



## Kirsch d'Alsace

Eaux-de-vie de fruits

### LE PRODUIT

Le Kirsch d'Alsace est une eau-de-vie blanche. Elle est obtenue par la fermentation de cerises entières et fraîches. Le résultat de cette fermentation est ensuite distillé. Les cerises utilisées sont exclusivement de type guignes, ou, plus rarement, de merises. L'eau-de-vie mûrit ensuite au moins 6 mois après la distillation.

### ARÔMES ET SAVEURS

D'aspect limpide, brillant et transparent, le Kirsch d'Alsace se caractérise par des arômes évoquant la cerise noire avec une note d'amande douce. En bouche, elle est reconnaissable à son fruité subtil soutenu par une note de noyau.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les cerises sont récoltées et distillées en Alsace. Cette région, par son climat et sa situation géographique qui accentue la continentalité de la zone, est propice à la culture des cerisiers dont le développement est constant en Alsace depuis le VIII<sup>ème</sup> siècle.

## UN PRODUIT RECONNU

Inscrite à l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Alsace, le Kirsch d'Alsace est un des produits phares de la gastronomie locale et la plus ancienne des eaux-de-vie de fruits produites en Alsace. Les usages locaux de distillation ont mis en valeur ce fruit par la production d'une eau-de-vie réputée pour ses qualités digestives mais également utilisée largement dans la gastronomie locale et dans toutes les bonnes pâtisseries.

### Le saviez-vous

L'Alsace porte indéniablement la culture de la cerise dans son cœur. On y trouve par exemple une dizaine de variétés locales telles que la guigne noire d'Osenbach ou la noire de Westhoffen. Fruit emblématique de ce territoire, la cerise est d'ailleurs célébrée lors de manifestations estivales organisées dans plusieurs villages alsaciens : Westhoffen (capitale de la cerise d'Alsace) , Sickert, Thannenkirch, Pfastatt...

## 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 Liquoristes 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@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

---

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/kirsch-dalsace-13090>

**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>