

Grands Crus - Dénomination

(1) Les 25 premiers Grand Crus (1983)

(2) Les 24 Grands Crus suivants (1992)

(3) 1 Grand Cru supplémentaire (2007)

<u>Appellation</u>	<u>Localisation</u>	<u>Signification</u>
Altenberg, de et	à Bergbieten (2)	le vieux coteau
Altenberg, de et	à Bergheim (2)	le vieux coteau
Altenberg, de et	à Wolxheim (1)	le vieux coteau
Brand	à Turckheim (2)	la terre de feu
Brudertal	à Molsheim (1)	la vallée des frères
Eichberg	à Eguisheim (2)	le coteau des chênes
Engelberg	à Dahlenheim et Scharrachbergheim (1)	le coteau des anges
Florimont	à Ingersheim et Katzenthal (1)	le mont fleuri
Frankstein	à Dambach-la-Ville (1)	
Froehn	à Zellenberg (1)	le champ des serfs
Furstentum	à Kientzheim et Sigolsheim (1)	la principauté
Geisberg	à Ribeauvillé (2)	le coteau des chèvres
Gloeckelberg	à Rodern et St-Hippolyte (2)	le coteau des cloches
Goldert	à Gueberschwihr (2)	le reflet doré
Hatschbourg	à Hattstatt et Voegtlinshoffen (2)	
Hengst	à Wintzenheim (2)	l'étalon
Kaëfferkopf	à Ammerschwihr (3)	la tête de coccinelle
Kanzlerberg	à Bergheim (2)	le coteau de Jean
Kastelberg	à Andlau (2)	le coteau des terrasses
Kessler	à Guebwiller (2)	le chaudronnier
Kirchberg, de et	à Barr (2)	le coteau de l'église
Kirchberg, de et	à Ribeauvillé (2)	le coteau de l'église
Kitterlé	à Guebwiller (2)	la vigne de Mr Kitter
Mambourg	à Sigolsheim (1)	
Mandelberg	à Mittelwihr et Beblenheim (1)	le coteau des amandiers
Marckrain	à Bennwihr et Sigolsheim (1)	
Moenchberg	à Andlau et Eichhoffen (2)	le coteau des moines
Muenchberg	à Nothalten (1)	le coteau des moines
Ollwiller	à Wuenheim (2)	-> provient du «Château d'Ollwiller»
Osterberg	à Ribeauvillé (1)	le coteau de l'est
Pfersigberg	à Eguisheim et Wettolsheim (1)	le coteau des pêcheurs
Pfingstberg	à Orschwihr (1)	
Praelatenberg	à Kintzheim (1)	le coteau des prélats
Rangen	à Thann et Vieux-Thann (2)	la pente
Rosacker	à Hunawehr (2)	la parcelle des églantiers
Saering	à Guebwiller (2)	
Schlossberg	à Kientzheim (tout premier)	le coteau du château
Schoenenbourg	à Riquewihr et Zellenberg (1)	la belle colline
Sommerberg	à Katzenthal et Nierdermorschwihr (2)	le coteau de l'été
Sonnenglanz	à Beblenheim (2)	l'éclat des rayons de soleil
Spiegel	à Bergholtz et Guebwiller (2)	le miroir
Sporen	à Riquewihr (1)	
Steinert	à Pfaffenheim et Westhalten (1)	le pierrier
Steingrubler	à Wettolsheim (1)	le carrier
Steinklotz	à Marlenheim (1)	le bloc de pierre
Vorbourg	à Rouffach et Westhalten (1)	l'avant colline
Wiebelsberg	à Andlau (2)	le coteau des femmes

Wineck-Schlossberg
Winzenberg
Zinnkoepflé
Zotzenberg

à Ammerschwihl et Katzenthal (1)
à Blienschwiller (1)
à Soulmatt et Westhalten (1)
à Mittelbergheim (1)

le coteau du château Wineck
le coteau des vigneronns
la cérémonie du culte du soleil

Grands Crus - Géologie

<u>Appellation</u>	<u>Superf.</u>	<u>Cépages (*)</u>			<u>Famille géologique</u>	<u>Cat. (**)</u>
Altenberg de Bergbieten	29ha07	G	M	R	Marno-calcaro-gypseux	A I
Altenberg de Bergheim	35ha06	G		PG R Ass	Marno-calcaire	C I
Altenberg de Wolxheim	31ha20	<u>G</u>		R	Marno-calcaire	B II
Brand	57ha95			PG R <i>PN</i>	Granitique	B II
Brudertal	18ha40	G		PG R	Marno-calcaire	A III
Eichberg	57ha62	<u>G</u>		PG R	Marno-calcaire	B II
Engelberg	14ha80	<u>G</u>		R	Marno-calcaire	A I
Florimont	21ha00	G		PG R	Marno-calcaire	B III
Frankstein	56ha20	<u>G</u>		PG R	Granitique	A III
Froehn	14ha60	<u>G</u>	M	PG R	Argilo-marneux	A I
Furstentum	30ha50	G		<u>PG</u> R <i>PN</i>	Calcaire	B I
Geisberg	8ha53			R	Marno-calcaro-gréseux	C I
Gloeckelberg	23ha40			PG R <i>PN</i>	Granitique	A III
Goldert	45ha35	G	<u>M</u>	PG R	Marno-calcaire	C II
Hatschbourg	47ha36	G	<u>M</u>	PG R	Marno-calcaire et loess	C II
Hengst	53ha02	G		PG R <i>PB,PN</i>	Marno-calcaro-gréseux	C I
Kaëfferkopf	71ha65	G		PG R Ass	Granitique et calcaro-gréseux	
Kanzlerberg	3ha23	<u>G</u>		PG R	Argilo-marneux-gypseux	B II
Kastelberg	5ha82			R	Schisteux	B I
Kessler	28ha53	G		R	Sablo-argileux	A II
Kirchberg de Barr	40ha63	G		PG R Ass	Marno-calcaire	B I
Kirchberg de Ribeauvillé	11ha40			<u>PG</u> R	Marno-calcaro-gréseux	B I
Kitterlé	25ha79	<u>G</u>		PG R	Gréso-volcanique	B I
Mambourg	61ha85	G		PG R	Marno-calcaire	C III
Mandelberg	22ha00	G		PG R	Marno-calcaire	B II
Marckrain	53ha35	G		PG <i>PN</i>	Marno-calcaire	B III
Moenchberg	11ha83	<u>G</u>		PG R	Marno-calcaire et colluvions	B II
Muenchberg	17ha70			PG R	Gréso-volcano-caillouteux	C I
Ollwiller	35ha86	<u>G</u>		<u>PG</u> R	Sablo-argileux	A III
Osterberg	24ha60	<u>G</u>		PG R Ass	Marneux	B III
Pfersigberg	74ha55	G		R	Calcaro-gréseux	C I
Pfingstberg	28ha15	<u>G</u>		PG R	Marno-calcaro-gréseux	A III
Praelatenberg	18ha70	<u>G</u>		PG R	Granito-gneissique	A II
Rangen	18ha81	<u>G</u>		PG R Ass	Volcanique	C I
Rosacker	26ha18	<u>G</u>		R	Calcaire	B I
Saering	26ha75	<u>G</u>		R	Marno-calcaro-gréseux	B III
Schlossberg	80ha28	<u>G</u>		<u>PG</u> R	Granitique	B I
Schoenenbourg	53ha40	<u>G</u>		PG R	Marno-sableux-gypseux	C I
Sommerberg	28ha36			<u>PG</u> R	Granitique	B I
Sonnenglanz	32ha80	G		PG <u>Ass</u>	Marno-calcaire	C II
Spiegel	18ha26	G		PG R	Marno-gréseux	B II

Sporen	23ha70	G		R	Ass	Argilo-marneux-caillouteux	C II	
Steinert	38ha90	<u>G</u>	M	PG	R	Calcaire	B I	
Steingrubler	22ha95	<u>G</u>		R		Marno-calcaro-gréseux	A III	
Steinklotz	40ha60	G		PG	R	Calcaire	A III	
Vorbourg	72ha55	G		PG	R	PN, S, Ass	Calcaro-gréseux	C I
Wiebelsberg	12ha52			R		Sablo-gréseux	A II	
Wineck-Schlossberg	27ha40	<u>G</u>		R		Granitique	A II	
Winzenberg	19ha20	<u>G</u>		PG	R	Granitique	A III	
Zinnkoepflé	68ha40	G		<u>PG</u>	R	<u>Ass</u>	Calcaro-gréseux	B II
Zotzenberg	36ha45	G		R	S	Marno-calcaire	A I	

(*) **Grand et gras** : cépage(s) le(s) plus approprié(s)

Souligné : cépage(s) très bien approprié(s)

Normal : cépage(s) bien approprié(s)

Italique : cépage(s) hors grand cru

G : gewurztraminer PB : pinot blanc

M : muscat PN : pinot noir

PG : pinot gris S : sylvaner

R : riesling Ass : assemblage

(**) A : grand cru fin, léger et raffiné

B : grand cru fin, racé et charpenté

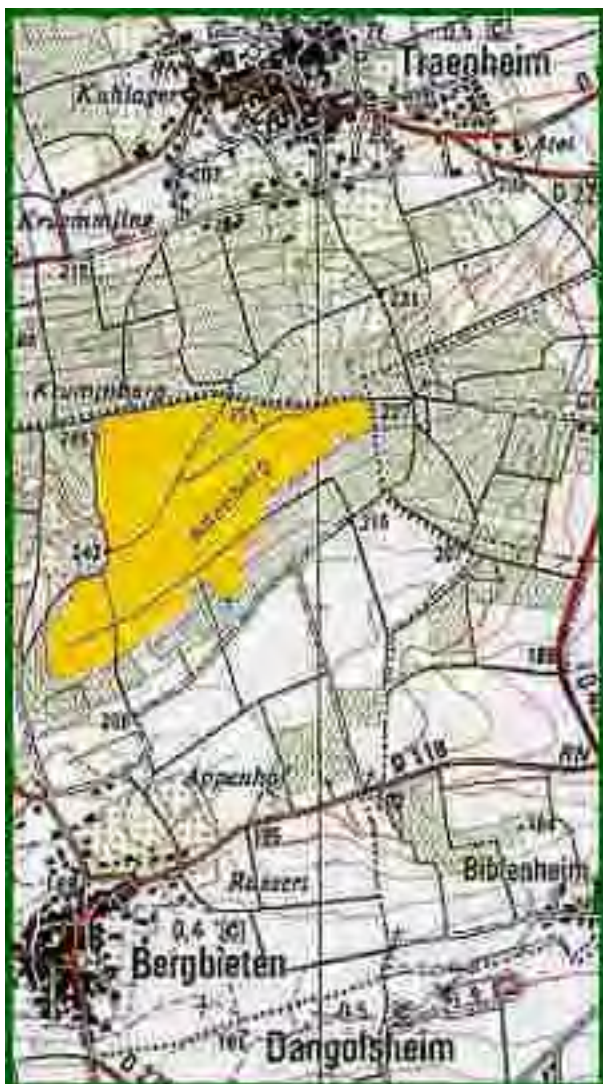
C : grand cru charpenté, opulent et complexe

I : grand cru 'supérieur'

II : grand cru 'secondaire'

III : grand cru 'inférieur'

Altenberg de Bergbieten



Un terroir exceptionnel

Au début du vignoble alsacien, sur le finage de la commune de Bergbieten, ce lieu-dit occupe environ 29,07 ha, à une altitude de 210 à 265 m. Relativement éloigné des Vosges cristallines, l'Altenberg bénéficie d'une exposition Sud-Est lui offrant une durée d'ensoleillement importante, d'un remarquable microclimat et d'un sol homogène, argilomarneux gypsifère du Keuper, où la présence de cailloutis dolomitiques favorise le réchauffement et la circulation de l'eau.

Des cépages privilégiés

L'excellente exposition et les qualités du sol mettent Riesling et Gewurztraminer à l'honneur, et présagent un bon accord avec le Pinot Gris et le Muscat d'Alsace.

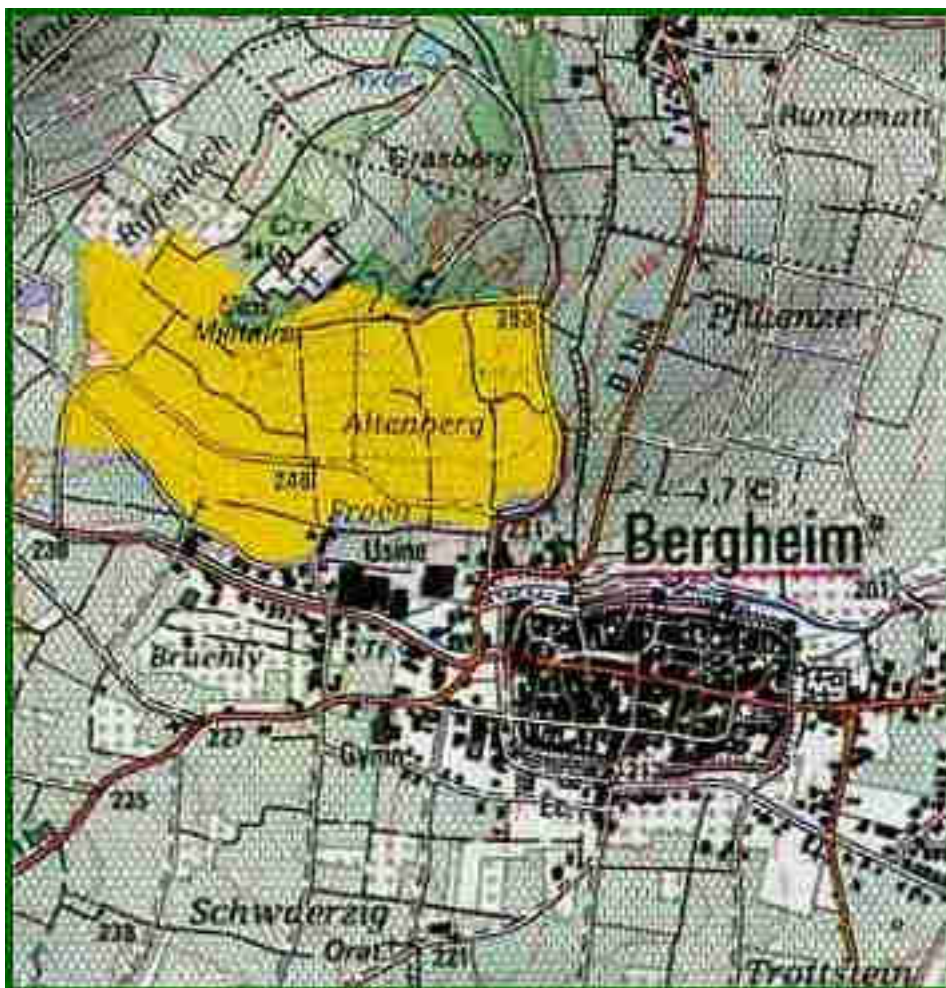
De mémoire de connaisseur...

Lieu-dit très réputé, l'Altenberg est cité dans des documents du Moyen-Age. On en parle dès l'an 1050 dans les archives relatives au Pape Léon IX. De nombreuses congrégations religieuses et l'Evêché de Strasbourg y possédaient leurs vignes.

Des qualités typiques

Un nez très floral, tendre et subtil marque sa naissance. Les arômes très persistants en bouche sont admirablement mis en valeur par une fraîcheur qui révèle l'authenticité du terroir. Ce vin atteint son plus juste équilibre après quelques années de vieillissement, développant alors le bouquet spécifique du terroir argilo-marneux.

Altenberg de Bergheim



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la cité médiévale de Bergheim, le vignoble court sur la face Sud du mamelon du Grasberg, en pente assez forte, à une altitude de 220 à 320 m. Au coeur du champ de failles de Ribeauvillé qui superposent des calcaires et des marnes du Jurassique moyen et inférieur, il se compose de sols marno-calcaires rouges très caillouteux, peu profonds et riches en fossiles. L'exposition plein Sud, l'éloignement du front Vosgien, la forte pente s'inclinant jusqu'au petit ruisseau, le Bergenbach, favorisent un microclimat chaud et tempéré, des températures et une hygrométrie très régulières.

Des cépages privilégiés

Par son unité et sa typicité, le vignoble d'une superficie de 34,00 ha privilégie le Gewurztraminer et le Riesling.

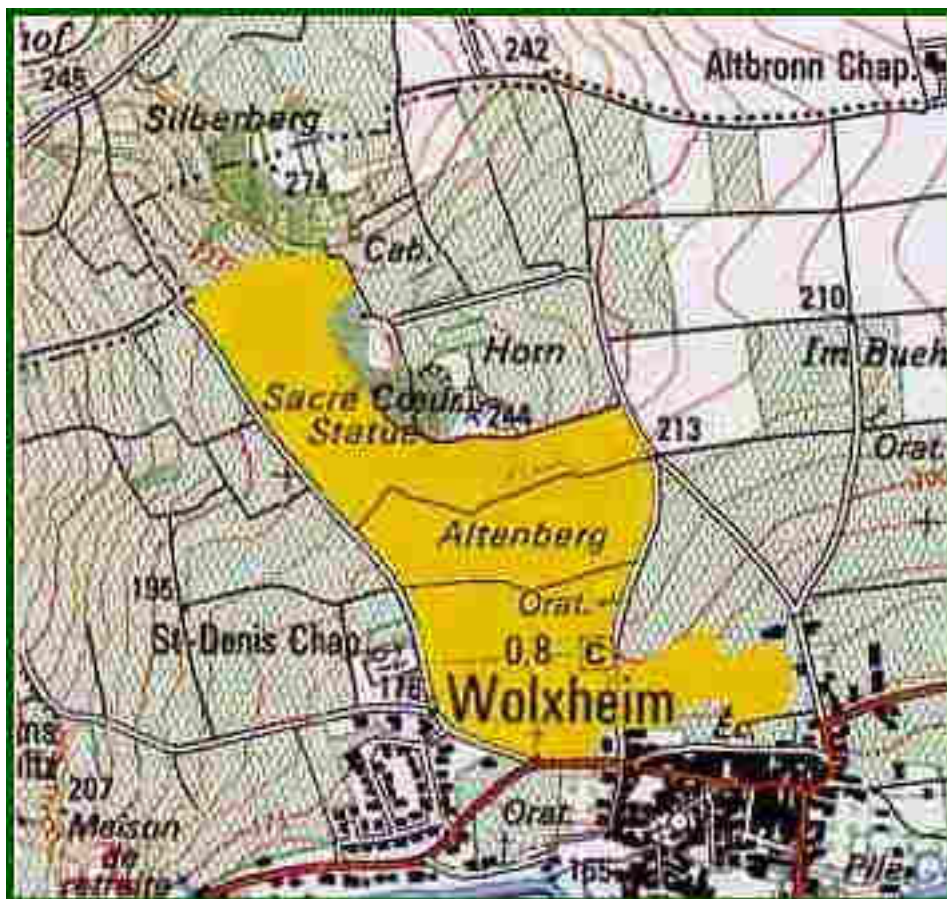
De mémoire de connaisseur...

Fierté des vignerons de Bergheim, l'Altenberg est connu et réputé pour ses grands vins dès le XII^e siècle. De nombreuses citations dans les archives communales soulignent encore son exceptionnelle vocation viticole.

Des qualités typiques

L'accord parfait entre un corps puissant et viril, une expression aromatique fine et subtile, distinguent les Grands Crus Altenberg, vins gastronomiques par excellence.

Altenberg de Wolxheim



Un terroir exceptionnel

Au pied du rocher du Horn, l'Altenberg est au coeur même du vignoble de Wolxheim : 31,20 hectares remarquablement exposés y bénéficient d'un microclimat idéal, très sec, à une altitude de 200 à 250 m. Dans le champ de failles de Wolxheim, ce terroir au sous-sol de Lias et de Dogger est de nature marno-calcaire riche en cailloutis.

Des cépages privilégiés

L'Altenberg est particulièrement favorable au Riesling, qui couvre ici, 18 ha. Le Gewurztraminer y est également à l'honneur, avec 8 ha.

De mémoire de connaisseur...

De nombreux documents d'archives médiévales révèlent l'intérêt des congrégations religieuses pour le vignoble de Wolxheim : l'évêché de Strasbourg (l'évêque Wernher 1003), l'abbaye de Hohenbourg (Sainte-Odile 1188), les bénédictins d'Altdorf (1192), l'hôpital de Strasbourg (registres des biens en 1320) en possédaient une large part. Les témoignages plus récents ne sont pas moins éloquents: Auguste Stoeber, J.-L. Stoltz, Charles Gérard, Médard Barth le célèbrent tour à tour. Ainsi que De Grandidier, archiviste de l'évêché et historien " Le vin de Wolxheim est renommé. Il fut apprécié par l'Empereur Napoléon 1er. L'Altenberg y produit un vin de qualité : le célèbre Riesling ".

Des qualités typiques

Vins de garde et de gastronomie par excellence, de caractère savoureux et généreux, les Altenberg de Wolxheim développent au fil des années un corps puissant et harmonieux et de fins arômes propres aux terroirs marnocalcaires.

Brand



Un terroir exceptionnel

A la sortie de la vallée de Munster surplombant la ville de Turckheim, ce lieu-dit jouit d'un remarquable ensoleillement par son exposition Sud et Sud-Est. Il s'élève jusqu'à une altitude de 343 m. Reposant sur un substrat de granite dit de Turckheim, à deux micas, altéré en arène, il offre un sol sableux et grossier.

Des cépages privilégiés

La nature granitique très homogène et l'excellente exposition du terroir avantagent grandement le Riesling, le Pinot Gris et le Gewurztraminer, qui couvrent ici 57,95 ha.

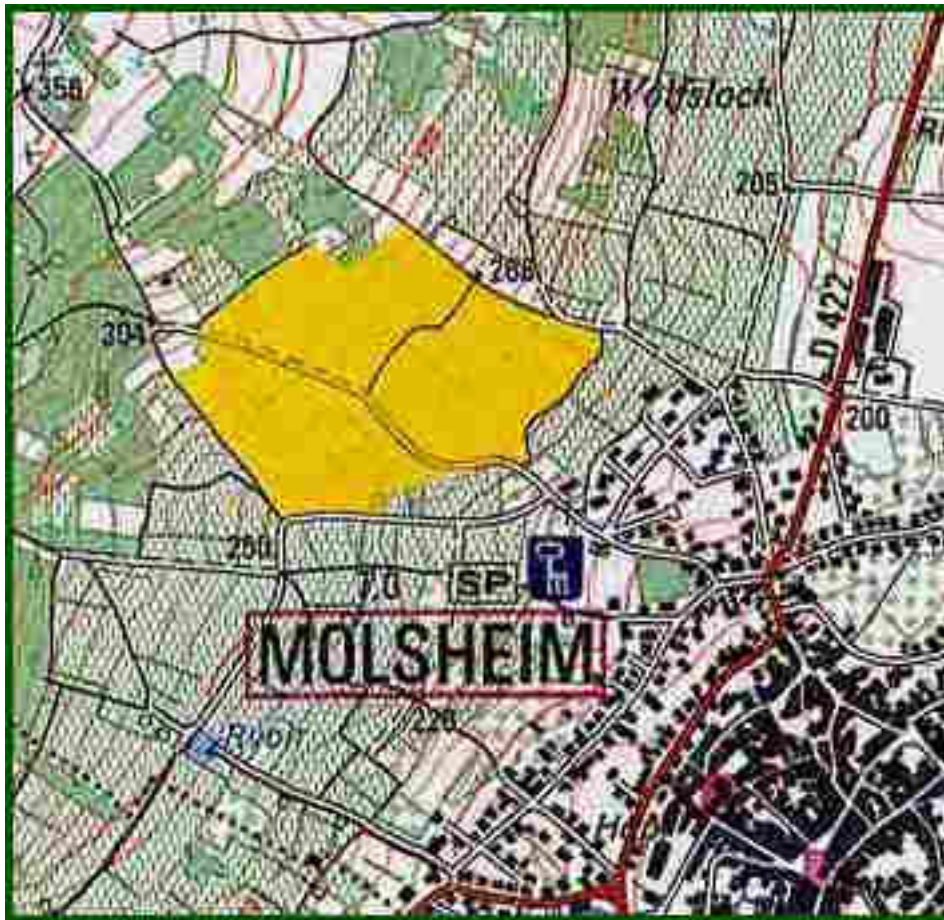
De mémoire de connaisseur...

