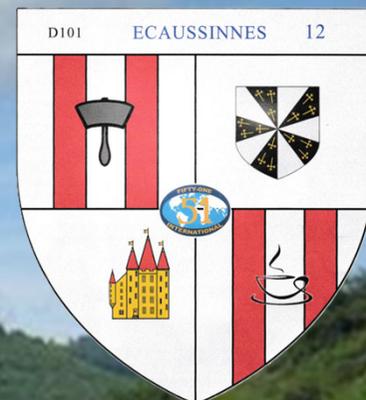
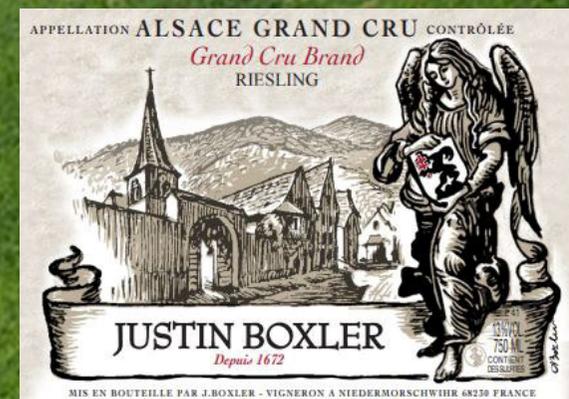




Le vignoble alsacien



Soirée conférence et dégustation



Déroulement de la soirée

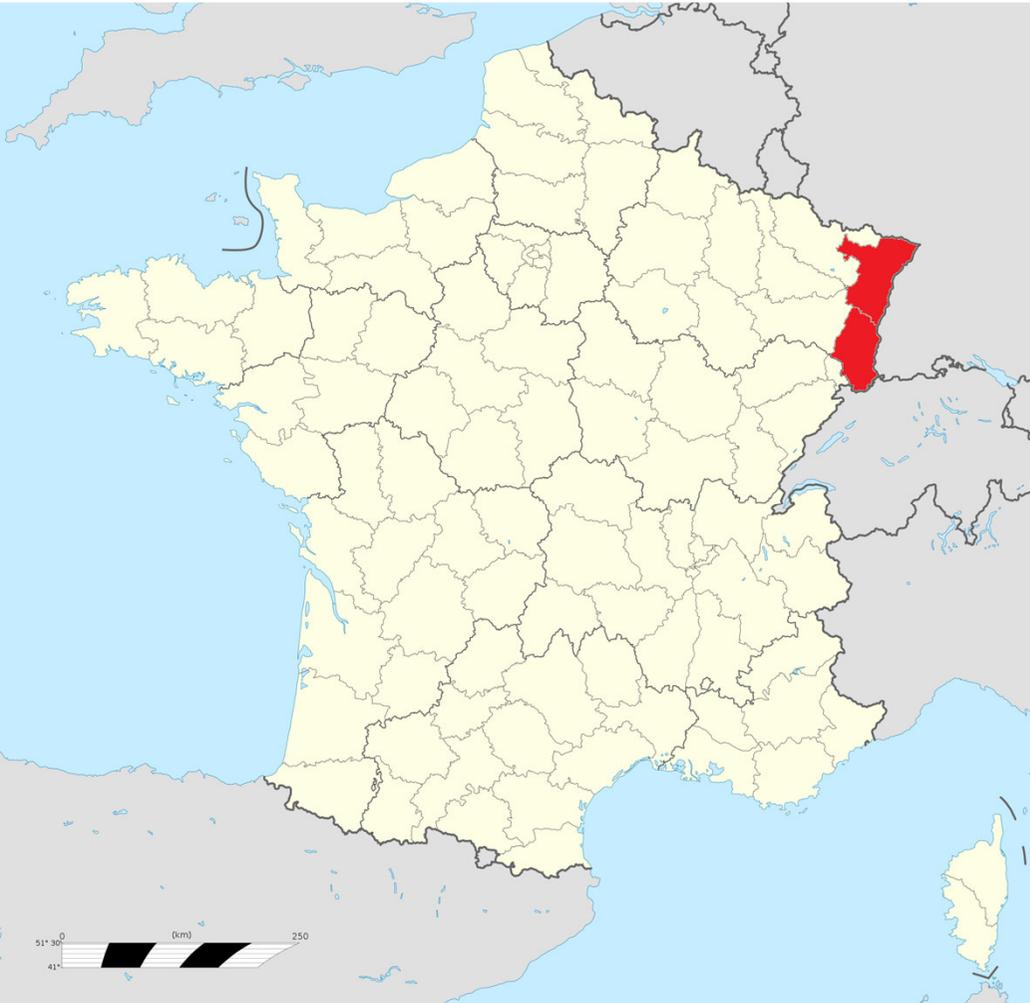
Présentation de l'Alsace

- ❖ Sa situation géographique
- ❖ Son histoire
- ❖ Sa gastronomie
- ❖ La route des vins
- ❖ Les cépages alsaciens
- ❖ Les appellations, les Grands Crus
- ❖ Présentation de la maison Boxler
- ❖ Dégustation et questions/réponses (Comment déguster, comment servir, méthode de vendanges, vignification,...)
→ A vous de poser tout ce qui vous passe par la tête !
- ❖ Petits sandwiches et suite des questions/réponses



Sa situation géographique

L'Alsace est située à l'est de la France



De 1956 à 2015, elle est une région administrative qui regroupe 2 départements :

