

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Alsace grand cru Altenberg de Bergheim (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Association des Viticulteurs d'Alsace Organisme de Défense et de Gestion
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	12 Avenue de la Foire aux Vins 68012 COLMAR Cedex France
<i>Téléphone:</i>	+33389201650
<i>Télécopieur:</i>	+33389201660
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@ava-aoc.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1013691D cahier des charges Alsace grand cru.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-1373 du 20 octobre 2011 publié au journal officiel de la république française du 20 octobre 2011
--------------------------	--

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Alsace grand cru Altenberg de Bergheim (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS**

<i>Caractéristiques analytiques</i>	
Les vins sont des vins tranquilles blancs.	
Les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :	
APPELLATION, CEPAGES	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
AOC « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim»	
gewurztraminer Rs et pinot gris G	14 %
Riesling	12 %
Autres cépages	-
Vin issu d'un assemblage de cépages	14 %
Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux, sucres totaux sont celles fixées par la réglementation communautaire.	

*Caractéristiques organoleptiques*

Vins blancs de garde par excellence, les vins issus de l'appellation Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une excellente maturité des raisins.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. Les vins jeunes sont discrets à l'attaque, volumineux en bouche et à l'acidité fruitée. L'originalité s'exprime très bien dans les vins d'assemblage

L'Altenberg de Bergheim produit des vins puissamment marqué par le terroir car sont vendangés des raisins à peau fine, physiologiquement murs, sensible à la météo, aux degrés élevés : les mouts ne sont jamais enrichis. Ces vins présentent une évolution saisonnière, des potentiels de garde très élevés et atteignent leur apogée après 15 à 20 ans. Ces caractéristiques originales sont liées aux facteurs naturels du terroir, aux pratiques des vigneron détaillées ici.

A l'apogée ces vins sont très puissants, discrets à l'attaque, volumineux en bouche, à l'acidité fruitée, vanillée et douce, souvent marqués par la pourriture noble mais demeurant très salivants.

On peut distinguer :

- le groupe identitaire et largement majoritaire constitué de vins aromatiques, gras, fruités, riches et complexes issus des cépages autorisés, plantés seuls ou en mélange comme l'autorise le cahier de charges, vins qui ne sont jamais techniquement secs;
- un groupe issu du seul cépage riesling conduit seul , caractérisé par des vins plus secs, minéraux, profonds et parfois marqués par des arômes de fossiles.

**3. MENTIONS TRADITIONNELLES:****a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

**b. Point b)**

Vendanges tardives
--------------------

Sélection de grains nobles
----------------------------

Grand cru
-----------

Clos
------

Château
---------

## 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

### a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</p> <p>- Toute opération d'enrichissement est interdite pour l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim »</p> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturelle
<i>Description de la pratique:</i>	
<p><i>1° - Modes de conduite</i></p> <p>a) – <u>Densité de plantation</u></p> <p>Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4500 pieds à l'hectare.</p> <p>Les vignes destinées à la production de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Altenberg de Bergheim» et plantées à compter du 26 mars 2005 présentent une densité de plantation minimale de 5500 pieds à l'hectare.</p> <p>Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.</p> <p>Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.</p> <p>A compter de la date d'homologation du présent cahier des charges, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.</p> <p>b) - <u>Règles de taille.</u></p> <p>Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs et 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.</p> <p><i>2° - Récolte</i></p> <p>Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.</p>	

**b. Rendements maximaux:***Rendement maximal:**1°- Rendement*

Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare.

*2°- Rendement butoir*

Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres par hectare.

*3°- Rendement maximum de production*

Un rendement maximum de production est fixé à 77 hectolitres par hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées, y compris celle livrée aux usages industriels.

**5. ZONE DÉLIMITÉE**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Kintzheim, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.
- Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

**a. Zone NUTS**

FR422	Haut-Rhin
FR421	Bas-Rhin
FR42	Alsace
FR	FRANCE

**b. Cartes de la zone délimitée**

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

## 6. RAISINS DE CUVE

### a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

### b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscat à Petits Grains Roses Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à Petits Grains Blancs
Riesling B
Chasselas B
Gewürztraminer Rs
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

### c. Autres variétés

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

#### a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » fait partie intégrante du vignoble d'Alsace, sa zone géographique étant insérée au cœur de ce dernier. Elle est délimitée au sein de la zone de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

Entièrement situé sur la commune de Bergheim, au sortir de la petite vallée fermée du Bergenbach, le grand cru Altenberg de Bergheim est un terroir majestueux, chaud et solaire, exposée principalement au Sud mais ne manquant jamais d'eau, avec une pente moyenne à forte. Le massif des Vosges offrant une protection contre les vents humides et frais du nord-ouest, le vignoble trouve ses conditions idéales d'implantation sur les versants bien exposés (de l'est au sud-ouest) et à forte pente de la colline du Grasberg. Le paysage est complètement ouvert, sans masque. Ce terroir, décroché du massif vosgien et marqué par une certaine diversité superficielle des sols, est très particulier. La nature géologique

argilo-calcaire-gréseux du terroir donne des sols rouges, calcaires, fins et caillouteux, riches en marnes ; à forte propension à l'érosion. On note une tendance à la chlorose et la question humique n'est pas centrale. Sur le plan climatique, cette appellation est protégée des vents du Nord par le relief de l'Altenberg et des vents d'Ouest par le massif du Taennchel. La pluviométrie est faible. Le méso climat est calme et tranquille ; il n'y a pas de vent. En conséquence, la différence de température diurne et nocturne est faible ; cette absence d'à-coups fait que la maturité physiologique avance doucement : les raisins sont vendangés tard, souvent à un moment où la pourriture noble commence à se développer.

