



Mirabelle d'Alsace

Eaux-de-vie de fruits

LE PRODUIT

La Mirabelle d'Alsace est une eau-de-vie blanche. Elle est obtenue par la fermentation de mirabelles entières et fraîches. Le résultat de cette fermentation est ensuite distillé. Les mirabelles utilisées sont exclusivement issues des variétés mirabelle de Metz ou mirabelle de Nancy. Une maturation de 6 mois minimum permet de développer des notes fraîches et élégantes de mirabelles confites.

ARÔMES ET SAVEURS

Eau-de-vie blanche d'aspect limpide, brillant et transparent, la Mirabelle d'Alsace peut prendre des reflets jaunes, de façon naturelle, avec le temps. □ On retrouve au nez et en bouche des notes fraîches et élégantes de mirabelles, subtile association de la chair du fruit et d'une note légèrement noyautée. Ces arômes donnent l'impression de croquer véritablement le fruit. □ Avec

l'âge, l'eau-de-vie acquiert une certaine douceur et des notes de fruits confits.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La fermentation des fruits, la distillation du moût de fruits fermentés, la période de repos et la finition des eaux-de-vie sont réalisées en Alsace. Sur ce territoire, la combinaison du climat, de l'histoire et de l'abondance des sources d'eaux de surface a permis le développement et le maintien d'une forte activité de distillation des fruits à noyaux.

UN PRODUIT RECONNU

La distillation de la mirabelle en Alsace remonte au XVIII^e siècle, mais ce n'est qu'au XIX^e siècle que l'eau-de-vie de mirabelle devient une véritable denrée marchande. Dans l'entre-deux guerres, sa réputation nationale n'est plus à faire. Ainsi, en 1933, Curnonsky et Croze la font figurer parmi les produits alsaciens qui méritent une place dans le célèbre Trésor gastronomique de la France. □

Le saviez-vous

Pour libérer la délicatesse du parfum des mirabelles, il vaut mieux rafraichir le verre à dégustation que l'eau-de-vie. □ La Mirabelle d'Alsace se déguste aussi à l'ancienne, c'est à dire à la température de la tasse de café. □ Enfin, elle peut également être consommée dans des cocktails ou dans toute une variété de recettes.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Aire géographique Mirabelle d'Alsace](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace

Julien DUCRUET

Esprit Distillation

1951 avenue de Bedarrides
84320 ENTRAIGUES-sur-la-SORGUE

Président(e) : SYDA Régis **Contact :** Julien DUCRUET

Tél. : 07 83 31 24 37

Mél. : syndicatdistillateursalsace@gmail.com

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

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

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

Président(e) :

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@quallsud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Président(e) :

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

Président(e) :

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Président(e) :

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gov.fr/produit/mirabelle-dalsace-23348>

List of links present in page

1. https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_Mirabelle%20dAlsace_G_20251010.pdf
2. <mailto:syndicatdistillateursalsace@gmail.com>
3. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gov.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>