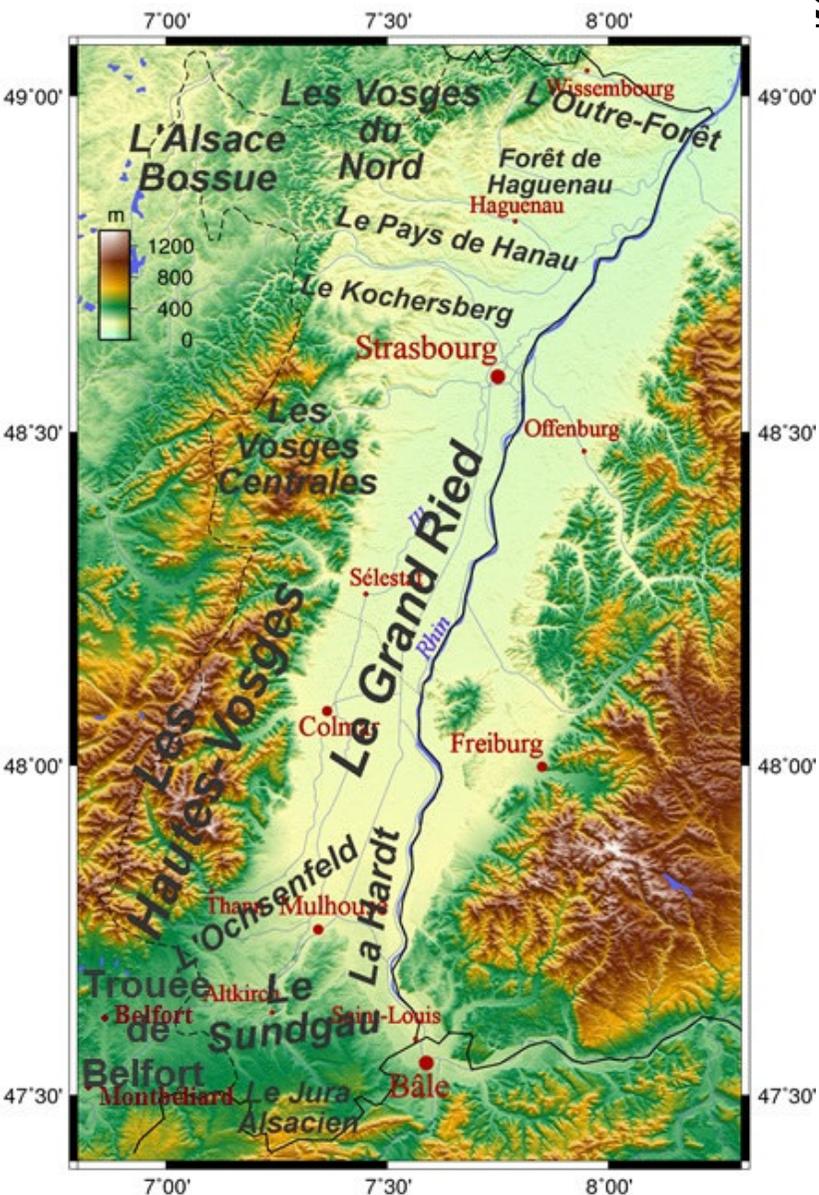
- **Le Bas-Rhin au nord**
- **Le Haut-Rhin au sud**

Le 1er Janvier 2016, elle fusionne avec les régions de Champagne-Ardenne et de Lorraine pour former le "Grand Est".

Sa capitale est Strasbourg

Ses habitants sont les Alsaciens

Sa situation géographique

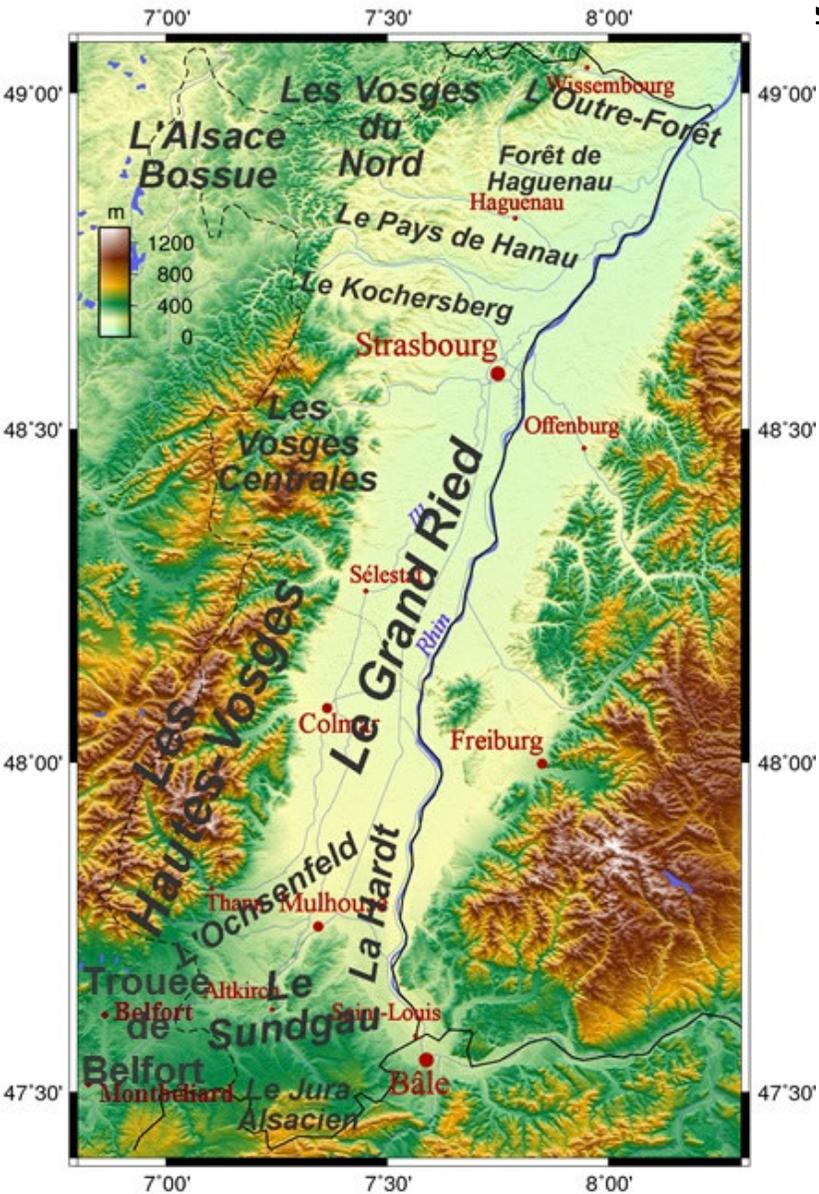


**L'Alsace couvre une surface de 8 280 km²,
190 km de long sur 50 km de large, soit 1,23 % de la
superficie de la France.**

