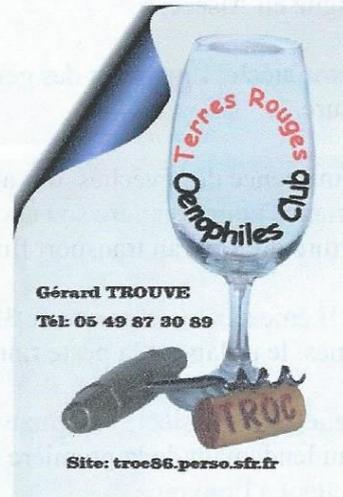
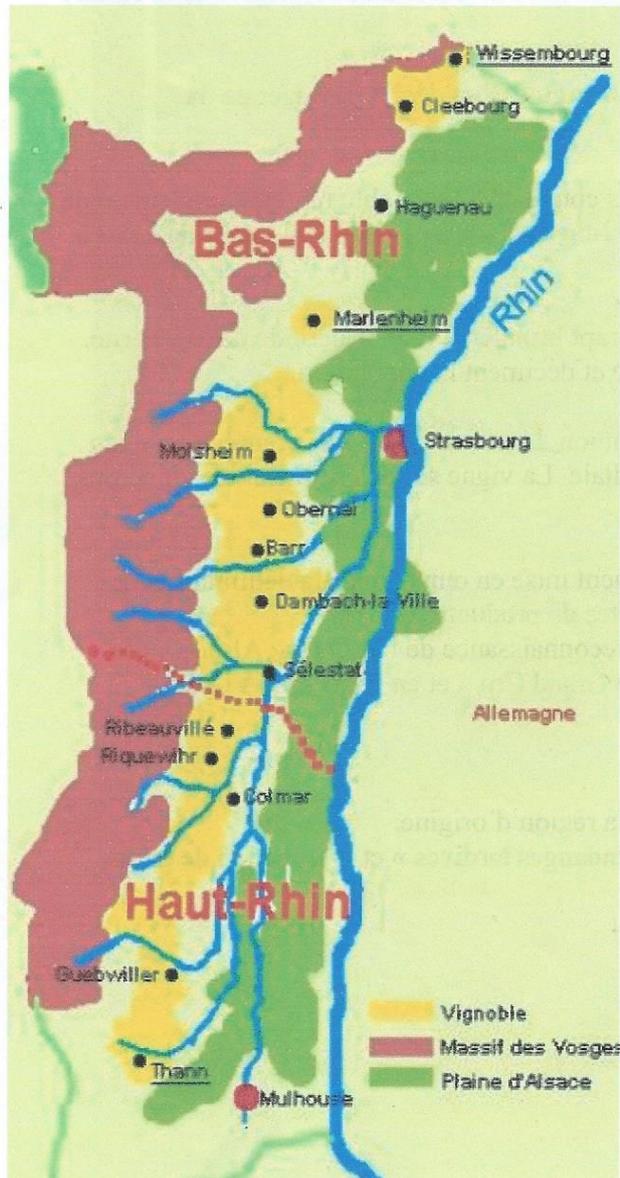


ALSACE : blancs secs



DOMAINE

DIRLER-CADE

Séance du 03/11/2016



HISTORIQUE DU VIGNOBLE

On admet que les romains lors de l'invasion de la vallée du Rhin sont à l'origine de la culture de la vigne en Alsace.

Au V^{ème} siècle, l'invasion des germains est à l'origine d'un déclin passager de la viticulture.

Sous l'influence des évêchés, des abbayes et des couvents, le vignoble reprend rapidement de l'importance pour atteindre son apogée au XVI^{ème} siècle. Ce développement est dû aussi à l'ouverture du Rhin au transport fluvial.

Au XVII^{ème} siècle, la guerre de 30 ans interrompt brutalement cette période de prospérité. Les armes, le pillage et la peste ruinent l'Alsace et déciment la population.

Après encore deux siècles d'épreuves (la révolution, la guerre de 70), le vignoble alsacien renaît au lendemain de la première guerre mondiale. La vigne se reconstitue et les vigneronns se remettent à l'ouvrage.

Après 1945, une politique de qualité est clairement mise en œuvre avec la délimitation de l'aire de production et la fixation de règles strictes de production.

