

L'Alsace



La Région Alsace forme la plus petite des régions administratives françaises. D'une superficie de 8 280 km², elle est longue d'environ 200 km, sur 30 à 40 km de large. En 1990, la population de la région atteignait les 1 624 372 habitants.

Sainte patronne : Ste Odile, fille d'Adalric ou Etichon, duc d'Alsace.

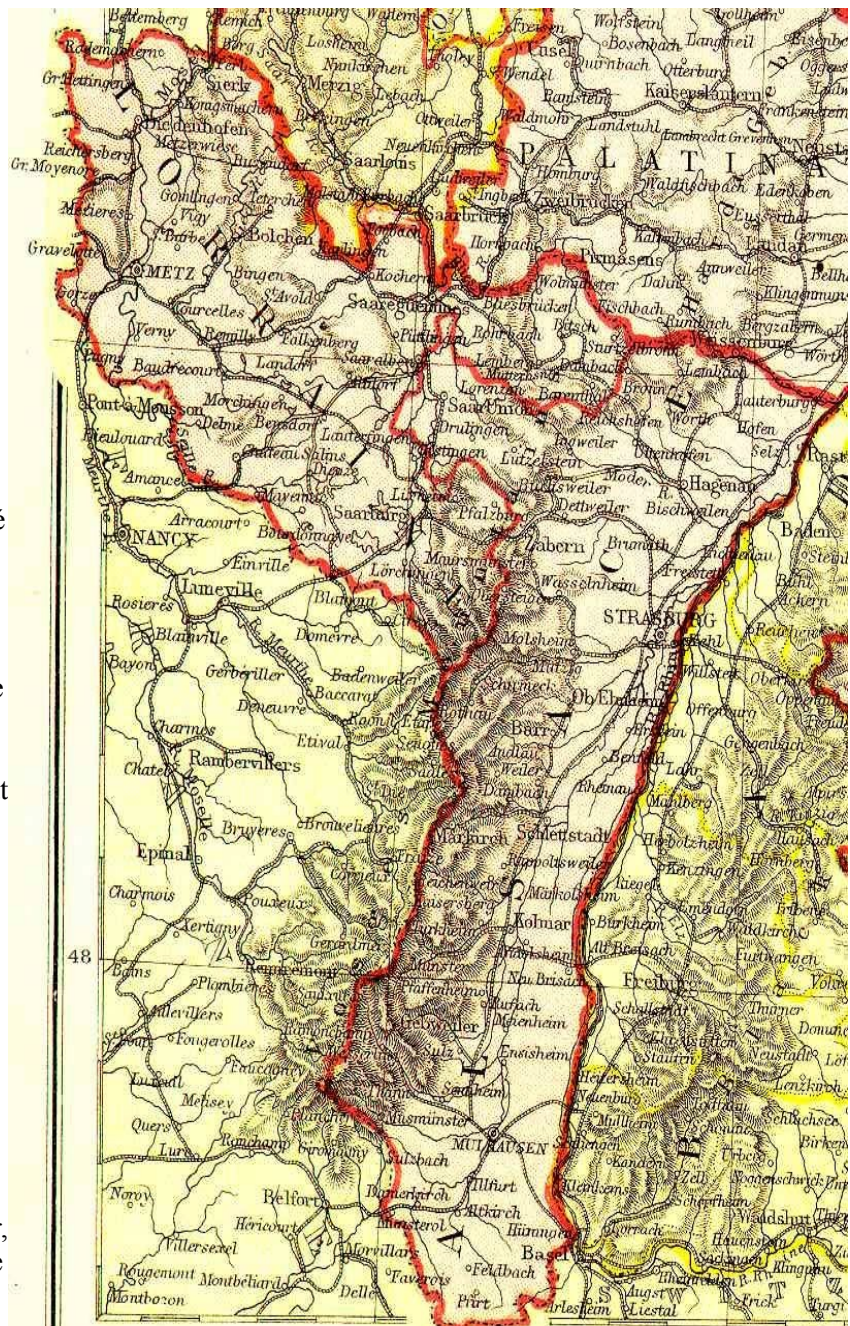
Le costume traditionnel des femmes a été abandonné entre 1871 et 1918 en signe de résistance et remis en honneur par la suite. Il s'agit d'une coiffe avec grand noeud noir, une jupe rouge bordée de velours noir et un boléro de velours noir à paillettes sur la blouse blanche. Dans les campagnes et en semaine le costume traditionnel alsacien se formait d'une jupe et blouse noires. Les familles de confession protestante portaient quant à elles des noeuds noirs à pans plus longs derrière et les familles aisées portaient des noeuds blancs. Toutefois, la

couleur du noeud variait selon les localités : à Geispolsheim il était rouge ; à Bitschhoffen il était écossais ; dans d'autres localités alsaciennes il était de couleurs claires, imprimé à fleurs. A noter que le grand noeud noir se portait aussi Outre-Rhin (Pays de Bade) avec des variantes. Dans le Sundgau (sud du Haut-Rhin), le bonnet était avec paillettes et dentelles. (Source Quid, 2000)

Les conditions climatiques en Alsace se caractérisent par un climat semi-continental avec des hivers assez froids (60 à 70 jours de gelée par an), et des étés chauds et secs. Les précipitations sont de l'ordre de 600 à 700 mm par an. L'Alsace, située à l'abri des vents humides de l'ouest grâce aux Vosges ; concentre un ensoleillement important.

La langue parlée dans la région est un dialecte germanique que les Allemands nomment "Elsässerdeutsch". Ce dialecte est parlé en Alsace depuis le Ve s., et fait partie des parlers franciques et alémaniques. Quelques localités du Sundgau ont un dialecte roman, et quelques localités des hautes vallées et crêtes à l'ouest de Kaysersberg dont celles du "pays welsche" (Aubure, le Bonhomme, Lapoutroie, Orbey, Labaroche), le haut Val de Lièpvre, une partie du Val de Villé, et la haute vallée de la Bruche (Ban de la Roche et région du Donon) pratiquent un patois vosgien non germanique.

L'Alsace comporte le versant oriental des Vosges, avec massif cristallin ("Grand Ballon" ou "Ballon de Guebwiller" avec 1 424 m d'altitude, "Hohneck" à 1 361 m d'altitude, et "Ballon d'Alsace" haut de 1 247 m), vallées profondes (vallées de la Doller, de la Thur, de la Fecht, de la Weiss, de la Liepvrette). Les collines sous-



vosgiennes ont une altitude d'environ 500 m, et l'on y trouve vignobles et cultures fruitières. La plaine d'Alsace est une terre de loess (blé, betterave à sucre, plantes fourragères, vergers, houblonnières, tabac,...) et alterne avec des rieds (basses plaines humides derrière la levée alluviale du Rhin).

Histoire de l'Alsace



L'Alsace fut d'abord peuplée de peuples celtes (elle fit partie du royaume des Arvernes dès le III^{ème} siècle avant JC), avec une période gauloise (tribus Médiomatriques et Séquanes). En 65 avant J-C, la région est occupée par les Suèves d'Arioviste.