**Elle s'étend du sud au nord le long du Rhin qui la borde à
l'est.**

**Depuis 1815, elle est limitée au nord par
la rivière Lauter, où commence le Palatinat
allemand, et à l'est par le Rhin, à l'est
duquel s'étend le Bade-Wurtemberg,
et au sud par la Suisse.**

Sa situation géographique



L'Alsace est divisée en plusieurs régions naturelles :

- ❖ Le Sundgau
- ❖ La trouée de Belfort
- ❖ La plaine d'Alsace
- ❖ Les Hautes-Vosges
- ❖ Les Vosges centrales
- ❖ Les Vosges du Nord
- ❖ L'Alsace bossue



La plaine du Grand Ried et l'Ill

Sa situation géographique



Munster et la vallée de la Fecht

Le Grand Ballon



Le sommet du Hohneck



Son histoire : entre France et Allemagne

De la préhistoire à l'époque romaine

- ❖ Après la préhistoire, l'Alsace est entrée dans l'époque celtique à l'âge des métaux.
- ❖ Les peuples germaniques deviennent une menace pour la région et, en 58 avant J.-C., Jules César les expulse à l'est du Rhin. Les Romains s'installent et fondent plusieurs villes, comme Strasbourg par exemple.
- ❖ Les Alamans et les Francs, tous les deux peuples germaniques, commencent à occuper l'Alsace à partir du III^e siècle.
- ❖ A la division de l'Empire romain, l'Alsace appartient à l'Empire romain d'Occident, mais celui-ci disparaît en 476.

L'époque mérovingienne, carolingienne et le Saint Empire Germanique

- ❖ L'Alsace se retrouve alors à l'époque des Royaumes des Francs des Mérovingiens et elle devient un duché.
- ❖ Les Carolingiens mettent fin le duché d'Alsace. Celle-ci est divisée en deux comtés, Nordgau et Sundgau. L'Alsace fait alors partie de l'Empire carolingien de Charlemagne.
- ❖ Après la mort du fils de Charlemagne, l'Empire carolingien est partagé. Strasbourg et l'Alsace intègrent alors la Francie orientale qui deviendra le Saint Empire romain germanique.

Son histoire : entre France et Allemagne

- ❖ Du XII^e au XIII^e siècle, de nombreux monastères et abbayes contribuent à un développement de la région et de nombreuses villes s'émancipent des tutelles religieuses ou seigneuriales et deviennent des villes impériales.
- ❖ L'Alsace au XIV^e et au XV^e siècle traverse des périodes difficiles : des guerres, des épidémies de peste noire, des pillages par des mercenaires...
- ❖ A partir de la fin du XV^e siècle l'Alsace jouit d'une prospérité, soutenue par la reprise économique, la croissance démographique et l'humanisme. Plusieurs villes deviennent protestantes.
- ❖ Cependant, la Guerre de Trente Ans (1618-1648) qui oppose les Habsbourg d'Espagne et d'Autriche qui détiennent la couronne de l'Empire germanique, et sont soutenus par l'Église catholique, aux États allemands protestants alliés des puissances européennes à majorité protestante, va dévaster la région.

Le royaume de France

- ❖ L'appartenance de l'Alsace au Saint Empire romain germanique dure jusqu'au XVII^e siècle où elle est rattachée au Royaume de France.

Son histoire : entre France et Allemagne

Le royaume de France

- ❖ Le traité de Westphalie met fin à la guerre de 30 ans en 1648 et l'Alsace est rattachée progressivement au Royaume de France de Louis XIV. Le Roi Soleil favorise le catholicisme.
- ❖ L'Alsace française vit la Révolution française et passe les périodes d'empires de Napoléon Ier et de Napoléon III. Ce dernier entraîne alors la France dans la Guerre franco-allemande de 1870-1871.

L'Empire allemand

- ❖ Par la défaite de la France, l'Alsace (sauf le territoire du Belfort qui est détaché) et une partie de la Lorraine sont cédées à l'Empire allemand.
- ❖ Strasbourg devient la capitale du Reichland (terre d'empire, territoire d'empire) d'Alsace-Lorraine.

Son histoire : entre France et Allemagne

La première et la deuxième guerre mondiale

- ❖ La Première Guerre mondiale éclate en 1914 et la France et l'Allemagne s'opposent de nouveau. La France gagne et l'Alsace et la partie lorraine annexées à l'Empire allemand sont restituées à la France en 1919.
- ❖ En 1940, l'Alsace-Moselle est annexée de fait au troisième Reich nazi. L'Alsace redevient allemande. C'est le début des années noires traumatisantes pour les Alsaciens et les Mosellans.
- ❖ Strasbourg est libérée le 23 novembre 1944. Après la Seconde Guerre mondiale, l'Alsace et la Moselle sont redevenues officiellement françaises.
- ❖ Strasbourg devient le siège du Conseil de l'Europe, accueille la Cour des droits de l'Homme.
- ❖ Elle est choisie comme siège du Parlement européen.

Son histoire : entre France et Allemagne

Lieux de mémoire

- ❖ De nombreux lieux de mémoire, que ce soit en Alsace ou dans les Vosges, nous rappellent les atrocités et la folie de l'être humain, dont l'Alsace a été le témoin et qui l'ont meurtrie à jamais.

Le Mémorial du Linge



Son histoire : entre France et Allemagne

Lieux de mémoire

Le Mémorial du Vieil-Armand



Sa gastronomie

La choucroute

- ❖ Préparée à partir de choux fermentés avec soin et agrémentée de saucisses fumées et de viandes variées, elle incarne parfaitement l'art de la cuisine traditionnelle alsacienne.



Le Baeckeoffe

- ❖ Le Baeckeoffe est un plat traditionnel emblématique de la cuisine alsacienne, à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, mariné. Le tout est mijoté à l'étouffée sur plus de 24 heures dans une terrine, avec des épices, et du vin blanc.