Sur cette "Terre de Feu" où la légende veut que le soleil combattît un dragon, les célèbres vins de Turckheim, et le Brand en tête, s'entouraient d'une réputation incontestée dès le Moyen-Age. Et si le dragon fut contraint de se retirer dans une obscure caverne, le Brand brilla tout au long de l'histoire au firmament des grands crus d'Alsace.

Des qualités typiques

D'une grande finesse, subtils, d'un fruité très particulier, les vins du Grand Cru Brand présentent un équilibre royal.

Brudersthal



Un terroir exceptionnel

Le Brudersthal domine la ville de Molsheim, où il bénéficie d'un microclimat privilégié. D'une superficie de 18,40 ha, il est exposé au Sud-Est, ce qui le protège des vents du Nord. Son altitude qui ne dépasse pas 300 m lui confère une très bonne aptitude à la maturation du raisin. Ces conditions climatiques excellentes, conjuguées à la qualité des sols classent le Brudersthal parmi les grands terroirs d'Alsace. Ses sols marno-calcaires très homogènes reposent sur un substrat de calcaire et de dolomies du Muschelkalk supérieur et de la Lettenkohle. Remarquablement caillouteux surtout vers le haut de la pente, ils tirent le meilleur parti de l'ensoleillement.

Des cépages privilégiés

L'encépagement du Brudersthal est largement dominé par le Riesling et le Gewurztraminer. Le Pinot Gris et le Muscat y réussissent eux aussi remarquablement.

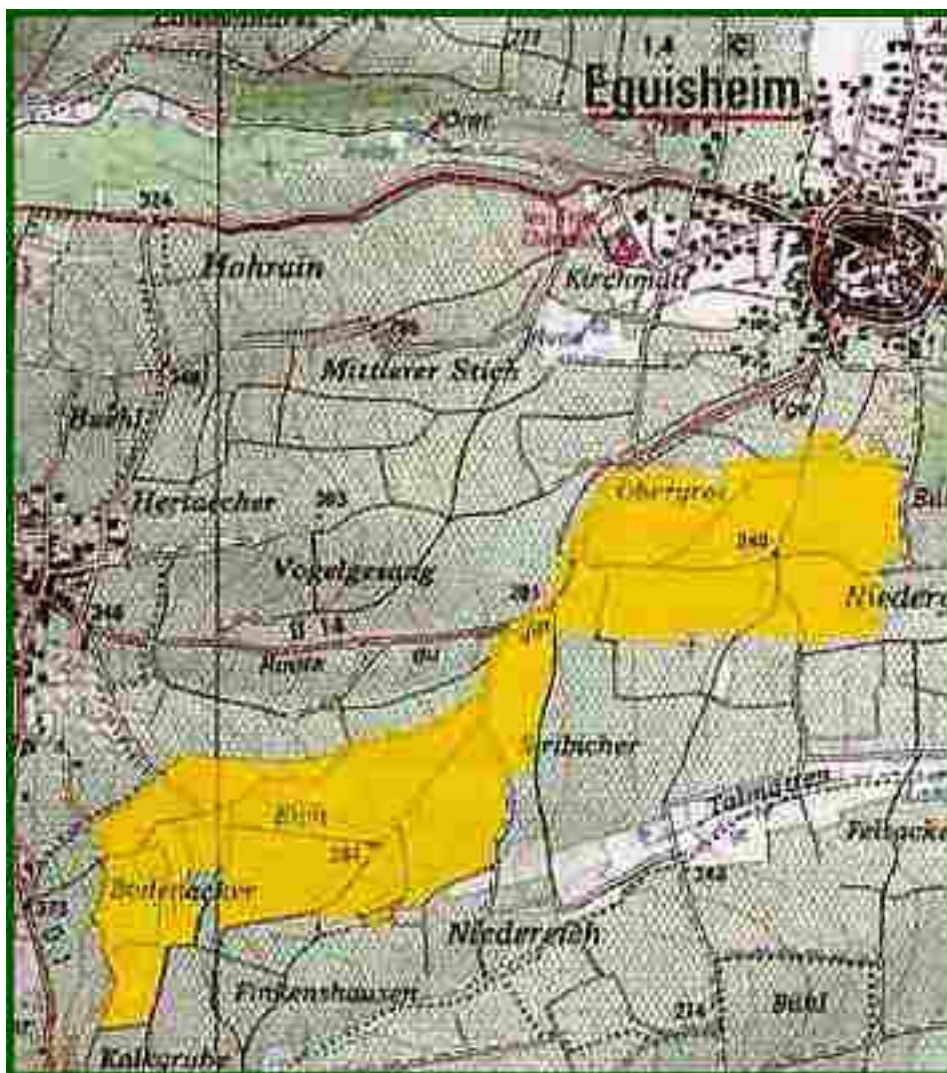
De mémoire de connaisseur...

Les qualités du Brudersthal en ont fait un terroir convoité de tout temps. Les moines cisterciens qui le cultivèrent lui ont donné son nom. Il est inscrit en 1316 pour la première fois dans l'histoire de Molsheim, quand l'évêque de Strasbourg y possédait des vignes.

Des qualités typiques

Une admirable charpente et un bouquet élégant réalisent ici une remarquable complémentarité et caractérisent les vins du Brudersthal. On appréciera tout particulièrement les Gewurztraminer pour leurs arômes floraux de fleurs d'acacia et de rose infiniment délicats. Et les Riesling pour leur très intense persistance aromatique. Quelques années de garde récompenseront les amateurs qui découvriront alors les grands crus du Brudersthal dans toute leur plénitude.

Eichberg



Un terroir exceptionnel

Jalonnant le finage de la commune d'Eguisheim, le lieu-dit Grand Cru Eichberg est exposé au Sud-Est à une altitude comprise entre 220 et 340 m. Ce vignoble, au pied des trois châteaux, est abrité par les contreforts des Vosges et bénéficie d'un microclimat particulièrement sec et chaud, puisque les précipitations y sont les plus faibles actuellement connues dans la région de Colmar. Le terroir de ce lieu-dit est essentiellement constitué par des conglomérats calcaires et des marnes de l'Oligocène. Les colluvions de même nature incorporent des éboulis et galets de grès, d'où un sol parfois siliceux, assez argileux, riche en cailloutis.

Des cépages privilégiés

Le Grand Cru Eichberg réunit 57,62 ha. La nature de son sol et la qualité de son climat sont parfaitement adaptés aux Riesling, Gewurztraminer et Pinot Gris.

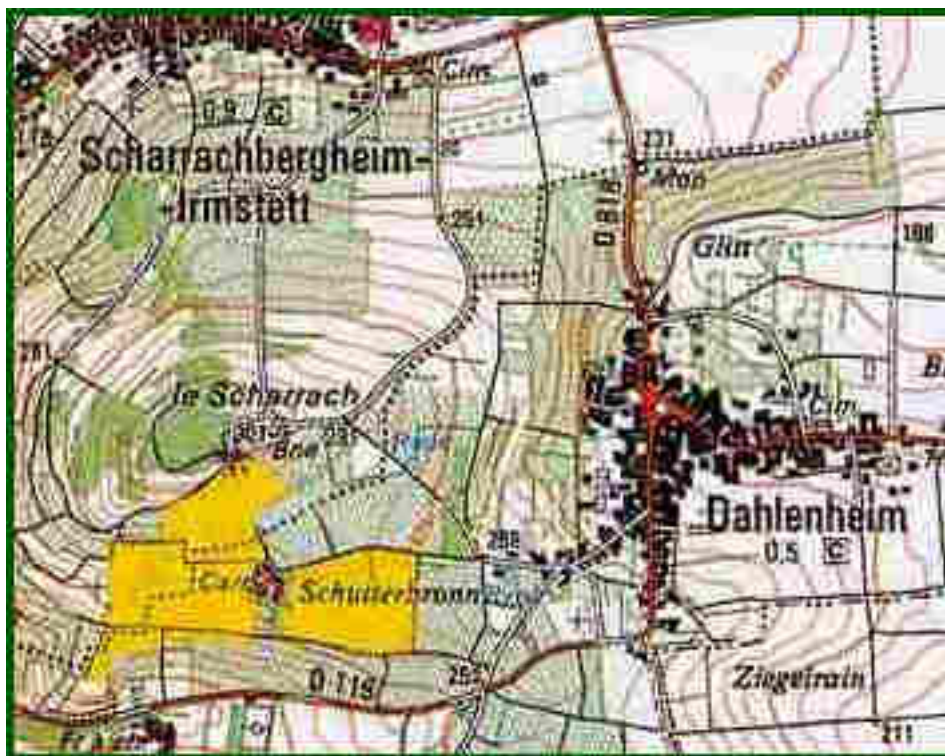
De mémoire de connaisseur...

La qualité exceptionnelle des vins de l'Eichberg est reconnue depuis fort longtemps. En effet, d'après l'historien Médard Barth, l'Abbaye de Marbach, fondée au XI^e siècle, y percevait un impôt sur les vignes au lieu-dit Eissche, d'où vient le terme actuel d'Eichberg.

Des qualités typiques

D'une grande opulence, les vins de ce terroir s'expriment par une finesse et un fruité remarquables. Ces crus sont prédisposés incontestablement à une grande longévité, tout en maintenant leur typicité et leurs arômes.

Engelberg



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune de Dahlenheim, l'Engelberg occupe sur 14,80 ha le versant plein Sud de la colline du Scharrach entre 250 et 300 m d'altitude. Il offre des sols marnocalcaires caillouteux, très homogènes et peu profonds, riches en fossiles notamment à l'extrême Ouest où le Muschelkalk domine. Son orientation au Sud et ses pentes assez fortes bénéficient d'un long ensoleillement et d'un microclimat idéal.

Des cépages privilégiés

Le Gewurztraminer et le Riesling s'épanouissent à merveille sur l'Engelberg. Les Pinot Gris et Muscat y sont également vivement recommandés.

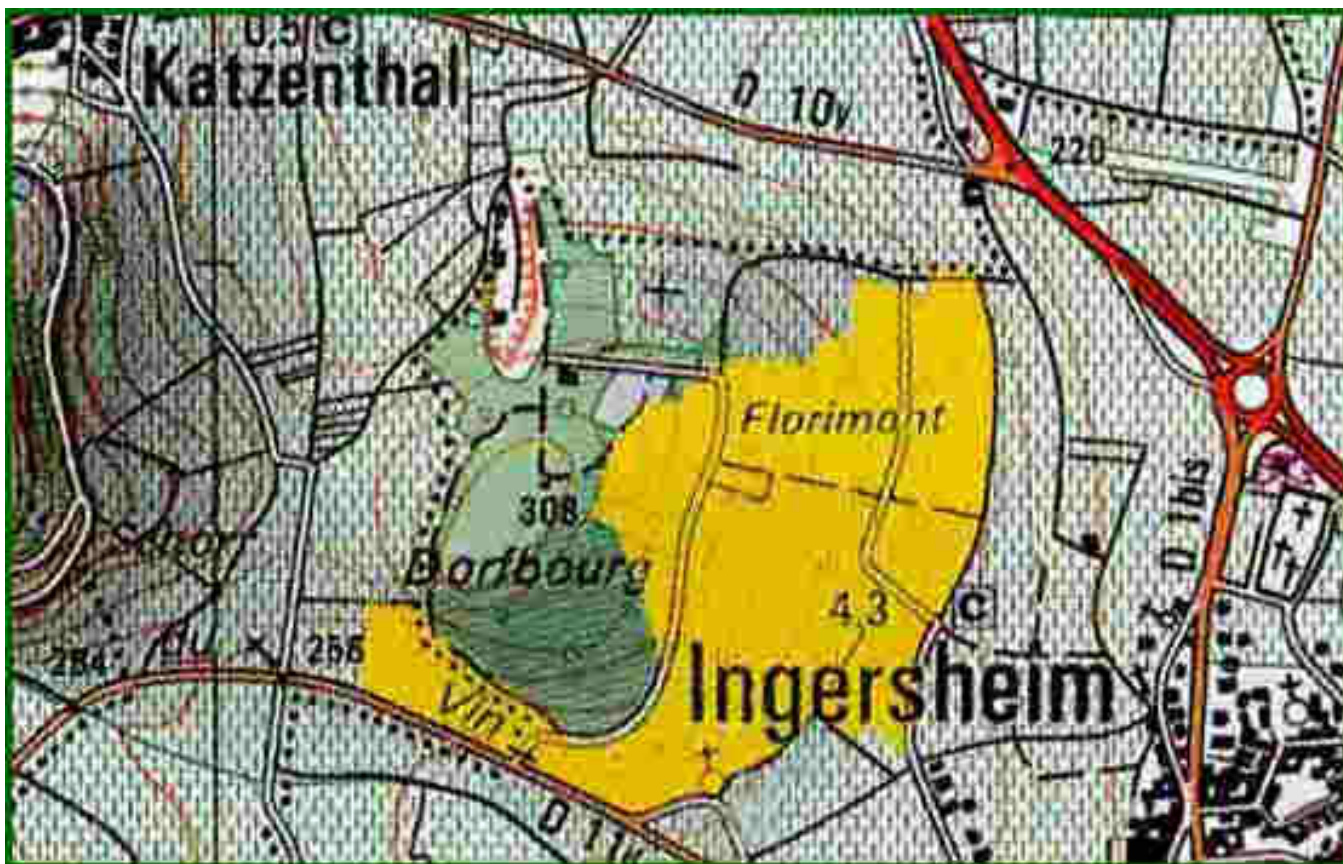
De mémoire de connaisseur...

L'Engelberg est cité pour la première fois en 884 pour ses vins nobles. Des documents de 1135 rapportent que le chapitre de la cathédrale de Strasbourg et de nombreuses congrégations religieuses étaient propriétaires de ce terroir.

Des qualités typiques

Les vins de l'Engelberg présentent une très belle harmonie, un corps bien charpenté et un bouquet élégant. Ils s'expriment pleinement après plusieurs années de vieillissement et développent avec le temps ces arômes délicats et remarquables caractéristiques des terrains marno-calcaires.

Florimont



Un terroir exceptionnel

Une butte avancée des collines sous-vosgiennes surplombe la ville d'Ingersheim. C'est un substrat calcaire bathonien et bajocien que recouvrent en contrebas, des conglomérats et des marnes oligocènes. Le Florimont en dessine les pentes Sud et Est, entre 250 et 280 m d'altitude. Ses sols de nature marno-calcaire, relativement caillouteux, se révèlent éminemment favorables à la culture de la vigne. Le Florimont, qui plus est, est situé dans la fameuse ellipse de Colmar où il profite de conditions climatiques tout à fait privilégiées. Grâce à la protection des plus hauts sommets vosgiens, le niveau des précipitations annuelles est en effet très bas : environ 550 mm.

Des cépages privilégiés

Le Gewurztraminer est de loin le premier cépage du Florimont, qui réserve également un excellent accueil sur ses 21 ha au Riesling, puis au Muscat et au Pinot Gris.

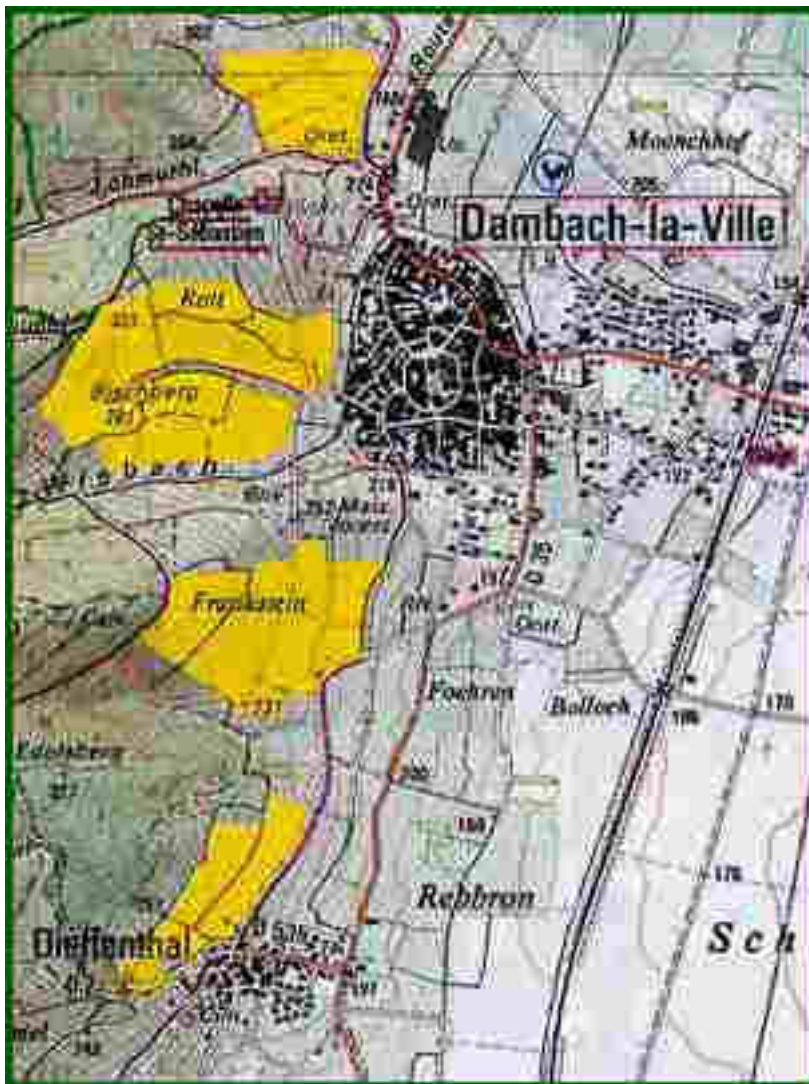
De mémoire de connaisseur...

Le bourg viticole d'Ingersheim connut la prospérité dès le Moyen Age. Il appartient à la seigneurie du Hohlandsberg, féale de la Maison d'Autriche. Les Grands de l'époque, comme les comtes de Lupfen ou le baron de Schwendi, grand bienfaiteur de la Viticulture Alsacienne, savaient apprécier les vins du Florimont, et le firent savoir.

Des qualités typiques

Les grands crus du Florimont sont amples, équilibrés et d'une grande longévité. Ces qualités les ont rendus justement célèbres. Le Gewurztraminer aux arômes épicés se distingue par son élégance et sa longue persistance. Le Riesling se révèle particulièrement expressif et racé.

Frankstein



Un terroir exceptionnel

La cité médiévale de Dambach la Ville est nichée au pied des coteaux du Frankstein. Ils composent sur 56,20 ha un terroir d'une homogénéité remarquable. Entre 220 et 310 m d'altitude, ce sont des pentes exposées à l'Est et au Sud-Est qui, dès les premières heures du jour, accueillent les rayons du soleil. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micas qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur.

Des cépages privilégiés

Le Riesling et le Gewurztraminer sont particulièrement bien adaptés au terroir granitique du Frankstein.

De mémoire de connaisseur...

Dès le Moyen-Age, la réputation du Frankstein dépassait les limites de Dambach la Ville. De nombreuses seigneuries, évêchés et abbayes tenaient à y posséder leur vigne. Ainsi l'abbaye Unterlinden de Colmar et l'évêché de Strasbourg en 1320.

Des qualités typiques

Les vins du Frankstein atteignent leur plus haute expression après quelques années de bouteille. Le Riesling est délicat, racé, riche en arômes floraux d'une grande finesse. Le Gewurztraminer est élégant et floral, d'un fruité subtil caractéristique.

Froehn



Un terroir exceptionnel

Sis sur un mamelon de grès calcaire, Zellenberg, petite cité viticole à l'est de Riquewihr, domine un beau vignoble. Exposé Sud - Sud-Est, le Froehn s'épanouit sur des flancs de coteaux pentus, entre 270 et 300 m d'altitude et couvre 14,60 ha. C'est un terroir argilo-marneux du Lias, constitué de marnes schisteuses gris foncé, présentant de fins lits calcaires blancs ainsi que des nodules carbonatés et ferrugineux.

Des cépages privilégiés

Le Froehn favorise la culture du Gewurztraminer, du Pinot Gris et du Muscat.

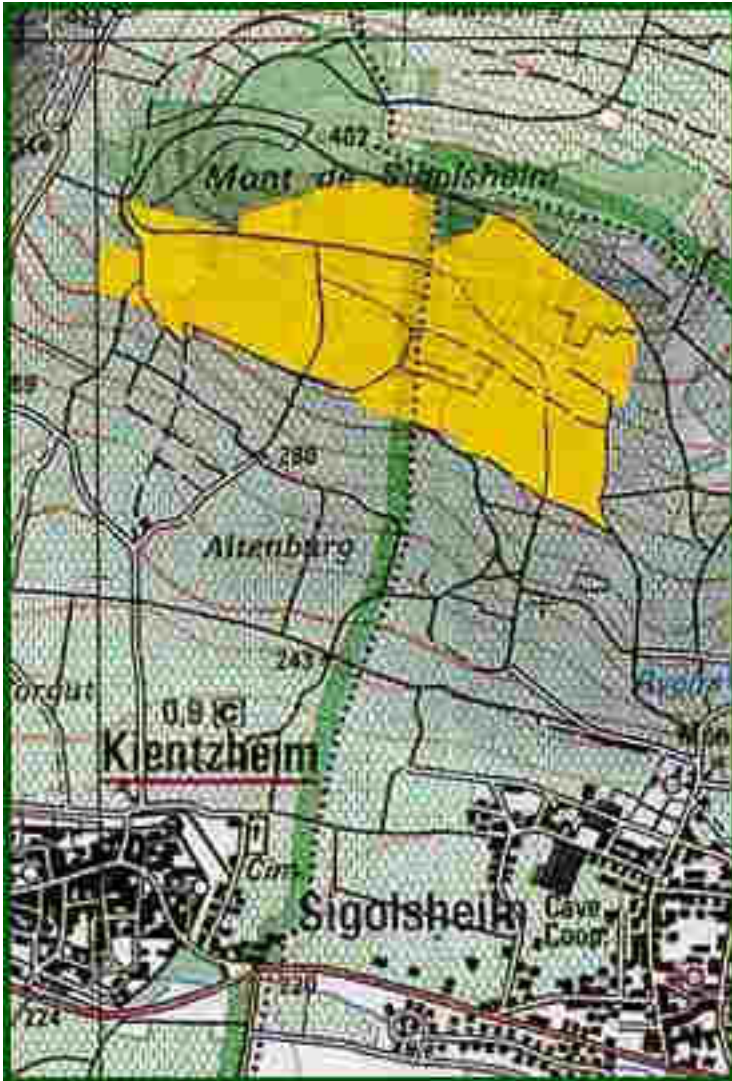
De mémoire de connaisseur...

Dans son ouvrage de référence, Médard Barth cite le Froehn comme l'un des meilleurs crus de son temps.

Des qualités typiques

Les vins issus du Froehn se distinguent par leur fruité et leur ampleur. Leur richesse leur confère une excellente aptitude au vieillissement.

