

**Zeitschrift:** Revue économique Suisse en France  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 76 (1996)  
**Heft:** 3: Alsace : la plus européenne des régions

**Artikel:** Croquez l'Alsace au cœur des vignes  
**Autor:** Cassagnes, Pascale  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-889362>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

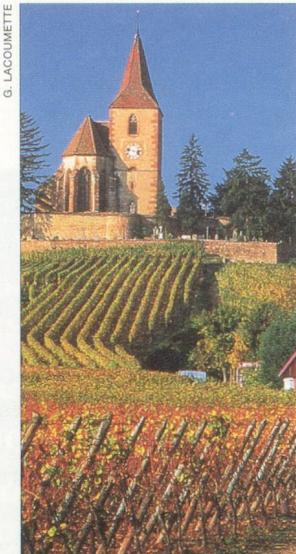
#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# CROQUEZ L'ALSACE AU COEUR DES VIGNES



G. LACOMETTE

**Vignes au cordeau et fleurs aux balcons, l'Alsace offre le plus délicieux terrain pour musarder, aller à la rencontre des vignerons et découvrir, verre en main, une large palette de vins nés de sept cépages rois, des blancs secs floraux aux liquoreux opulents, des rouges tendres aux crémants fruités...**



**Pascale  
Cassagnes**

Journaliste

« **H**heureux comme Dieu en Alsace » dit un proverbe du Haut-Rhin. Rien n'est plus envoûtant en effet que cette mosaïque de jolis bourgs piqués de balcons fleuris, de maisons à colombages, de vieilles fontaines en grès rose, de nids de cigognes. Rien n'est plus divers que ces paysages vallonnés, ourlés de forêts, où se côtoient les terroirs

du bien-vivre, ceux des charcuteries parfumées, des munsters corsés, des foies gras onctueux, et les vignobles tenus comme des jardins de curé par des vignerons artisans accrochés à leur terroir depuis des générations, comme les villages à leur clocher. Vignobles qui flirtent au nord avec les sapins et les épicéas, au sud avec les vergers produisant une partie des fruits destinés à la confection des

## « VENDANGES TARDIVES »

*En Alsace, les vendanges effectuées en novembre ou décembre ont toujours donné des vins de type moelleux. Cette tradition fut officialisée par le décret de 1984 qui légalisa les mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles ». Exclusivement issus des*

*cépages nobles (gewurztraminer, pinot gris, riesling, plus rarement muscat), ces nectars ne sont élaborés que les années les plus ensoleillées, lorsque le fruit atteint une maturité exceptionnelle et donc de grandes concentrations de sucre. La récolte se fait*

*alors tardivement, par grappes entières surmûries pour les « Vendanges tardives », et par tris successifs de grains atteints par la pourriture noble, comme dans le Sauternais, pour les « Sélections de grains nobles ».*

## ADRESSES UTILES :

## Centres d'information :

Informations sur les vins et la gastronomie, guide annuaire du vignoble, plans avec commentaires, à emporter dans son escarcelle.

→ **CIVA**-Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace, Maisons des Vins, 12, avenue de la Foire-aux-Vins à Colmar. Tél. : 89 20 16 20.

→ **Syndicat des vignerons-récoltants d'Alsace** : édite et offre « Format Raisin », magazine trimestriel de l'amateur de vins d'Alsace.

→ **Maison régionale du tourisme d'Alsace** : 6, avenue de la Marseillaise, 67000 Strasbourg. Tél. : 88 52 17 01.

## LES PLUS BEAUX VILLAGES...

Ils se sont regroupés sous la mention des « six perles du vignoble » : Beblenheim, Bennwihr, Hunawihr, Mittelwihr, Riquewihr et Zellenberg. Mais tous les villages du vignoble valent le détour...

## GUIDES SPÉCIALISÉS :

Adresses sélectionnées, avec commentaires et notes à l'appui.

→ **Le Guide Hachette**

→ **La Route des Vins de France (Ediguides)**

→ **Vins et Domaines, le Classement de 1996 de Bettane & Desseauve** (Editions de La Revue du Vin de France et Flammarion)

→ **Le Guide Pudlowski de L'Alsace.**

## NOTRE SÉLECTION

Dix adresses de vignerons, de négociants et de caves coopératives, des incontournables et des coups de cœur, du sud au nord, de Guebwiller, à 60 kilomètres de la frontière suisse, à Traenheim, à quelques ceps de Molsheim :

→ **Domaines Schlumberger** : 100, rue Théodore-Deck, 68500 Guebwiller. Tél. 89 74 27 00. Remarquables VT et SGN. Sur place, musée de la vigne.

