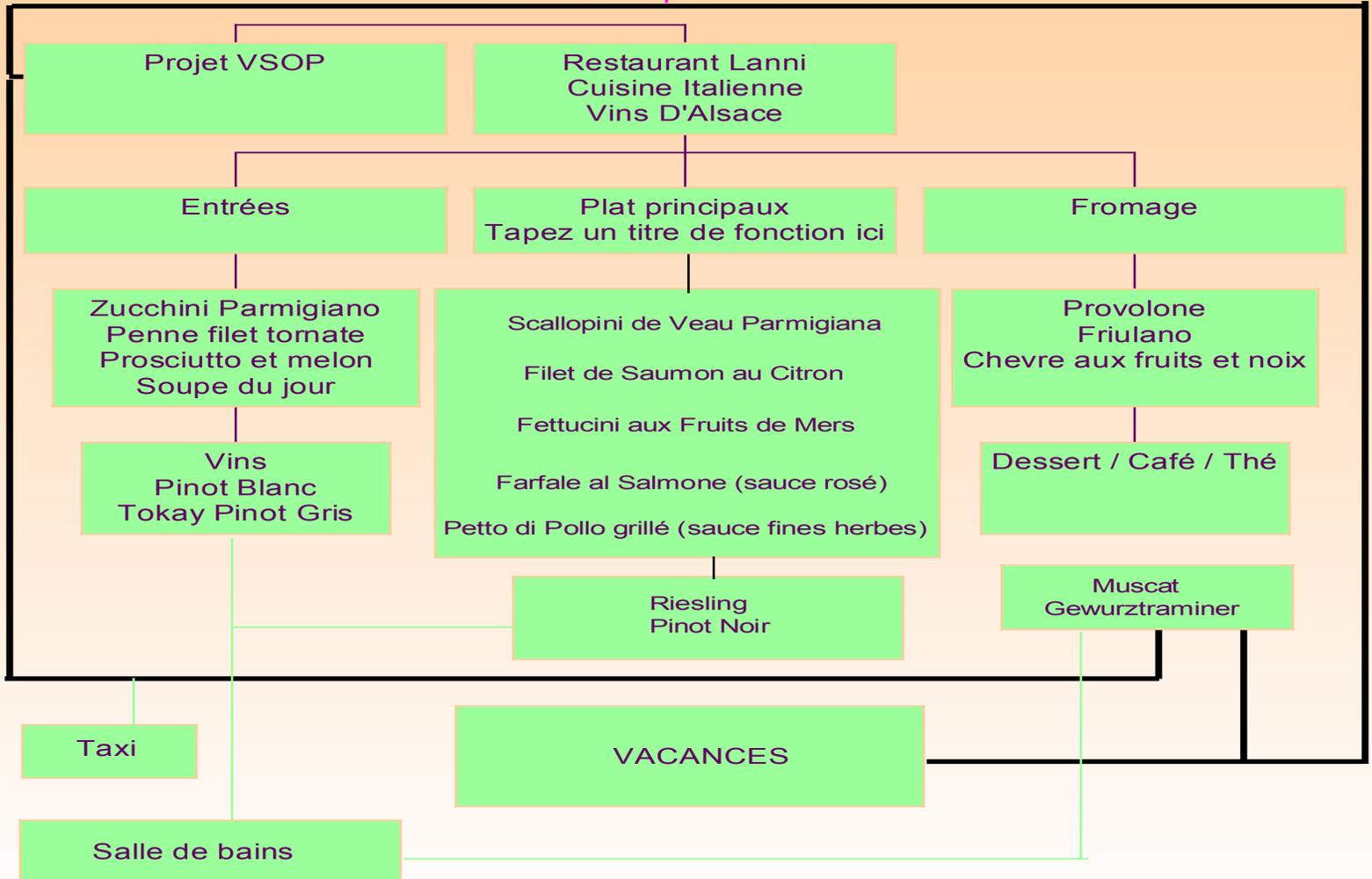


DE GRANDS MARIAGES

- Les vins d'Alsace, complices des produits de la mer, savent découvrir leurs charmes en bien d'autres occasions. Les vins d'Alsace sont de sûrs alliés de la gastronomie mais aussi du repas sans façon ou du moment de détente entre amis.
- Ils concourent à des harmonies insoupçonnées, des recettes exotiques aux volailles en passant par les coquillages et poissons, le foie gras, les gibiers, les fromages, sans oublier l'apéritif... Un vrai voyage au pays des saveurs que nous vous invitons à découvrir.



Processus Repas Vins d'Alsace



Apéro

Wolfberger

France

Alsace

Vin , Mousseux

Crémant d 'Alsace

750 ML

CCNP 732099

\$16,25

1er Service



- **F.E. Trimbach 1998**
France
Alsace A.C.
750 ML
Pinot Blanc
CCNP 089292
\$12,55



- **Cuvée Diane 1998**
France
Alsace et Est
Vin , Blanc
Muscat
750 ML
CCNP 456251
\$18,20

2ieme Service



- **"Hugel" 1999**
France
Alsace et Est
Vin , Blanc
Riesling

750 ML
CCNP 042101

\$16,95



- **Trimbach Réserve 1996**
France
Alsace et Est
Vin , Rouge

Pinot Noir
750 ML
CCNP 868661

\$23,75

3ieme Service



- **Cuvée Émile Willm 1999**
France
Alsace et Est
Vin , Blanc

Tokay Pinot Gris
750 ML
CCNP 975573

\$21,40

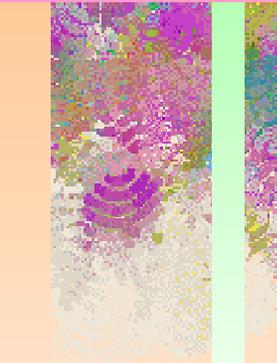


- **Hugel et Fils 1998**
France
Alsace et Est
Vin , Blanc
Gewurztraminer

750 ML
+329235



Bonne soirée !!



Bonne vacances à tous