Furstentum



Un terroir exceptionnel

La vallée de Kaysersberg, protégée des vents, accueille en son cœur, le coteau du Furstentum. Exposé Sud-Sud-Ouest, c'est un îlot de végétation méditerranéenne calciphile. Le sol brun, calcaire, présente une structure caillouteuse, squelettique, filtrante, avec affleurement de la roche-mère. Il s'agit de terroirs marno-calcaro-gréseux du Dogger inférieur recouverts à l'extrémité de conglomérats tertiaires. La pente est vive (37 %) et optimise l'ensoleillement sur un sol accumulateur de chaleur et d'eau. Les conditions sont privilégiées pour élaborer un grand vin.

Des cépages privilégiés

Le Furstentum compte 30,50 ha, plantés en Riesling, Gewurztraminer et Pinot Gris.

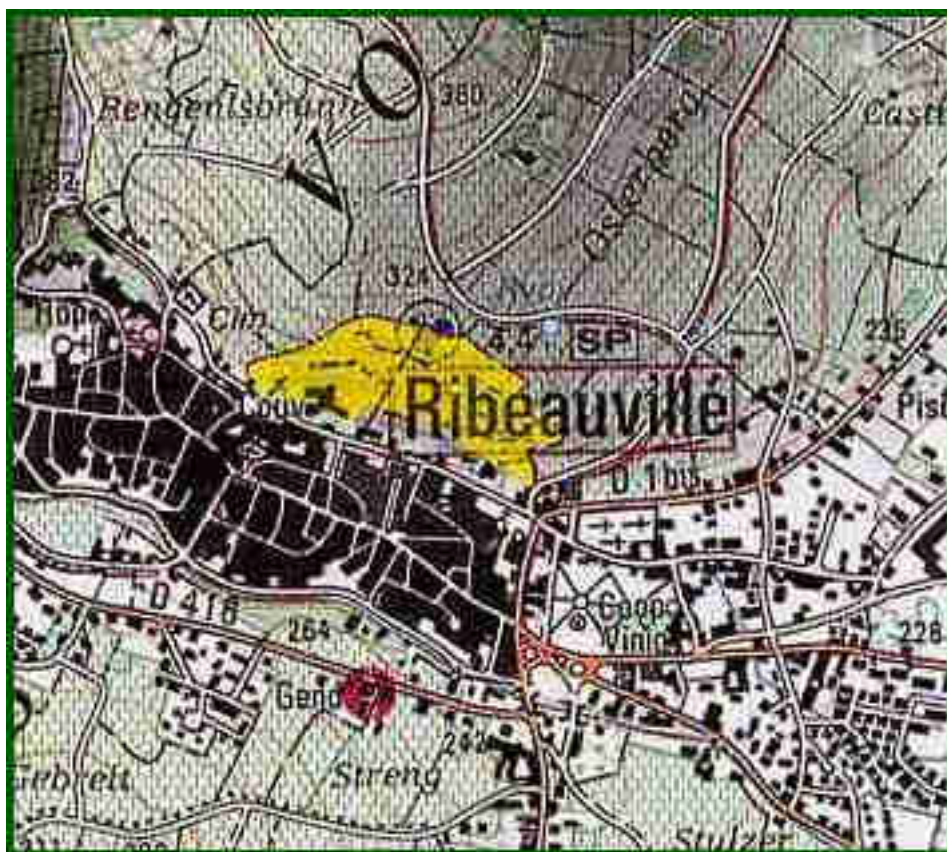
De mémoire de connaisseur...

Le Furstentum est déjà cité en 1330 dans l'inventaire des vignes appartenant au couvent de Bâle.

Des qualités typiques

Vin de garde, le Furstentum est d'une grande finesse et d'une puissance aromatique remarquable.

Geisberg



Un terroir exceptionnel

Sur le ban de Ribeauvillé, limité au Sud par la ville, le lieu-dit Geisberg expose, de façon très homogène, son Coteau au Sud. Sa forte pente rend nécessaire la culture en terrasse à une altitude de 250 à 350 m, bénéficiant ainsi d'un excellent ensoleillement. Son substrat est formé de terrains triasiques, essentiellement de dolomies et marnes dolomitiques du Muschelkalk inférieur que surmontent des marnes bariolées gréseuses avec gypse au sommet du lieu-dit. Les sols argileux et caillouteux, sont pourvus de nombreux débris de dolomies.

Des cépages privilégiés

Les 8,53 ha de ce lieu-dit sont la terre d'élection du cépage Riesling.

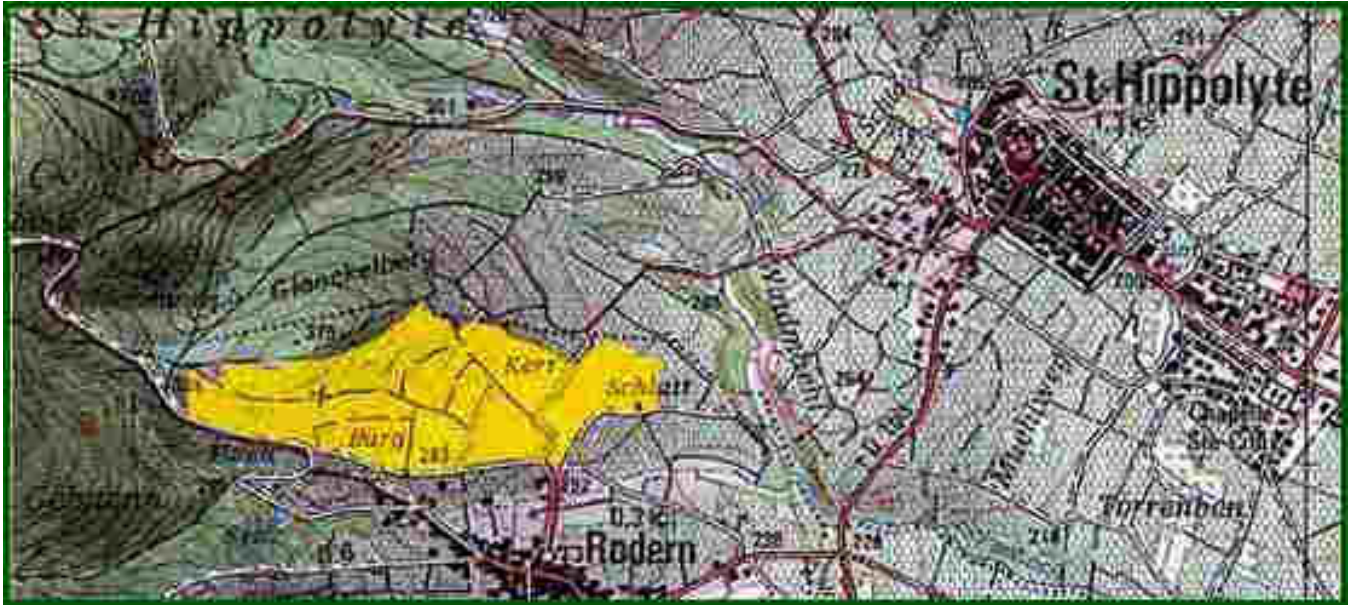
De mémoire de connaisseur...

Entouré d'usages commerciaux très anciens, le Geisberg est signalé pour la première fois en 1308 d'après l'historien Barth et figure au rang des lieux-dits originaux cités par H. Ehrhart dans son étude des terroirs alsaciens, datée de 1939.

Des qualités typiques

Vin de garde, le Riesling Alsace Grand Cru Geisberg développe au fil du temps, un corps puissant, une grande finesse d'arôme, et ce célèbre " goût de vieux Riesling " si original et très recherché.

Gloeckelberg



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune de Rodern, annexant quelques parcelles de la commune de Saint-Hippolyte et s'étirant sur un petit mont dressé entre les deux villages, ce lieu-dit s'oriente Sud et Sud-Est, à une altitude de 250 à 360 m. Il repose sur un substrat granitique. Les sols bruns acides et sableux grossiers peuvent être plus ou moins argileux au contact des schistes et grès du carbonifère ainsi que des grès vosgiens qui couronnent la colline. D'une grande homogénéité, le terroir offre une pente assez forte vers le haut, mais qui s'adoucit progressivement vers le bas..

Des cépages privilégiés

Sur les 23,40 ha du vignoble, prédominent le Pinot Gris et le Gewurztraminer.

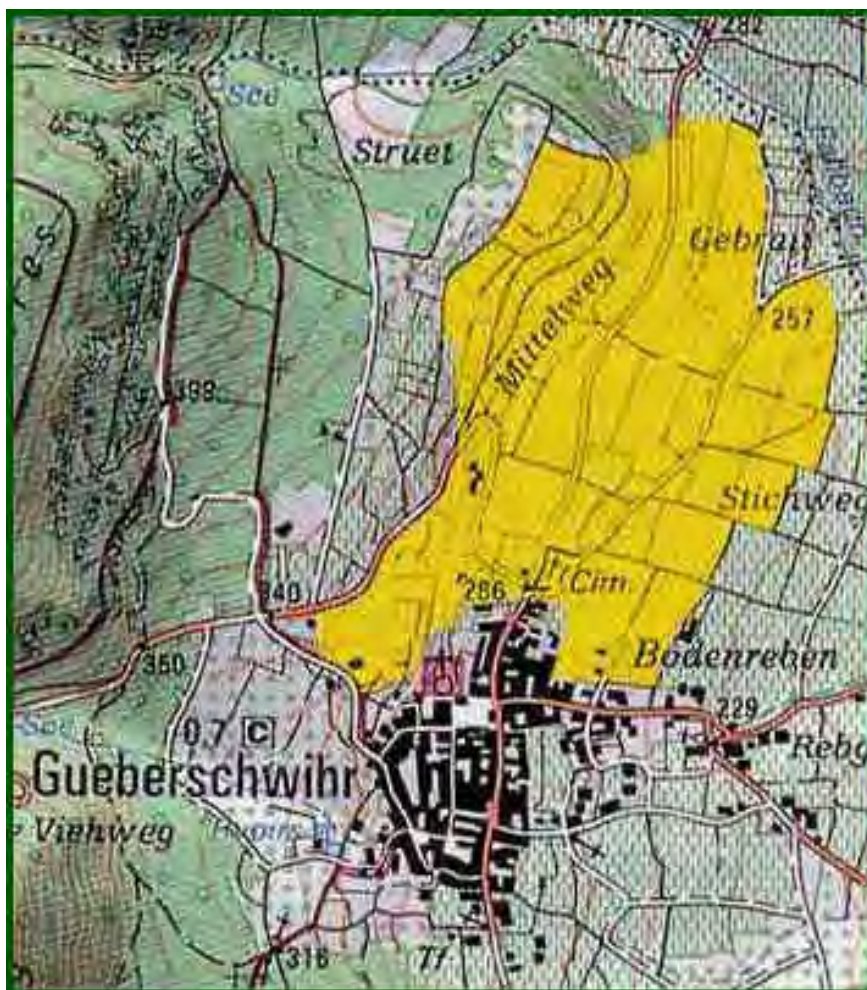
De mémoire de connaisseur...

Cité dès le Moyen-Age, le Gloeckelberg fut la propriété successive des couvents Sainte-Catherine de Colmar et Silo de Sélestat.

Des qualités typiques

Vins de garde, les Alsaces Grand Cru Gloeckelberg surprennent par leur finesse, leur légèreté et leur élégance. Leurs arômes sont puissants et leur persistance en bouche très longue.

Goldert



Un terroir exceptionnel

Situé au Nord de Gueberschwihr, le Goldert s'étend entre 230 et 330 m d'altitude. Dans sa partie haute, la pente est assez forte, constituée d'un substrat géologique de calcaire oolithique du Dogger. En aval, le sous-sol fait de conglomérats tertiaires est recouvert par des dépôts quaternaires soliflués, où fragments et galets calcaires et gréseux se fondent dans une matrice argileuse. Les sols les mieux exposés et les plus sains réunissent les calcaires, et la partie la mieux drainée, les dépôts quaternaires.

Des cépages privilégiés

Les quelque 45,35 ha du Goldert sont plantés en premier lieu de Gewurztraminer, puis de Muscat d'Alsace, de Pinot Gris et de Riesling.

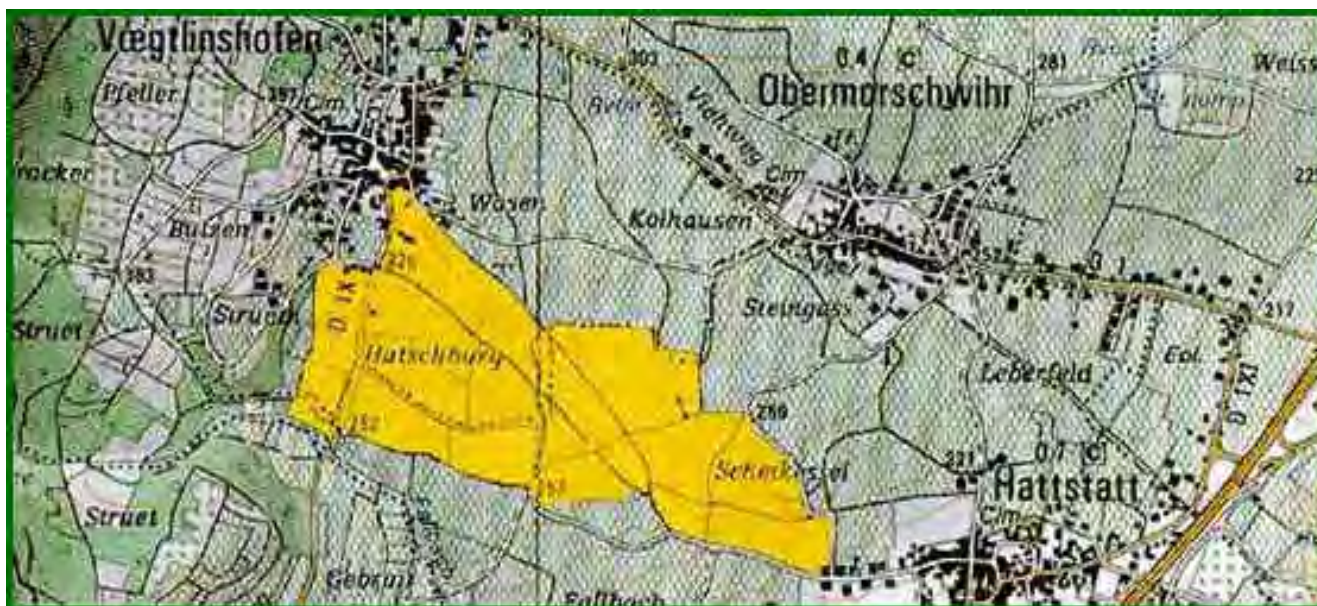
De mémoire de connaisseur...

"Le grand village de Gueberschwihr apparaît en 750 déjà comme une localité viticole de grand renom" selon l'historien Médard Barth. Du Moyen-Age à la Révolution, les évêchés de Bâle et de Strasbourg, la paroisse de Gueberschwihr ainsi que des abbayes proches et lointaines, possédaient des vignes au lieu-dit Goldert. Le nom "Goldert" s'explique par la couleur dorée de ses vins appréciés des gourmets ; hors frontières aussi, leur réputation les plaçait au rang des meilleurs, " en qualité, en bouquet et vigueur " selon une attestation délivrée par la ville de Lucerne en 1728 (autorisant leur vente à un endroit privilégié du marché), et de la ville de Francfort au siècle suivant.

Des qualités typiques

Les Gewurztraminer Grand Cru Goldert présentent une remarquable harmonie. Ce cépage trouve ici une expression optimale.

Hatschbourg



Un terroir exceptionnel

Au Sud du vignoble alsacien, le lieu dit chevauche les finages des communes de Hattstatt et de Voegtlinshofen, à flanc de coteau en pente régulière et à une altitude allant de 200 à 330 m. Sur un substrat marno-calcaire pourvu de nombreux cailloutis recouverts en aval de dépôts soliflués et de limons lœssiques, les sols se révèlent assez lourds, profonds et bien drainés. Ces qualités particulièrement propices à la culture de la vigne s'allient à une très bonne exposition Sud et Sud-Est.

Des cépages privilégiés

Ce terroir d'une superficie de 47,36 ha est parfaitement adapté au Gewurztraminer, au Pinot Gris et au Riesling. Le Muscat y donne des produits subtils.

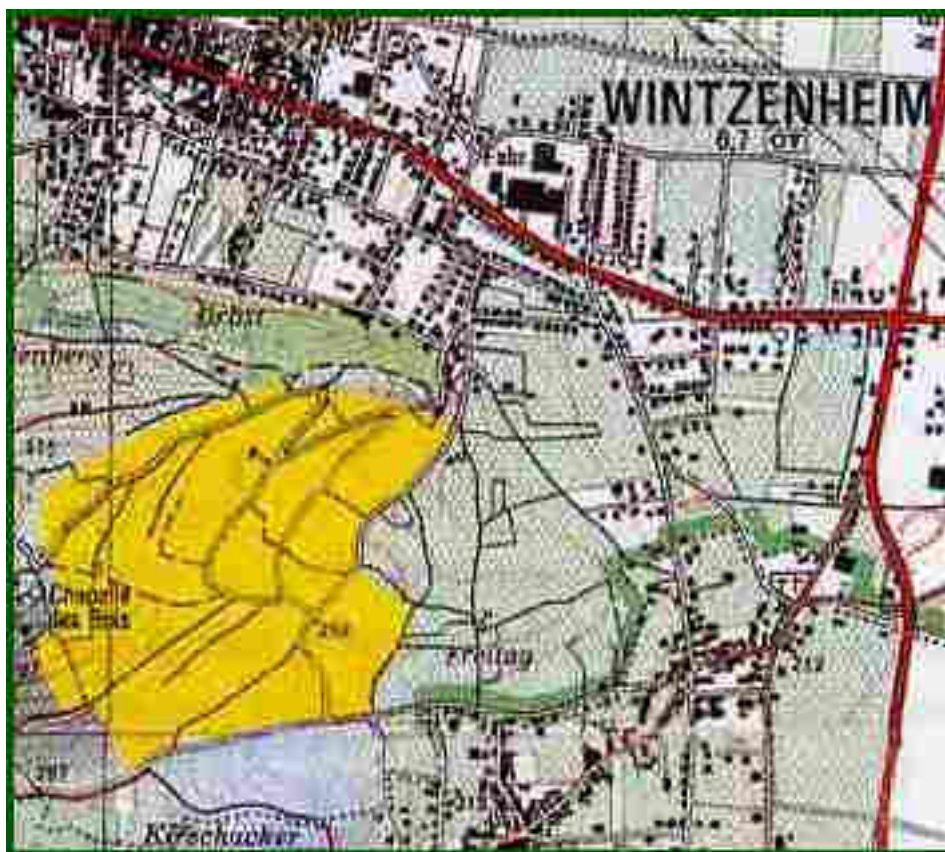
De mémoire de connaisseur...

Témoin d'une très ancienne réputation, le Hatschbourg est signalé dans divers documents du Haut Moyen-Age. Des titres de vente datant des 16ème et 17ème siècles attestent la présence des vignes de ce cru et le prix élevé de ses vins.

Des qualités typiques

Les vins du Grand Cru Hatschbourg présentent une excellente typicité, des arômes très développés et une aptitude certaine à la garde.

Hengst



Un terroir exceptionnel

Sur le finage et au Sud de Wintzenheim, le vignoble exposé Sud, Sud-Est s'étend à une altitude de 270 à 360 m, sur une pente assez prononcée. Le sol, essentiellement constitué par des conglomérats oligocènes et des marnes calcaires, confère au vin un caractère solide et très charpenté.

Des cépages privilégiés

L'encépagement des 75,78 ha du Hengst est dominé actuellement par le Gewurztraminer, mais les cépages Pinot Gris et Riesling occupent également une place privilégiée.

De mémoire de connaisseur...

Au 11^{ème} siècle, une donation de l'abbaye de Murbach mentionne ce terroir pour la première fois. Lazare de Schwendi, seigneur du Haut Landsbourg, et le bailli de Kaysersberg s'en partagent les droits féodaux jusqu'à la Révolution française. La grande réputation de ce terroir incite de nombreux nobles et bourgeois de Colmar ainsi que des abbayes à exploiter d'importantes concessions.

Des qualités typiques

Jeunes, les vins du Hengst présentent un caractère sauvage que ne dément pas l'origine de son terroir (Hengst veut dire étalon). La maturité en bouteille l'assouplit, l'affine, le dompte. Ce "cheval de race" étonnera les gourmets et connaisseurs par son étonnante faculté à bien vieillir (10-20 ans, voire plus).

Kaëfferkopf



Un terroir exceptionnel

Divisé en plusieurs unités qui enserment le Sud et l'Ouest de la charmante bourgade d'Ammerschwihr et qui totalisent une surface de 71,65 hectares, le Kaëfferkopf repose sur un coteau d'exposition générale vers l'Est et dont la pente moyenne se situe entre 10 et 20%, pour atteindre 35% par endroits, son altitude variant de 240 à 350 mètres.

Des cépages privilégiés

Il se caractérise par un substrat géologique complexe, associant le granite sur les parties les plus élevées, au calcaire coquillier et au grès en contrebas. Il en résulte des sols assez variés, mais qui rentrent tous dans la typologie des sols bruns saturés en calcium et magnésium.

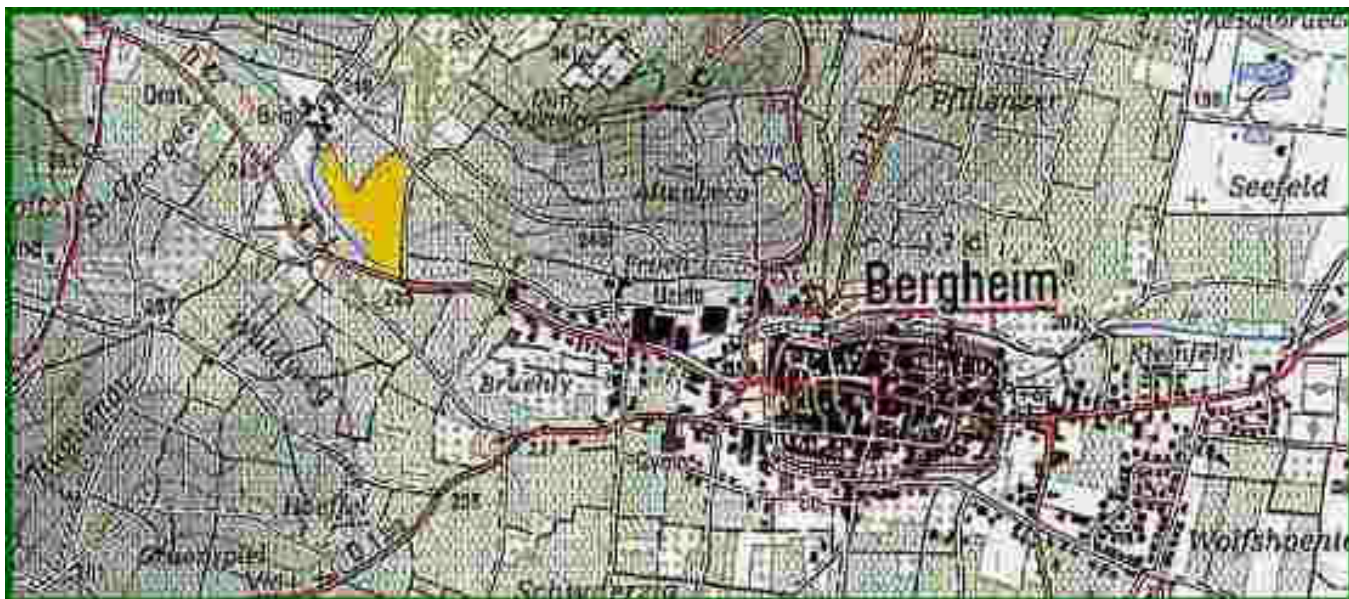
De mémoire de connaisseur...