Elle trouve son aboutissement en 1962 dans la reconnaissance de l'A.O.C. « Alsace » par l'I.N.A.O., suivie en 1975 de l'A.O.C. « Alsace Grand Cru » et en 1976 de l'A.O.C. « Alsace Crémant ».

Autres dates à retenir :

Juillet 1972 : loi sur la mise en bouteilles dans la région d'origine.

Mars 1984 : décret délimitant les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».

CLIMAT et GEOLOGIE

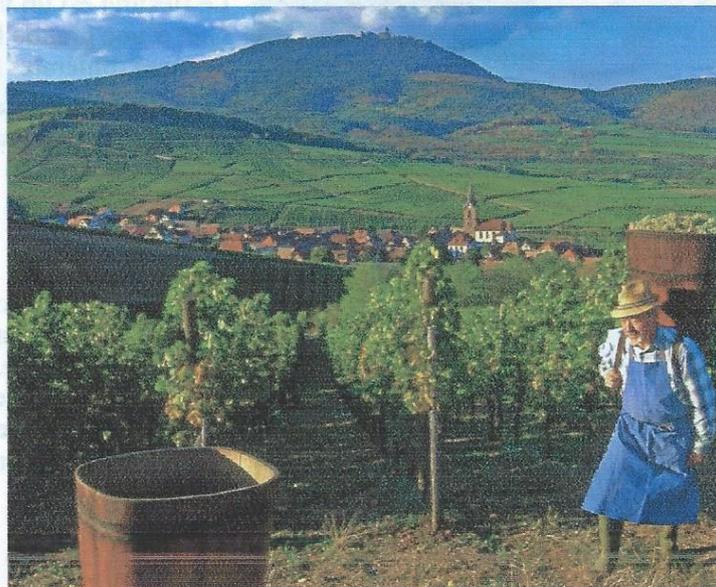
Malgré une situation géographique très septentrionale, le vignoble alsacien bénéficie de conditions climatiques privilégiées. Abrisé des influences océaniques par le massif vosgien qui lui procure une des pluviométries les plus faibles de France (450 à 500 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec, l'été . Ce climat est propice à une maturation lente et prolongée du raisin et favorise l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.

Large de 4 à 20 km, le vignoble s'étend sur 110 km à vol d'oiseau de Wissembourg au nord à Thann au sud.

La géologie alsacienne représente une véritable mosaïque, du granite au calcaire, en passant par le gneiss, le schiste, le grès... Dans cette grande variété de terroirs s'épanouissent de nombreux cépages.

Le vignoble couvre les collines sous- vosgiennes du versant est (entre 200 et 400 m d'altitude) , sur une superficie de production d'environ 15000 ha. La production annuelle moyenne s'élève à 1,2 millions d'hectolitres (soit 150 millions de bouteilles).

Les vins d'Alsace sont commercialisés pour 2/3 en France et 1/3 à l'exportation.



Les cépages

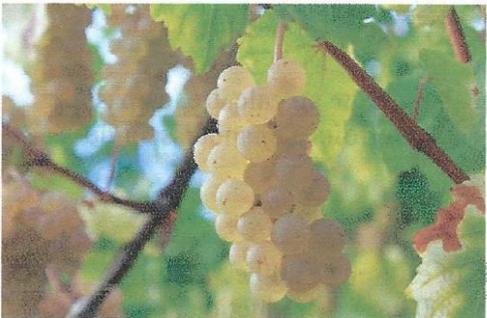


Sylvaner

Cépage peu exigeant poussant sur des sols les plus divers. Intéressant grâce à son rendement et à sa régularité de production il couvre environ 20% du vignoble.

Son vin est frais et léger, avec un fruité discret. Accords: charcuterie alsacienne et choucroute, salades composées, coquillages, huîtres, friture

de rivière.



Pinot blanc

Assez peu exigeant, il préfère les terrains calcaires; il est capable de donner des résultats remarquables dans des situations moyennes.

(18% du vignoble)

Vin rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse.

C'est un vin passe-partout : apéritif, entrées simples, poissons, viandes blanches.



Riesling

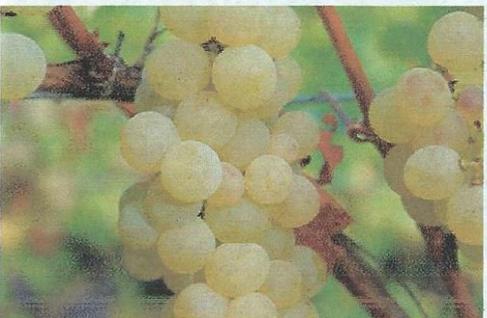
C'est le cépage rhénan par excellence. Il pousse de préférence sur des terrains argilo-calcaires sabloargileux (ou limoneux bien exposés).