Arioviste est chassé en 58 av. J-C par les troupes de Jules César (bataille aux environs de Cernay). Une des tribus suèves, les Triboques, germano-celtique, s'installa dans la région de Brumath (Broco-Magus) et y demeura après la fuite d'Arioviste.

Pendant près de quatre siècles, la civilisation gallo-romaine s'épanouit en Alsace. Introduction de la culture de la vigne, construction de nombreuses routes favorisant l'essor économique de la région. Strasbourg (Argentorate) devient la cité importante de la région ; d'autres cités se développent

(Saverne, Seltz, Kembs, Wissembourg).

La domination romaine dure jusqu'au début du IV^e s, puis surviennent les invasions des Alamans qui occupent l'Alsace malgré la victoire de Julien remportée devant Argentoratum (Strasbourg) en 357 après JC. La cité d'Argentoratum devient Strateburgum (ville des routes). Après la défaite des Romains (401), les Alamans se heurtent au peuple des Francs, qui les battent à Tolbiac en 496. Les Alamans, vaincus, continuèrent néanmoins à prédominer en Alsace, même sous la domination franque. A la mort du roi des Francs Clovis, l'Alsace est rattachée au royaume d'Austrasie, et forme le duché Alaman, divisé en comtés. Période de misères.

Après l'instauration du christianisme en Alsace (sous l'autorité des évêques de Strasbourg et de Bâle), la rechristianisation a lieu au VII^e s. De nombreux monastères (Wissembourg, Murbach, Munster, Marmoutier, Sainte-Odile) forment de véritables foyers de vie économique et de culture latine. Au VIII^{ème} siècle apparaissent les premiers sanctuaires monumentaux : Saint-Etienne de Strasbourg (fondé par Sainte-Attale, issue de la famille des ducs d'Alsace), le Dompeter d'Avolsheim...

L'Alsace forme un duché sous les dynasties Mérovingiennes. A la succession de Charlemagne, second roi des Francs carolingien, Louis le Pieux est vaincu par ses fils révoltés. Par le Serment de Strasbourg (842), les deux cadets Louis le Germanique et Charles le Chauve (France) se promettent une aide mutuelle, qui se manifestera ensuite aux dépens de Lothaire. La région est attribuée en 843 à Lothaire Ier et à la Lotharingie, par le Traité de Verdun. Par le traité Meerssen (870), elle en est ensuite séparée pour faire partie du Saint-Empire Romain Germanique, et passe au roi de Germanie. Elle est intégrée dans le duché de Souabe (formé entre les Vosges, les Alpes, et le Jura Souabe).

L'Alsace connaît un désordre profond jusqu'à la fin du Moyen-Âge. Apparition de nouvelles seigneuries : les familles de Habsbourg en Haute Alsace (sud de la région), les Ribeaupierre (Rappolstein) en Alsace "centrale", les Lichtenberg, en Basse-Alsace (nord de la région). A côté de ces trois dynasties, la région se morcelle en une infinité de territoires enchevêtrés, sous l'autorité d'une multitude de petits seigneurs, laïques et ecclésiastiques.

Les XII^e et XIII^e siècles marquent une période de prospérité, et la ville de Haguenau devient la résidence du grand bailli impérial, tandis que Strasbourg est une cité importante du Saint-Empire Romain, formant une république indépendante dans le cadre de l'Empire ; le commerce a lieu avec la Suisse et l'Allemagne moyenne.

En 1262 se déroule la Bataille de Hausbergen. Strasbourg se libère de la tutelle de son évêque qui va résider à Saverne. La Basse-Alsace (Alsace du nord) est morcelée entre le domaine des évêques de Strasbourg, une dizaine de princes (dont le comte de Hanau-Lichtenberg, le bailli à Bouxwiller, le comte de Deux-Ponts, également bailli à Bischwiller), six villes libres et quelques dizaines de chevaliers, alors que la Haute-Alsace

(Alsace du sud), qui, sur le plan ecclésiastique, relève de l'évêque de Bâle, comprend trois grands fiefs : principauté abbatiale de Murbach, Sundgau appartenant aux Habsbourg (dont le bailli réside à Ensisheim), bailliage Wurtembergeois de Horbourg-Riquewihr. En 1268, le duc Conrad V partage son fief en deux : au nord, landgraviat (comté souverain) de Nordgau ou Basse-Alsace (aux évêques de Strasbourg après 1365) ; au sud, comté de Sundgau (aux Habsbourg).



L'Alsace est morcelée politiquement du fait de l'effacement du pouvoir impérial et de l'enrichissement de la bourgeoisie urbaine. En 1354, la Décapole d'Alsace se consitue : elle forme une ligue des dix villes marchandes les plus importantes, sous la protection impériale, à savoir les cités libres de Mulhouse, Colmar, Munster, Turckheim, Kaisersberg, Sélestat, Obernai, Rosheim, Haguenau, et Wissembourg (en 1511, Landau y remplacera Mulhouse qui s'allie, en 1515, à la Ligue Suisse)

En 1439, Gutenberg invente l'imprimerie à Strasbourg. De nombreux écrivains, dont l'abbesse Herrade de Landsberg (manuscrit l' "Hortus Deliciarum" ou "Jardin des Délices"), Otffrid de Wissembourg, participent à la vie intellectuelle tandis que la vie artistique donne à la civilisation de Moyen Âge un vif éclat : églises de Rosheim (XIIème siècle), de Thann (XIIIème-XVème siècle).

Au XVIè siècle, l'Alsace est un foyer de l'humanisme et de la Réforme (1530). Politiquement plus divisée que jamais, la province connaît un rayonnement intellectuel intense : Geiler, Sébastien Brandt, Jean Fischart, Martin Bucer. Ce dernier rédige la Confession tétrapolitaine pour Strasbourg et trois autres villes de l'Allemagne du Sud (Memmingen, Constance et Lindau) ; Calvin est nommé pasteur de l'Église française (?) de Strasbourg. En 1549, après sa victoire sur la ligue de Smalkalde (dont Strasbourg faisait partie), Charles Quint impose le maintien dans la ville de trois paroisses catholiques. Le protestantisme se répand surtout en Basse-Alsace, et gagne la vallée de Munster, Sélestat (Schlestatt) et Colmar. Cependant, les catholiques conservent la majeure partie des possession des Habsbourg, des abbayes et de l'évêché de Strasbourg.

Strasbourg est réputée pour la qualité de son artillerie (dépôt impérial). Son magistrat, Jacques Sturm (décédé en 1553), est un des mentors de la politique européenne. En 1580, l'Évêque Jean de Manderscheidt appelle les Jésuites en Alsace : édification des collèges de Molsheim (devenu université 1617), de Haguenau et de Sélestat ; puis de Rouffach et d'Ensisheim (diocèse de Bâle).