Sa gastronomie

Le coq au Riesling

- ❖ Outre le coq et le riesling, cette recette est réalisée avec du beurre, des échalotes, des champignons, du marc d'Alsace, de la crème fraîche, ainsi que de la farine, sel et poivre.



La tarte flambée ou Flammekueche

- ❖ Cette spécialité croustillante marie divinement le fumé des lardons avec l'acidité des oignons et du fromage blanc. Un contraste que l'on peut accentuer avec un vin frais et léger.



Sa gastronomie

La salade vigneronne

- ❖ Spécialité culinaire à base de salade composée de cervelas, fromage râpé, tomate, et œuf dur.



La tourte de la vallée de Munster

- ❖ Onctueuse et parfumée, cette tourte est composée de viande de porc délicatement arrosée de vin blanc et cuite dans une pâte feuilletée.



Sa gastronomie



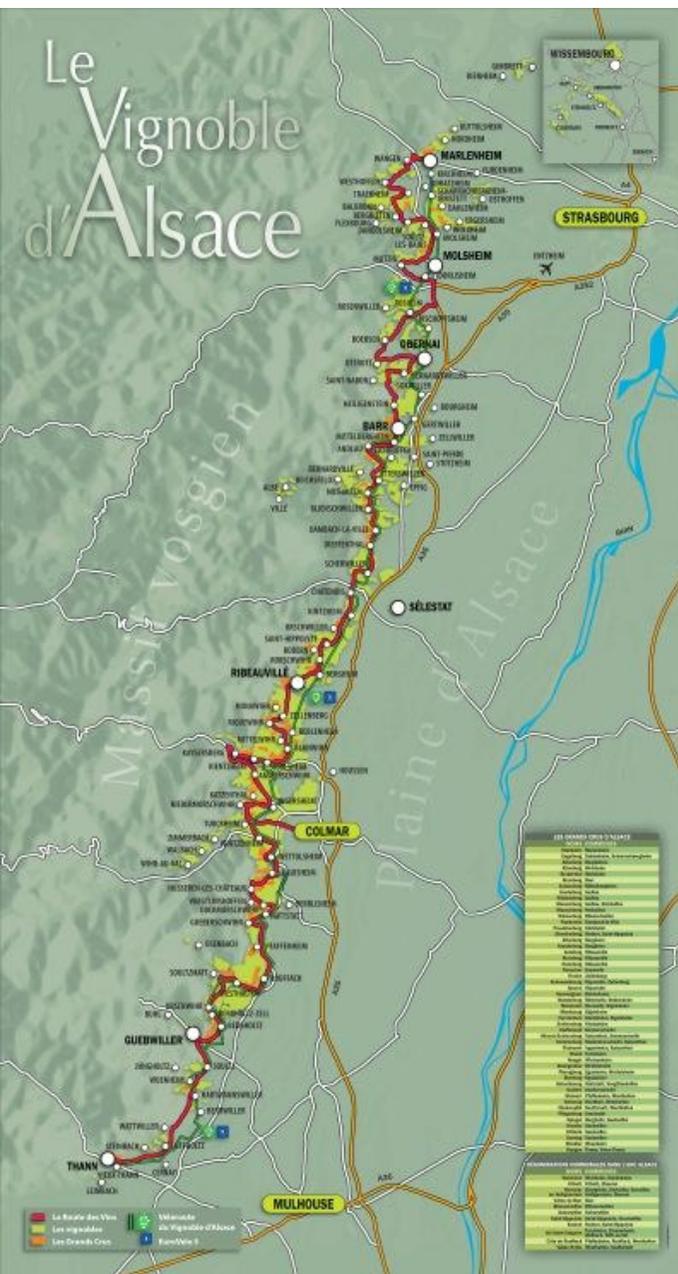
Le Kassler

- ❖ Filet de porc désossé, dégraissé, salé et fumé au bois de hêtre.



Le kougelhopf

- ❖ Le plus traditionnel des gâteaux alsaciens, avec ses arômes briochés et d'amande grillée.



La route des vins

Un itinéraire mythique, un chapelet de villages pittoresques, des paysages exceptionnels, des cités viticoles réputées, des vigneron passionnés :

la Route des Vins d'Alsace vous invite aux plus belles découvertes !

La route des vins d'Alsace, inaugurée en 1953, s'étend sur 170 kilomètres et 119 communes agricoles.

Elle parcourt les principaux villages et villes viticoles de la région. Les communes de Mittelbergheim, d'Eguisheim, de Hunawihr, de Bergheim et de Riquewihr sont classées parmi les plus beaux villages de France. Quant aux villes de Wissembourg, d'Obernai et de Thann, elles appartiennent aux plus beaux détours de France.

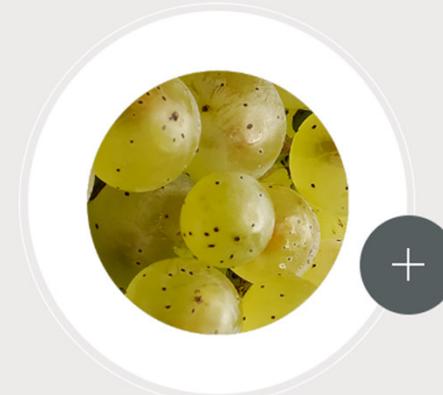
FEUILLE



GRAPPE



BAIE



Oeil

La robe jaune pâle, avec des reflets verts et brillants, souligne sa fraîcheur caractéristique.

Nez

Son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités et floraux ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil.

Dans son évolution, le Riesling est unique car il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...). Ces arômes très particuliers se retrouvent dans les vins de terroirs (Grands Crus, Lieux-dits...).

Bouche

Ce vin sec est « vertical ». Il est construit autour d'une belle vivacité que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation, le milieu de bouche étant marqué par l'ampleur.

Le Riesling

FEUILLE



GRAPPE



BAIE



Le Pinot Blanc

Œil

La robe est d'une couleur jaune pâle. Le vin est limpide et brillant.

Nez

Le nez est frais, discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des nuances florales. Sans être exubérant, il exprime parfaitement les arômes issus du raisin.