Le Kaëfferkopf bénéficie d'une réputation très ancienne qui en fait l'un des fleurons du vignoble alsacien. C'est ainsi qu'il fit l'objet d'une protection judiciaire en 1932, avant même l'émergence du concept d'Appellation d'Origine Contrôlée.

Des qualités typiques

La complexité du terrain, alliée à la qualité du climat, font du Kaëfferkopf un terroir de prédilection pour les cépages Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer ainsi que pour les vins d'assemblage qui sont une spécificité de ce Grand Cru, tous ces vins se révélant en mesure de faire rimer élégance et puissance aromatique.

Kanzlerberg



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune de Bergheim, à l'Ouest de l'Altenberg, ce lieu-dit se tourne vers le Sud et le Sud-Ouest, sur les pentes assez fortes du Kanzlerberg, à une altitude moyenne de 250 m. Le sol très lourd, argilo-calcaire, est composé de marnes grises et noires à gypse du Keuper et, à la base, de calcaires du Muschelkalk.

Des cépages privilégiés

Sur les 3,23 ha de ce vignoble, le Pinot Gris, le Gewurztraminer et tout particulièrement le Riesling trouvent réunies les conditions idéales pour une très grande typicité.

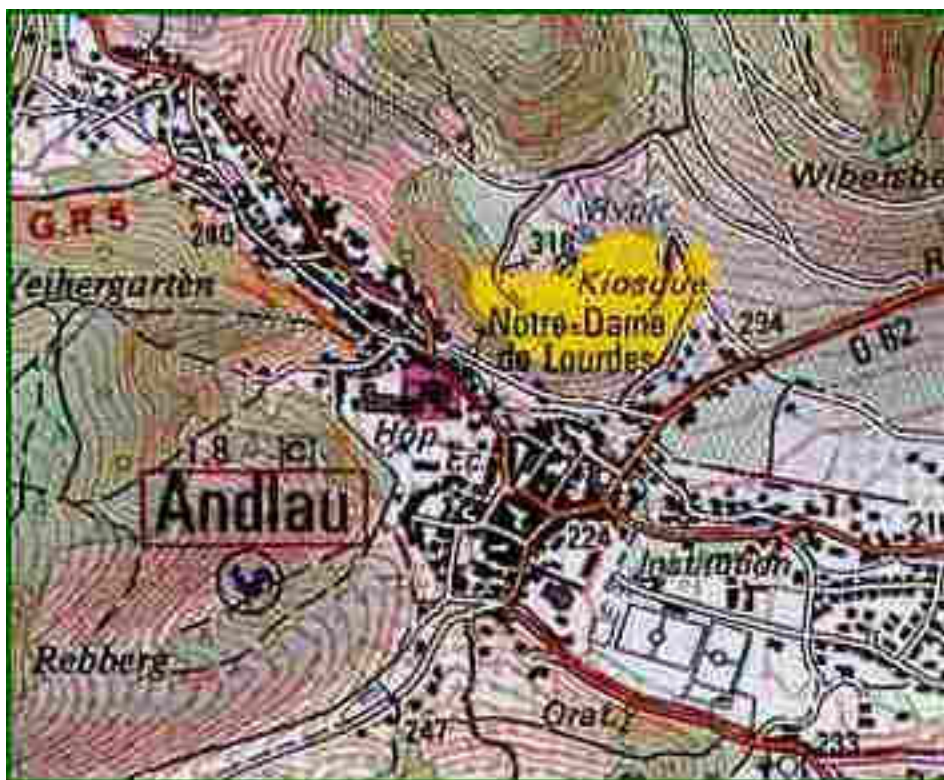
De mémoire de connaisseur...

En 1312, date de la suppression de l'Ordre de Malte qui y possédait un domaine, la culture de la vigne sur ce coteau était déjà mentionnée. Preuve de son exceptionnelle qualité, elle faisait l'objet d'une vinification séparée.

Des qualités typiques

Les Grands Crus Kanzlerberg exigent un vieillissement propice à leur puissance et à leur ampleur, qui évoquent l'union d'un sol lourd et des arômes du cépage.

Kastelberg



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune d'Andlau et au Nord de celle-ci, le Kastelberg se déroule sur un petit mont en forte pente exposé au Sud-Est, à une altitude de 240 à 300 m. Il repose sur des schistes de Steige, uniques en Alsace, d'âge silurien, transformés par le granite d'Andlau (tout proche dans la partie amont du terroir) en une roche très dure et sombre constituée de quartz, mica et chlorite et donnant des sols très caillouteux et bien drainés.

Des cépages privilégiés

D'une superficie de 5,82 ha, ce terroir conclut sa meilleure alliance avec le Riesling.

De mémoire de connaisseur...

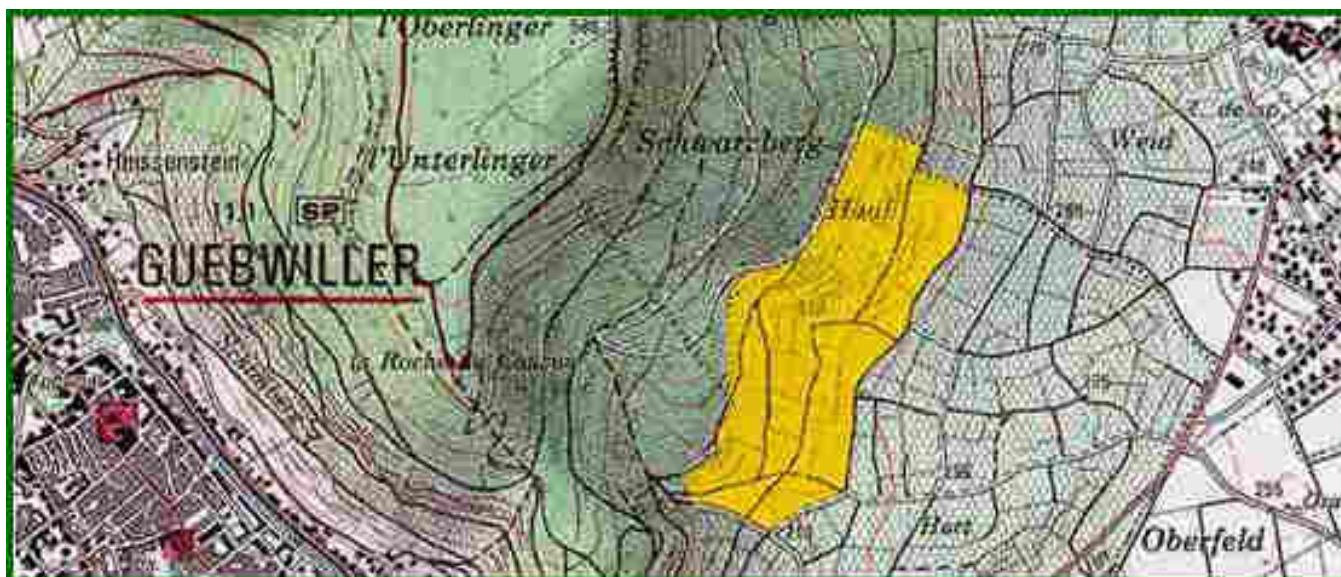
Planté de vignes sous l'occupation romaine, le Kastelberg d'Andlau est l'un des crus les plus anciens d'Alsace. Et non des moindres : des documents de 1064 y signalent déjà la production de grands vins.

Les viticulteurs d'Andlau commercialisent dès 1850 du Riesling Kastelberg.

Des qualités typiques

Le Riesling Alsace Grand Cru Kastelberg séduit, par sa race, sa virilité, son bouquet délicat et discret. Il a hérité de son terroir unique toutes les qualités d'un très grand vin de garde.

Kessler



Un terroir exceptionnel

Au Nord du finage de Guebwiller, le vignoble court sur le flanc Est de la colline Unterlinger, à une altitude variant de 300 à 390 m et sur une pente assez forte et homogène. Comme son nom l'indique, le Kessler dessine en son centre un vallon, globalement exposé au Sud-Est, qui l'abrite des vents du Nord et des courants d'air froids amenés par la vallée de Guebwiller. Il repose essentiellement sur un substrat de grès Vosgien du Bundsandstein, donnant naissance à des sols sablo-argileux rougeâtres. A sa base, un affleurement linéaire de calcaire du Muschelkalk recouvert de colluvions gréseuses se traduit par des sols plus argileux, plus compacts et plus rubéfiés, sans modifier sensiblement l'homogénéité du lieu-dit.

Des cépages privilégiés

Le Gewurztraminer occupe aujourd'hui la plus grande partie des 28,53 ha de ce lieu-dit, bien que le Pinot Gris et le Riesling y soient également représentés.

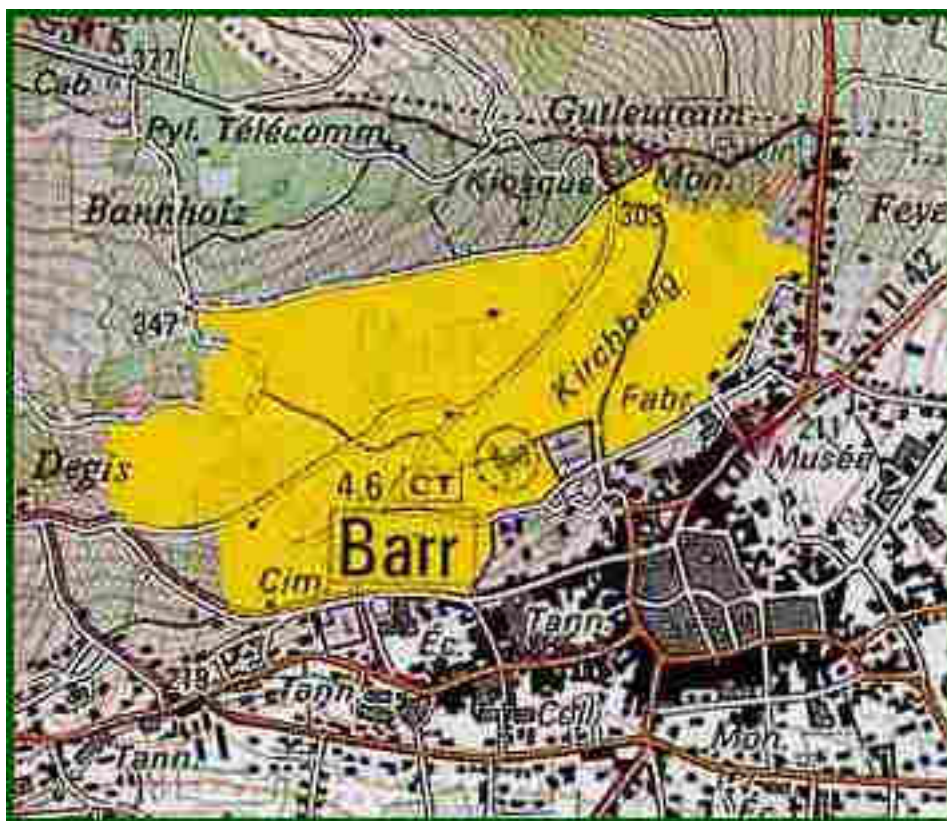
De mémoire de connaisseur...

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler a le double privilège d'une vinification séparée et d'une commercialisation sous son nom propre depuis 1830.

Des qualités typiques

Le Gewurztraminer issu de ce lieu-dit offre au nez un caractère floral prononcé et à la dégustation développe pleinement ses arômes complexes persistants, mais jamais agressifs, dans un ensemble souple et harmonieux.

Kirchberg de Barr



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune de Barr, le Kirchberg s'étire sur 40,63 ha, à l'Est du massif du Champ-du-Feu, dans les collines sous-vosgiennes. Exposé au Sud-Est à une altitude variant entre 215 et 315 m., le Kirchberg s'inscrit dans le champ de fractures de Barr, et couvre un sol calcaire à marnocalcaire riche en blocs et galets calcaires du Jurassique moyen couronné du conglomérat tertiaire.

Des cépages privilégiés

Le Gewurztraminer, le Riesling et le Pinot Gris y sont particulièrement favorisés.

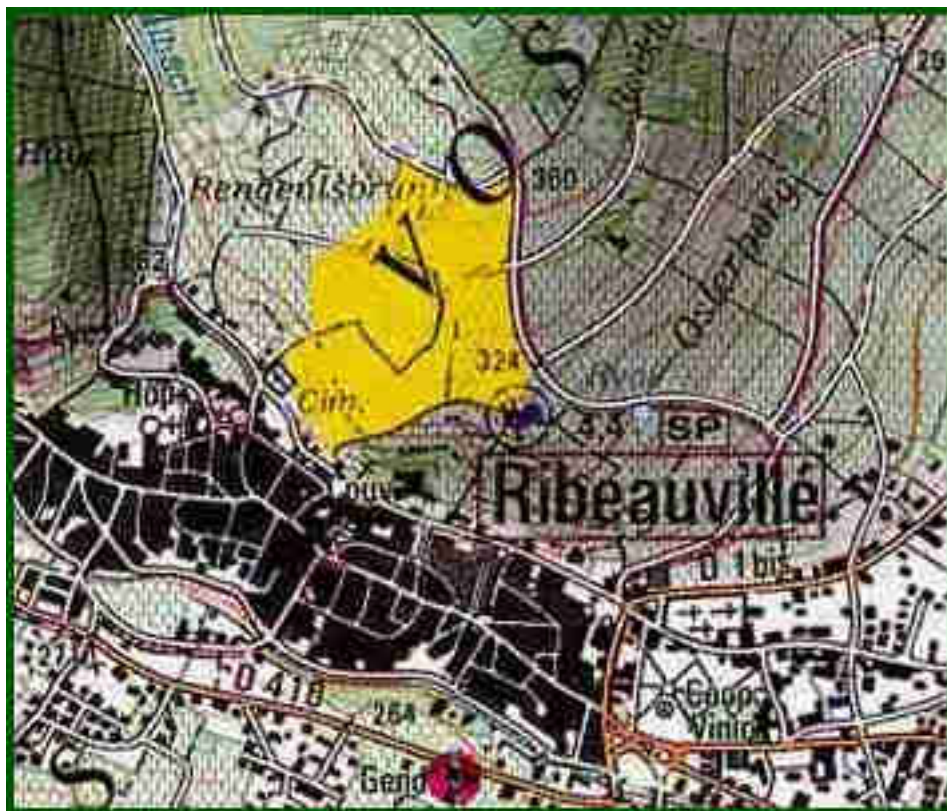
De mémoire de connaisseur...

Lieu-dit fort apprécié dès 1760, il doit son nom à la colline du Kirchberg au sommet de laquelle fût érigée la chapelle Saint-Martin.

Des qualités typiques

D'une grande noblesse, moins précoces que sur les autres terroirs, les grands crus du Kirchberg développent avec le temps des qualités particulières de corps impressionnant, de fruité délicat et d'arômes épicés, caractéristiques des terroirs marno-calcaires. Des vins de très bonne garde.

Kirchberg de Ribeauvillé



Un terroir exceptionnel

Délimité au Sud par la ville de Ribeauvillé et à l'Est par le Grand Cru Geisberg, ce lieu-dit bénéficie d'une exposition Sud et Sud-Ouest qui, associée à une pente très marquée, lui confère un excellent ensoleillement au moment de la maturation. Son substrat est constitué, en aval, de marnes dolomitiques triasiques et de dolomies du Muschelkalk inférieur, en amont, de marnes bariolées gréseuses et gypsifères du Muschelkalk moyen. Des sols argileux, souvent très caillouteux, accueillent ce vignoble situé à une altitude de 270 à 350 m.

Des cépages privilégiés

Le Riesling et le Muscat tirent le meilleur parti des qualités d'ensoleillement du lieu-dit, qui couvre une superficie de 11,40 ha. Le Gewurztraminer et le Pinot Gris y réussissent remarquablement.

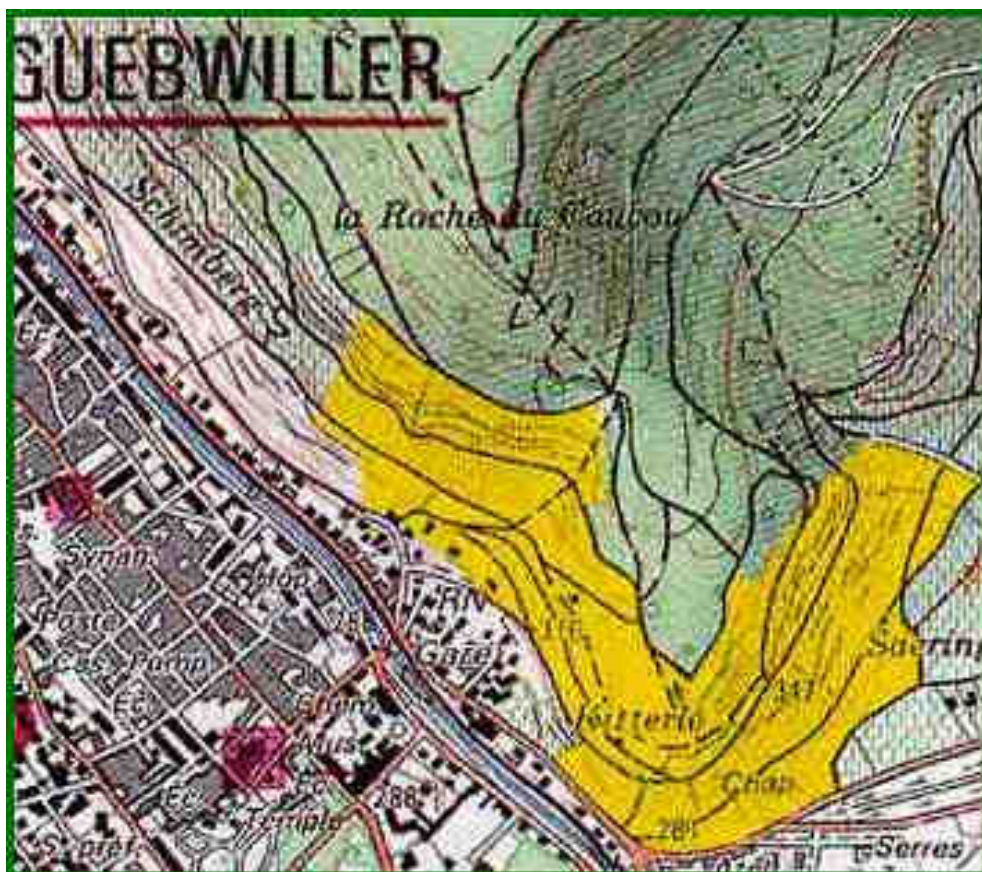
De mémoire de connaisseur...

Cité pour la première fois en 1328, d'après le célèbre historien Médard Barth, le Kirchberg couvre l'un des meilleurs terroirs de la commune. Les vins issus de ce terroir ont depuis de longues années fait l'objet d'une revendication de l'appellation Kirchberg.

Des qualités typiques

Une grande finesse, un corps bien charpenté, les Alsace Grands Crus Kirchberg ont en commun un élégant bouquet, qui développe avec le temps ces arômes remarquables, caractéristiques des terrains marno-calcaires.

Kitterlé



Un terroir exceptionnel

A la sortie de la vallée de la Lauch et au Nord de Guebwiller, le Kitterlé dessine un éperon sur le massif de l'Unterlinger, offrant ainsi différentes expositions : Sud, Sud-Est et Sud-Ouest, sur un sol à forte pente. Fort bien abrité des vents de secteur Nord, il a pour lui un remarquable ensoleillement et occupe un site unique en Alsace, à une altitude variant de 270 à 360 m. Son substrat est formé de grès vosgien grossier et de conglomérat de quartzite du Bundsandstein moyen. Vers le sommet, des niveaux de grès fins micacés et des lentilles d'argile s'y trouvent parfois interstratifiées. A l'extrémité Ouest le terroir gréso-volcanique appartient aux grauwackes du Carbonifère.

Des cépages privilégiés

Le Riesling, le Gewurztraminer et le Pinot Gris sont particulièrement bien adaptés à ce terroir de 25,79 ha. Le sol léger et sablonneux retenu par d'immenses murs de pierres sèches n'autorise qu'un rendement très limité favorable à une grande concentration des arômes et une exceptionnelle longévité des vins.

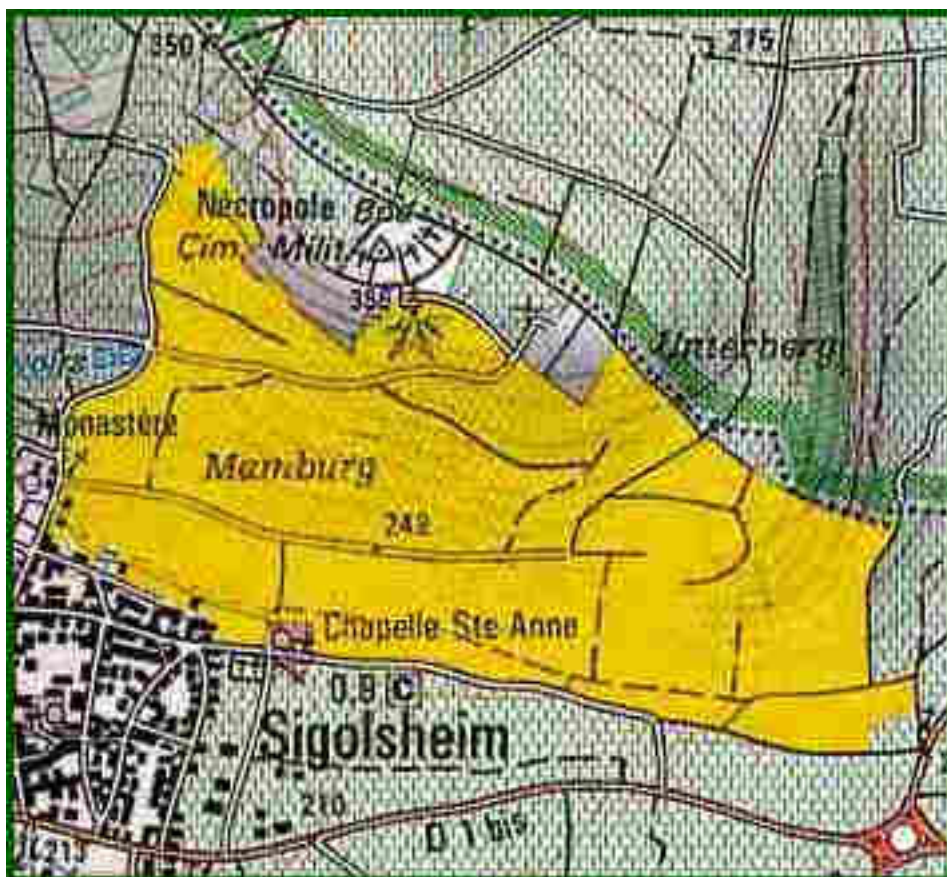
De mémoire de connaisseur...

Le Kitterlé fut mentionné dès 1699. En 1782, douze "schatz" de ses vignes se révélèrent être la propriété exclusive des Jésuites d'Ensisheim. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

Des qualités typiques

Kitterlé Riesling : le nez flatteur aux effluves légèrement minérales incite à la dégustation. Au palais, celle-ci fait apparaître une grande finesse, un fruité exquis soutenu par une acidité agréable. **Kitterlé Gewurztraminer** : vin au bouquet floral. Au palais, il développe ses arômes fins dans un très bel équilibre de souplesse et d'acidité. **Kitterlé Pinot Gris** : nez fin, complet en bouche, ce vin témoigne d'un beau moelleux, d'une générosité, d'un arôme discret dans un écrin de velours.

Mambourg



Un terroir exceptionnel

Etendu sur près de 1,3 km et couvrant 61,85 ha, exposé plein Sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus avancés de la plaine d'Alsace. Il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires et marnes de recouvrement tertiaire des collines. Les rendements qui ne sont jamais élevés, privilégient la qualité.