Au cours des XVIè et XVIIè siècles, l'Alsace connaît une longue période de guerres d'ordre social, religieux ou politique. Lors de la Révolte des Paysans, les paysans d'Alsace opprimés par leurs seigneurs et encouragés par les protestants qui leur promettent la liberté, se soulèvent contre la noblesse en 1525. Ils sont écrasés à Saverne et à Scherwiller. Pendant les guerres de religion, de 1562 à 1598, la plaine d'Alsace est traversée à plusieurs reprises par les troupes protestantes allemandes qui se portent au secours des huguenots français. La population souffre des pillages de bandes indisciplinées. Le XVIIè siècle voit la région alsacienne champ de bataille de la Guerre de Trente Ans (1618-1648). Le pays tout entier est mis à sac par les Allemands, les Suédois, les Espagnols, les Lorrains, les Français... Les massacres, les famines, et les épidémies réduisent la population de moitié. Afin d'échapper aux Suédois, l'Évêché de Strasbourg, le Comté de Hanau, puis certaines villes de la Décapole (dont Colmar en 1635) se mettent sous le protectorat français en 1634. Les troupes françaises pénètrent en Alsace.

En 1638-39, Louis XIII roi de France reconnaît son général mercenaire Bernard de Saxe-Weimar comme landgrave d'Alsace (celui-ci décède toutefois). De 1639 à 1643 tout le pays, sauf Strasbourg et Mulhouse, est occupé. Louis XIII revendique pour sa personne le titre de landgrave. En 1648, les traités de Westphalie transfèrent au Roi de France "les droits de l'Empereur sur l'Alsace", ce qui signifie, en possession directe, les terres habsbourgeoises (comprenant la plus grande partie de la Haute-Alsace) et une autorité de tutelle (appelée préfecture) sur la Décapole.

Dès lors, après la Guerre de Trente Ans, on assiste à une immigration importante, principalement suisse.

Le Roi de France s'engage à respecter les droits des princes allemands sur les domaines qu'ils possèdent en Alsace. Strasbourg et Mulhouse demeurent villes libres. En 1648, la plus grande partie de la province était divisée entre les Habsbourg, archiducs d'Autriche et Empereurs du Saint-Empire (seigneuries de Marimont, Altkirch, Thann, Belfort), les Princes-Evêques de Strasbourg (Saverne, Molsheim, Benfeld), les Comtes de Hanau-Lichtenberg (Bouxwiller, Woerth, Ingwiller), la maison Palatine (comtés de la Petite Pierre, de

Ribeaupierre), la République de Strasbourg (Barr, Wasselonne).

De 1673 à 1681, le Roi de France Louis XIV assure sa suzeraineté sur le reste du pays, et en dernier lieu à Strasbourg (1681). Mulhouse, alliée aux cantons suisses depuis 1515, reste indépendante. En 1697, le traité de Ryswick reconnaît la suzeraineté du Roi de France sur l'Alsace (les seigneuries locales subsisteront jusqu'à la Révolution Française).

Après la Guerre de Hollande, au cours de laquelle Turenne (commandant de l'armée française contrainte de battre en retraite devant les Impériaux supérieurs en nombre, et contraint de leur abandonner l'Alsace en 1674) imagine la campagne d'hiver qui lui permet de remporter, le 05 janvier 1675, la brillante victoire de Turckheim, où il bat les Impériaux., le Traité de Nimègue, en 1679, confirme les droits de Louis XIV sur l'Alsace. Les Intendants du Roi administrent la province. A Colmar, le Conseil Souverain, parlement, juge les affaires de la région.

Au XVIIIe siècle, Vauban édifie des forteresses le long du Rhin (Strasbourg, Sélestat, Neuf-Brisach, Huningue, ainsi que Belfort), et assure la sécurité de l'Alsace. Assèchement de marais et reconstruction du réseau routier. La politique religieuse favorise alors le catholicisme. Rayonnement de l'université de Strasbourg en Europe protestante (étudiants : Metternich, Cobenzl, Goethe, ainsi que de nombreux Russes). Essor de l'orfèvrerie strasbourgeoise, développement de l'industrie (mines vosgiennes, brasseries et manufactures de tabac dans la région de Strasbourg, filatures à Mulhouse), florissement du commerce par voie fluviale.



A la veille de la Révolution, plus du quart des Alsaciens sont encore sujets de princes "étrangers". Le peuple (particulièrement à Strasbourg et dans les villes libres de la Décapole, très attachées à leurs libertés) adopte avec enthousiasme les idées nouvelles qui préparent à la Révolution. Le mois de juillet 1789 est marqué par des troubles par ailleurs assez vite réprimés. Des émeutes éclatent à Strasbourg (impopularité du Magistrat chargé de l'administration de la ville). Dans le Sundgau, les paysans endettés et misérables envahissent les châteaux, malmènent les agents des seigneurs, pillent à Guebwiller la résidence du Prince-Abbé de Murbach.

Après l'abolition des privilèges votée le mardi 04 août 1789, les princes étrangers refusent de se soumettre aux décisions de l'Assemblée et repoussent les indemnités qui leur sont offertes pour le rachat de leurs droits et de leurs terres.

La province d'Alsace est divisée en deux départements : le Haut-Rhin (ayant Colmar pour chef-lieu) qui comprend les districts de Colmar, Altkirch et Belfort ; et le Bas-Rhin (ayant Strasbourg pour chef-lieu) qui comprend les districts de Strasbourg, Benfeld, Haguenau et Wissembourg.

La déclaration de guerre à l'Autriche, le vendredi 20 avril 1792, provoque l'envahissement du nord de l'Alsace en 1793. Les armées françaises commandées par Hoche repoussent, en 1794, les Autrichiens sur la rive droite du Rhin.

Entre-temps, le samedi 02 mars 1793, la principauté de Salm-Salm (enclave étrangère en France), est rattachée à la France, incluse dans le département des Vosges.

Le dimanche 28 janvier 1798 a lieu la réunion volontaire de la république helvétique de Mulhouse ainsi que d'Illzach (autre enclave isolée en territoire français) à la France (département du Haut-Rhin).

Sous le Consulat, puis l'Empire, l'oeuvre d'unification administrative commencée sous la Révolution se poursuit. Un Préfet est placé à la tête de chaque département, et un Sous-Préfet dans chaque chef-lieu d'arrondissement.

Construction du nouveau pont de Kehl (ville annexée à la France de 1808 jusqu'à la fin du Premier Empire). Le creusement du canal du Rhône au Rhin est entrepris. Développement de l'industrie (métallurgie dans la Manufacture Impériale du Klingenthal, à Strasbourg, à Niederbronn) et du textile.

En 1815 le nord de l'Alsace (cantons situés entre la Queich et la Lauter), avec Landau, est annexé à la Bavière rhénane.

En 1839-41, construction des voies ferrées Mulhouse-Thann et de Strasbourg-Bâle par Nicolas Koechlin.

En 1870 a lieu la guerre franco-allemande. Strasbourg est assiégée 31 jours, et subit un bombardement du

mardi 18 ?? au 26 ??, au cours duquel on compte quelques 220 000 projectiles. La bibliothèque est incendiée. Au nombre des victimes : 300 civils.

L'Alsace devient "Terre d'Empire" (Reichsland). La loi du 06 septembre 1871 proclame que "les provinces d'Alsace et de Lorraine [Moselle], cédées par la France par les préliminaires de paix du 26 février 1871, dans les limites fixées par le traité de paix du 10 mai 1871, sont à jamais réunies à l'Empire d'Allemagne " ; en septembre 1871 Eduard von Moeller (1814-1880) est nommé Oberpraesidium (Président supérieur).