Bouche

Le Pinot Blanc est un vin qui s'ouvre vite. Il s'appuie sur une acidité mesurée qui en fait un vin tendre et léger.

FEUILLE



GRAPPE



BAIE



Le Sylvaner

Œil

La robe est claire, avec des reflets verts, soulignant ainsi sa fraîcheur caractéristique.

Nez

Le nez est discret et aérien. Il offre un bouquet subtilement fruité et floral : agrumes, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée...

Bouche

La bouche est franche et délicate, construite autour d'une belle fraîcheur.

FEUILLE



+

GRAPPE



+

BAIE



+

Le Muscat

Œil

Le vin est de couleur jaune clair.

Nez

C'est le meilleur exemple de vin dominé par des arômes primaires. La puissance olfactive fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est parfois complétée par de subtiles notes florales.

Bouche

Vinifié sec, ce vin présente une texture limpide et fraîche qui ménage le croquant du fruit. Un vin spontané et parfumé !

FEUILLE



+

GRAPPE



+

BAIE



+

Œil

Le Pinot Gris possède une belle robe jaune-dorée.

Nez

Généralement peu intense mais d'une grande complexité aromatique, le Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices...

Étant assez secret par nature, le Pinot Gris d'Alsace gagne à être aéré dans son verre afin d'apprécier totalement sa complexité.

Bouche

Ce vin ample et charnu est soutenu par une jolie tension qui donne de la plénitude à un ensemble bien charpenté. La finale est longue, bien équilibrée.

Le Pinot Gris

FEUILLE



+

GRAPPE



+

BAIE



+

Le Gewurztraminer

Œil

La robe est intense, jaune avec de légers reflets dorés. La couleur rosée des raisins influence naturellement celle du vin.

Nez

C'est une véritable palette aromatique, riche et exubérante, qui caractérise le Gewurztraminer. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques (litchis, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fleurs (la rose notamment), d'agrumes et d'épices.

Bouche

Une matière ample et suave révèle toute l'exubérance et la complexité de ce vin de caractère. Sa trame dense est harmonieusement soutenue par une fraîcheur qui se fait néanmoins plus discrète que pour les autres Vins d'Alsace. En bouche comme au nez, un festival d'arômes exotiques ravit le palais.

FEUILLE



+

GRAPPE



+

BAIE



+

Le Pinot Noir

Œil

Sa robe rose pâle se décline dans des reflets framboise, ou parfois dans des nuances plus saumonées.

Nez

Le nez frais et fruité révèle des arômes de petits fruits rouges.

Bouche

La bouche est subtilement fruitée avec une structure croquante et fraîche.
Ce vin se déguste bien frais, entre 8 et 10°C.

Les AOC Alsace

Reconnue en 1962, l'AOC ALSACE représente aujourd'hui plus de 70 % de la production dont 90 % de vins blancs.



En 2011, l'AOC ALSACE a été complétée par deux dénominations géographiques : les "Communes" et les "Lieux-dits".





LES AOC

AOC ALSACE

- **L'AOC Alsace concerne les vins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise qui s'appuie sur les noyaux historiques de production.**
- **Les vins de l'AOC Alsace, peuvent être issus d'un seul cépage. Dans ce cas, le nom du cépage peut être indiqué sur l'étiquette.**
- **Les vins de l'AOC Alsace sont toujours vendus dans la bouteille type « vin du Rhin », appelée « flûte d'Alsace », qui leur est réservée par la réglementation. Depuis 1972, ils sont obligatoirement mis en bouteilles dans leur région de production.**

Les vins d'Alsace

Les Communales et lieux-dits

- ❖ Pour les vins présentant une typicité particulière et répondant à un niveau d'exigence supérieur, le nom de l'AOC peut être complété, depuis octobre 2011 par :

Une dénomination géographique communale

Cette dénomination répond à des règles de production spécifiques, plus restrictives que pour l'appellation régionale : encépagement, densité de plantation, règles de taille, palissage, maturité des raisins, rendements.

13 communes ou entités intercommunales ont fait l'objet d'une délimitation stricte et peuvent être indiquées sur l'étiquette en complément de l'AOC Alsace :

Blienschwiller, Côtes de Barr, Côte de Rouffach, Klevener de Heiligenstein, Saint Hippolyte, Ottrott, Rodern, Vallée Noble, Val Saint Grégoire, Scherwiller, Wolxheim, Coteaux du Haut-Koenigsbourg, Bergheim

Un nom de lieu-dit

Il s'agit là aussi d'identifier des productions qualitatives mettant en avant des caractères particuliers issus du terroir, en appliquant des règles de production plus strictes encore que pour les communales.



Les cépages autorisés en AOC Alsace

	Sylvaner	Pinot Blanc	Pinot Noir	Gewurztraminer	Riesling	Muscat	Pinot Gris	Chasselas	Auxerrois	Savagnin Rose
AOC ALSACE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
AOC ALSACE "LIEU-DIT"	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
AOC ALSACE "COMMUNALE"										
BLIENSCHWILLER	●									
CÔTES DE BARR	●									
CÔTE DE ROUFFACH			●		●		●		●	
KLEVENER DE HEILIGENSTEIN										●
SAINT-HIPPOLYTE			●							
OTTROTT			●							
RODERN			●							
VALLÉE NOBLE				●	●		●			
VAL ST GRÉGOIRE		●					●		●	
SCHERWILLER					●					
WOLXHEIM					●					
COTEAUX DU HAUT-KOENIGSBOURG				●	●					
BERGHEIM				●						



LES AOC

AOC CRÉMANT D'ALSACE

- **Définie en 1976, L'AOC CRÉMANT D'ALSACE représente un quart de la production de Vins d'Alsace.**
- **Vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.**
- **La personnalité originale et la qualité irréprochable du Crémant d'Alsace ont remporté un succès considérable, en Alsace bien sûr, mais également dans les autres régions françaises et dans les pays européens. Le Crémant d'Alsace est devenu aujourd'hui le premier vin mousseux à AOC consommé à domicile en France, après les Champagnes.**

AOC Crémant d'Alsace

Certains crémants sont élaborés exclusivement à partir d'un cépage unique, affichant son nom sur l'étiquette.