Il couvre 20% du vignoble.

Le riesling est un vin sec, racé, offrant un bouquet d'une grande finesse avec souvent des nuances minérales (parfois florales).

cuissons élaborées), au saumon fumé, à la choucroute garnie à l'alsacienne, au coq au riesling.

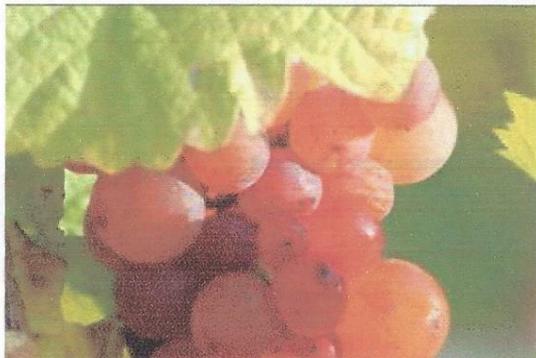
Il convient aux poissons et fruits de mer (sauce et



Muscat

Les sols argilo-calcaires ou granitiques conviennent bien au muscat, qui couvre moins de 3% du vignoble.

Très aromatique, sec, il peut se boire en apéritif, ou accompagner des plats tels que les asperges, des plats légèrement relevés, ou des plats exotiques.

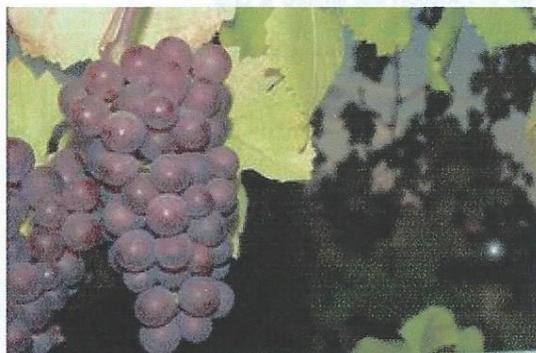


Gewurztraminer

Il préfère les sols granitiques, marno-calcaires et argilo-sableux et couvre près de 20% du vignoble.

Le vin est corsé, charpenté. Son bouquet intense développe de riches arômes de fruits, de fleurs et d'épices.

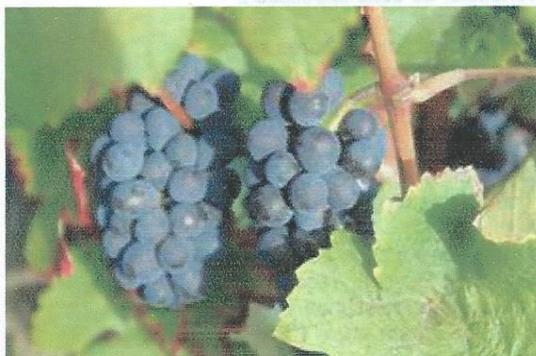
Souvent servi en apéritif ou sur des desserts, il accompagne fort bien les fromages relevés (munster, livarot, maroille), les cuisines exotiques (curry en particulier) ou le poisson au raifort.



Tokay Pinot gris

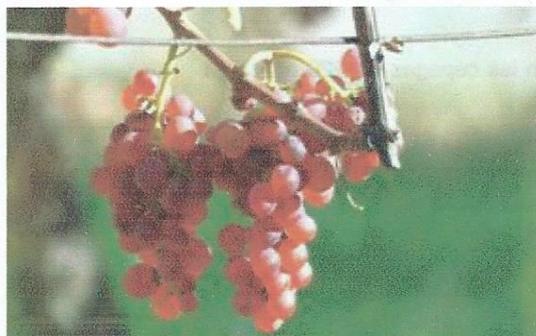
Les terrains argilo-sableux, schisteux et argilo-calcaires, conviennent bien au Pinot gris. Moins aromatique que les cépages précédents, c'est un vin opulent, charpenté, rond. Bien que n'occupant que 5% du vignoble le Pinot gris est l'un des plus grands vins d'Alsace.

