



Crémant d'Alsace blanc Pinot gris

Vin mousseux "Crémant"

LE PRODUIT

L'AOP Crémant d'Alsace couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle. Il s'agit d'une seconde fermentation en bouteille, principalement à partir de pinot blanc, mais aussi de pinot gris, de pinot noir, de riesling ou de chardonnay.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs et rosés sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide, qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La situation climatique du vignoble, caractérisée par des journées chaudes et des nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associée à une hauteur de feuillage élevée, assurent une bonne maturité des raisins. L'altitude moyenne du vignoble (200 à 400m) permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

UN PRODUIT RECONNU

Lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, Julien Dopff a souhaité expérimenter cette technique de production à partir de vins de base, produits en Alsace. Il est le pionnier dans le domaine des vins effervescents.

Le saviez-vous

Lorsque l'Alsace fut sous l'empire allemand, plusieurs maisons champenoises ont apporté leur savoir-faire en matière d'élaboration par seconde fermentation en bouteille. Fort de ce transfert et découvrant précisément l'outil lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, Julien Dopff a souhaité expérimenter cette technique de production à partir de vins de base, produits en Alsace.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation est identique à l'aire de production des vins de l'AOC Alsace et s'étend au pied des Vosges sur plus de 170 km en continu de Thann (à la hauteur de Mulhouse) à Marlenheim (à la hauteur de Strasbourg), plus quelques îlots plus isolés.. Le vignoble s'étend sur 119 communes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Viticulteurs d'Alsace

Maison des vins d'Alsace

12, avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 91225

N°SIRET : 77890459900033

Tél. : 03 89 20 16 50

Fax : 03 89 20 16 60

Mél. : Info@ava-aoc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 1233

N°SIRET : 13000270200129

Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cremant-dalsace-blanc-pinot-gris-20000>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_CremantAlsace_G_201603.pdf
2. <mailto:Info@ava-aoc.fr>
3. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>
9. <mailto:contact@qualisud.fr>