Les Alsaciens-Mosellans ont la possibilité d'opter pour la Nationalité Française jusqu'au 30 septembre 1872 (et jusqu'au 30 septembre 1873 pour les résidents

hors d'Europe). 128 000 Alsaciens-Lorrains (soit environ 8,5 % de la population dont 50 000 jeunes gens de 17 à 20 ans) optent pour la France ; 70 000 s'installeront en Algérie. [Sur 1 800 000 habitants en Alsace-Lorraine, en 40 ans, 260 000 ont émigrés vers la France (régions industrialisées), 330 000 vers l'Amérique, 400 000 immigrés allemands.]. Le 1er janvier 1874, la Constitution de l'Empire d'Allemagne est mise en vigueur en Alsace-Lorraine. Les Alsaciens-Lorrains enverront 15 députés au Reichstag. Le 29 octobre, une délégation régionale est créée (Landesausschuss).

Le 02 mai 1877, l'Alsace obtient l'autorisation de délibérer sur les lois à émettre par le Kaiser

(l'Empereur d'Allemagne). Cette autorisation sera élargie le 04 juillet 1879 au droit de faire des propositions de loi. Un Statthalter, représentant le Kaiser, est nommé à Strasbourg, où il est assisté d'un ministère d'Alsace-Lorraine (un secrétaire d'État, trois sous-secrétaires), deux conseils renouvelés tous les trois ans : la Délégation (élue) 58 membres et le Staatsrat (Conseil d'État) 12 à 16 membres nommés par l'empereur. Aux élections du 21 février 1887, tous les protestataires sont élus, dont Auguste Lalance (1830-1920) devenu partisan de la réconciliation. 1888 -1-6 passeport jusqu'en 1900. 1911 -31-5 Constitution (Landesausschuss aboli). L'empereur exerce le pouvoir souverain, et à la tête du gouvernement est placé le Statthalter, nommé et révoqué par lui ; le pouvoir législatif est exercé par l'empereur et la Diète (Landtag) installée à Strasbourg avec 2 chambres : 1re Chambre : 5 représentants des communautés religieuses, le Pt de la Cour suprême de Colmar, 1 représentant de l'université de Strasbourg, 4 des villes les plus importantes (Strasbourg, Metz, Colmar et Mulhouse), 1 de la chambre de commerce de chacune de ces villes, 6 de l'agriculture, 2 des métiers, et un nombre de membres, nommés par l'empereur pour 5 ans, qui ne doit pas excéder le nombre des autres membres. 2e Chambre : 60 députés élus pour 5 ans au suffrage général direct et secret. 1914 -31-7 Constitution suspendue, état de siège. Les Statthalter du Reichsland furent

- du 10 janvier 1879 à octobre 1885 : le Maréchal Baron Edwin von Manteuffel.

- d'octobre 1885 à 1888 : le Prince Chlodwig von Hohenlohe-Schillingsfürst (1819-1901, Bavarois)

- de 1888 à 1907 : Hermann von Hohenlohe-Langenburg (1832-1913)

- après 1907 : le Comte Karl von Wedel (1842-1919, Hanovrien)

Lois particulières du Reichsland Elsaß-Lothringen : enseignement obligatoire (1872), chasse (1881), caisses de maladie obligatoires (1883), loi cadastrale (1884), assurance accidents obligatoire (1884), assurance invalidité-vieillesse obligatoire (1889), loi municipale (1895), chambre de commerce (1897), code professionnel (1900), loi sur les associations (1908), aide sociale et domicile de secours (1908), code des assurances sociales (1911), travail des mineurs et repos dominical, organisation de la justice.

Principales dispositions administratives, issues des lois antérieures à 1870 (abrogées en France entre 1870 et 1918) sont en vigueur en Alsace comme faisant partie du droit local. 1o) Régime foncier : terres et constructions immatriculées dans un livre foncier où sont mentionnés : propriétaire, usufruit, hypothèque et indications cadastrales. 2o) Régime des tutelles : l'époux survivant reste seul tuteur légal sous la surveillance du juge des tutelles ; en cas de décès des 2 époux, le juge des tutelles nomme un tuteur (souvent du côté paternel). Pas de subrogé tuteur ni d'obligation de vendre le patrimoine pour le convertir en placements de l'État. 3o) Assurances sociales : remboursements et régimes de retraites plus avantageux que dans le reste de la France. Depuis 1889, assurance obligatoire pour les accidents agricoles : cotisation reposant sur les salaires payés en agriculture (taux 5 %) ; employés forestiers : selon la valeur cadastrale forestière par commune, cotisation prélevée sur le produit annuel de la location chasse, complément perçu par un % sur le salaire (taux 11 %) ; pour les gardes-chasse : taux 6,6 % du salaire brut. 4o) Maintien du bilinguisme. 5o)



Régime particulier des associations. 6o) Loi de chasse locale. 7o) Concordat religieux : écoles primaires confessionnelles ; un crucifix figure toujours dans la cour d'assises ; le clergé des 3 principales religions est payé par l'État ; direction des cultes à Strasbourg ; lendemain de Noël et vendredi saint chômés. 8o) Droit commercial : dispositions particulières. 9o) Notaires : assermentés et nommés par le ministre de l'Intérieur ; ils ne peuvent conserver dans leurs coffres liquidités et titres de leurs clients (ils doivent être versés dans un établissement bancaire). 10o) Circulation à droite des trains sauf ligne Mulhouse-Paris ; près de l'ancienne frontière franco-allemande, un " saut-de-mouton " permet le passage de gauche à droite. 11o) " Indemnité de difficultés administratives " pour les personnels civils de l'État [montant non modifié depuis le décret (17-9-1946)].

1914-18 dictature militaire : 250 000 Alsaciens et Lorrains mobilisés dans l'armée allemande, généralement sur le front russe ; environ 30 000 †.

1918 -nov. retour à la France. -14-12 arrêté ministériel créant 4 catégories de population : carte A : personnes dont tous les parents ou grands-parents sont nés en Fr., Alsace ou Lorraine ; B : dont un parent ou grand-parent est originaire d'All. ; C : ressortissant des pays alliés à la Fr. ou neutres ; D : des ex-pays ennemis.

1918 -nov. à 1920 -sept. 110 000 hab. d'origine ou partiellement d'origine allemande expulsés.

1926 réagissant à la politique d'assimilation et aux maladresses de l'administration française, une centaine d'Alsaciens-Lorrains constituent le Heimatbund (Ligue de la patrie), réclamant l'autonomie dans le cadre français et le bilinguisme franco-allemand. 1927 arrestations chez les autonomistes. Plusieurs journaux interdits. 1928 procès à Colmar de 22 autonomistes (quelques semaines plus tôt, 2 avaient été élus aux législatives) : 4 condamnations.