Il peut accompagner des poissons, mais aussi un foie gras et des viandes (ris de veau, côte de veau, volaille, perdreau, faisan)



Pinot noir

C'est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé. Les sols argilo-calcaires lui conviennent bien et il occupe 8% du vignoble. Le vin rouge évoque la cerise, la framboise : il met en valeur le gibier à poil et les viandes rouges. Les vins rosés, fruités, accompagnent les terrines rustiques, une salade de lentilles aux lardons et même des poissons grillés (saumon).



Klevener

Issu du cépage savagnin rosé, c'est la variété non aromatique de l'ancien (traminer). Son aire de production est actuellement strictement délimitée sur quelques 30 hectares (argilo-calcaires ou graveleux) les vins sont à la fois bien charpentés et discrètement aromatiques.

LES CEPAGES LA REGLEMENTATION DES VINS D'ALSACE

En Alsace, contrairement aux usages des autres vignobles français ce n'est pas le terroir qui donne son nom au vin, mais les cépages eux-mêmes.

Les vins d'Alsace proviennent de sept cépages :

- Le Sylvaner
- Le Pinot blanc
- Le Riesling
- Le Muscat d'Alsace
- Le Pinot gris (Tokay)
- Le Gewurztraminer
- Le Pinot noir (seul cépage à produire un vin rouge ou rosé)

Egalement le Klevener ou Savagnin rosé (son aire de production est limitée à une trentaine d'hectares).

L'Edelzwicker n'est pas un cépage mais un assemblage de plusieurs cépages blancs.

Il existe trois appellations d'origine contrôlée en Alsace :

- A.O.C. Alsace
- A.O.C. Alsace grand cru
- A.O.C. Crémant d'Alsace

L'A.O.C ALSACE (86 % de la production) mentionne le nom du cépage concerné, elle peut également comporter le mention « Edelzwicker » pour un assemblage de plusieurs cépages blancs.

L'A.O.C ALSACE GRAND CRU (4% de l'appellation) est conférée à des vins satisfaisant à des contraintes de qualité, notamment en matière de délimitation des terroirs, de richesse naturelle, de dégustation, d'agrément... L'étiquette précise, outre le cépage (seul le Riesling, le Muscat, le Tokay Pinot gris et le Gewurztraminer sont admis), le millésime et l'un des 50 lieux dits pouvant bénéficier de cette appellation.

L'A.O.C Crémant d'Alsace (10% de l'appellation) : vins effervescents élaborés selon la méthode champenoise, à partir de Pinot blanc principalement, mais aussi du Pinot gris, du Pinot noir, du Riesling et du Chardonnay.

Le Crémant rosé est issu du seul Pinot noir. Deux mentions peuvent compléter les deux premières appellations lors d'années exceptionnelles et selon des critères rigoureux (Décret de Mars 84) : vendanges tardives et sélections de grains nobles.

Vendanges tardives : elles proviennent des cépages identiques à ceux admis dans les grands crus (Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat) récoltés en surmaturité. Au caractère aromatique du cépage, s'ajoute la puissance due au phénomène de concentration et au développement de la pourriture noble (Botrytis Cy neréa)

Sélections de grains nobles : elles sont obtenues par tries successives des grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles.

Le taux minimal en sucre des moûts doit être selon les cépages de 220 à 243 g/l pour les V T et de 256 à 279 pour les S.G.N.

De même, le degré minimal d'alcool doit être de 12,9° à 14,3° pour les V T et de 15,1° à 16,7° pour les S.G.N :

- Ces vins ne peuvent faire l'objet d'aucun enrichissement
- Contrôles systématiques au moment de la récolte
- ne peuvent être commercialisés sans avoir été soumis à un examen analytique et organoleptique, 18 mois après la récolte.

Les 51 Grands Crus d'Alsace

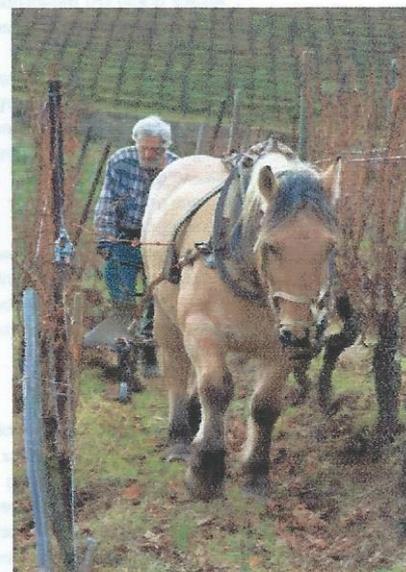
Retour

Note : Avec la promotion du lieu-dit Kaefferkopf en 2006, les grands crus d'Alsace sont maintenant 51.