Des cépages privilégiés

C'est une terre à Gewurztraminer avant tout. Plantée aussi de Pinot Gris, de Muscat et de Riesling.

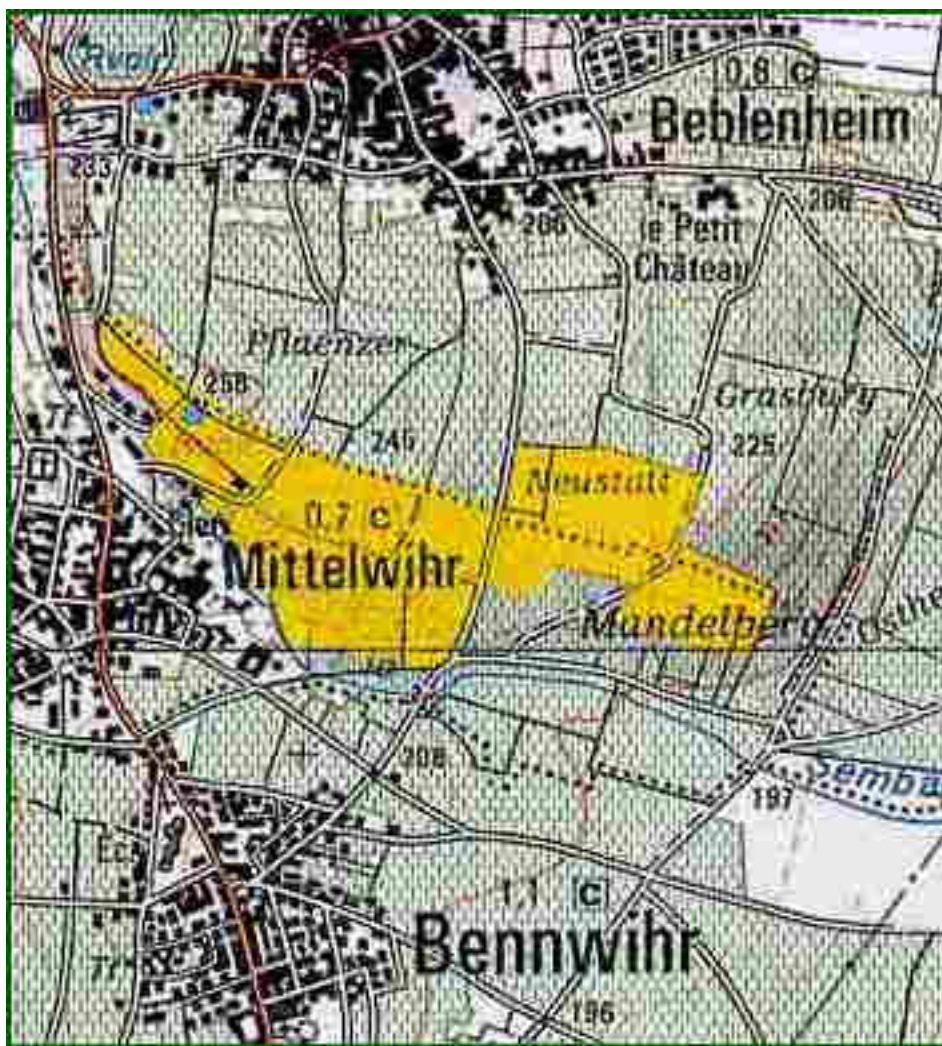
De mémoire de connaisseur...

Dès 783, l'histoire révèle que les vins de Sigoltesberg (le Mambourg actuel) étaient réputés. De nombreux couvents et seigneurs en étaient propriétaires et leur ont donné leurs lettres de noblesse.

Des qualités typiques

Les crus du Mambourg sont très typés, d'une belle harmonie et de longue garde. Ils sont élégants, d'une grande finesse et leurs arômes puissants présentent une très bonne persistance.

Mandelberg



Un terroir exceptionnel

La "Côte des Amandiers", le Mandelberg est une colline qui abrite le village de Mittelwihr des vents froids du Nord. Le flanc Sud de la colline, exposé Sud-Sud-Est jouit d'un ensoleillement optimum et désigne le Grand Cru Mandelberg. Il bénéficie d'un sol marnocalcaire sur des conglomérats de la bordure du fossé rhénan de l'ère tertiaire.

Des cépages privilégiés

Les 22 hectares du terroir sont plantés en Gewurztraminer (40 %) et en Riesling (30 %), complétés de Pinot Gris et Muscat.

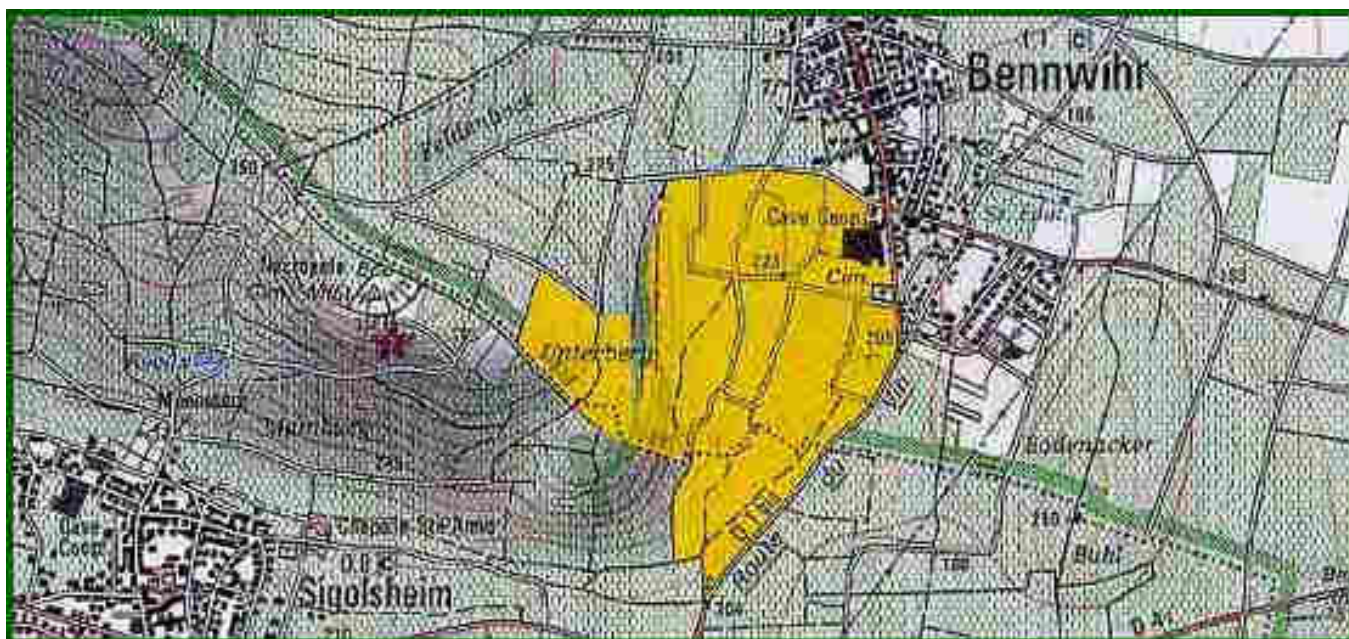
De mémoire de connaisseur...

Les vignes voisinent avec les amandiers qui ont donné leur nom à la Côte. Cultivé à l'époque gallo-romaine puis sous les seigneurs francs, le Mandelberg devient, à l'instar du vignoble de Mittelwihr, la propriété médiévale des abbayes de Saint-Dié, Ebersmunster, Murbach... Le Mandelberg est une appellation qui apparaît sur les bouteilles d'Alsace dès 1925.

Des qualités typiques

D'une grande noblesse, les vins issus du Mandelberg développent un fruité prononcé et une finesse exquise, caractéristiques d'un sol calcimagnésique. Des vins de très bonne garde.

Marckrain



Un terroir exceptionnel

Au Sud du village de Bennwihr, à la sortie de la vallée de Kaysersberg, le vignoble du Marckrain s'appuie sur la célèbre Route des Vins entre 200 et 250 m d'altitude. Il bénéficie d'une exposition Est et Sud-Est très favorable et du microclimat bien connu spécifique à la région de Colmar. Le terroir de 53,35 ha est formé de conglomérat côtier d'origine oligocène. La nature du sol est de type marnocalcaire à prédominance de galets de calcaire oolithique avec marnes interstratifiées.

Des cépages privilégiés

Ici règne le Gewurztraminer. On y rencontre aussi le Pinot Gris.

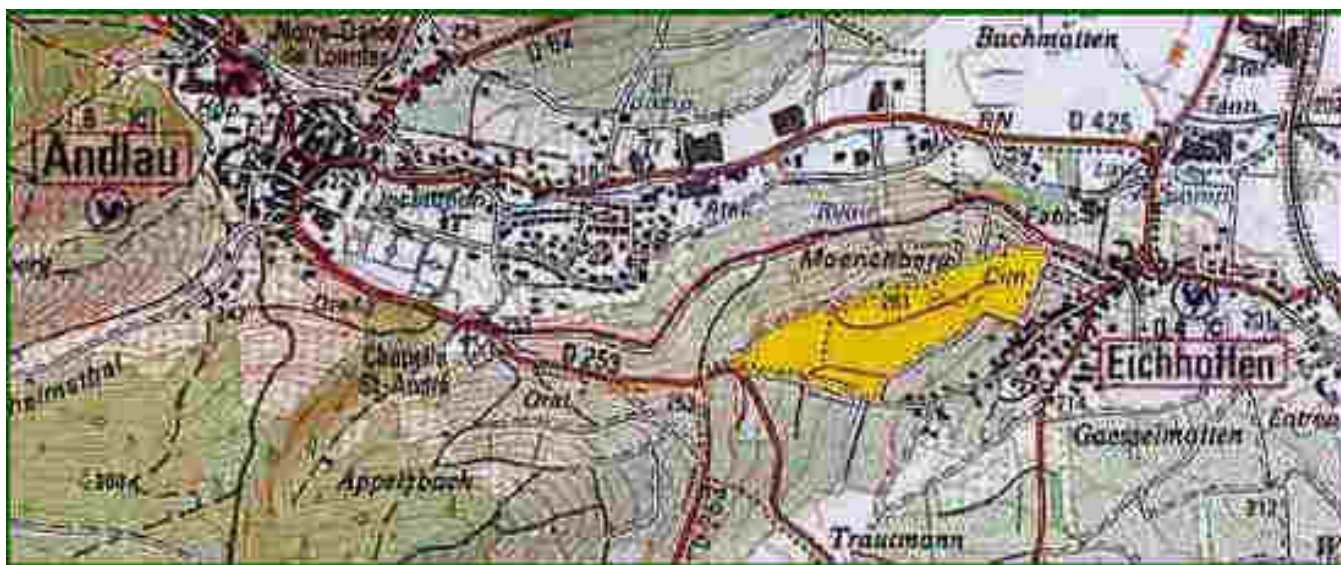
De mémoire de connaisseur...

Bennwihr, le "Domaine de Beno" est documenté dès 777, désigné sous le vocable de Beno Villare. La route des celtes qui longe les contreforts Vosgiens passait jadis au pied des pentes du Marckrain.

Des qualités typiques

De très bonne constitution, corsé, puissant et aux arômes complexes très développés, le Gewurztraminer Marckrain présente une harmonie parfaite. Le Pinot Gris offre un fruité fin et discret ; il est capiteux et embaumé d'arômes typiques du terroir.

Moenchberg



Un terroir exceptionnel

A l'Ouest de la commune d'Eichhoffen, à la sortie d'Andlau, le lieu-dit Moenchberg couvre un coteau en pente douce, à une altitude de 230 à 260 m. Il repose entièrement sur des matériaux soliflués au quaternaire, constitués d'une matrice limono-argileuse. Les sols y révèlent une texture fine, argilo-limoneuse, parfois sableuse, à tendance calcaire vers la crête. En forme d'arc, le coteau offre sur son versant Sud un vallon abrité des vents où la vigne jouit d'un ensoleillement maximum, d'un environnement sec et très chaud constituant un microclimat idéal.

Des cépages privilégiés

Riesling et, dans une moindre mesure, Gewurztraminer ont trouvé leur terre d'élection sur les 11,83 ha de ce coteau.

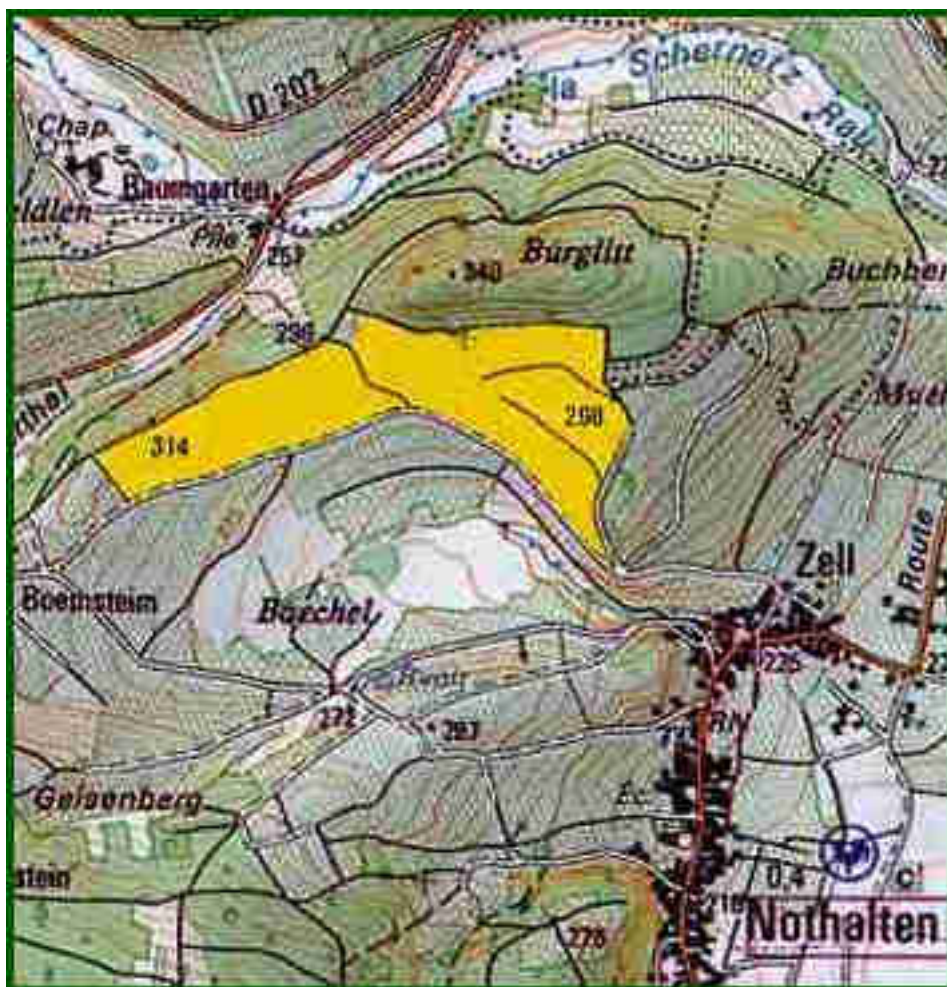
De mémoire de connaisseur...

Véritable cadeau des dieux, le Moenchberg d'Andlau et d'Eichhoffen est l'un des plus anciens vignobles d'Alsace, planté en vignes dès l'occupation romaine. Ce "Mont des Moines" rencontra tant de succès sous l'égide des moines bénédictins de l'abbaye d'Altdorf qui le possédaient dès 1097, que les habitants y poursuivirent de tout temps la culture de la vigne. Il est cité dans la célèbre classification des terroirs Grands Crus d'Alsace, publiée en 1852 par l'ampélographe Stoltz.

Des qualités typiques

Très grand vin de garde, le Riesling Alsace Grand Cru Moenchberg présente un fruité élégant et racé, un corps charpenté auquel s'ajoute une agréable nervosité.

Muenchberg



Un terroir exceptionnel

Abrité des pluies et des vents d'Ouest par l'Ungersberg, une butte-témoin de grès Vosgien qui culmine à 901 m, le Muenchberg épouse les courbes d'un croissant pour mieux accueillir et retenir le soleil. Installé de part et d'autre d'un vallon orienté au Sud, il bénéficie sur ses 17,70 ha d'un microclimat unique. Le sol et le sous-sol sont formés de sédiments vieux de 250 millions d'années, remontant au Permien. Ce sont des poudingues, conglomérats et brèches aux éléments souvent altérés : dépôts volcano-détritiques, parfois riches en tufs et cendres volcaniques. Ces terrains caillouteux et sableux fournissent un sol pauvre, mais où le drainage est excellent et le réchauffement rapide.

Des cépages privilégiés

Le Riesling est le cépage de prédilection du Muenchberg.

De mémoire de connaisseur...

Dès le XII^e siècle, les moines cisterciens de l'abbaye de Baumgarten, toute proche, cultivaient la vigne sur le Muenchberg. D'où son nom, qui signifie "montagne des moines" en alsacien.

Des qualités typiques

Un cépage noble à maturité tardive tel que le Riesling atteint une rare plénitude dans ce terroir au climat privilégié. Et comme la fertilité y est faible, la vigne produit peu de raisins : elle en concentre les qualités.

Ollwiller



Un terroir exceptionnel

Sur le ban de Wuenheim, au Nord du premier château portant le même nom, le vignoble court à flanc de coteau orienté Sud-Est, profitant ainsi des meilleures conditions d'ensoleillement. Son altitude varie de 260 à 320 m. Les sols, issus de conglomérats et marnes de l'Oligocène, sablo-argileux rougeâtres, parfois plus lourds sur les marnes, se découvrent plus sableux et plus épais dans les zones de colluvionnement. Avec une moyenne de 450 mm de précipitations annuelles, ce lieu-dit fait partie des régions les plus sèches de France. Son climat sec est dû à la cuvette formée par les montagnes du Freundstein et du Vieil Armand qui abritent la colline d'Ollwiller de tous les vents dominants.

Des cépages privilégiés

La nature sablonneuse du sol et l'excellente exposition favorisent le Riesling et le Gewurztraminer sur ce vignoble de 35,86 ha.

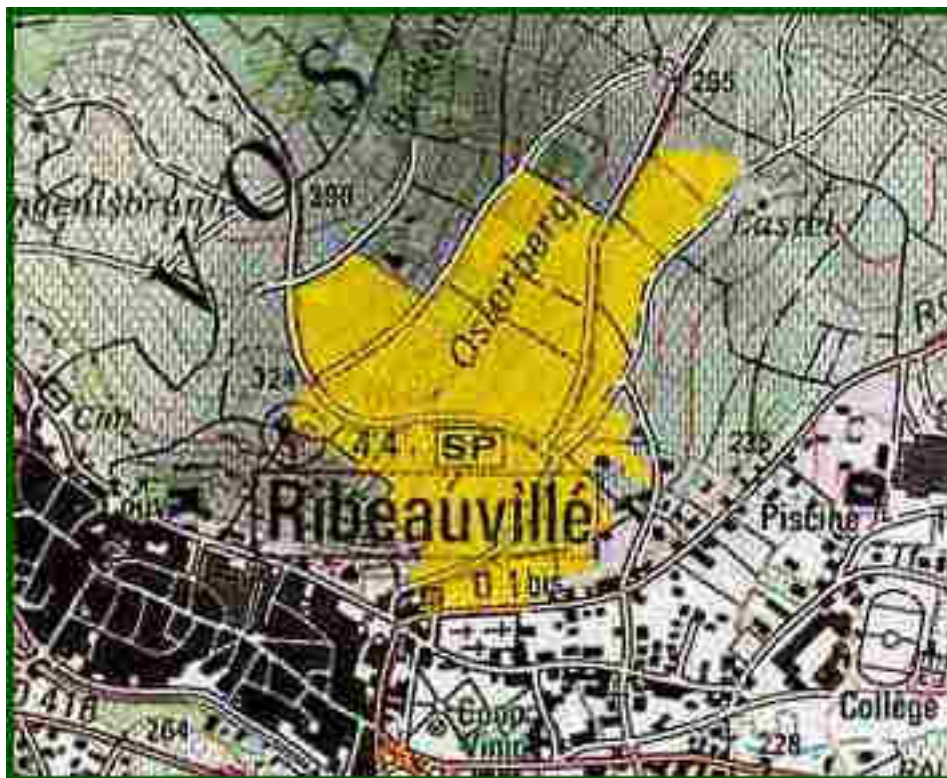
De mémoire de connaisseur...

La présence de la vigne dans ce cru est très ancienne, certainement autant que le premier château, érigé au 12^{ème} siècle.

Des qualités typiques

Les vins d'Ollwiller sont particulièrement fins et distingués, d'une grande élégance. Leur goût de terroir prend de l'ampleur après 2 à 3 années de garde. C'est alors que le Riesling et le Gewurztraminer développent toute leur expression.

Osterberg



Un terroir exceptionnel

Sur le ban de Ribeauvillé, limité au Sud par le chemin "Osterbergweg", à l'ouest par le Grand Cru Geisberg, l'Osterberg expose ses coteaux à l'Est-Sud-Est sur 24,60 ha. A une altitude de 250 à 350 m sur des pentes moyennes à fortes, il profite d'un excellent ensoleillement. Les sols sont argileux et caillouteux. Leur substrat est formé essentiellement de terrains du Muschelkalk moyen marneux et, à l'Est, de la Lettenkohle à calcaires dolomitiques et marnes bariolées.

Des cépages privilégiés

L'Osterberg est la terre d'élection du Riesling, du Gewurztraminer et du Pinot Gris.

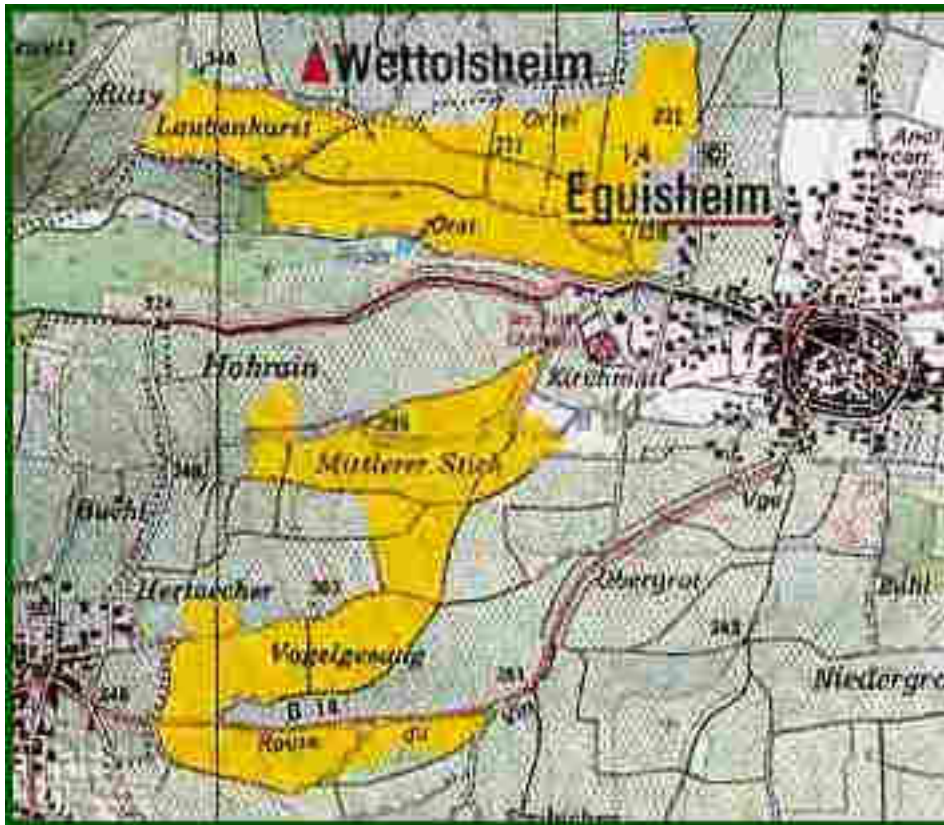
De mémoire de connaisseur...