Pour les autres, ils sont issus de l'assemblage harmonieux de plusieurs d'entre eux, chacun contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée.

- **Le Pinot Blanc est le principal cépage des Crémants d'Alsace blancs. Il leur confère fraîcheur et délicatesse.**
- **Le Riesling offre des Crémants aux notes vives et fruitées, pleines d'élégance et de noblesse.**
- **Le Pinot Gris apporte richesse et charpente.**
- **Le Chardonnay distille des notes fines et légères.**
- **Le Pinot Noir est le seul cépage à produire des Crémants d'Alsace rosés. Il est également à l'origine des Blancs de Noirs (la pellicule du Pinot Noir est sombre mais sa pulpe est blanche), pleins de charme et de finesse.**
- **Les Crémants millésimés, souvent affinés plus longtemps, développent un caractère vineux avec des notes beurrées et briochées.**



Les 51 Grands Crus

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux dits conféraient à la culture de leur vigne et à leurs vins, les vigneronns alsaciens ont dès le IX^{ème} siècle, fait référence à la notion de Grands Crus.

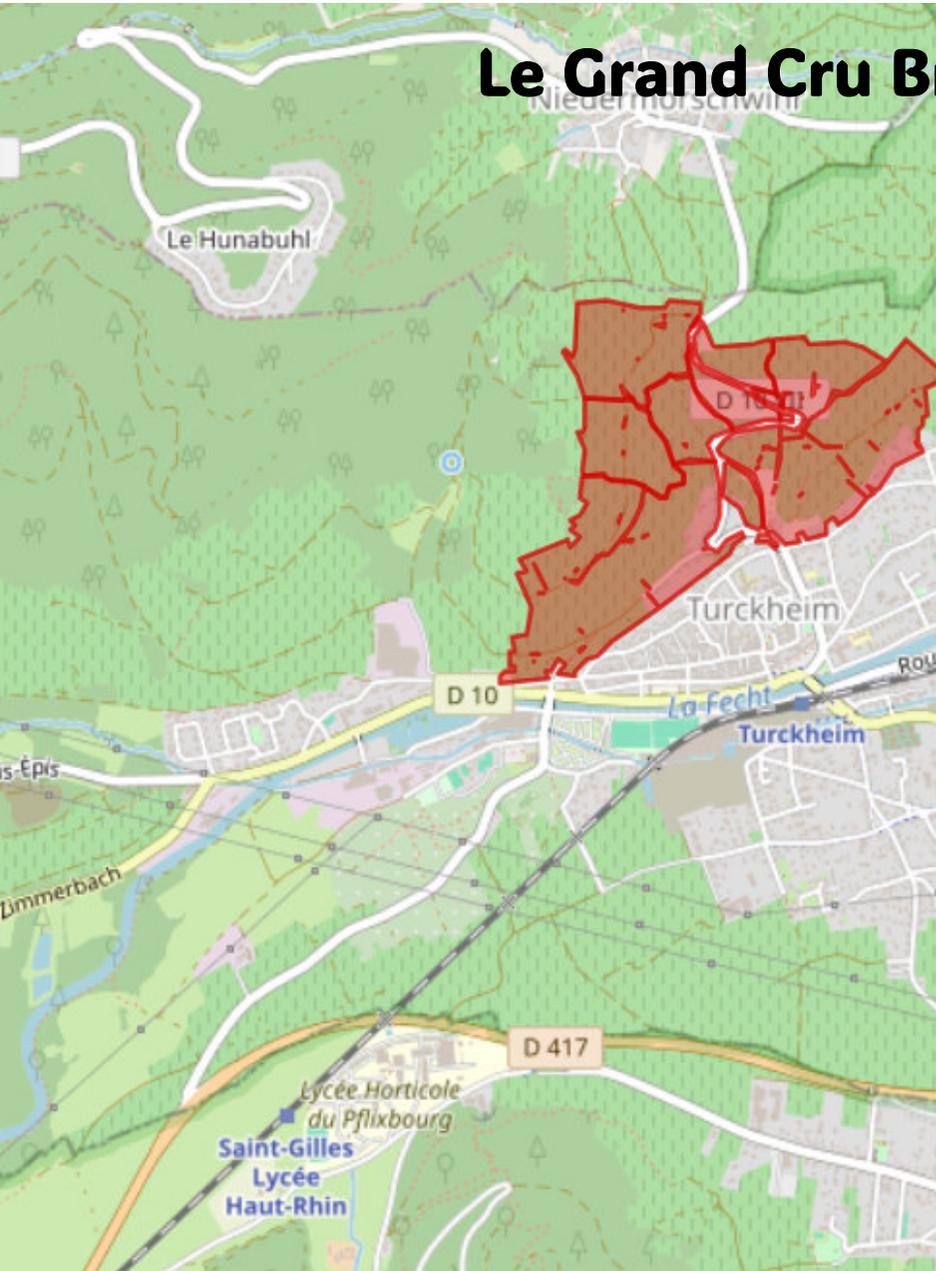
Ainsi, les meilleurs terroirs sont nés de l'observation et du savoir faire de générations de vigneronns.

Ils ont su révéler, avec le temps, les sols les plus remarquables, souvent pentus et idéalement exposés.

Aujourd'hui, 51 terroirs délimités selon des critères géologiques et climatiques stricts constituent la mosaïque des Grands Crus d'Alsace. Les vins qui en sont issus représentent environ 5 % de la production.

Nous en dégusterons 3 parmi les 51 ce soir.

