



# Quetsch d'Alsace

Eaux-de-vie de fruits

## LE PRODUIT

La Quetsch d'Alsace est une eau-de-vie blanche. Celle-ci est obtenue par la fermentation de quetsches entières (exclusivement issues de la variété quetsche d'Alsace) et fraîches. Le résultat de cette fermentation est ensuite distillé. □ Après distillation, une période de repos de 6 mois minimum est nécessaire pour le développement des arômes typiques de la Quetsch d'Alsace.

## ARÔMES ET SAVEURS

La Quetsch d'Alsace est une eau-de-vie blanche d'aspect limpide, brillant et transparent. Les caractéristiques olfactives et gustatives de cette eau-de-vie évoquent la quetsche fraîche avec une note épicée de cannelle. Cette eau-de-vie fait preuve d'une remarquable persistance aromatique.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les quetsches utilisées pour l'élaboration de la Quetsch d'Alsace sont récoltées et distillées en Alsace. Présent dans la région dès l'Antiquité, le quetschier occupe une place importante en Alsace. On en dénombre plus de 800 000 sous le Second Empire et il représente aujourd'hui près du quart des arbres fruitiers plantés en Alsace. La distillation de ce fruit n'a jamais cessé depuis le XVIIIème siècle.

## UN PRODUIT RECONNU

Réputée dès le XVIIIème siècle « la véritable eau-de-vie de prune se prépare en Alsace avec une prune violette, assez grosse, allongée, nommée quetsche » comme l'indique au début du XXème siècle, Domont, l'auteur de "l'Epicier moderne".

### Le saviez-vous

La seule variété autorisée est la quetsche d'Alsace, produite en Alsace. Le mot "quetsche" vient du mot allemand Zwetschge (prunier commun), qui est lui-même dérivé du grec « damaskênon » qui signifie « prune de Damas ». Ce fruit est célébré lors de manifestations estivales et de fêtes de la quetsche organisées dans de nombreux villages alsaciens. □ A noter : Le mot "Quetsch" s'écrit ici sans 'e' !

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat des Distillateurs et des Liqueuristes d'Alsace

---

Régis SYDA

119 rue principale

67310 BALBRONN

**Contact :** Julien DUCRUET

**Tél. :** 07 83 31 24 37

**Mél. :** [syndicatdistillateursalsace@gmail.com](mailto: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](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@quallsud.fr](mailto:contact@quallsud.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

---

1017 Route de Pau  
40800 Aire sur l'Adour

**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/quetsch-dalsace-13089>

#### List of links present in page

1. <mailto:syndicatdistillateursalsace@gmail.com>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.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>