1939 374 000 Als. évacués vers le Sud-Ouest et le Centre, notamment 80 000 Strasbourgeois en Dordogne (11 000 à Périgueux). 1940 -7-2 Karl Roos (un des chefs autonomistes) exécuté à Nancy pour espionnage ; -mai à juin plusieurs autonomistes alsaciens-lorrains internés à St-Dié et à Arches. Après l'armistice, l'Alsace est rattachée au pays de Bade et placée sous l'autorité d'un Gauleiter (gouverneur). Les Als. sont considérés comme Deutsche Volk, faisant partie de la nation allemande ; -20-6 Robert Wagner Gauleiter de la " province de Bade-Alsace " ; -21-6 il destitue le préfet du Ht-Rhin ; -1-7 l'Alsace-Lorraine passe officiellement sous administration allemande ; -7-10 Joseph Burkel Gauleiter de la " province Lorraine-Palatinat ". 1941 implantation du parti nazi, de la DAF (Front allemand du travail) et de la Hitlerjugend (Jeunesse hitlérienne) ; -23-4 Reichsarbeitsdienst (service du travail du Reich) obligatoire en Lorraine et -juillet en Alsace ; aspect paramilitaire (hommes : obligatoire ; femmes : de 18 à 25 ans). La propagande invite les volontaires à rejoindre l'armée allemande [Wehrmacht ou Waffen-SS (il n'y en eut que 1 000)]. 1942 -1-1 Jeunesse hitlérienne obligatoire pour jeunes de 10 à 18 ans ; -20-1 les Als. peuvent obtenir le passeport allemand ; -24-8 service militaire obligatoire pour les hommes nés entre 1922 et 1924 et ayant accompli le service du travail. 19 classes d'âge en Alsace (1908 à 1926, parfois 1927) et 13 autres en Moselle sont mobilisées en All. (soit 65 000 Bas-Rhinois, 40 000 Haut-Rhinois, 30 000 Mosellans). La majorité des " malgré-nous " sont envoyés sur les fronts de l'Est et dispersés dans les unités allemandes ; certains s'évadent, d'autres rejoignent les lignes soviétiques. 1943 de nombreux Als. sont prisonniers et regroupés dans des camps (exemple : Tambov à 400 km au sud-est de Moscou ; nombreux décès).

1944 -janvier appel des Als. officiers de réserve de l'armée française, exclus jusque-là du service armé. 1944-45 libération de Mulhouse (19-11), Strasbourg (23-11), Colmar (2-2), Wissembourg et Lauterbourg (18-3). 1945 45 000 Als. internés dans les camps de Schirmeck et Struthof ; l'enseignement de l'allemand est supprimé à l'école primaire. Rapatriement très lent des Als. et Mosellans (le dernier " malgré-nous ", Jean-Jacques Remetter, sera relâché en 1955 et rejoindra l'Alsace) ; 40 000 d'entre eux sont morts au front ou dans les camps.

1949 Strasbourg devient le siège du Conseil de l'Europe et la capitale de la grande Europe.

1951 l'autonomiste Joseph Rossé, condamné pour collaboration, meurt en détention. 1953 procès de Bordeaux, l'Alsace obtient que le cas des 17 Als. et Mosellans soit disjoint de celui des 7 militaires allemands de la division SS " Das Reich " impliqués dans le massacre d'Oradour-sur-Glâne (1944) ; après les condamnations, des élus alsaciens provoquent à la Chambre de vote d'une loi d'amnistie pour ces " malgré-nous " [en 1984-86, après de longues négociations, l'All. acceptera de verser 770 millions de F répartis par l'Entente franco-allemande " (Strasbourg) entre plus de 80 000 " malgré-nous " ou leurs ayants-droit].

1997 - Le traité d'Amsterdam consacre définitivement Strasbourg, capitale de la grande Europe, comme siège du Parlement Européen et capitale parlementaire de l'Union Européenne.

Les Cépages d'Alsace

Il faut se trouver dans la cave d'un bon vigneron, après les vendanges pour se rendre compte de la multiplicité des cépages alsaciens, car alors, selon une tradition séculaire, le propriétaire vous fait faire le tour de ses richesses de l'année en suivant un ordre immuable.

On commence toujours par les cépages ordinaires, le Chasselas, le Knipperlé, s'il y en a, le Sylvaner, puis en restant dans la même tonalité, on passe aux cépages de qualité, au Muscat, au Riesling, puis aux vins plus moelleux, au Gewurztraminer et au Tokay Pinot Gris.

Autrefois, cet ordre ascendant s'accompagnait de la décroissance rapide dans la grosseur des fûts dégustés. Actuellement, cette règle traditionnelle est souvent en défaut, car maint vigneron loge aujourd'hui son pinot ou son traminer dans un tonneau plus grand que son chasselas. Ceci prouve de deux choses l'une (ou les deux à la fois) que le vigneron alsacien trouve un plus large profit dans la culture des cépages de qualité ou bien que l'amateur de vin d'Alsace préfère les vins fins à ceux de consommation courante."

d'après Joseph Dreyer, Receveur de la Confrérie Saint Etienne d'Alsace.



L'auxerrois, Souvent associé au pinot blanc dans l'AOC-Alsace, il est alors vendu sous l'étiquette *klevner* (ou *clevner*) ou bien pinot. Ces deux cépages voisins, donnent ensemble des vins d'une qualité constante, bien équilibrés, discrètement fruités et d'une agréable souplesse. Le nom auxerrois apparaît rarement sur les étiquettes. Nombreux sont les amateurs de vins d'Alsace à n'avoir jamais entendu parler de ce cépage et il est possible qu'une bouteille de pinot blanc contienne en réalité de l'auxerrois. Ce cépage entre en outre dans l'edelzwicker.



Le Sylvaner

Il est remarquablement frais et léger, avec un fruité discret.

Agréable et désaltérant, d'une belle vivacité, il accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons, escargots, quiche, tourte, soufflé, petit salé aux lentilles, oeufs, salades classiques et les charcuteries. Il se boit jeune, ne gagnant rien à vieillir.



Le Pinot Blanc

Tendre et délicat, allie fraîcheur et souplesse pour représenter le juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Il s'accorde avec la plupart des mets : fruits de mer, poule au pot, gratin dauphinois, sushi, raclette, omelette, asperges, buffet campagnard, partout où un vin blanc sec s'impose.

Se boit jeune, les années ne lui apportant rien de plus.



Le Riesling

Vif, sec, racé, corsé mais raffiné, délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales ou florales.

Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanches et bien sûr la choucroute.

Il acquiert en vieillissant un "goût de pétrole" ou de "fossile minéral" au dire des connaisseurs.



Le Muscat d'Alsace

Au fruité inimitable, il se distingue des muscats méridionaux par son caractère sec.

Il donne la délicieuse sensation de croquer des raisins frais et agrémentera avec talent apéritifs, réceptions et aussi asperges, et pourquoi pas avec un sorbet au citron pour couper un repas Se boit jeune.



Le Pinot Gris

Développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, à l'aspect gras, il présente des arômes complexes de sous bois, parfois légèrement fumés. Il est excellent avec le foie gras, le gibier, les viandes blanches, les rôtis et les abats (foie et rognons). Il peut remplacer le vin rouge sur les plats de viande. Il constitue également un apéritif de grande classe. Volumineux en bouche.