< Appellations >	< Région >	< Types de sols >
Alsace grand cru altenberg de bergbieten	Bergbieten	Argilo-marneux
Alsace grand cru altenberg de bergheim	Bergheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru altenberg de wolxheim	Wolxheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru brand	Turckheim	Granitique
Alsace grand cru bruderthal	Molsheim	Calcaire
Alsace grand cru eichberg	Eguisheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru engelberg	Dahlenheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru florimont	Ingersheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru frankstein	Dambach-La-Ville	Granitique
Alsace grand cru froehn	Zellenberg	Argilo-marneux
Alsace grand cru furstentum	Kientzheim	Marno-gréseux
Alsace grand cru geisberg	Ribeauvillé	Calcaire-gréseux
Alsace grand cru gloeckelberg	Rodern	Granitique
Alsace grand cru goldert	Gueberrschwihr	Marno-calcaire
Alsace grand cru hatschbourg	Hattstatt	Marno-calcaire
Alsace grand cru hengst	Wintzenheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru kaefferkopf	Ammerschwihl	Granitique
Alsace grand cru kanzlerberg	Bergheim	Argilo-marneux
Alsace grand cru kastelberg (voir photo)	Andlau	Schisteux
Alsace grand cru kessler	Guebwiller	Gréseux
Alsace grand cru kirchberg de Barr	Barr	Marno-calcaire
Alsace grand cru kirchberg de Ribeauvillé	Ribeauvillé	Marno-gréseux
Alsace grand cru kitterié	Guebwiller	Gréseux
Alsace grand cru mambourg	Sigolsheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru mandelberg	Mittelwihr	Marno-calcaire
Alsace grand cru marckrain	Bennwihr	Marno-calcaire
Alsace grand cru moenchberg	Andlau	Marno-calcaire
Alsace grand cru munchberg	Nothalten	Grésé-volcanique
Alsace grand cru ollwiller	Wuenheim	Marno-gréseux
Alsace grand cru osterberg	Ribeauvillé	Marno-calcaire
Alsace grand cru pfersiberg	Eguisheim	Marno-gréseux
Alsace grand cru pflugstberg	Orschwihr	Calcaire-gréseux
Alsace grand cru praelatenberg	Kintzheim	Granitique
Alsace grand cru rangen	Thann	Volcanique
Alsace grand cru rosacker	Hunawihr	Calcaire
Alsace grand cru saering	Guebwiller	Marno-gréseux
Alsace grand cru schlossberg	Kientzheim	Granitique
Alsace grand cru schoenenbourg	Riquewihr	Argilo-marneux
Alsace grand cru sommerberg	Niedermorschwihl	Granitique
Alsace grand cru sonnenglanz	Bebenheim	Argilo-marneux
Alsace grand cru spiegel	Bergholz	Marno-gréseux
Alsace grand cru sporen	Riquewihr	Marno-calcaire
Alsace grand cru steinert	Pfaffenheim	Calcaire
Alsace grand cru steingrubler	Wettolsheim	Marno-calcaire
Alsace grand cru steinklotz	Marlenheim	Calcaire
Alsace grand cru vorbourg	Rouffach	Marno-gréseux
Alsace grand cru wiebelsberg (voir photo)	Andlau	Gréseux
Alsace grand cru wineck-schlossberg	Katzenthal	Granitique
Alsace grand cru winzenberg	Blienschwiller	Granitique
Alsace grand cru zinnkoepfle	Westhalten	Calcaire-gréseux
Alsace grand cru zotzenberg	Mittelbergheim	Marno-calcaire

Le Domaine

DIRLER-CADE



E.A.R.L. Dirler-Cadé
13, rue d'Issenheim
68500 Bergholtz

Tel : 03 89 76 91 00
Mail : dirler-cade@terre-net.fr

Situation

Le domaine se situe dans le village de Bergholtz (1000 ha), à 3 km au sud-est de la petite ville de Guebwiller (11500 ha).