Le Grand Cru Brand



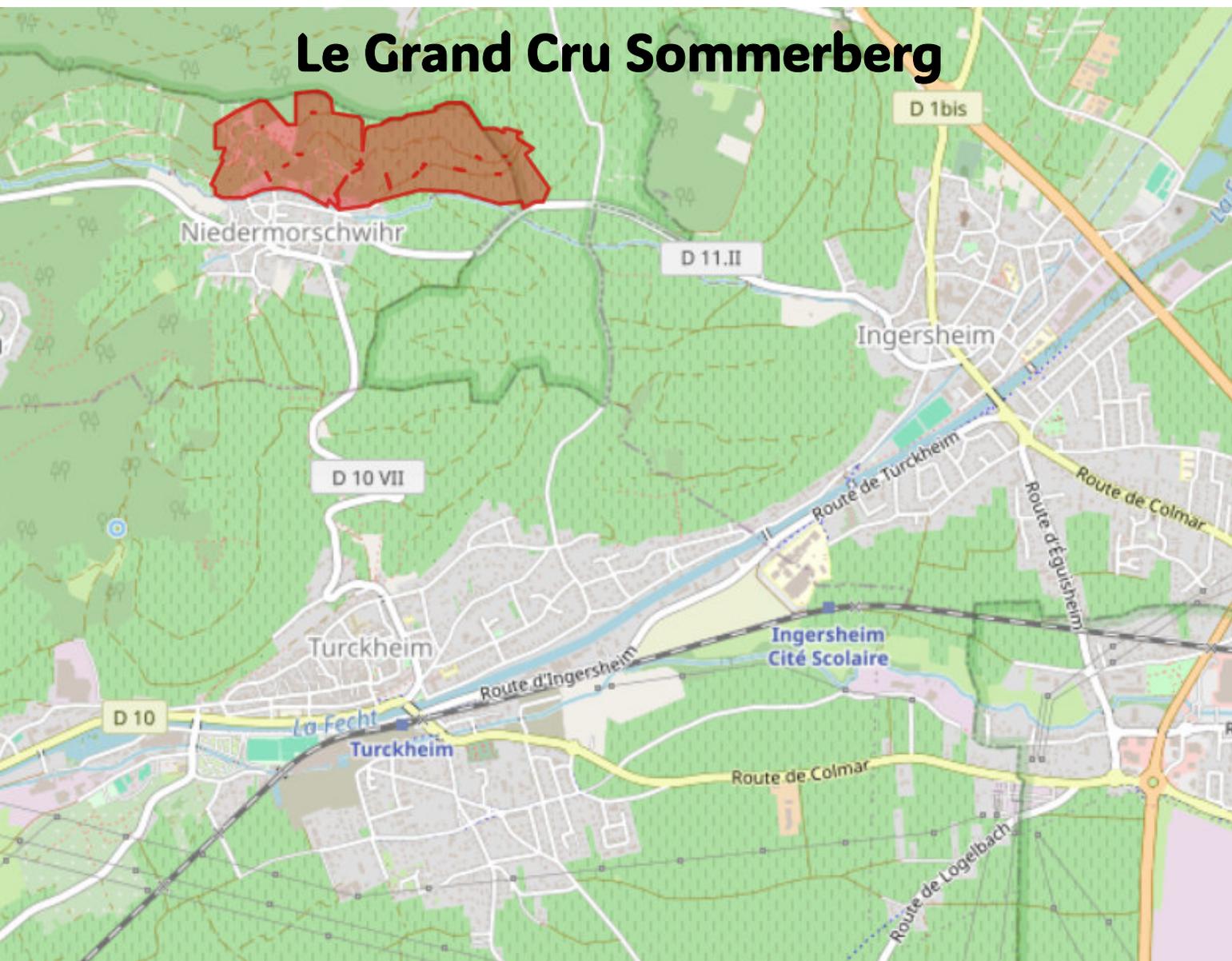
La bouche est structurée par une fraîcheur linéaire et élancée qui donne au dégustateur une sensation saline éclatante.

Des effluves d'agrumes et d'herbes aromatiques se dégagent avec subtilité et progressivement, dans une bouche de grande longueur.

Les Riesling déclinent un « esprit de caillou » associé à des notes d'agrumes – chair ou zeste.

Type de sol : granitique

Le Grand Cru Sommerberg



Le Sommerberg s'étend au pied des Trois-Épis, au sud de Katzenthal et au nord de Niedermorschwihr.

Situé sur un coteau en très forte pente (45°), ce lieu-dit est orienté plein sud et s'élève à près de 400 m d'altitude.

Le substrat granitique à deux micas, dit de Turckheim, en état de désagrégation très avancé, donne naissance à ces arènes granitiques, riches en éléments minéraux, et si propices à la culture de la vigne.

Sur les 28,36 ha s'épanouissent à merveille tous les cépages alsaciens.

Le Grand Cru Wineck Schlossberg



Une impression cristalline se dégage des vins de ce Grand Cru.

La bouche se révèle d'une grande précision et imprimée par une belle fraîcheur, élément central du vin. Cette acidité se dessine droite, parfois légèrement retenue, mais toujours d'une franchise qui structure le vin. Cette matière élancée n'est que le prélude d'une longueur intense et de grande tenue, rappelant l'eau de roche.

Le Riesling est dans son élément sur ce terroir. S'il peut paraître serré à l'attaque, il s'impose ensuite avec beaucoup de finesse en milieu de bouche.

Pinot Gris et Gewurztraminer possèdent la même ossature, complétant l'approche par leur générosité et une gamme d'arômes plus exotiques. Tous expriment une minéralité affirmée en fin de bouche.



LES AOC

VENDANGES TARDIVES

Depuis 1984 la mention Vendanges Tardives désigne de grands vins moelleux élaborés à partir de baies récoltées en sur-maturité.

Elle peut compléter sur l'étiquette les appellations "Alsace" ou "Alsace Grand Cru".

Le développement du Botrytis cinerea (pourriture noble) sur les baies amorce un phénomène d'évaporation qui favorise la concentration en sucre et en arômes, apportant à ces vins moelleux et puissance.



LES AOC

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

Depuis 1984 la mention SGN désigne de grands vins liquoreux élaborés à partir de baies enrichies par la pourriture noble et récoltées à la main.

Les vins portant cette mention sont obtenus par la récolte manuelle des grains les plus marqués par la pourriture noble. Ce surcroît de concentration rend l'intensité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche remarquables.