Le Gewurztraminer

Cépage le plus connu d'Alsace, corsé et charpenté, au bouquet intense, voluptueux, il développe de riches arômes de fruits, de fleurs ou d'épices. Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, les fromages corsés et les desserts, et pourquoi pas, il faut oser, avec un saumon fumé. C'est aussi un bon vin de garde.



Le Pinot Noir

Seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le fruité typique évoque des arômes de fruits rouges, soulignés de tanin. Vinifié en rouge, peut-être élevé en barriques de chêne, alors d'une structure plus complexe et charpentée, il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, gibiers, pierrades et fondues (chinoise notamment), palette, boeuf bourguignon, gigot d'agneau, charcuteries, fromage de chèvre ou gruyère.

Le Crémant d'Alsace

Issu des nobles cépages alsaciens et vinifié selon la méthode champenoise, le Crémant d'Alsace jouit d'une personnalité et d'une réputation grandissantes. Brut, Blancs de Noirs, Extra Brut, Rosé ou Riesling, l'élite des Crémants d'Alsace se devait de s'associer aux sept grands cépages d'Alsace. Vin de fête à la robe d'or pâle et lumineux, le Crémant d'Alsace animera les anniversaires, fêtes, et réveillons...et accompagnera apéritifs, fruits de mer, poissons grillés, poissons en sauce, choucroute, volailles, viandes blanches et desserts.

LES 50 GRANDS CRUS D'ALSACE

L'A.O.C. Alsace Grand Cru est conférée à des vins satisfaisant à des contraintes de qualité particulièrement sévères, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation d'agrément...Le décret du 24 janvier 2001 détermine exactement l'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace Grand Cru. C'est l'INAO qui a défini les 50 terroirs de production. Les seuls cépages autorisés dans l'AOC Alsace Grand Cru sont : Gewurztraminer, Muscat d'Alsace, Pinot Gris, et Riesling.

Actuellement le vignoble Alsacien totalise 50 grands crus : 14 dans le Bas Rhin, 36 dans le Haut Rhin couvrant environ 12% de la surface plantée, pour 3% de la récolte.

Depuis la récolte 2000, le degré minimum naturel d'alcool est de 11° pour le Riesling et le Muscat d'Alsace et de 12,5° pour le Gewurztraminer et le Pinot Gris.

L'étiquette précise obligatoirement, outre le cépage (seuls le Riesling, le Gewurztraminer, le Pinot gris et le Muscat sont admis), le millésime et l'un des cinquante lieux-dits délimités pouvant bénéficier de cette appellation. Tout autant que le cépage, c'est l'empreinte du terroir qui fait de chaque Alsace Grand Cru un vin unique. Pour toutes les vignes plantées à partir du 1er septembre 2000 de nouvelles règles de conduite relatives à la densité de plantation, à l'écartement entre les rangs et à la hauteur du feuillage ont été définies. 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.

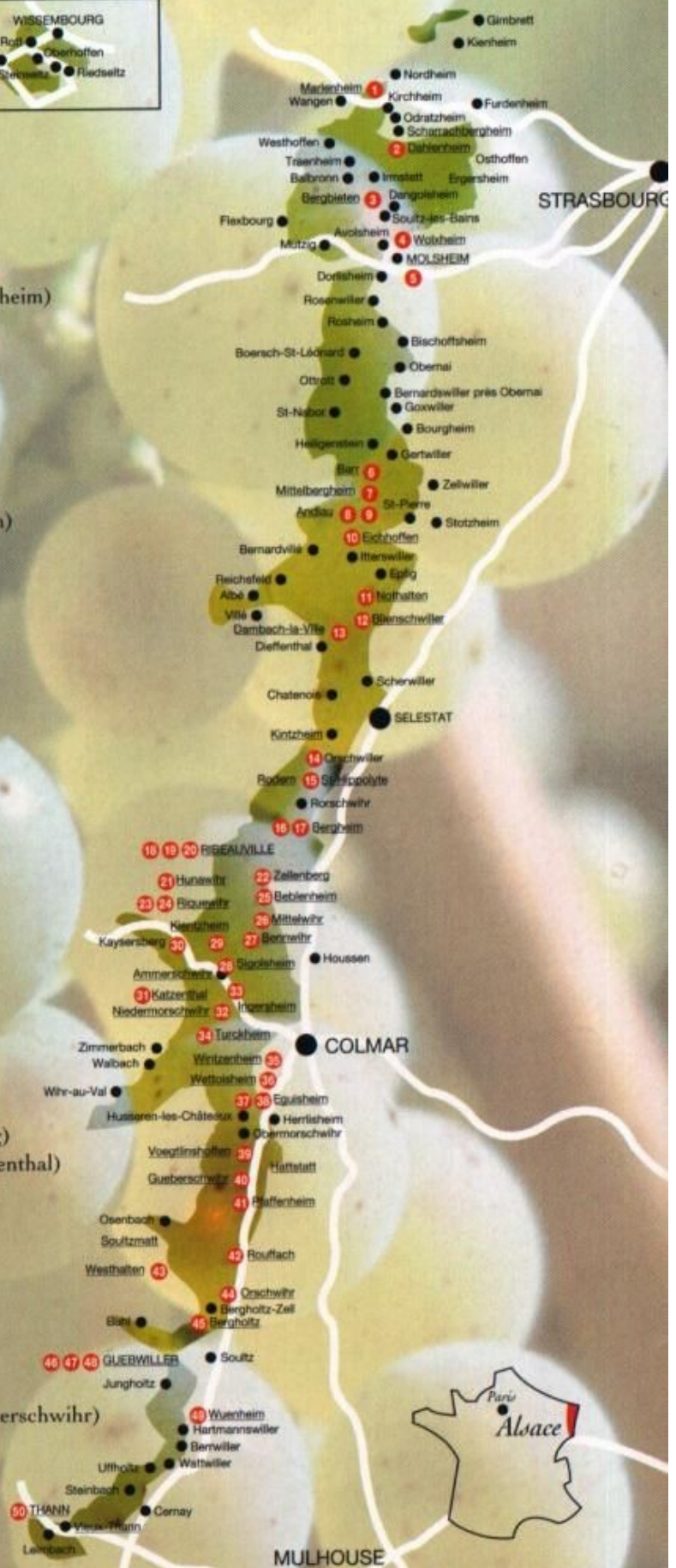
Le rendement de base autorisé est de 55hl/ha, celui-ci pouvant être augmenté annuellement de 0 à 20% (plafond limite de classement) sans dépasser le rendement butoir de 66hl/ha.

Le nouveau décret a également pour effet de renforcer 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...).