Historique

En 1871 Jean Dirlor fonda « les vins Dirlor » à Bergholtz. L'exploitation a progressé depuis, sur 5 générations.

En 1998, Jean Dirlor épouse Ludivine, fille de Léon et Nicole Hell-Cadé, vigneron à Guebwiller.

Et à partir du millésime 2000, l'exploitation reprend les parcelles des parents de Ludivine et adopte le nom de Dirlor-Cadé.

L'entreprise familiale exploite maintenant 18 ha de vignes, dont 42% sont classés Grand-Cru Saering, Speigel, Kessler ou Kitterlé.

La maison Dirlor fut aussi pionnière dans la fabrication du mousseux au 19ème siècle.

Dès 1998, Jean et Jean-Pierre Dirlor décident de convertir le domaine en agriculture bio-dynamique.

Le label Agriculture Biologique « AB » et le label Agriculture Bio Dynamique « BIODYVIN » sont obtenus dès la 4^{ème} année de culture bio-dynamique et le domaine est donc labellisé à 100% depuis la récolte 2007.

Vinification

Elle se passe très simplement :

Les raisins sont pressés entiers sur des pressoirs pneumatiques depuis 1987.

Les vins fermentent soit en foudres, soit en cuves inox pendant 3 semaines à 3 mois environ.

Ils sont élevés sur lies fines pendant 9 à 12 mois, avant d'être filtrés sur plaques et mis en bouteilles.

Les vins

Le domaine décline sa production en 4 gammes :

- Les 4 Grands Crus Saering, Spiegel, Kessler et Kitterlé.
- Les lieux-dits Belzbrunnen, Schwarzberg, Bux, Schimberg et Bollenberg.
- Les vins de cépages, issus des 7 variétés Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris, Pinot noir, Pinot blanc, Muscat, Sylvaner.
- Le Crémant d'Alsace, élaboré à partir des variétés Pinot gris, Pinot noir et Auxerrois.

Quelques précisions sur les Grands Crus :

Le Grand Cru Saering

Situé au nord-est de Guebwiller, il s'étend sur 26,75 ha.

Le terroir est de type marno-calcaro-gréseux.

Dans la partie ouest, il donne des vins subtils et racés aux arômes d'agrumes marqués dans leur jeunesse et une belle minéralité dans le vieillissement.

Plus à l'est, le sol un peu plus argileux et calcaire dès la surface sublime l'acidité des vins.

Le Grand Cru Spiegel

Le Spiegel s'étire sur 18,26 ha à mi-coteau sur le ban de Bergholtz et Guebwiller.

Ce terroir est de type marno-gréseux.

Il est constitué d'un substrat de conglomérats et de marnes, recouverts partiellement d'éboulis et de colluvions du Trias gréseux.

Sur son versant sud, le sol est moins argileux et plus caillouteux, donnant une expression **extrêmement subtile du Riesling et du Muscat aux notes de verveine-menthe.** Le vieillissement de ces vins est excellent sur des arômes de plantes et de tisanes avec une minéralité très douce.

Sur son versant sud-est, les sols sont plus lourds avec quelques affleurements calcaires permettant

une expression unique du Gewurztraminer alliant la richesse et l'élégance avec toujours des nuances mentholées.

Le Grand Cru Kessler

Le vignoble Kessler court sur le flanc Est de la colline Unterlinger.

Il s'étend sur 28,50 ha.

C'est un terroir sablo-argilo-gréseux.

Il produit des Riesling vigoureux, riches et minéraux, ainsi que des Pinot Gris et des Gewurztraminer

très expressifs, alliant opulence et fraîcheur.

Le Grand Cru Kitterlé

Il se situe à la sortie de la vallée de la Lauch et au Nord de Guebwiller.

Il s'étend sur 25,79 ha.

Ce terroir, le plus pentu du secteur de Guebwiller est de type sablo-gréseux sur son exposition **Sud et Sud-Est et gréso-volcanique sur son exposition Sud-Ouest.**

Avec des rendements généralement limités, il donne des vins très charpentés, avec une **expression particulièrement fumée et minérale.**

La bio-dynamie

Origine de la bio-dynamie

Proposée en 1924 par Rudolf Steiner pour répondre aux préoccupations des agriculteurs qui voyaient déjà leur terre en danger, la bio-dynamie est une méthode de culture qui va beaucoup plus loin que d'exclure seulement l'emploi de produits chimiques de synthèse.

