



**Q**uel beau jardin !  
s'exclama Louis XIV  
en découvrant l'Alsace.  
Comment ne pas être ému en effet  
devant le spectacle grandiose  
de ces vignes alignant de collines  
en vallons les dessins jaune  
et vert de la lumière.

**I**ci ou là, des villages éternels  
disposés selon un art mystérieux.  
Plus haut, le Moyen-Âge,  
sous les traits d'une tour  
ou d'un château en ruine.

**C**'est bien l'amour du vin  
qui modèle ici le paysage,  
fleurit les ruelles et donne aux caves  
la sérénité propice à la dégustation.

**L**e rituel en est d'ailleurs immuable :  
Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling,  
Muscat d'Alsace, Pinot Gris,  
Gewurztraminer et Pinot Noir,  
puis la délicate effervescence  
d'un Crémant d'Alsace.

**P**our les initiés et les gastronomes,  
vient enfin le temps  
des Grands Crus d'Alsace.

**C**ertains sont célèbres  
depuis plus de mille ans,  
d'autres depuis quelques décennies,  
mais tous sont issus  
de terroirs privilégiés  
où la géologie, le climat  
et l'exposition forment  
un accord exceptionnel.

**T**ous naissent de cette alchimie  
si particulière qui unit l'air,  
la terre, la vigne et l'art des hommes.

**L**es Grands Crus d'Alsace  
nous livrent, d'année en année,  
la mémoire millénaire des pierres.  
Et qui sait s'y ouvrir  
comprend mieux la fascination  
qu'exercent depuis toujours  
les grands vins et la place  
si particulière qu'ils occupent  
dans notre civilisation.

# Passeport des Grands Crus d'Alsace



**P**our bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru, les vins doivent être issus de raisins récoltés à l'intérieur de l'aire de production du vignoble alsacien, dans des terroirs strictement délimités.

**L'**Institut National des Appellations d'origine a défini ces terroirs de production au nombre de 51, et les protège par une réglementation rigoureuse (*Décret du 24 janvier 2001 notamment*), notamment sur la conduite de la vigne ». Les grands Crus d'Alsace représentent moins de 5 % de la production annuelle de vins d'Alsace.

**S**euls quatre cépages sont autorisés dans l'AOC Alsace Grand Cru : le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Gris et le Muscat d'Alsace. Par dérogation à cette règle, le Sylvaner est autorisé pour le lieu dit Zotzenberg. Le degré minimum naturel d'alcool exigé est de 11° pour le Riesling et le Muscat d'Alsace et de 12,5° pour le Gewurztraminer et le Pinot Gris, avec un rendement maximum modulable par lieu-dit entre 55 et 66 hl par hectare.



**L'**étiquette des Alsaces Grands Crus doit comporter, outre l'appellation d'origine contrôlée Alsace Grand Cru, la mention du lieu-dit et du millésime. Elle comporte en outre généralement la mention du cépage, sauf lorsqu'il s'agit de vins d'assemblage, ce qui est autorisé pour les lieux-dits « *Altenberg de Bergheim* » et « *Kaefferkopf* ».

**D**eux mentions rares et prestigieuses peuvent compléter les appellations Alsace Grand Cru et Alsace : « *Vendanges Tardives* » et « *Sélection de Grains Nobles* ». Exclusivement issus des cépages Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling ou Muscat d'Alsace, les vins portant ces mentions ne sont récoltés qu'en surmaturité, lors de très bonnes années, et pour les Sélections de Grains Nobles, par tries successives des grains atteints de pourriture noble (*Botrytis cinerea*). L'intensité et la complexité de leurs arômes, une charpente puissante et une longue persistance en bouche en font de véritables chefs-d'œuvre.



# L'art de vivre des Grands Crus d'Alsace



Les meilleurs terroirs, les climats les plus favorables, des pentes souvent impressionnantes, voilà les principaux titres de noblesse qui distinguent la famille des Grands Crus d'Alsace. Ces qualités ne seraient cependant rien sans l'expérience des hommes qui approfondissent, décennie après décennie, leur maîtrise de chaque cru pour donner naissance à des vins nobles, racés, authentiques, qui portent l'empreinte originale de leur lieu-dit.

Les Grands Crus d'Alsace exigent du temps. Dans la vigne d'abord, où les racines ont besoin de plus de 10 ans pour interroger en profondeur les pierres les plus inaccessibles. Dans la bouteille ensuite, où le long vieillissement apportera aux Grands Crus la quintessence de leur complexité.

À l'apéritif, un Muscat ou un Gewurztraminer Grand Cru déploieront l'originalité de leurs arômes et la plénitude de leur structure.

À table, les produits de la mer ont toutes les chances d'être magnifiés par un Riesling Grand Cru : grâce à une charpente impériale, à des arômes subtils de minéralité, les mariages avec les parfums délicats et iodés des coquillages, poissons ou crustacés seront inoubliables.

Quant aux Pinot Gris Grands Crus, leur digne opulence n'est jamais aussi impressionnante qu'avec les volailles, le veau ou l'agneau, les gibiers et tous ces plats à la rondeur généreuse et parfumée qui agrémentent les tables d'automne et d'hiver.

Les Gewurztraminer Grands Crus sont étonnants de puissance, d'exubérance aromatique et, selon les influences complexes du terroir et du climat, d'une élégance et d'un raffinement aristocratiques. Ils sont les vins tout désignés des incursions dans les cuisines du monde asiatique ou oriental, complices depuis toujours des épices et des contrastes du sel et du sucre. Les fromages de caractère comptent également parmi leurs favoris.

Les Grands Crus « *Vendanges Tardives* » ou « *Sélection de Grains Nobles* » apporteront quant à eux une dimension d'exception aux desserts et concluront avec faste un repas de fête.

Les Grands Crus d'Alsace, dans leur fabuleuse diversité, sont des vins gastronomiques par excellence. Les Grands Chefs du monde entier le savent bien qui jouent sur leurs riches nuances pour des mariages au sommet du plaisir.