LES GRANDS CRUS D'ALSACE



- 3 Altenberg de Bergbieten
- 16 Altenberg de Bergheim
- 4 Altenberg de Wolxheim
- 34 Brand (Turckheim)
- 5 Bruderthal (Molsheim)
- 37 Eichberg (Eguisheim)
- 2 Engelberg (Dahlenheim et Scharrachbergheim)
- 33 Florimont (Ingersheim et Katzenthal)
- 13 Frankstein (Dambach-la-Ville)
- 22 Froehn (Zellenberg)
- 29 Furstentum (Kientzheim et Sigolsheim)
- 18 Geisberg (Ribeauvillé)
- 15 Gloeckelberg (Rodern et St-Hippolyte)
- 40 Goldert (Gueborschwihr)
- 39 Hatschbourg (Hattstatt et Voegtlinshoffen)
- 35 Hengst (Wintzenheim)
- 17 Kanzlerberg (Bergheim)
- 8 Kastelberg (Andlau)
- 46 Kessler (Guebwiller)
- 6 Kirchberg de Barr
- 19 Kirchberg de Ribeauvillé
- 47 Kitterlé (Guebwiller)
- 28 Mambourg (Sigolsheim)
- 26 Mandelberg (Mittelwihr et Beblenheim)
- 27 Marckrain (Bennwihr et Sigolsheim)
- 10 Moenchberg (Andlau et Eichhoffen)
- 11 Muenchberg (Nothalten)
- 48 Ollwiller (Wuenheim)
- 20 Osterberg (Ribeauvillé)
- 38 Pfersigberg (Eguisheim et Wettolsheim)
- 44 Pflingstberg (Orschwihr)
- 14 Praelatenberg (Kintzheim)
- 30 Rangen (Thann et Vieux-Thann)
- 21 Rosacker (Hunawibr)
- 48 Saering (Guebwiller)
- 30 Schlossberg (Kientzheim)
- 23 Schoenenbourg (Riquewihr et Zellenberg)
- 32 Sommerberg (Niedermorschwihr et Katzenthal)
- 25 Sonnenglanz (Beblenheim)
- 45 Spiegel (Bergholtz et Guebwiller)
- 24 Sporen (Riquewihr)
- 41 Steinert (Pfaffenheim et Westhalten)
- 36 Steingrubler (Wettolsheim)
- 1 Steinklotz (Marlenheim)
- 42 Vorbourg (Rouffach et Westhalten)
- 9 Wiebelsberg (Andlau)
- 31 Wineck-Schlossberg (Katzenthal et Ammerschwih)
- 12 Winzenberg (Blienschwiller)
- 43 Zinnkoepflé (Soultzmat et Westhalten)
- 7 Zotzenberg (Mittelbergheim)



MULHOUSE

LISTE DES GRANDS CRUS

- 1 - Altenberg de Bergbieten** (marne à cailloutis, gypse) 29,07 hectares
- 2 - Altenberg de Bergheim** (fossiles, argilocalcaire) 35,06 hectares
- 3 - Altenberg de Wolxheim** (profond, argilocalcaire) 31,20 hectares
- 4 - Brand à Turckheim** (granitique) 57;95 hectares
- 5 - Bruderthal de Molsheim** (marnocalcaire Riesling) 18,40 hectares
- 6 - Eichberg à Eguisheim** (argilocalcaire) 57;62 hectares
- 7 - Engelberg de Dahlenheim** (argilocalcaire à fossiles multicépages) 14,80 hectares
- 8 - Florimont à Ingersheim** (marnocalcaire) 21 hectares
- 9 - Frankstein à Dambach** (granit, perméable) 56,20 hectares
- 10 - Froehn à Zellenberg** (schistes, marnes, calcaire) 14,60 hectares
- 11 - Furstentum à Kientzheim** (cailloutis calcaire) 30,50 hectares
- 12 - Geisberg à Ribeauvillé** (marnocalcaire, grès) 8,53 hectares
- 13 - Gloekelberg à St Hippolyte** (schiste,granit,argile) 23,40 hectares
- 14 - Goldert à Gueberschwihr** (calcaire) 45,35 hectares
- 15 - Hatschbourg à Voegtlinshoffen** (marnocalcaire) 47,36 hectares
- 16 - Hengst à Wintzenheim** (argilocalcaire) 75,78 hectares
- 17 - Kanzlerberg** (marne à gypse noire et grise) 3,23 hectares
- 18 - Kastelberg** à Andlau schistes, mica, quartz Riesling, garde
- 19 - Kessler** (grès argiles rouges) 28,53 hectares
- 20 - Kirchberg de Barr** (marnocalcaire gewurz) 40,63 hectares
- 21 - Kirchberg de Ribeauvillé** (argilocaillouteux,grès) 11,40 hectares
- 22 - Kitterlé** (grésovolcanique,quartz) 25,79 hectares
- 23 - Mambourg** (marno-sillico-calcaire) 61;85 hectares
- 24 - Mandelberg à Mittelwihr** (calcaire, marnocalcaire) 22 hectares
- 25 - Marckrain à Bennwihr** (marnocalcaire, quartz et grès) 53,35 hectares
- 26 - Moenchberg** à Andlau Eichhoffeu (argilolimoneux + calcaire) 11,83 hectares
- 27 - Muenchberg** à Nothalten (grès-volcanique, caillouteux) 17,70 hectares
- 28 - Ollwiller à Wuenheim** (sabloargileux) 35,86 hectares
- 29 - Osterberg à Ribeauvillé** (marneux) 24,60 hectares
- 30 - Pfersigberg** à Eguisheim (argile limon-calcaire gréseux) 74,55 hectares
- 31 - Pfinsberg** à Orschwihr (grès, argilocalcaire) 28,15 hectares
- 32 - Praelatenberg** à Orschwiller (gneiss, cailloutis, granit, fer) 18,70 hectares
- 33 - Rangen de Thann** (granit, volcanique) 18,81 hectares
- 34 - Rosacker** à Hunawehr (argilocalcaire dolomitique) 26,18 hectares
- 35 - Saering** (sabloargileux,cailloutis) 26,75 hectares
- 36 - Schlossberg** à Kaysersberg (granitique très minéral) 80,28 hectares
- 37 - Schoenenbourg** à Riquewihr (marnes, gypse) 53,40 hectares
- 38 - Sommerberg** à Niedermorschwihr (granitique) 28,36 hectares
- 39 - Sonnenglanz** à Béblenheim (calcaire et marnes lourdes) 32,80 hectares
- 40 - Spiegel** à Guebwiller (sabloargileux) 18,26 hectares
- 41 - Sporen** à Riquewihr (argilocalcaire à cailloutis) 23,70 hectares
- 42 - Steinert** à Pfaffenheim (calcaire) 38,90 hectares
- 43 - Steingrubler** à Wettolsheim (argilo-silico-calcaire) 22,95 hectares
- 44 - Steinklotz** à Marlenheim (calcaire sur cailloutis pentu) 40,60 hectares
- 45 - Vorbourg** à Rouffach (argilocalcaire grès) 72,55 hectares
- 46 - Wiebelsberg** à Andlau (grès, quartz perméables) 12,52 hectares
- 47 - Wineck-Schlossberg** à Katzenthal (granitique) 27,40 hectares
- 48 - Winzenberg** à Blienschwiller (granit, mica) 19,20 hectares
- 49 - Zinkoepflé** à Westhalten (calcaro-bréseux) 68;40 hectares
- 50 - Zotzenberg** à Mittelbergheim (marnocalcaire, gréseux) 5,82 hectares



Le domaine se situe à Ammerschwihr au cœur des magnifiques villages pittoresques que sont Kayersberg, Colmar, Riquewihr, Ribeauvillé et au pied du Parc Régional du Ballon d'Alsace.