Terroir réputé, l'Osterberg est cité dans des documents du Moyen-Age. Les seigneurs de Ribeaupierre y possédaient leurs vignes.

Des qualités typiques

Vin de grande garde, le Riesling développe un corps puissant, une grande finesse d'arôme et le fameux goût de "vieux Riesling". Les Gewurztraminer et Pinot Gris sont riches et puissants avec beaucoup d'élégance et de finesse. Ils sont également de longue garde.

Pfersigberg



Un terroir exceptionnel

Soustrait en partie aux influences océaniques par l'imposant massif montagneux, les coteaux du Pfersigberg présentent ici leurs versants exposés à l'Est-Sud-Est particulièrement bien ensoleillés. Le sous-sol de ce coteau, de nature conglomératique est constitué de galets calcaires variés gris et très durs du Muschelkalk (Trias moyen) ou jaunâtres et moins résistants du Jurassique moyen. Le sol marno-calcaire issu de cette roche mère est à classer parmi les sols calcimagnésiques à forte teneur en calcaire, donc du type rendzine à pH alcalin variant de 7,7 à 8. Dans ce type de terrain à texture argilo-limoneuse, la rétention d'eau moyenne ainsi que la couleur du sol et la faible humidité qui favorisent un rayonnement de chaleur intense, conduisent à une maturité très précoce des raisins.

Des cépages privilégiés

Le Pfersigberg qui s'étend sur 74,55 ha est le terroir d'élection du Gewurztraminer. Le Pinot Gris, le Riesling et le Muscat d'Alsace y développent une très grande richesse, beaucoup d'élégance et de finesse.

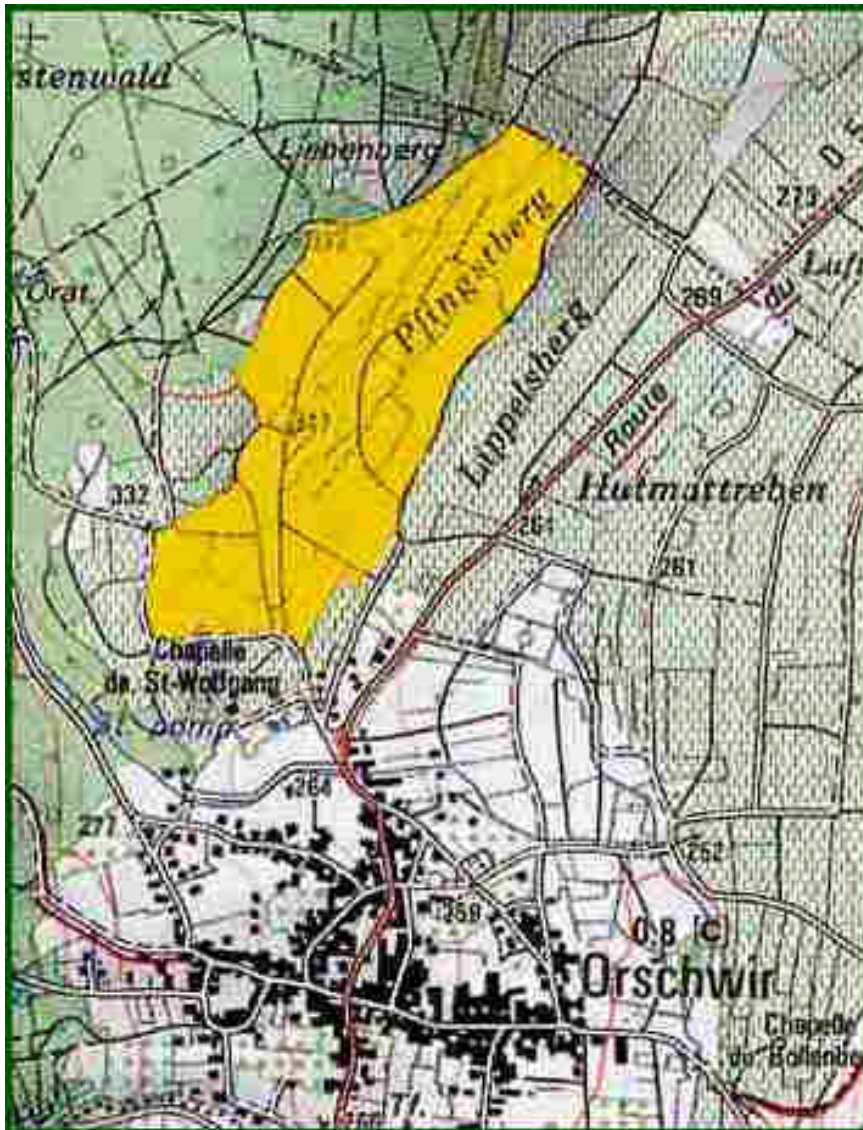
De mémoire de connaisseur...

Le Pfersigberg est cité au XVI^e siècle dans des baux entre seigneurs et couvents. Dans une période plus récente, les viticulteurs d'Eguisheim ont remis en honneur le Pfersigberg lors de la 1^{ère} foire aux vins de Colmar de 1927.

Des qualités typiques

Les vins du Pfersigberg et plus particulièrement le Gewurztraminer, sont caractérisés par leur corps, leur fruité, leur arôme et leur longévité.

Pfingstberg



Un terroir exceptionnel

Un joli petit vallon abrite Orschwir que domine le coteau du Pfingstberg. Orienté au Sud-Est, il s'élève entre 250 et 350 m et couvre 28,15 ha. Le Pfingstberg repose dans sa partie supérieure sur un substrat de grès calcaire et de grès micacé (Muschelkalk à la base, Bundsandstein au sommet). Une texture davantage argilo-gréseuse apparaît dans sa partie inférieure. Cette particularité géologique a donné lieu à une dénomination distincte Pfingstberg et Lippelsberg. La forte pente du terroir a nécessité parfois la construction de terrasses consolidées par des murs en pierre de grès.

Des cépages privilégiés

Le Pfingstberg convient parfaitement aux cépages Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris, voire Muscat.

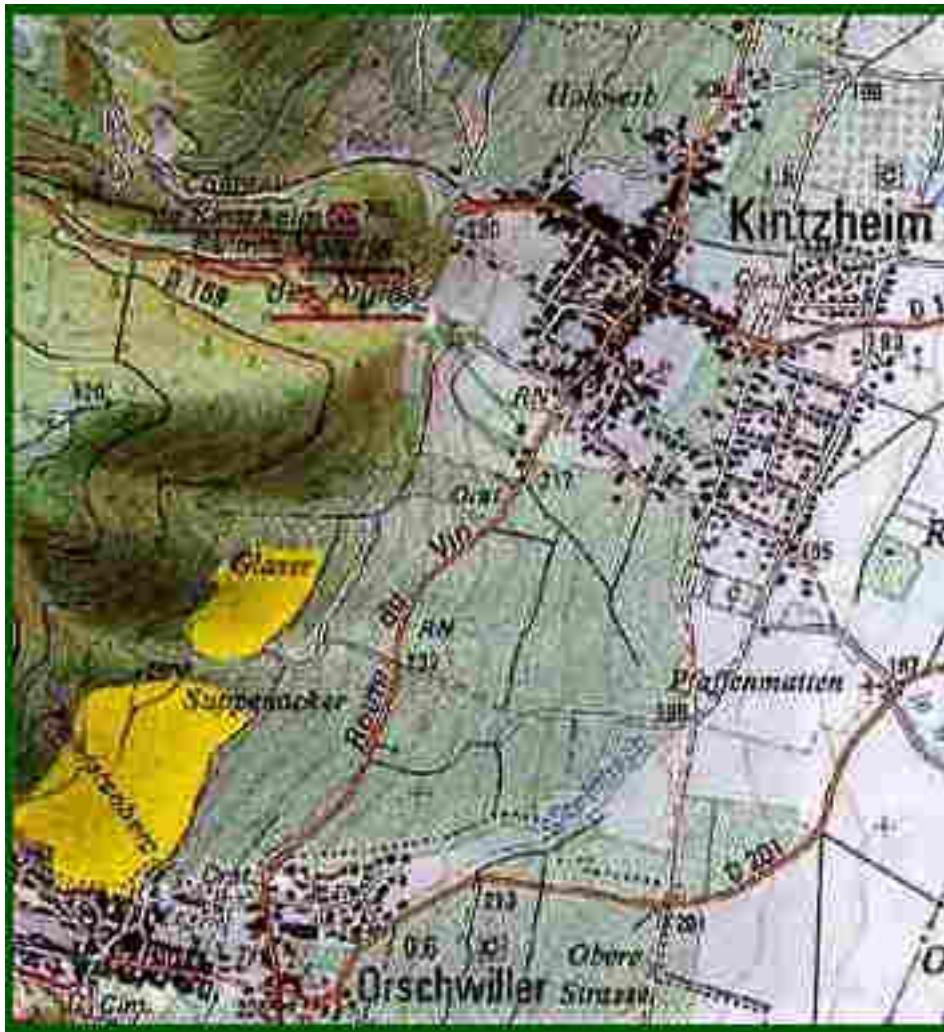
De mémoire de connaisseur...

L'ancienne réputation du Pfingstberg remonte à 1299, date d'une donation du chevalier Richard d'Epfig au couvent d'Unterlinden.

Des qualités typiques

Les vins du Pfingstberg offrent une grande typicité avec des arômes très floraux. Le Riesling s'épanouit pleinement après une ou deux années de bouteille. Ce sont de grands vins de garde.

Praelatenberg



Un terroir exceptionnel

Les belvédères du Haut-Kœnigsbourg dominant les pentes du Praelatenberg. Situé entre 250 et 350 m d'altitude, il bénéficie d'une orientation Est-Sud-Est. La roche-mère métamorphique (gneiss) donne un sol siliceux lourd, peu profond, qui renferme un grand nombre de cailloux ferrugineux cimentés de grains de quartz et qui favorisent le drainage et le réchauffement du sol. En contrebas, le matériel cristallin friable est altéré en limons et cailloutis de solifluxion riches en minéraux.

Des cépages privilégiés

Le Praelatenberg est un terroir de 18,70 ha où le Riesling, le Gewurztraminer, le Muscat d'Alsace, le Pinot Gris se développent à la perfection.

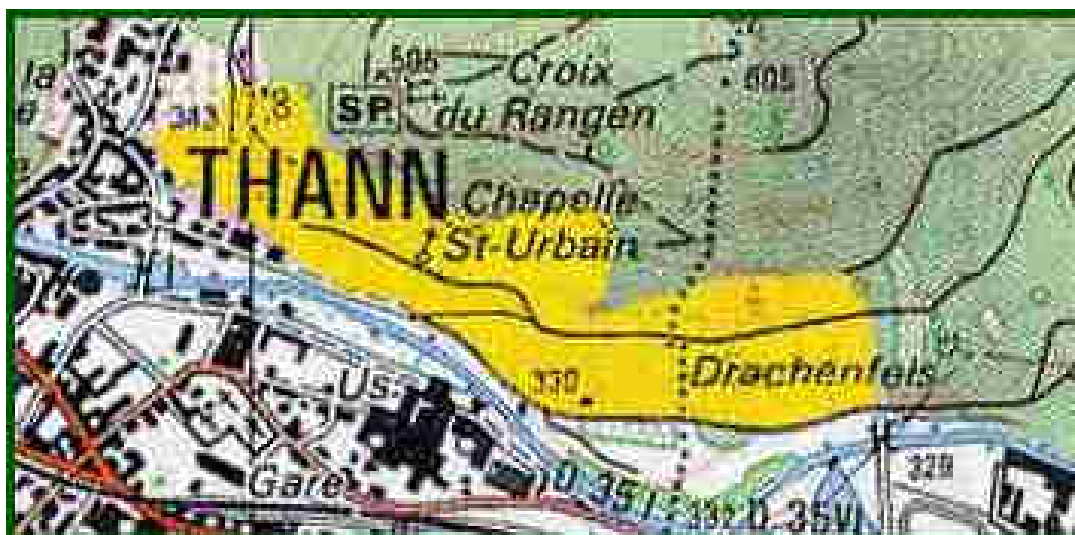
De mémoire de connaisseur...

Cité en 823, le Praelatenberg appartenait aux prélats de l'abbaye d'Ebersmunster Il sera très convoité. Exploité au siècle dernier par des viticulteurs de Sélestat, il appartient aujourd'hui aux vigneron d'Orschwiller et Kintzheim.

Des qualités typiques

Le Praelatenberg produit des vins de garde qui développent avec le temps les qualités caractéristiques de leur terroir : finesse et élégance.

Rangen



Un terroir exceptionnel

Le Rangen est le plus méridional des vignobles d'Alsace. Il appartient aux communes de Thann et Vieux-Thann. La montagne du Rangen oriente plein Sud ses flancs à pente très accentuée. La Thur qui coule à ses pieds la préserve des gelées de printemps. Le Rangen est l'unique terroir à roche volcanique d'Alsace. Roches siliceuses et laves basiques composent un sol assez riche en éléments fertilisants. De roches dures, le terroir est pierreux et de couleur sombre, ce qui favorise l'accumulation thermique.

Des cépages privilégiés

Thann est l'unique commune en Alsace qui peut se flatter d'avoir la totalité de son vignoble classé Grand Cru. Les 18,81 ha du Rangen sont plantés de Riesling, de Pinot Gris et de Gewurztraminer.

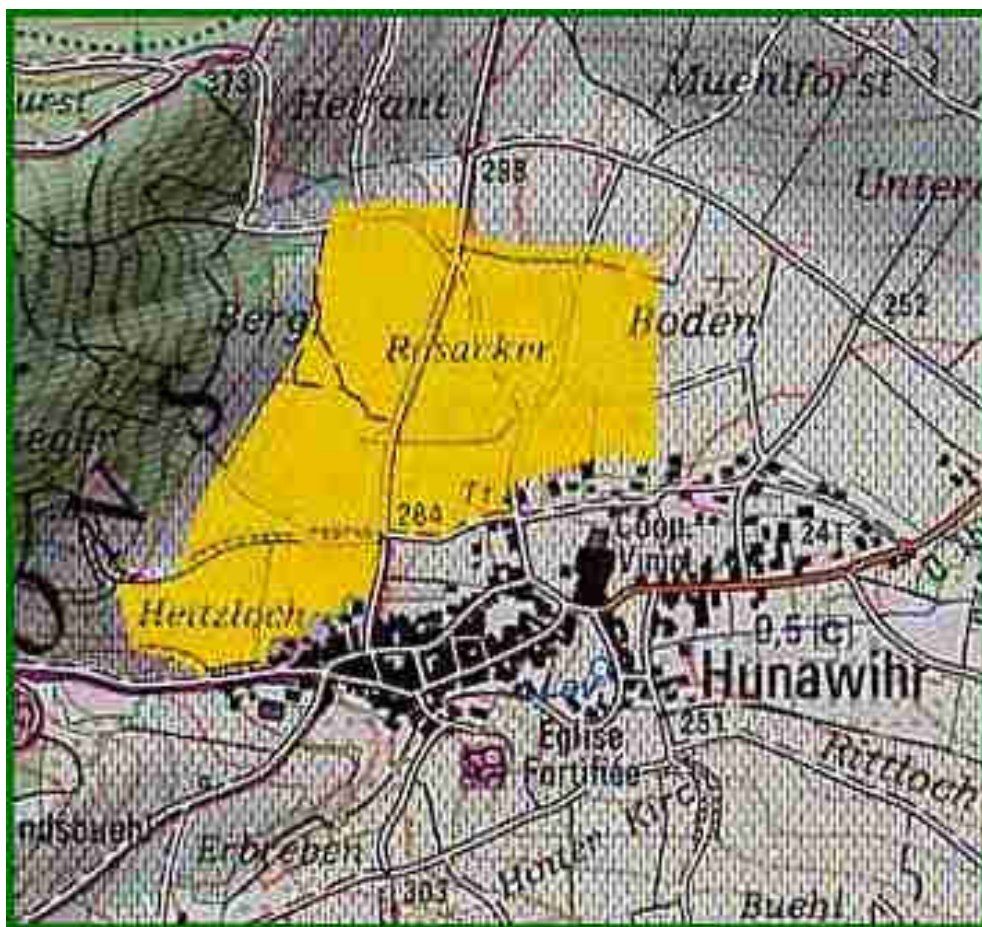
De mémoire de connaisseur...

Dès le XIII^e siècle, les moines pèlerins qui fréquentaient la Collégiale St-Thiébaud de Thann firent l'éloge du Rangen. Il inspirera ensuite toute une pléiade d'auteurs : Fischart, Brand et Michel de Montaigne qui écrit en 1580: " Vinsmes souper à Tane, quatre lieues, première ville d'Allemagne, sujette à l'empereur, très belle. Lendemain au matin, trouvâmes une belle et grande plene, flanquée à main gauche de coutaux pleins de vignes, les plus belles et les mieux cultivées, et en telle estendue que les Guascons qui estoient là disoient n'en avoir jamais veu tant de suite ".

Des qualités typiques

Le Grand Cru Rangen est un vin de garde aux qualités typiques d'élégance et de grande finesse dans le fruité (Riesling), de puissance et de race (Pinot Gris et Gewurztraminer).

Rosacker



Un terroir exceptionnel

Le Rosacker s'étend au Nord de Hunawihr, petit village campé entre Ribeauvillé et Riquewihr, à une altitude de 260 à 330m. Exposé Est-Sud-Est, il repose sur le Muschelkalk supérieur et la Lettenkohle, calcaires à cératites dolomitisées, marnes et dolomies compactes. Calci-magnésiques, pourvus de cailloutis calcaires et dolomitiques, les sols offrent une texture lourde, aérée cependant par quelques éboulis siliceux de grès Vosgien.

Des cépages privilégiés

Les 26,18 ha du lieu-dit Rosacker accueillent avec bonheur le Riesling (50%) et le Gewurztraminer (30%).

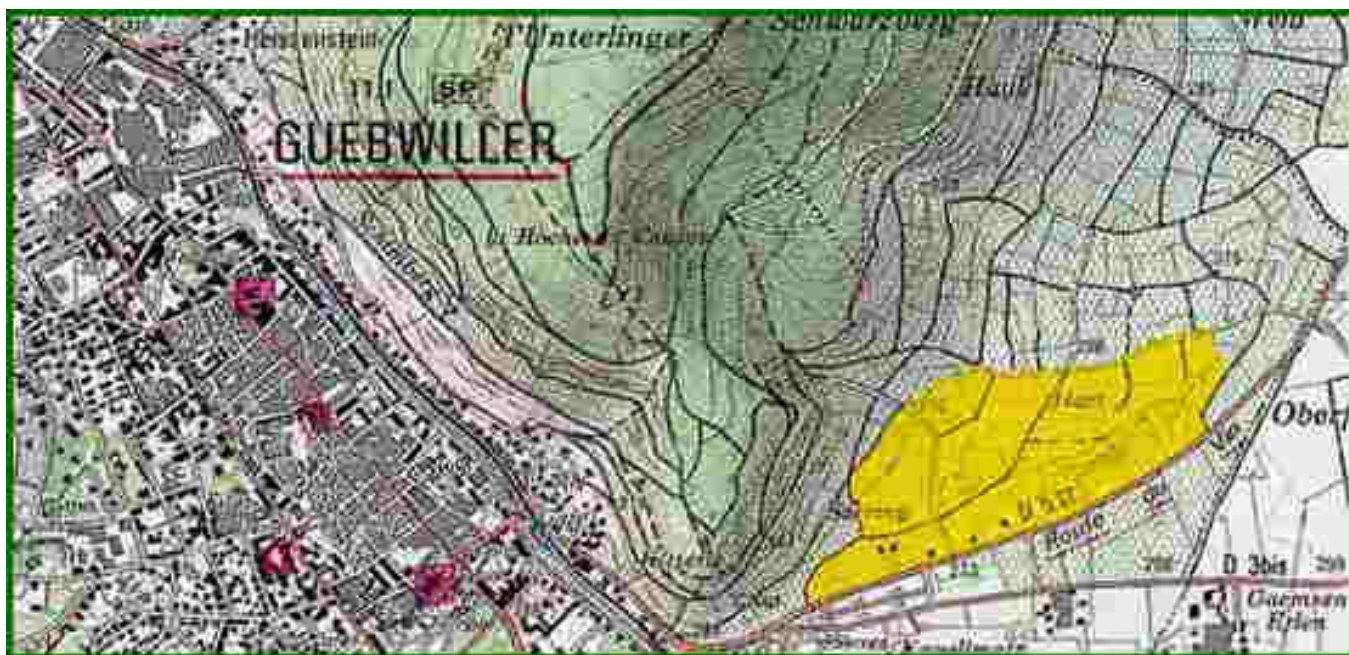
De mémoire de connaisseur...

Le Rosacker devrait son nom à l'églantier (rosier sauvage), alors probablement abondant en bordure des vignes. Une redevance sur son vin est mentionnée pour la première fois en 1483 et un bourgeois de Ribeauvillé y possédait ses propres vignes dès 1497.

Des qualités typiques

Jeune, le Riesling Alsace Grand Cru Rosacker offre des arômes pointus, d'un poivré caractéristique, qui s'arrondissent en vieillissant, dévoilant des saveurs plus minérales, propres aux terrains marno-calcaires. Le Gewurztraminer Grand Cru développe des arômes de rose, parfois de violette à nuances poivrées d'une grande finesse. En bouche, ces vins présentent une belle harmonie et gardent une longue persistance.

Saering



Un terroir exceptionnel

Au Nord-Est de Guebwiller, contigu au Kitterlé, le Saering se tourne vers l'Est et le Sud-Est, à une altitude de 260 à 300m. Recouvrant des formations oligocènes d'âge latdorfien composées de conglomérats à galets gréseux du Buntsandstein et de marnes inter-stratifiées, le terroir révèle un sous-sol calcaire pouvant occasionnellement affleurer. Le sol présente, dans son ensemble, une texture assez lourde, marno-sableuse, abondamment pourvue de cailloutis.

Des cépages privilégiés

La nature même du sol donne la priorité à la culture du Riesling, sur ce vignoble de 26,75 ha. On y trouve aussi Muscat, Gewurztraminer et Pinot Gris de grande qualité.

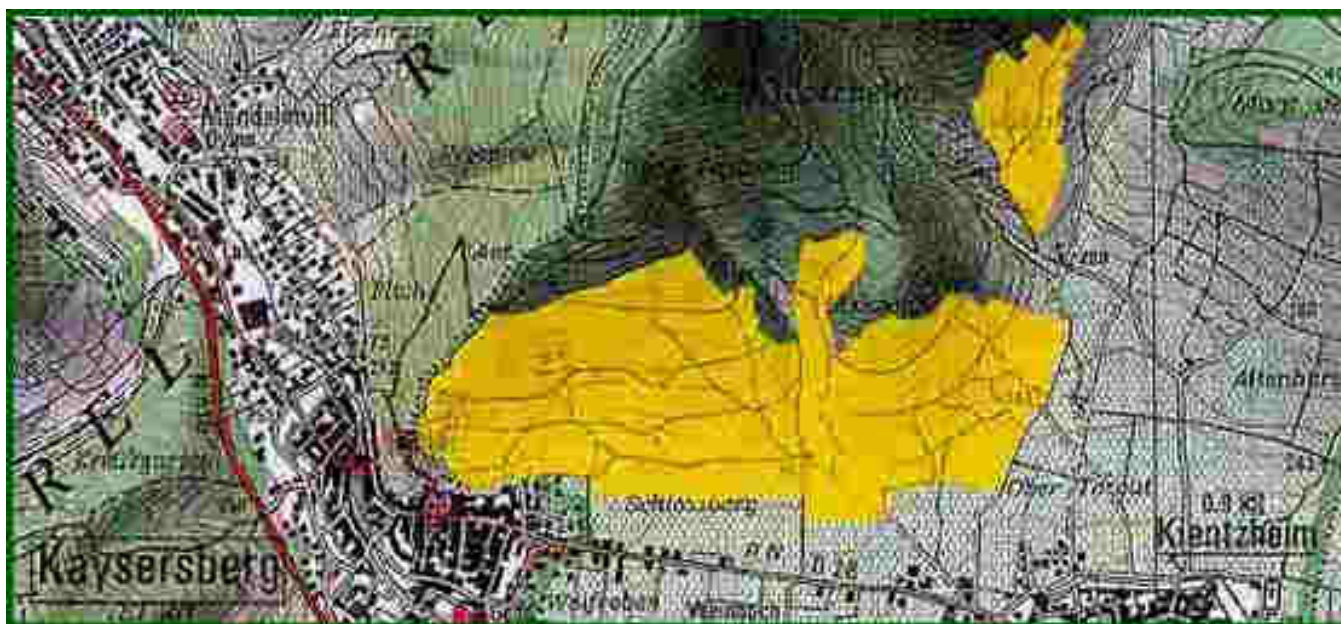
De mémoire de connaisseur...