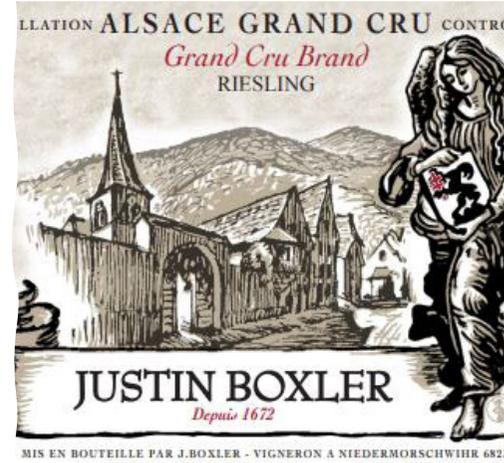
Le domaine Justin Boxler

- Depuis 1672, le domaine viticole familial Justin BOXLER est blotti à Niedermorschwihr, au cœur de la prestigieuse route des vins d'Alsace, à une encablure de la ville de Colmar.

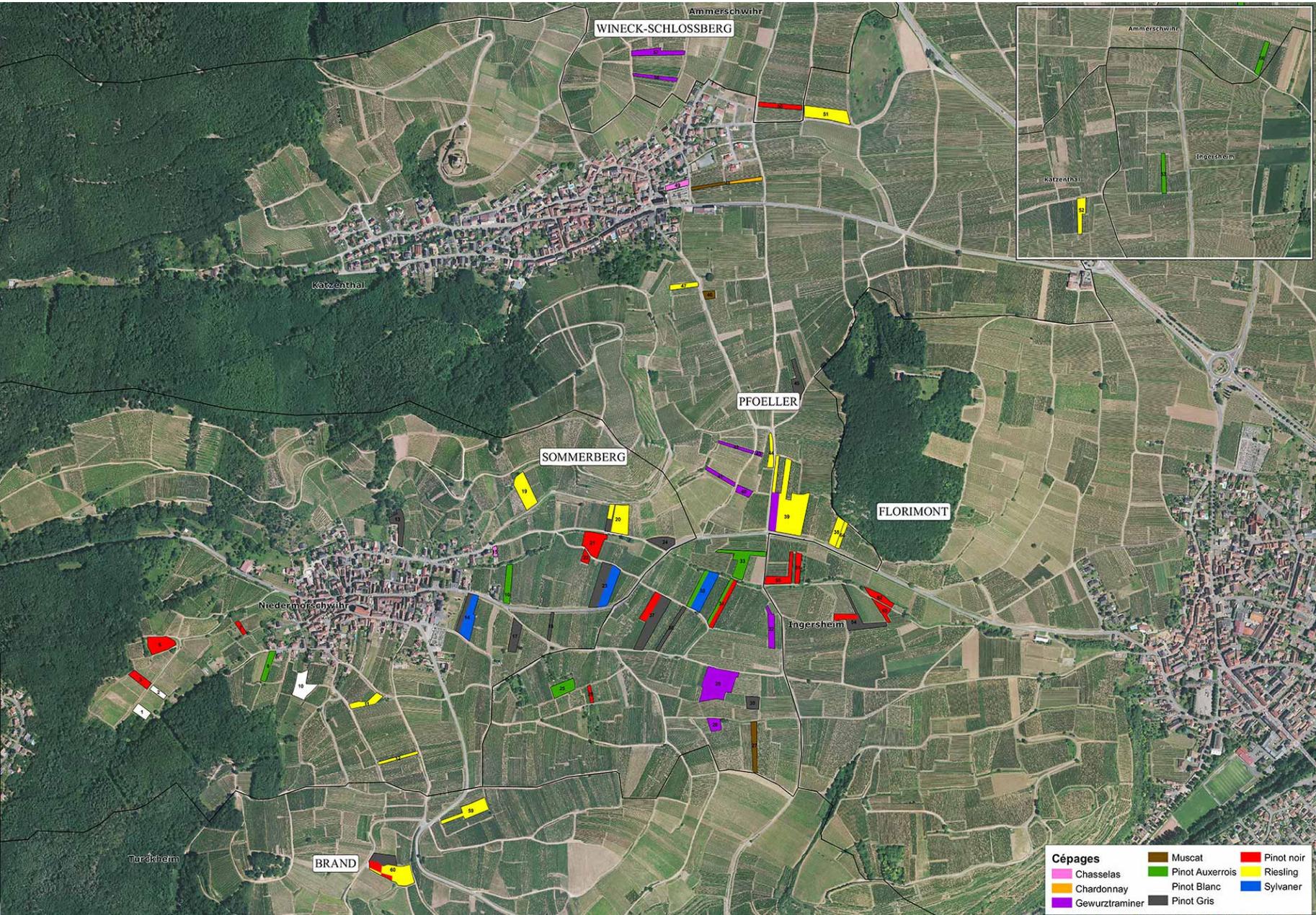
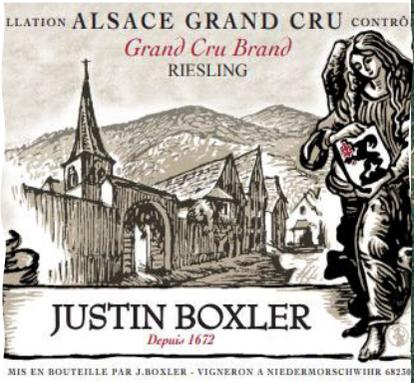
- Le vignoble familial s'étend sur 12 hectares réparti sur 5 bans communaux. C'est avec un naturel « bio » et le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, que la conversion est effectuée depuis 13 années. Le domaine est donc, certifié (AB) avec le millésime 2022.

- Charlotte et Florent, représentent la 11e génération.

- Laissons Charlotte nous présenter le domaine et la famille : [Justin Boxler \(Winery\) - Short Documentary](#)



Le domaine





La dégustation

- **Crémant empreintes 2020**
- **Pinot Auxerrois 2022**
- **Riesling Pfoeller 2022**
- **Riesling grand cru Brand 2019**
- **Pinot gris au pied du bari 2022**
- **Pinot gris grand cru sommerberg 2018**
- **Gewurztraminer Soixante-Cinq 2022**
- **Gewurztraminer grand cru Wineck-Schlossberg 2018**