En tant que vigneron-récoltant, nous maîtrisons l'ensemble du processus de l'élaboration des vins. Nous cultivons, vinifions, embouteillons et commercialisons nous-mêmes nos vins. Vous pouvez reconnaître un vigneron indépendant grâce à ce logo



Nous travaillons treize hectares de vignes composées d'un juste équilibre entre vignes jeunes et anciennes. Nous respectons la nature et la spécificité de chaque terroir afin de créer des vins uniques, de plaisir et de gastronomie.

Nous vous accueillons tous les jours dans **notre caveau** où vous pourrez **déguster** l'ensemble de **nos vins**. Nous mettons également à votre disposition une boutique avec les **produits du terroir alsacien** tels que du miel, de la confiture, du foie gras, de la choucroute, de la poterie de Soufflenheim, des livres de cuisine... Toute l'Alsace au meilleur prix ...



Le Guide Hachette des vins 2009
Riesling Kaefferkopf 2006

Rémy Adam, qui a pris la succession de son père en 1990, exploite un vignoble de 13 ha dont le Kaefferkopf est l'un des fleurons. C'est de ce terroir qu'est né ce riesling qui offre tout ce que l'on attend de ce cépage : des arômes plaisants d'agrumes, de pêche, de fleurs blanches, et de la fraîcheur...2008 Médaille d'Or au Concours des Meilleurs Riesling du Monde

2008 Médaille d'Or au Concours International Gewurztraminer du Monde

2008 Médaille d'Or au Concours International Pinot Gris du Monde

2008 Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants

2008 Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants

2007 Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants

2007 Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants

2007 Prix d'Honneur décerné par le Syndicat Viticole d'Ammerschwihr

2006 Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants

2005 Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants



Pinot Auxerrois Vieilles Vignes

Dégustation

Œil : la robe est d'une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant.

Nez : le nez est frais, fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des pointes florales.

Bouche : le Pinot Auxerrois est agréable, tendre et rond avec une acidité moyenne.

Accords mets-vins

Le Pinot Auxerrois est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles. On peut également le servir à l'apéritif.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C.

Conservation entre 3 et 5 ans.

Muscat d'Amerschwihr Cuvée Prestige

Dégustation

Œil : ce vin est de couleur jaune clair avec de légers reflets argentés.

Nez : Il est très parfumé, il fait indéniablement penser à la baie de raisin. Cette intensité du fruit est complétée par de subtiles notes florales.

Bouche : bouche Belle rondeur qui donne réellement l'impression de croquer le raisin.

Accords mets-vins

C'est un vin à apprécier dans sa jeunesse. Grâce à son caractère, le muscat d'Alsace ouvre véritablement l'appétit. Il est d'ailleurs proposé en apéritif sur les meilleures tables de la région. Le Muscat est également très apprécié avec les asperges, avec le saumon mariné mais on le recommande également en association avec le melon accompagné de jambon fumé.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C.

Conservation entre 6 et 8 ans.



Riesling Grand Cru Kaefferkopf

Dégustation

Œil : la robe est d'un jaune clair avec des reflets verts et brillants.

Nez : son bouquet est d'une grande finesse, racé, avec de subtils arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, ...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...). Dans son évolution, ce Riesling est unique car il développe des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, «pétrole»...).

Bouche : ce vin est construit autour d'une grande fraîcheur que l'on apprécie du début jusqu'à la fin de la dégustation, le milieu de bouche étant marqué par de l'ampleur et du «gras». Cette structure, racée et délicatement fruitée, fait de lui le partenaire idéal de la haute gastronomie.

Accords mets-vins

Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, le Riesling d'Alsace est un vin de gastronomie par excellence. Au-delà des accords qu'on lui connaît naturellement avec la cuisine alsacienne (choucroute, matelote, palette de porc fumée...), il excelle avec les poissons, les coquillages (St Jacques) et les crustacés. Il est tout autant admirable avec les volailles et les viandes blanches.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C. Conservation de 8 à 15 ans.



Pinot Gris d'Ammerschwihr

Dégustation

Œil : le Pinot Gris possède une belle robe jaune dorée avec des reflets roses.

Nez : Il dispose d'une grande complexité aromatique, il développe des notes fumées typiques: arômes de sous-bois, fruits secs, abricot, pain d'épices... Etant assez secret par nature, le Pinot gris gagne à être carafé quelques instants avant d'être servi afin d'apprécier totalement sa complexité.

Bouche : en bouche, on trouve un vin rond, velouté et charpenté. Il se caractérise par une bouche très longue et agréablement parfumée par des arômes de sous-bois légèrement fumés.

Accords mets-vins

Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût. Les gibiers, le veau, le porc, les volailles, en particulier accompagnés de sauces aux saveurs marquées, les rôtis, les rognons, les risottos, les champignons. Il accompagne aussi le fameux baeckhoffé. C'est également un excellent vin d'apéritif.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C. Conservation entre 3 et 6 ans.

Pinot Gris Katzenstegel Cuvée Théo

Dégustation

Œil : le Pinot Gris possède une belle robe jaune dorée, voire ambrée avec des reflets roses.

Nez : nez très aromatique laissant présager un vin opulent et charpenté. Il développe des arômes de sous-bois, sarments, mousses, champignons, fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épice... Il gagne à être carafé quelques instants avant d'être servi afin d'apprécier totalement sa complexité.

Bouche: en bouche, on trouve un vin rond, velouté et charpenté. Il se caractérise par une bouche très longue et agréablement parfumée par des arômes de fruits un peu confits et des notes de sous-bois légèrement fumées.

Accords mets-vins

Le Pinot Gris est un vin dont la forte personnalité s'accorde avec des mets riches en goût tel les terrines, le gibier, le saumon fumé. Du fait de son équilibre entre matière et fraîcheur il sublime les accords sucrés/salés. Les foies gras, frais, poêlés ou mi-cuits raffolent de sa présence. Toutes les qualités du Pinot Gris en font aussi un délicieux vin d'apéritif. Il accompagne également les plats légèrement épicés tels les tajines.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C. Conservation de 5 à 10 ans.



Gewurztraminer d'Ammerschwihr

Dégustation

Œil : la robe est jaune avec de légers reflets dorés.

Nez : son nez est riche et exubérant. Le bouquet offre des notes de fruits exotiques et de fleurs (la rose notamment), d'agrumes (écorces d'oranges).

Bouche : en bouche, on le découvre puissant, corsé et très fruité. On a des arômes de fruits exotiques type litchis et de fleurs comme la rose, le tout étant relevé par des nuances épicées.

Accords mets-vins

Il s'associe très bien avec la cuisine exotique épicée et les fromages forts particulièrement les pâtes molles à croûte lavée (Munster, Maroilles...). On peut également le servir en apéritif, avec le foie gras ou avec les desserts.

Service et Conservation

A servir entre 8°C et 10°C. Conservation entre 6 et 8 ans.