Les principes de la bio-dynamie

Cette méthode culturale pourrait se résumer en 3 points :

- amélioration du sol et valorisation de la plante dans son environnement naturel grâce à des préparations issues de matières végétales, animales et minérales, dont l'énergie est transmise à l'eau.
- application de ces préparations à des moments précis dans les cycles de l'année en tenant compte du calendrier lunaire et planétaire de Maria Thun.
- travail du sol par des labours (buttage et décavaillonnage) et des griffages.

Le but de la bio-dynamie

La culture bio-dynamique est avant tout un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre

et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement. Par le travail du

sol et l'application des préparations bio-dynamiques, on favorise :

- l'amélioration de la qualité de la terre par la présence d'une grande variété de bactéries.
- un meilleur enracinement de la vigne en profondeur avec des racines plus denses, plus allongées et l'élimination des racines superficielles.
- un meilleur développement des feuilles et des fleurs par l'apport d'énergie nécessaire à une fructification harmonieuse.

Pratique de la viticulture bio-dynamique sur le vignoble

Le sol cultivé n'est pas un simple support pour la vigne, mais bien un milieu vivant, source d'énergie pour la plante, tout comme son environnement aérien.

Les préparations bio-dynamiques favorisent la vie. Elles aident la vigne à trouver son équilibre afin de s'adapter plus facilement aux aléas du climat et à mieux lutter contre d'éventuelles maladies.

Elles favorisent les échanges entre le sol et le système racinaire et foliaire de la vigne et permettent

ainsi la pleine expression du terroir dans les raisins.

Sur le domaine, on utilise :

Le compost de bouse Maria Thun : il soutient et renforce le processus de décomposition de la terre.

Il contient tous les éléments qui aident à la formation du complexe argilo-humide. On y trouve un nombre et une variété de bactéries considérables favorisant la vie du sol.

La préparation 500 (bouse de corne) : elle agit sur la plante et renforce la vie souterraine. Son efficacité est confirmée par de nombreux essais : les racines sont plus allongées, plus denses, mieux réparties.

La préparation 501 (silice de corne) : elle aide au développement des feuilles, à l'équilibre de la fleur et à l'énergie nécessaire à une bonne et belle fructification. La 501 apporte beaucoup de lumière.

Il faut donc la passer au printemps, tôt le matin, pour éviter de brûler le feuillage et les fleurs. On la passe davantage dans les années moins solaires.

Ces trois premières préparations sont essentielles et doivent passer par la dynamisation (transfert dynamique de l'énergie des préparations dans l'eau) avant l'épandage.

Les autres préparations sont élaborées à partir d'achillée, de camomille, d'ortie, d'écorce de chêne, de pissenlit et de valériane. Elles ont toutes subi des fermentations qui les transforment en humus aux qualités particulières. Chacune d'entre elles apporte l'influence d'une planète du système solaire.

Elles serviront à l'ensemencement des composts.

Pour renforcer les défenses naturelles de la vigne, on emploie aussi des petits apports de soufre et de bouillie bordelaise, des tisanes d'ortie, d'osier et des décoctions de prêle.

Les labours et les binages sont une partie essentielle du travail en bio-dynamie. La vigne est une plante sarclée. Il est donc important de labourer tous les ans autour de la plante afin de couper les racelles superficielles et inciter les racines principales à plonger toujours plus profondément pour rechercher leur alimentation. Les façons culturales permettent de décompacter et d'aérer le sol et ainsi de favoriser son activité car la faune de surface (vers, bactéries, micro-organismes) vit exclusivement en aérobie.

Les vins de la dégustation

Nous avons choisi pour cette dégustation 6 vins blancs secs en aoc Alsace (donc un pour chacun des 6 cépages) , et 3 aoc Alsace Grand Cru.

AOC Alsace : - Sylvaner 2013 Vieilles Vignes	10,40 euros
- Pinot 2012 Réserve	8,50
- Muscat 2014	11,50
- Riesling 2014	10,60
- Pinot gris 2013 lieu dit Schimberg	14,40
- Gewurztraminer 2014	12,30

AOC Alsace Grand Cru :

- Gewurztraminer 2011 Grand Cru « Spiegel »	18,50
- Riesling 2011 Grand Cru « Saering »	19,00
- Pinot Gris 2012 Grand Cru "Kessler"	18,00

Bonne dégustation à tous!