



## Crémant d'Alsace blanc Pinot blanc

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

Espace Entreprise  
12 rue Alfred Kastler  
71530 Fragnes

**Tél. :** 03 85 90 94 14

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto: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](mailto:contact@qualisud.fr)

## QUALISUD

---

6 rue Georges Bizet  
47200 Marmande

**Tél. :** 05 53 20 93 04

**Mél. :** [contact@qualisud.fr](mailto:contact@qualisud.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/cremant-dalsace-blanc-pinot-blanc-19999>

### 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](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>