Le Saering fut mentionné pour la première fois en 1250. Ce coteau bénéficie d'une commercialisation sous son propre nom depuis 1830.

Des qualités typiques

Ce Riesling au bouquet floral typique présente en bouche le fruité prononcé de son cépage soutenu par un caractère sec et racé.

Schlossberg



Un terroir exceptionnel

Le coteau du Schlossberg repose à une altitude de 200 à 300 m sur les migmatites de Kaysersberg et le granite intrusif de Thannenkirch, dont les arènes constituent un terroir d'excellente fertilité minérale, sableux grossier et argileux à la fois. La richesse et la diversité des minéraux rencontrés (potassium, magnésium, fluor, phosphore) déterminent la finesse et la multiplicité des arômes de ses crus. En forte pente, le Schlossberg nécessite une culture en terrasse.

Des cépages privilégiés

Les 80,28 ha du vignoble se partagent entre le Riesling, le Pinot Gris, le Gewurztraminer et le Muscat d'Alsace. Le Riesling occupe toutefois une place prépondérante.

De mémoire de connaisseur...

Lieu-dit très réputé, le Schlossberg est cité dès le 15ème siècle dans des documents concernant des rentes foncières. A partir de 1928, les viticulteurs de Kaysersberg et Kientzheim ont consigné toutes les contraintes de production naturelles de ce cru dans une convention écrite, unanimement respectée, qui a été depuis lors consacrée par les décrets de 1975 et 1992.

Des qualités typiques

Le Schlossberg est caractérisé par des vins riches en arômes floraux d'une grande finesse. Délicats et racés, ils atteignent leur plénitude après quelques années.

Schoenenbourg



Un terroir exceptionnel

Au Nord de Riquewihr, les vignes courent sur le flanc Sud et Sud-Est du coteau du Schoenenbourg entre 265 et 380 m d'altitude, en pente assez forte. Ce lieu-dit d'une superficie de 53,40 ha est établi sur des terrains de Keuper, marneux, dolomitiques et gypseux, riches en éléments fertilisants et qui retiennent bien l'eau. Ils sont recouverts de fines couches quaternaires de cailloutis siliceux de grès Vosgien et de Muschelkalk, tandis qu'affleurent à l'extrémité est des marnes calcaires du Lias.

Des cépages privilégiés

Sur le Schoenenbourg, le Riesling est roi. Le Muscat et le Pinot Gris aussi y réussissent à merveille.

De mémoire de connaisseur...

Réputés depuis le Haut Moyen-Age, les vins du Schoenenbourg furent célèbres dans tous les pays d'Europe du Nord dès le 16ème siècle. Le grand cartographe suisse Merian le mentionne en 1663: "Le Schoenenbourg où pousse le vin le plus noble de ce pays...". Voltaire en posséda plusieurs arpents.

Des qualités typiques

Les grands crus Schoenenbourg, excellents vins de garde, développent des arômes puissants et riches. Le microclimat du terroir est particulièrement adapté aux prestigieuses vendanges tardives et sélections de grains nobles.

Sommerberg



Un terroir exceptionnel

Le Sommerberg s'étend au pied des Trois-Epis, au Sud de Katzenthal et au Nord de Niedermorschwihr. Situé sur un coteau en très forte pente (45°), ce lieu-dit est orienté plein Sud et s'élève à près de 400 m d'altitude. Le substrat granitique à deux micas, dit de Turckheim, en état de désagrégation très avancé, donne naissance à ces arènes granitiques, riches en éléments minéraux, et si propices à la culture de la vigne.

Des cépages privilégiés

Sur les 28,36 ha du lieu-dit, s'épanouissent à merveille tous les cépages alsaciens et plus particulièrement le Riesling.

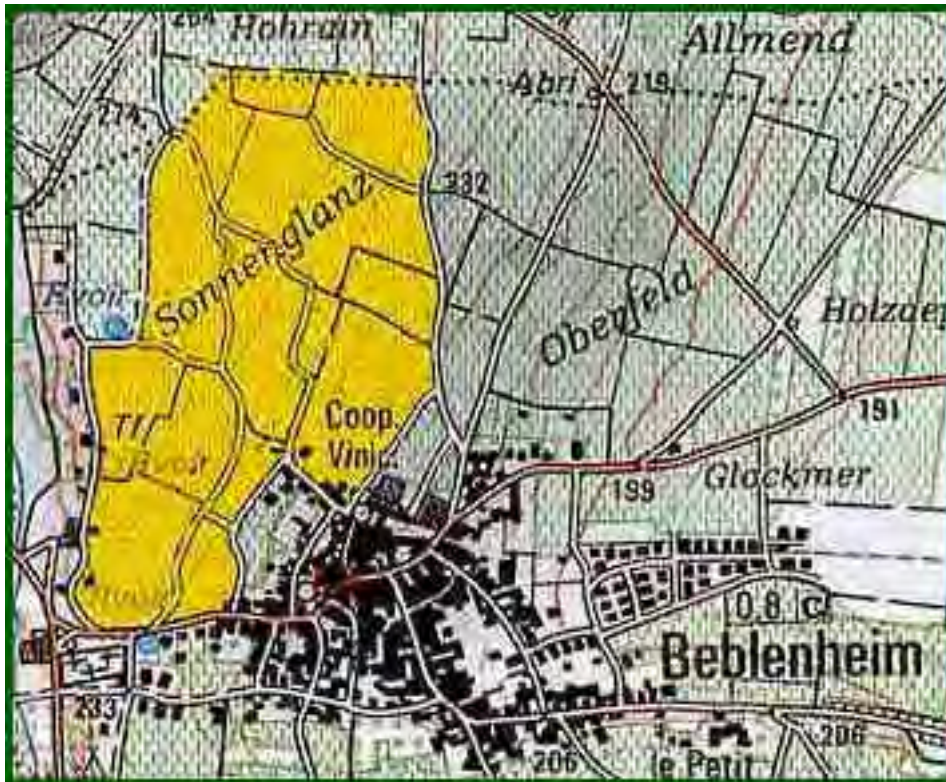
De mémoire de connaisseur...

Niedermorschwihr donne sa place à la vigne dès 1214 et le nom de Sommerberg délimite déjà jalousement une partie du vignoble au 17ème siècle.

Des qualités typiques

Le Riesling Alsace Grand Cru Sommerberg, très typé, s'exprimera pleinement après une à trois années de garde.

Sonnenglanz



Un terroir exceptionnel

Sur le finage de la commune de Beblenheim, le Sonnenglanz expose ses vignes au Sud-Est, entre 220 et 270 m d'altitude. Il prend naissance sur un sol assez lourd, bien structuré et très caillouteux issu des conglomérats à galets calcaires et marnes interstratifiées de l'oligocène, en bordure du fossé rhénan. Un microclimat très favorable le fait bénéficier d'une pluviométrie particulièrement faible (moins de 500 mm par an).

Des cépages privilégiés

32,80 ha, plantés essentiellement en Pinot Gris et Gewurztraminer.

De mémoire de connaisseur...

Entouré d'une grande notoriété dès le siècle dernier, le Sonnenglanz mit toujours à l'honneur des cépages de qualité.

Des qualités typiques

La qualité du terroir, associée à une merveilleuse exposition, donne à ses vins une jolie teinte dorée d'une belle intensité. Au nez, ils révèlent une concentration d'arômes bien mûrs et très fins. En bouche, une attaque chaleureuse, bien équilibrée et une grande persistance. Des cuvées qui font honneur à ce coteau, des bouteilles à boire avec sagesse et respect.

Spiegel



Un terroir exceptionnel

Le Spiegel s'étire à mi-coteau sur les deux finages de Guebwiller et de Bergholtz. Sur une pente moyenne allant de 260 à 315 m, il s'oriente à l'Est. Son substrat oligocène de conglomérats (à majorité de galets de grès) et de marnes interstratifiées du latdorfien se recouvre partiellement d'éboulis et de colluvions du Trias gréseux affleurant en amont. Les sols nés de ce substrat présentent une texture argilo-sableuse aux caractéristiques hydriques satisfaisantes.

Des cépages privilégiés

Les 18,26 ha de ce terroir sont propices à l'épanouissement du Gewurztraminer et du Pinot Gris ainsi que du Riesling et du Muscat sur son versant méridional.

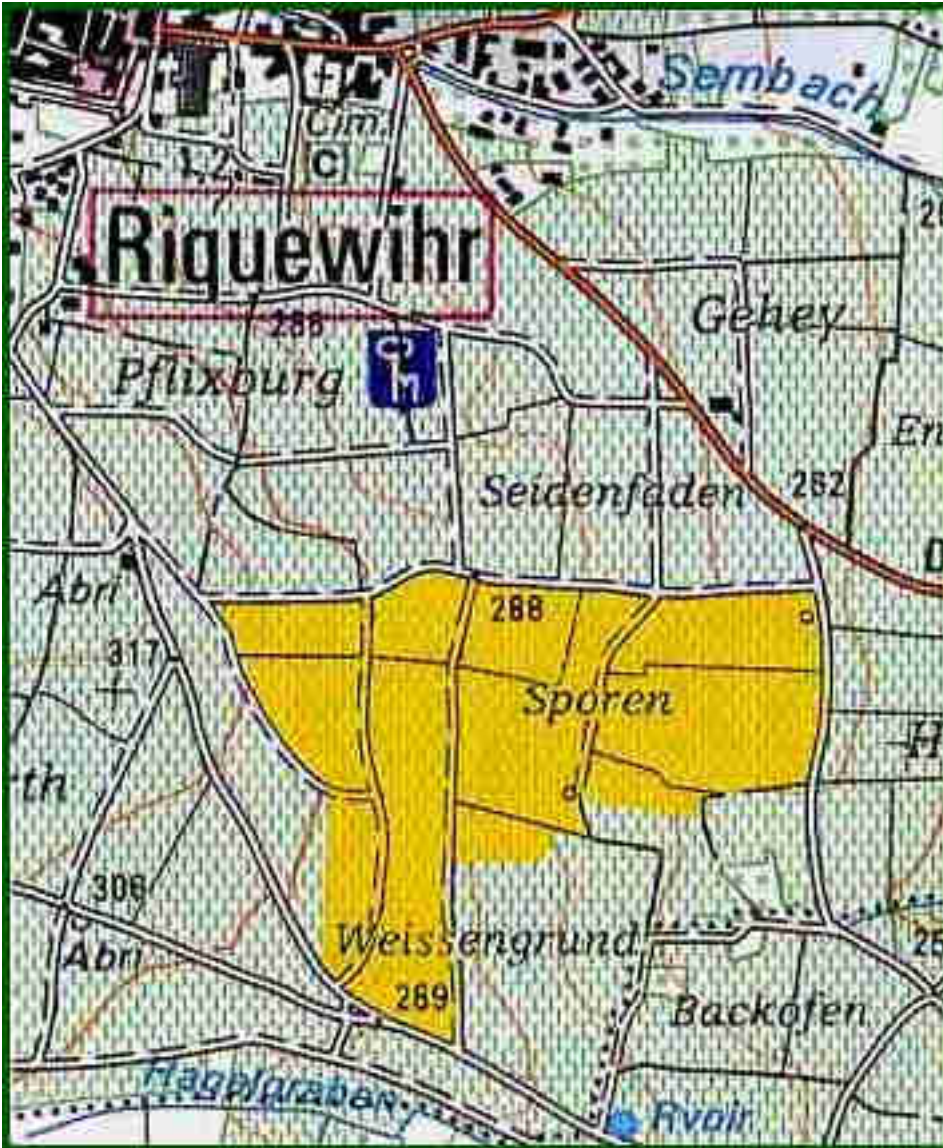
De mémoire de connaisseur...

Le Spiegel se trouve réputé et valorisé depuis plus de 50 ans, pendant lesquels les propriétaires de ce cru se sont attachés à en préserver l'originalité.

Des qualités typiques

Le Pinot Gris provenant de ce terroir reflète pleinement le type du cépage, aux arômes fins ; le vin est charnu, moelleux, de constitution robuste. Il est de garde facile. Le Gewurztraminer, le plus souvent sec, moelleux certaines années, est puissant au nez et présente un bouquet floral et des arômes épicés qui se combinent harmonieusement pour former un ensemble fin et suave. Le Riesling est remarquable pour sa finesse, sa race et sa persistance au palais.

Sporen



Un terroir exceptionnel

A 275 m d'altitude, le Sporen est un cirque naturel en pente douce orienté au Sud-Est. Il est formé de terrains argilomarneux du Lias décalcifiés en surface, exceptionnellement riches en acide phosphorique, facteur de précocité, un signe de qualité. Ses terres profondes, à l'abri de la sécheresse en année de faible pluviométrie, laissent les racines de la vigne explorer le sol à la recherche des oligo-éléments, facteurs de la complexité des vins.

Des cépages privilégiés

D'une superficie de 23,70 ha, le Sporen est essentiellement planté en Gewurztraminer et en Pinot Gris.

De mémoire de connaisseur...

Les archives des ducs de Wurtemberg citent déjà le Sporen en 1432. En 1580, Fischart lui donne la première place parmi les vins d'Alsace: "Doch gegen den Reichenweier Sporen haben Sie aIle das Spiel verloren". Il est commercialisé sous le nom de son cru depuis des siècles.

Des qualités typiques

Les vins du Sporen sont caractérisés par la finesse et la race, la richesse alliée à l'élégance. Ce sont de remarquables vins de garde.

Steinert



Un terroir exceptionnel

Orienté vers l'Est, le Steinert, au Sud du ban de Pfaffenheim est le plus abrupt des vignobles de la commune. Son sol, sec et filtrant, est très largement calcaire. Il forme un terroir homogène dans le Dogger oolithique que recouvrent en aval des éboulis pierreux de même nature, d'où l'origine du nom Steinert.

Des cépages privilégiés

Les données géologiques conditionnent fortement l'encépagement et le mode de culture de ce lieu-dit de 38,90 ha où il est nécessaire de faire appel à un porte-greffe à haute résistance au calcaire actif et à la sécheresse, donc très peu vigoureux. Compte tenu de ces facteurs, le Gewurztraminer, le Pinot Gris et le Riesling dominent l'encépagement du Steinert.

De mémoire de connaisseur...

En 1150, le couvent des bénédictins de Muri (Suisse), l'évêché de Bâle ainsi que celui de Strasbourg étaient propriétaires de vignes au lieu-dit Steinert. Ces vins servaient les besoins personnels et gourmands des prieurs et des évêques des différentes congrégations.

Des qualités typiques

Les vins du Steinert se caractérisent par des arômes très développés notamment après vieillissement.

Steingrubler



Un terroir exceptionnel

A l'Ouest de Wettolsheim, le Steingrubler se situe sur un coteau exposé au Sud-Est entre 280 et 350 m d'altitude où il couvre 22,95 ha. Ses sols caillouteux marno-calcaires à argilo-sableux sont établis sur des marnes et conglomérats calcaires oligocènes, partiellement recouverts d'éboulis et arènes granitiques.

Des cépages privilégiés

La partie haute du Steingrubler, plus sablonneuse, est un terroir de prédilection pour le Riesling. Sa partie basse, plus riche et plus calcaire, convient parfaitement au Gewurztraminer.

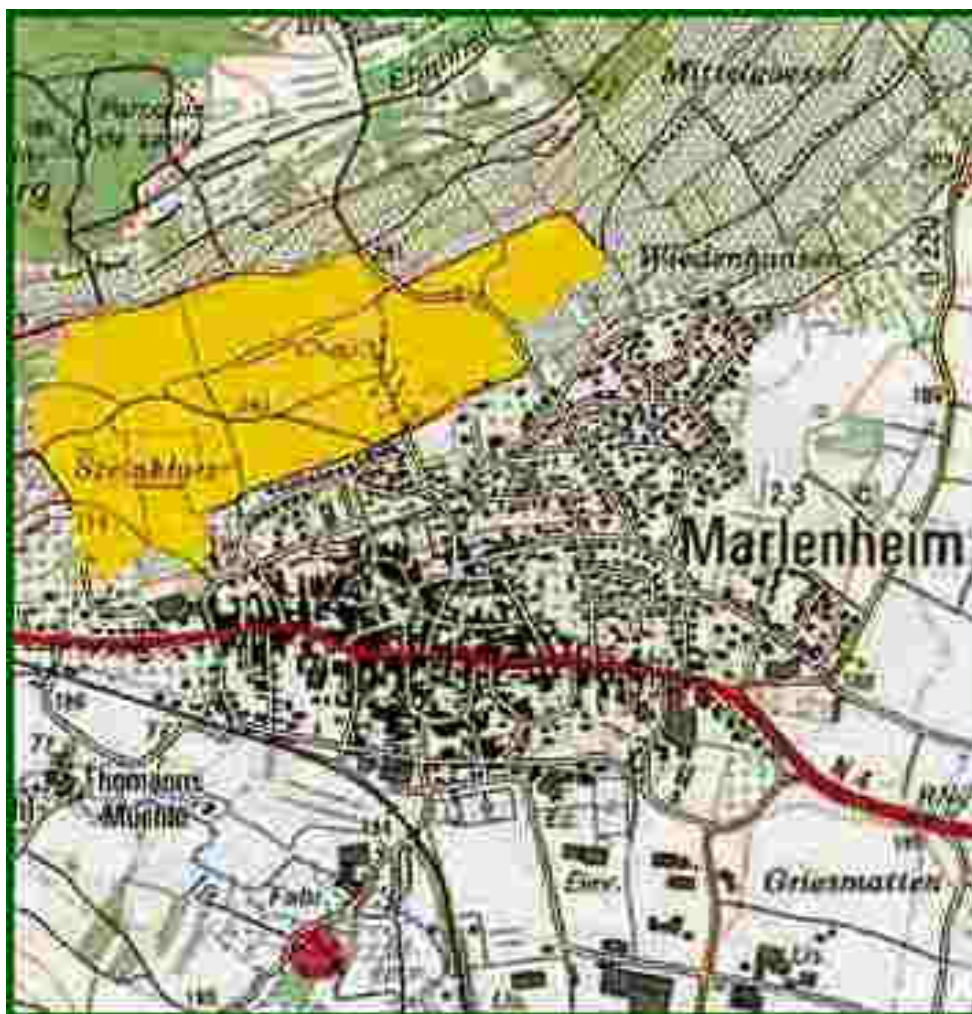
De mémoire de connaisseur...

Le nom de Steingrubler à Wettolsheim rappelle l'existence des carrières mentionnées ici dès le XIII^e siècle. Un terrier de Marbach parle du vignoble du Steingrub dès 1487. L'abbaye possédait de nombreuses vignes "an den Steingruben". En 1888, F.-X. Saile note que " les vins de Wettolsheim sont très appréciés, notamment le Steingrubler et le Schofflit ".

Des qualités typiques

Les grands crus Steingrubler sont des vins de grande garde. Ils sont riches en arômes, avec un corps solide et une charpente bien virile.

Steinklotz



Un terroir exceptionnel

Aux portes de la Route des Vins d'Alsace, voici Marlenheim et son terroir d'exception, le Steinklotz. A une altitude de 200 à 300 m, ce coteau à forte pente repose sur un "bloc calcaire" du Muschelkalk et du Keuper dolomitique qui ne compte guère en surface que 20 cm de terre végétale avec dans sa partie orientale, des éboulis surtout calcaires. Exposé Sud-Sud-Est, le Steinklotz dispose d'un ensoleillement maximum. Son sous-sol caillouteux est très favorable à l'accumulation thermique et l'environnement sec et très chaud constitue un microclimat idéal pour cultiver les meilleurs cépages.

Des cépages privilégiés

Les 40,60 ha du Steinklotz sont le domaine d'élection du Pinot Gris, du Riesling, du Gewurztraminer.

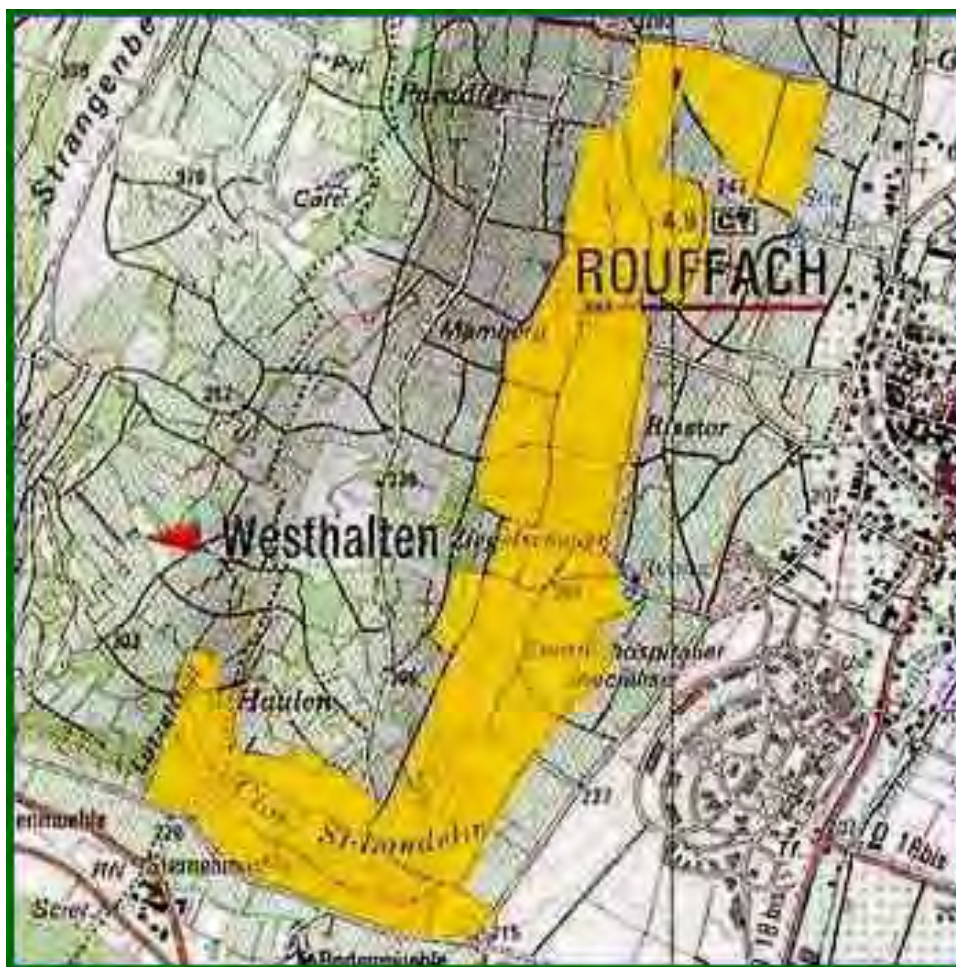
De mémoire de connaisseur...

Le vignoble du Steinklotz est né avec le Haut Moyen-Age. Grégoire de Tours rapporte qu'en 589, le roi mérovingien Childebert II possédait des vignes à Marlenheim. C'est le témoignage écrit le plus ancien sur le vin en Alsace. En 613, Dagobert offrit les vignes du Steinklotz au couvent de Haslach.

Des qualités typiques

Les vins du Steinklotz sont d'une grande noblesse et de longue garde. Ils développent le délicat fruité et l'arôme épice caractéristiques des terroirs calcaires.

Vorbourg



Un terroir exceptionnel

Situé au Sud du vignoble d'Alsace et protégé par les deux sommets vosgiens du Petit et du Grand Ballon, le Vorbourg bénéficie de l'un des climats les plus secs et ensoleillés de la région. Le Vorbourg est exposé Sud-Sud-Est et couvre 72,55 ha. Son sol marnocalcaire s'établit sur des conglomérats à galets de grès et de calcaire oolithique largement recouverts en aval d'une couche superficielle de loess. C'est un terroir où la maturité est précoce, et où les raisins profitent régulièrement de la pourriture noble.

Des cépages privilégiés

Le microclimat privilégié, le sol calcaire caillouteux, les rendements faibles permettent aux cépages Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et Muscat de révéler au mieux dans le Vorbourg leurs caractères spécifiques.

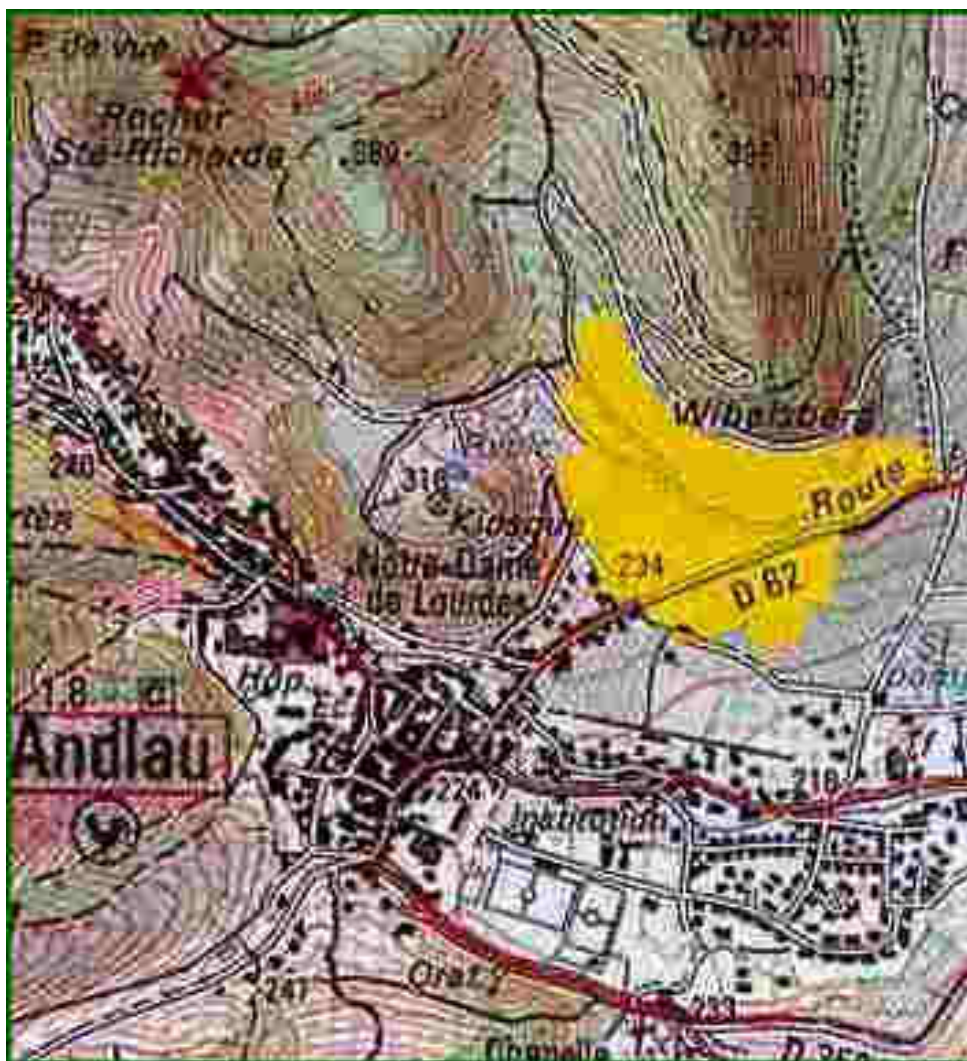
De mémoire de connaisseur...

Lorsque l'évêque de Strasbourg Heddo fonda en 762 le couvent d'Ettenheim, il lui légua des vignes ancestrales du Vorbourg de Rouffach. La fondation d'Eschau, elle aussi, reçut de l'évêché de beaux vignobles du Vorbourg. Selon l'historien Théobald Walter, il n'y eut quasiment aucune fondation religieuse qui ne récoltât quelque bel intérêt des fruits du travail des Rouffachois...

Des qualités typiques

Le Vorbourg produit des vins fins et puissants. Ce sont des crus de garde qui développent au vieillissement des arômes de fruits tels que pêche, abricot, menthe, noisette.

Wiebelsberg



Un terroir exceptionnel

A la sortie de la vallée d'Andlau, à l'Est du Kastelberg, le Wiebelsberg court sur le finage de la commune d'Andlau, au Nord de la ville, à une altitude comprise entre 250 et 300 m. Son substrat est constitué de grès vosgien supérieur masqué en partie aval par des dépôts de matériaux soliflués au Quaternaire. Les grès sont essentiellement composés de grains de quartz cimentés par une matrice siliceuse ou ferrugineuse, où des strates argileuses peuvent se trouver intercalées. Les sols y sont ainsi sableux, bien drainants et se réchauffant vite. Leur forte pente leur permet de profiter de toute la chaleur restituée par les roches. Une exposition Sud et Sud-Est, une forte pente, une rivière au fond de la vallée autant d'éléments qui créent un microclimat idéal à la naissance d'un grand cru.

Des cépages privilégiés

Ce coteau de 12,52 ha est tout particulièrement favorable au Riesling.

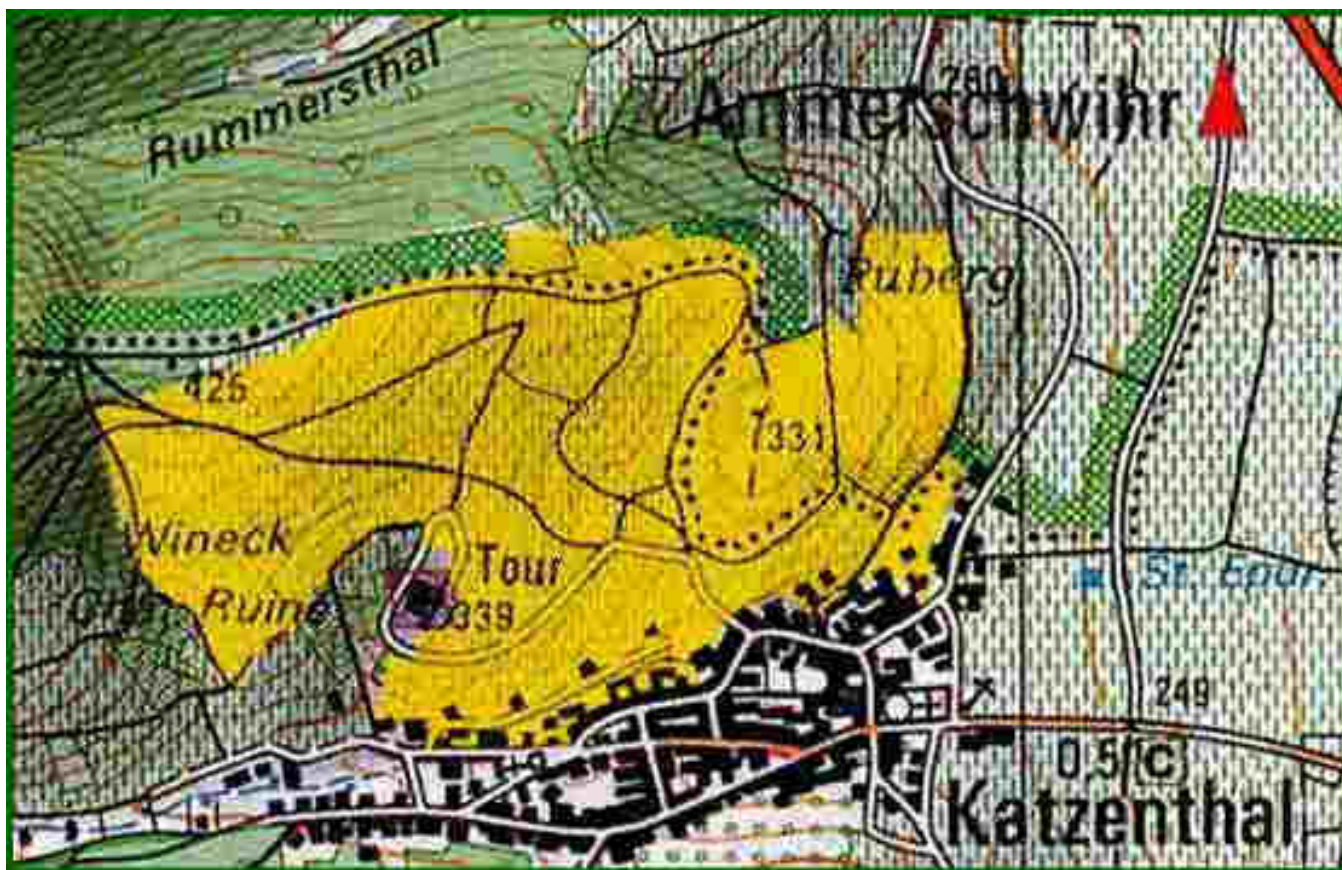
De mémoire de connaisseur...

Le Wiebelsberg figurait déjà dans la classification des Grands Crus d'Alsace publiée en 1852 dans "l'ampélographie rhénane" de Stoltz.

Des qualités typiques

Fin, typé, très floral, au fruité délicat, d'un corps noble et racé, le Riesling Alsace Grand Cru Wiebelsberg vieillit admirablement.

Wineck-Schlossberg



Un terroir exceptionnel

Les coteaux orientés Sud et Sud-Est et situés entre 280 et 400 m d'altitude, qui portent le nom de Schlossberg, développent un beau vignoble de 27,40 ha sur les bords de Katzenthal et d'Ammerschwihr. Ce sont des sols de granite à deux micas de Turckheim fortement désagrégé. Tout-à-fait semblables à leurs voisins, les grands crus du Sommerberg à Niedermorschwihr et du Brand à Turckheim. La situation de Katzenthal au fond d'un vallon fermé sur trois côtés et abrité des vents dominants amène un microclimat particulièrement favorable donnant avec la qualité des sols, des conditions optimales à la production de vins exceptionnels.

Des cépages privilégiés

Le Wineck-Schlossberg, c'est d'abord le terroir du roi des vins alsaciens, le Riesling qui y développe toutes ses qualités. Le Gewurztraminer s'y épanouit également remarquablement.

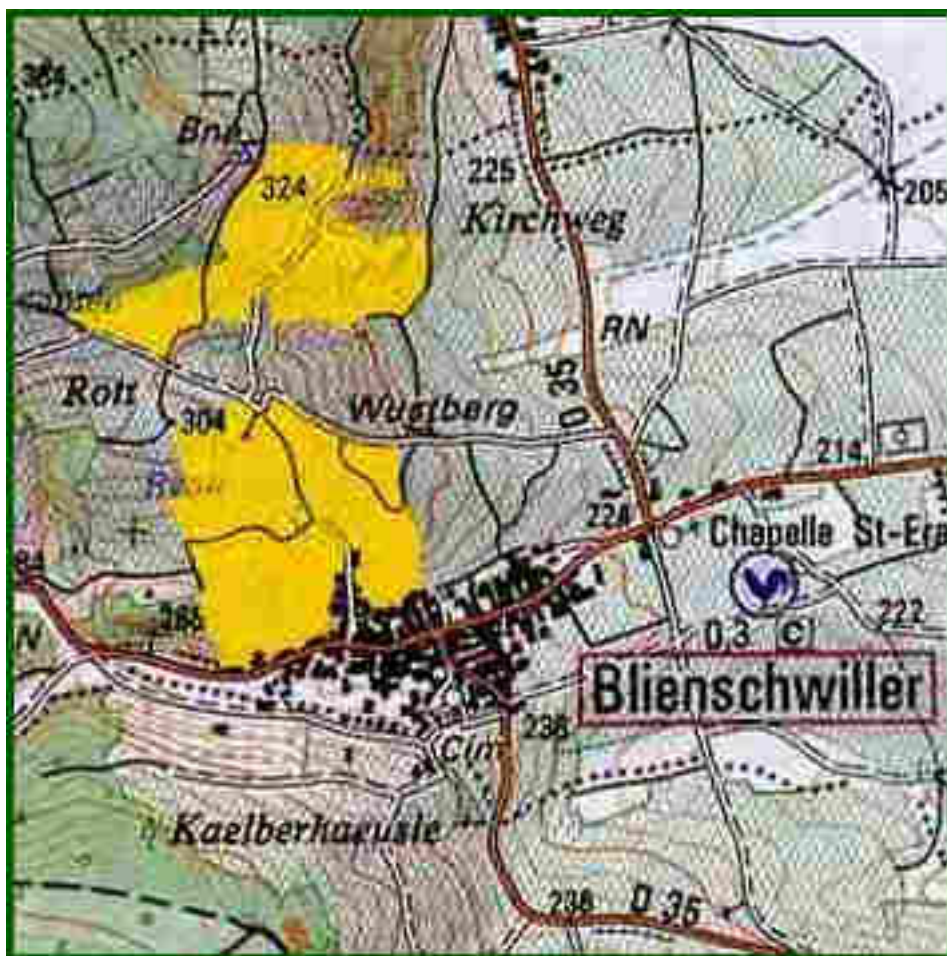
De mémoire de connaisseur...

Si le nom de Schlossberg apparaît pour la première fois dans des documents de 1706, c'est il y a plus de 700 ans, en 1264, qu'on trouve la première trace écrite du vin de Katzenthal. Le plan du finage d'Ingersheim et de Katzenthal, dressé en 1760 montre autour du château du Wineck une vaste superficie de vignes, le "Schlossberg", dont les mentions se multiplient depuis la fin du 18^{ème} siècle et témoignent de son renom. La réputation de ces coteaux est telle qu'ils se retrouvent souvent comme l'illustration type du vignoble alsacien, de Hansi (le clocher dans les vignes en 1929) aux encyclopédies (le Million de 1970, Découvrir la France de 1972) et aux manuels scolaires de géographie. Le château du Wineck domine le vignoble de Katzenthal. Depuis le 12^{ème} siècle, il est le seul château d'Alsace entièrement entouré de vignes.

Des qualités typiques

Les grands crus du Wineck-Schlossberg sont des vins typés, racés, très caractéristiques de ce que peuvent avoir de meilleur les vins d'Alsace. La nature des sols leur confère leur fruité, leurs arômes, leur caractère floral incomparable.

Winzenberg



Un terroir exceptionnel

A une altitude de 240 à 320 m, le Winzenberg domine la commune de Blienschwiller. La forte pente du coteau et son exposition Sud-Sud-Est lui garantissent une durée d'ensoleillement exceptionnelle. Son microclimat et son sol granitique à deux micas, sont particulièrement favorables à la naissance d'un grand cru. Il occupe 19,20 ha

Des cépages privilégiés

Le Winzenberg est un terroir de Riesling et de Gewurztraminer. Ainsi que de Pinot Gris.

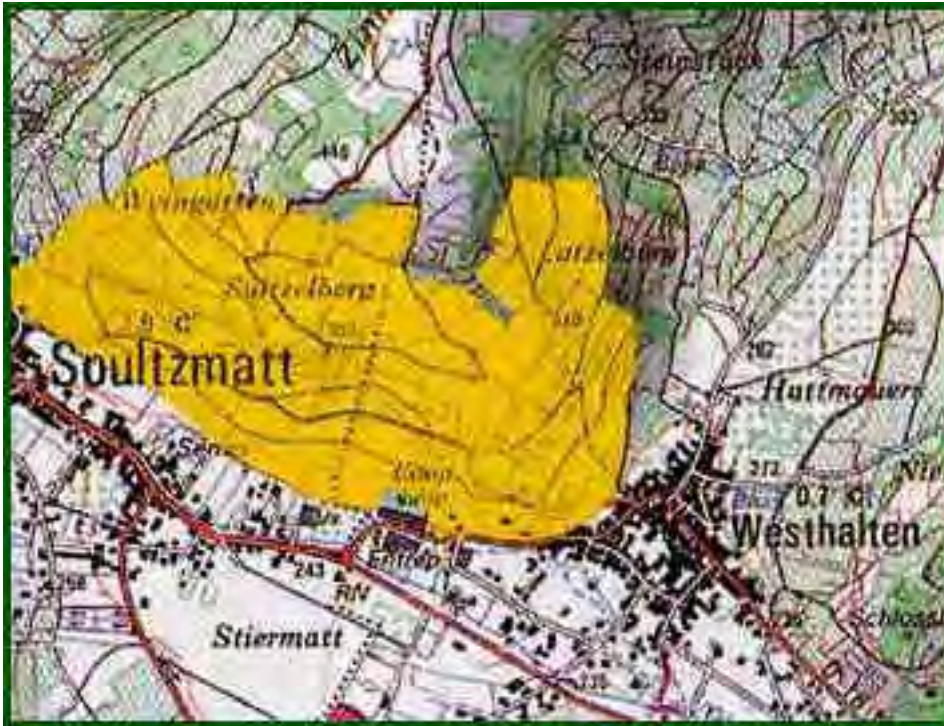
De mémoire de connaisseur...

De longues années et une belle tradition ont fait la réputation du Winzenberg. Les documents anciens le citent souvent.

Des qualités typiques

Les crus du Winzenberg développent un caractère floral d'une grande finesse. Ce sont des vins bien typés et d'excellente garde.

Zinnkoepflé



Un terroir exceptionnel

Majestueux coteau aux pentes rudes et escarpées, orientées au Sud et Sud-Est, le Zinnkoepflé ou Sonnenkoepflé domine la pittoresque et chaleureuse vallée, nommée Valus Praenobilis (la vallée hautement noble) dans les textes anciens. Toit du vignoble alsacien grâce à sa situation privilégiée à l'abri des vents et des précipitations créant un microclimat chaud et aride, le Zinnkoepflé permet à la treille de prospérer, dans un terroir calcaro-gréseux du Trias, jusqu'à 420 m, soit presque le sommet calcaire à la flore et à la faune méditerranéenne et caspienne.

Des cépages privilégiés

L'empereur des vins d'Alsace, le Gewurztraminer s'impose largement dans ce terroir de 68,40 ha à dominante de Muschelkalk. Riesling et Pinot Gris y réussissent également très bien.

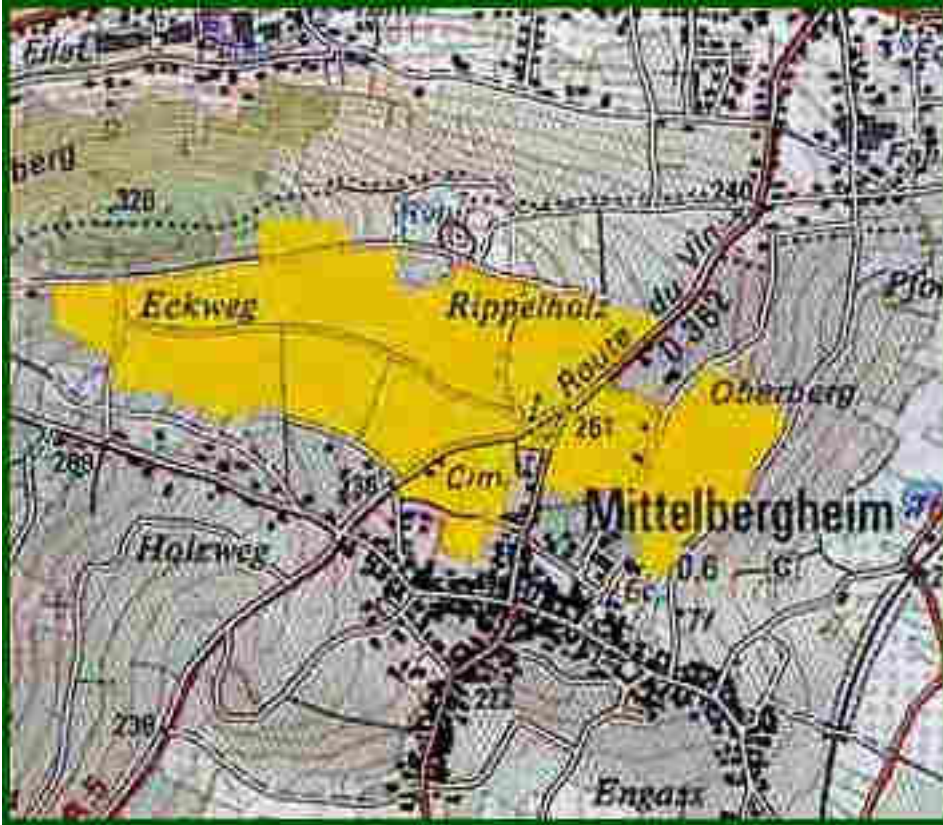
De mémoire de connaisseur...

Déjà fêté par nos ancêtres païens lors des cérémonies du culte au soleil, d'où il tire son nom, et depuis toujours mentionné parmi les meilleures expositions d'Alsace, le Zinnkoepflé a solidement ancré sa réputation multiséculaire. D'ailleurs, une des artères principales de l'agglomération menant au pied de ce coteau béni des Dieux s'appelle la Rue d'Or...

Des qualités typiques

Le calcaire coquillier du Zinnkoepflé, allié à une pluviométrie des plus réduites (270 mm durant la période végétative) due à la protection particulière du Petit et du Grand Ballon d'Alsace, engendre des vins hauts en bouquet, épicés, pleins de feu, spécialement pour le Gewurztraminer. Paradoxalement le Riesling naît tout en finesse et en harmonie discrète. Agréables dans leur jeunesse, les grands crus du Zinnkoepflé surprennent par leur aptitude extraordinaire à la maturation et sont donc naturellement désignés à devenir de très grands vins de garde et de gastronomie.

Zotzenberg



Un terroir exceptionnel

Reposant sur le flanc Sud de la colline de Mittelbergheim qui culmine à 320 m, le Zotzenberg se présente sous forme de cuvette. Exposé à l'Est et au Sud, il bénéficie d'un ensoleillement privilégié. Son terroir d'une superficie de 36,45 ha se compose de marnes et calcaires jurassiques ainsi que de conglomérats calcaires et marnes de l'Oligocène, formations qui retiennent l'humidité et résistent bien à la sécheresse.

Des cépages privilégiés

Principalement connu autrefois pour son Sylvaner, ce terroir permet au Gewurztraminer, au Riesling et au Pinot Gris, de s'exprimer d'une manière exceptionnelle.

De mémoire de connaisseur...

Initialement dénommé Zoczenberg (1364), il a le rare privilège d'avoir été commercialisé sous son propre nom dès le début de ce siècle.

Des qualités typiques

Les grands crus du Zotzenberg, de par leur origine marno-calcaire, se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel. Ce sont des vins de longue garde.