Les parcelles sont assez grandes, plantées dans le sens de la pente, à densité de plantation élevée et d'âge plutôt avancé. Le vignoble présente une bonne vigueur ; une productivité faible mais régulière. Terroir régulier sur le plan du rendement, de la maturité physiologique et du degré, capable régulièrement de grandes maturités, l'Altenberg de Bergheim est marqué par un encépagement complexe, mûr et vendangé en même temps.

#### b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins, en précisant plus récemment sur la bouteille l'origine géographique des produits. Ainsi cet usage est inscrit à l'article 2 de l'ordonnance du 2 novembre 1945 dans sa rédaction initiale : *« les appellations d'origine sous-régionales, communales et locales d'Alsace feront l'objet, à l'intérieur de l'aire de production, de délimitations sur proposition des syndicats viticoles locaux. »* De fait l'Altenberg de Bergheim est cité dans les plus anciennes chroniques, legs et biens religieux. Il appartient longtemps à l'ordre cistercien puis à la puissante famille des Ribeaupierre. L'ouvrage de Médard Barth *« Der Rebbau des Elsass und die Absatzgebieten seiner Weine »* écrit en 1958, loue ce lieu-dit aujourd'hui reconnu. Traduction moderne de cet usage, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » a été reconnue en 1983.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise inspirée des noyaux historiques de production.

Cette reconnaissance s'est construite autour des cépages blancs.

Les cépages retenus sont principalement les suivants: riesling B, gewurtztraminer Rs, pinot gris G. D'autres cépages peuvent rentrer dans la composition d'un vin d'assemblage portant le nom du terroir.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.

Le vignoble conduit en palissage haut afin de bénéficier d'une surface foliaire optimale est soumis à des conditions de production plus restrictives que l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ». La densité minimum de plantation est de 5500 pieds par hectare. Les raisins sont récoltés manuellement. Les vins bénéficiant des mentions « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles » sont issus de raisins surmûris et fragiles également récoltés manuellement. Ce sont des vins qui doivent respecter un élevage minimum de 18 mois.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Vins blancs de garde par excellence, les vins issus de l'appellation « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une excellente maturité des raisins.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps. Les vins jeunes sont discrets à l'attaque, volumineux en bouche et à l'acidité fruitée. L'originalité s'exprime très bien dans les vins d'assemblage

L'Altenberg de Bergheim produit des vins puissamment marqué par le terroir car sont vendangés des raisins à peau fine, physiologiquement murs, sensible à la météo, aux degrés élevés : les mouts ne sont jamais enrichis. Ces vins présentent une évolution saisonnière, des potentiels de garde très élevés et atteignent leur apogée après 15 à 20 ans. Ces caractéristiques originales sont liées aux facteurs naturels du terroir, aux pratiques des vigneronnes détaillées ici.

A l'apogée ces vins sont très puissants, discrets à l'attaque, volumineux en bouche, à l'acidité fruitée, vanillée et douce, souvent marqués par la pourriture noble mais demeurant très salivants.

On peut distinguer quatre typologies de produits :

- le groupe identitaire et largement majoritaire constitué de vins aromatiques, gras, fruités, riches et complexes issus des cépages autorisés, plantés seuls ou en mélange comme l'autorise le cahier de charges, vins qui ne sont jamais techniquement secs;
- un groupe issu du seul cépage riesling conduit seul, caractérisé par des vins plus secs, minéraux, profonds et parfois marqués par des arômes de fossiles;
- les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent



des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche;

- les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits. Les vins bénéficiant de ces deux dernières mentions sont des vins doux de très longue conservation. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Les mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles » sont systématiquement suivies des dénominations Gewurztraminer, Pinot gris et Riesling et l'indication du millésime est obligatoire.

#### *Lien causal:*

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Altenberg de Bergheim » exprime la quintessence d'expression d'un très grand terroir. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, ce vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique. La localisation, l'orientation générale plein sud, la pente ,la géologie et particulièrement les sous sols calcaires très fracturés, la force des sols argilo-calcaires superficiels, le climat chaud et l'alimentation régulière en eau confère à la vigne la possibilité d'une croissance régulière, d'une vigueur équilibrée, d'une production d'extrême qualité . Plutôt tardif, le terroir conduit a des maturités élevées, souvent amplifiées par les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettant la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Les « Altenberg de Bergheim » comptent des vins parmi les mieux valorisés produits en Alsace.

## **8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES**

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Kaysersberg, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

<i>Cadre juridique</i>	Législation communautaire
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>Les vins sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.</p> <p>Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin », décrite dans le décret de 1955.</p> <p>A l'issue de la période d'élevage, les vins ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er juin de l'année suivant celle de la récolte.</p>	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	

- a) - Toute indication facultative dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, est inscrite, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions aussi bien en hauteur, en largeur qu'en épaisseur ne sont pas supérieures à de celles des caractères de l'appellation.
- b) - L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.
- c) - La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.
- d) - Le nom de l'AOC peut être complété des mentions traditionnelles "Vendanges Tardives" ou "Sélection de Grains Nobles" selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

## ***9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:***

### **a. Autre(s) document(s):**

--

## VI. AUTRES INFORMATIONS

### 1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricoles, agroalimentaire et des territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 PARIS Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33149554955
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M44.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M44.pdf</a>
--------------	---

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS