



L'Appellation Alsace Grand Cru consacre l'influence marquée des terroirs sur les vins. Elle est attribuée à des vins répondant à de nombreux critères de qualité : délimitation stricte des terroirs, rendement plus limité, règles spécifiques de conduite de la vigne, richesse naturelle minimale, dégustation d'agrément...

Cinquante et un terroirs délimités selon des critères géologiques et climatiques stricts constituent la mosaïque des Grands Crus d'Alsace. La superficie de ces vignobles d'exception varie entre 3 et 80 hectares.

L'étiquette mentionne obligatoirement le millésime, l'un des cinquante et un lieux-dits pouvant bénéficier de cette appellation, et indique généralement le cépage. Parmi les cépages alsaciens, sont admis sauf exceptions le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot Gris et le Muscat.

L'appellation Alsace Grand Cru couronne des terroirs exceptionnels, qui apportent aux vins une force expressive et une authenticité particulières.

Les Grands Crus d'Alsace représentent une production annuelle moyenne de près de 45 000 hl, soit 4% seulement de l'ensemble des vins d'Alsace.

Des experts désignés par l'Institut National des Appellations d'Origine des vins et eaux de vie ont défini ces terroirs de production, au nombre de 51, et les protègent par une réglementation rigoureuse.

Pour avoir droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru, en application du décret du 24 janvier 2001, les vins doivent être issus de raisins récoltés manuellement dans des terroirs strictement délimités, à l'intérieur de l'aire de production du vignoble alsacien.

Tout vigneron désirant produire de l'AOC Alsace Grand Cru doit définir avant le 1^{er} mars de chaque année les cépages et parcelles qui seront destinés à cette production.

Outre la fixation des règles de production, le décret du 24 janvier 2001 renforce le rôle des syndicats viticoles dans la gestion de chaque lieu-dit Grand Cru (plans d'encépagement, dates d'ouvertures spécifiques pour les vendanges, possibilité de fixer un degré minimum d'alcool plus élevé pour chaque lieu-dit et cépage, fixation du niveau du PLC annuel par lieu-dit...).

Seuls quatre cépages sont autorisés dans l'AOC Alsace Grand Cru : Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris et Muscat d'Alsace.

Toutefois, le décret du 21 mars 2005 autorise l'utilisation du cépage Sylvaner dans l'AOC Alsace Grand Cru Zotzenberg et les vins d'assemblage dans l'AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim.

Le décret du 12 janvier 2007 autorise également les vins d'assemblage dans l'AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf.



Pour avoir droit à l'appellation Alsace Grand Cru les vins doivent présenter un degré minimum naturel d'alcool en fonction du cépage et du lieu-dit comme défini dans les décrets :

AOC Alsace Grand Cru Riesling, Muscat	11°
AOC Alsace Grand Cru Gewurztraminer, Pinot Gris	12,5°
AOC Alsace Grand Cru Zotzenberg Sylvaner	11°
AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Pinot Gris et Gewurztraminer	14°
AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim Riesling,	12°
AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim assemblage	14°
AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Pinot Gris et Gewurztraminer	12,5°
AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf Riesling	11°
AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf assemblage	12°

Chaque vigne plantée depuis le 1^{er} septembre 2000 doit répondre à de nouvelles règles de conduite relatives à la densité de plantation, à l'écartement entre les rangs et à la hauteur du feuillage. Les parcelles doivent être plantées à une densité minimale de 4 500 pieds par hectare. Les raisins doivent être récoltés manuellement.

Par ailleurs de nouvelles règles de taille s'appliquent à l'ensemble de la production en ce qui concerne l'écartement entre le fil porteur et le fil d'attache ainsi que le nombre maximal de bourgeons par pieds selon les cépages. Toutes les parcelles doivent être taillées de 8 à 10 yeux maximum par m² selon les cépages.

Le rendement de base autorisé est de 55hl/ha, celui-ci pouvant être augmenté annuellement de 0 à 20% (plafond limite de classement) sans dépasser le rendement maximum autorisé de 66hl/ha.

L'étiquette des vins à AOC Alsace Grand Cru doit obligatoirement comporter, outre l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru, la mention du lieu-dit (terroir) et du millésime. Elle comporte aussi généralement la mention du cépage, sauf lorsqu'il s'agit des vins d'assemblage (Kaefferkopf et Altenberg de Bergheim).

Pour déguster les Alsaces Grands Crus dans les meilleures conditions, il est bon de respecter quelques règles simples de conservation et de service :

Les Alsaces Grands Crus, s'ils sont agréables à déguster dès leur jeunesse, gagnent à être conservés bien plus longtemps (5 ou 10 ans, voire davantage pour les grands millésimes), dans une cave à température constante (entre 10 et 15° C), obscure et bien aérée. Les bouteilles doivent être maintenues couchées pour que le vin reste au contact permanent du bouchon.

Les vins d'Alsace Grands Crus se servent frais mais non glacés, à une température d'environ 8°C dans un verre fin en cristal incolore et à long pied.

Les AOC Grands Crus sont des vins gastronomiques par excellence qui ponctuent avec bonheur chaque étape du menu. Le Muscat d'Alsace est parfait à l'apéritif. Le Riesling Grand Cru accompagne merveilleusement les produits de la mer, poissons, crustacés et coquillages. Le Pinot Gris est parfait avec les viandes blanches, les gibiers et les foies gras. Le Gewurztraminer règne en maître sur les fromages et les desserts.