→ **Cave de Pfaffenheim** : 5, rue du Chai, 68250 Pfaffenheim. Tél. 89 78 08 08. Une centaine de références de caractère et de qualité, accueil très bien organisé, conseils personnalisés par un sommelier.

merveilleuses eaux-de-vie locales. Sans oublier la joie de vivre qui enveloppe le tout.

## Un vignoble en pente douce

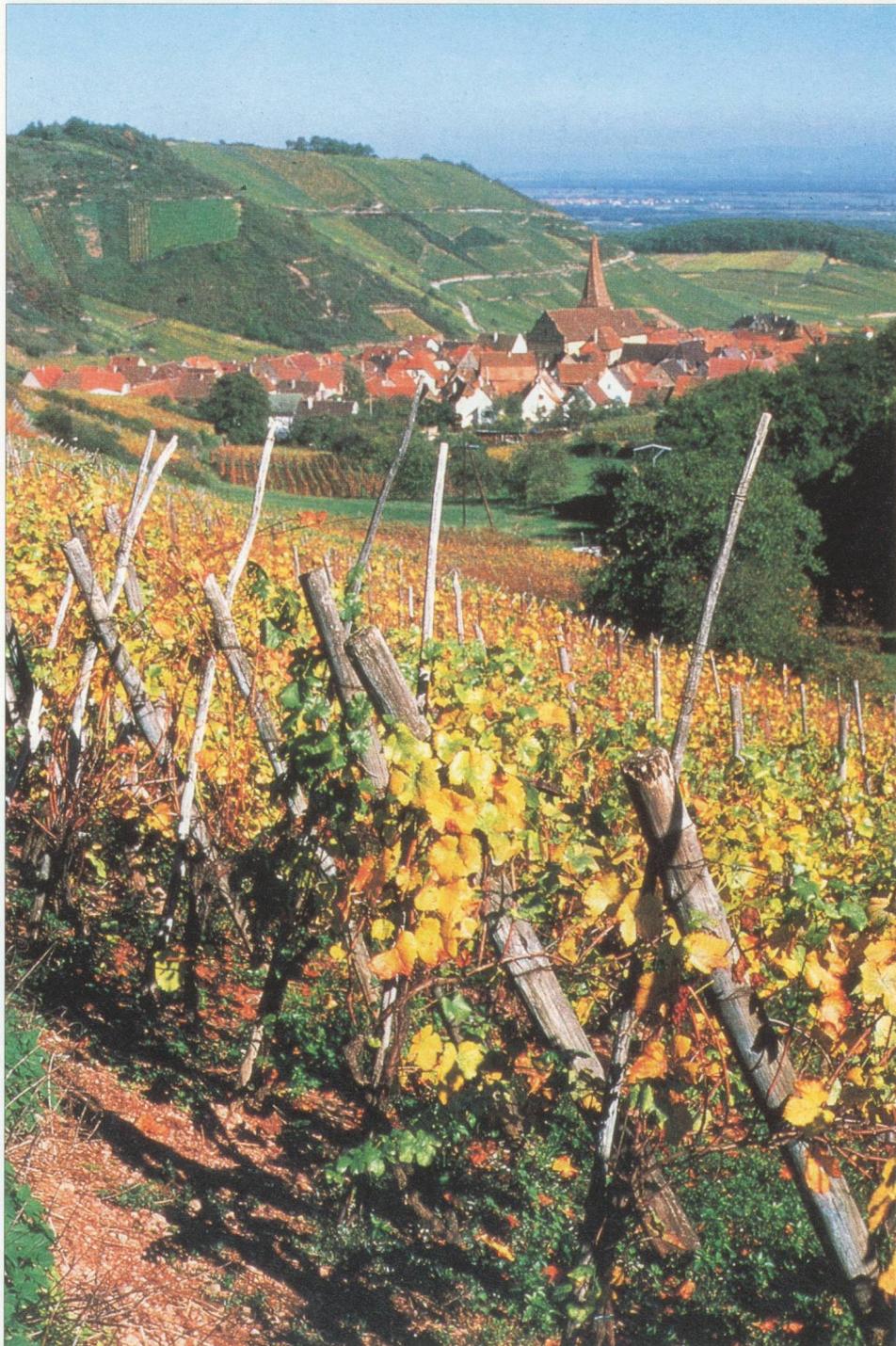
Long et mince ruban surplombant le Rhin, le vignoble se déroule sur les coteaux inférieurs des Vosges sur près de cent vingt kilomètres, de Thann au sud (Haut-Rhin), à un jet de bouchon de la frontière suisse, et serpente vers le nord en direction de Marlenheim (Bas-Rhin), près de Strasbourg. Mais comment

peut-on élaborer des vins, et de grands vins riches et parfumés, dans une région aussi septentrionale que l'Alsace ?

C'est le miracle d'un climat et d'un terroir singulier. Protégée des pluies et des vents venant de l'océan par le massif des Vosges, l'Alsace, au climat semi-continentale, chaud et sec, profite d'un ensoleillement quasi méditerranéen.



Village et vignes



P. BOUARD/CIVA COLMAR



ZVARDON

### Vignes

néen : Colmar reçoit moins de pluie que Marseille ! Ajoutons des arrières-saisons idéales pour les vendanges tardives, une multitude de microclimats nés des sinuosités des reliefs et l'on perçoit mieux comment le raisin mûrit, voire surmûrit à merveille sous cette latitude. Tandis qu'en sous-sol, un riche patchwork de granit, de gneiss, de traces volcaniques, d'argile, de calcaire, tisse les nuances infinies de ce terroir.

### Le pays des cépages rois

Alors que dans les autres régions de France l'appellation porte le nom d'une commune ou d'une région, l'Alsace se distingue par un système d'appellation original basé sur le principe du monocépage : un raisin, un vin. L'appellation, « Alsace » (AOC depuis 1962) est suivie de celle du nom du cépage : sylvaner, riesling, gewurztraminer (gewurz = épice), pinot blanc, muscat, tokay pinot gris,

### COUP DE CŒUR

#### André Ostertag, vigneron, œnologue et poète

« Moi, j'avais soif d'un autre vin, j'y cherchais une vérité plus profonde, je voulais y trouver une âme. » Dans le vignoble alsacien, il fait un peu figure de marginal, comme la brebis se détachant sur ses étiquettes illustrées par un troupeau de moutons. Fils de vigneron alsacien, André Ostertag est passé par la Bourgogne, le temps de suivre des

cours d'œnologie, avant de revenir cultiver ses « jardins de vigne », 70 parcelles disséminées sur 10 hectares, à Epfig, petit village au nord de Sélestat. Hors des modes, il signifie les pinots en barrique, confectionne ses Vendanges tardives et Sélections de grains nobles « sans débordement sucré ou alcoolé », concocte

parfois des assemblages de plusieurs cépages, est aussi l'un des rares défenseurs du sylvaner. Dans un glossaire propre à son domaine, il a classé ses vins en trois familles : les vins de fruits « exprimant la pureté du raisin », les vins de pierre « davantage construits par le terroir », les vins de temps « vendanges tardives et de longue

garde ». Et quel bonheur pour ceux qui ont la chance de rencontrer ce vigneron qui transforme son métier en une discipline poétique... voire philosophique : « Je crois que dans le vin il n'y a qu'une seule vérité : c'est celle de la bouteille vide ! »

pinot noir, le seul à être vinifié en rouge ou rosé (8% de la production). Il faut citer encore le chasselas, l'auxerrois, le klevener, le chardonnay. Mais les vigneronnes traduisent aussi en arômes les moindres nuances géologiques.

Après avoir commencé à bâtir sa réputation sur ses cépages, le vignoble alsacien s'est attaché à souligner la variété et la typicité de ses terroirs. Depuis 1975, l'INAO (Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie) a ainsi délimité 51 lieux-dits, réputés pour la qualité de leur sol, leur exposition et leur microclimat : ainsi sont nés les « Alsace Grands Crus », complétés par l'indication d'un nom de terroir. Pour entrer dans ce cercle d'élite (3% de l'appellation), il faut répondre à des critères sévères (rendement et degré alcoolique naturel minimaux) et n'utiliser que les quatre cépages nobles : riesling, muscat, tokay pinot gris, gewurztraminer. Hospitalité et gourmandise riment volontiers avec fête, fête qui se joue toujours ici dans la mélodie des bulles du « crémant d'Alsace ». Né à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, promu AOC en 1976, il se situe aujourd'hui en tête des crémants français.

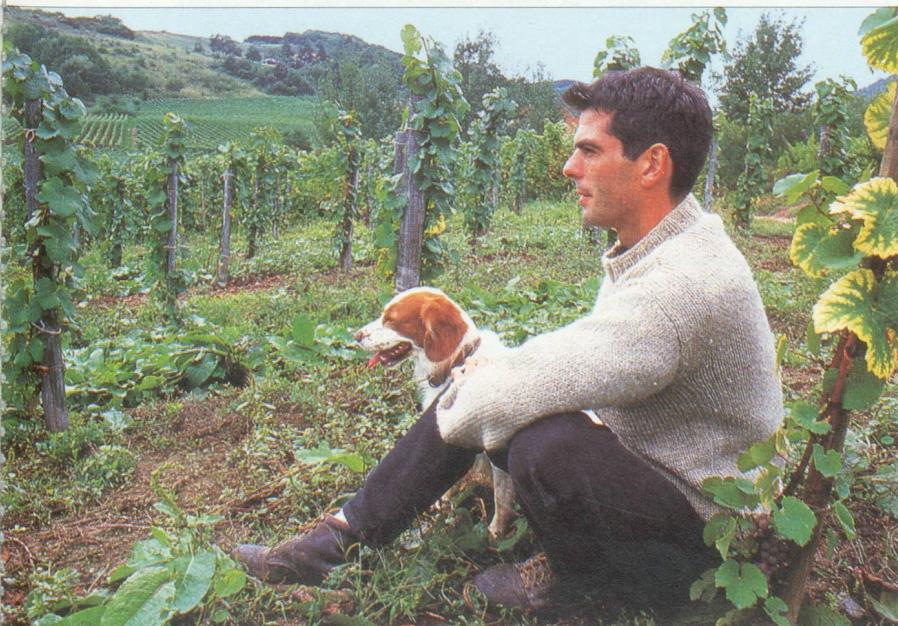
### Flânerie gourmande

Mais le vin ne s'apprend jamais aussi bien que dans les vignes et les caves. Et sans nul doute, aller à la rencontre des vigneronnes qui ont l'amour de leur produit confère au vin un supplément d'âme. Extrêmement morcelé, composé de petits domaines d'une superficie

moyenne de 4 hectares, le vignoble alsacien est par excellence celui de la vente directe à la propriété. Les vigneronnes, mais également les coopératives vini-cooles, qui comptent parmi les meilleures de France, et les négociants (souvent eux-mêmes producteurs) ouvrent volontiers leur porte. Certains cultivent même la pédagogie, vous entraînent dans les chais, expliquent les vinifications, ont aménagé un musée. Et après une dégustation, lorsque le contact est bien passé, il n'est pas rare qu'ils vous recommandent un restaurant. La balade alsacienne prend alors les allures ludiques d'un jeu de piste. La règle du jeu : partir avec quelques bonnes adresses (voir encadrés), se procurer auprès des offices de tourismes le répertoire détaillé des vigneronnes et un plan retracant des itinéraires à suivre, se fier aussi aux panneaux qui balisent la « Route des Vins ».

Un dernier mot de passe : entre Thann et Colmar, Sélestat et Strasbourg, n'oubliez pas de vous égarer et de laisser, au gré du bouche à oreille, s'exprimer en liberté votre soif de découvertes... +

André Ostertag



DR

→ **Domaine Zind-Humbrecht :** route de Colmar, 68230 Turckheim. Tél. : 89 27 02 05. Palette très complète de grands crus, exceptionnelles VT et SGN.

→ **Domaine Weinbach (Colette Faller et ses filles) :** 25, route du Vin, 68240 Kaysersberg. Tél. 89 47 13 21. Sylvaners de grande finesse, rieslings merveilleux, superbes VT et SGN.



BOUARD  
→ **Mittnach-Klack :** 8, rue des Tuilleries, 68340 Riquewihr. Tél. 89 47 92 54. Grands millésimes et grands crus à prix très raisonnables.

→ **Cave de Ribeauvillé :** 2, route de Colmar, 68150 Ribeauvillé. Tél. 89 73 61 80. Grands crus et belle entrée de gamme avec notamment un beau chasselas pour cette coopérative, la plus vieille de France.

→ **Domaine Rolly-Gassmann :** 2, rue de l'Eglise, 68590 Rohrschwihr. Tél. 89 73 63 28. Près de 45 références pour ce domaine, un des plus grands d'Alsace, en superficie comme en qualité.

→ **Frédéric Mochel :** 67310 Traenheim. Tél. : 88 50 38 67. Spécialité de riesling et de gewurztraminer.

→ **Domaine Ostertag (André Ostertag) :** 87, rue Finkwiller, 67680 Epiq. Tél. : 88 85 51 34. Originalité, passion et... poésie sur toute la gamme. Et une certaine idée du vrai blanc sec.