RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Marc d'Alsace Gewurztraminer

Eaux-de-vie de marc de raisin

LE PRODUIT

Le Marc d'Alsace Gewurztraminer est une eau-de-vie blanche, très aromatique. Elle est marquée par le caractère du cépage gewurztraminer. Il s'agit donc d'une eau-de-vie de vin, et pas n'importe quel vin puisque le cépage gewurztraminer entre en œuvre pour l'élaboration de vins AOP Alsace grand cru. L'eau-de-vie, non vieillie sous bois, est maturée pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Marc d'Alsace Gewurztraminer est une eau-de-vie blanche marquée par des notes florales et fruitées et par un caractère épicé en bouche. Le vieillissement lui confère une rondeur agréable sans lui ôter son caractère de marc et son fruité unique.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les marcs proviennent de raisins récoltés et vinifiés sur les communes de l'AOP Alsace. La fermentation, la distillation et l'élevage des marcs doivent être réalisés dans le Haut-Rhin et le Bas-Rhin. C'est tout naturellement que fut distillé le marc de ce cépage très aromatique, qui constitue une matière de choix pour la production d'une eau-de-vie au caractère marqué et d'une grande finesse.

UN PRODUIT RECONNU

Dans cette région traditionnelle de production de vins fins et aromatiques et d'eaux-de-vie de fruits, les distillateurs ne pouvaient ignorer le plus fruité des cépages alsaciens : le Gewurztraminer. Issu de ce savoir-faire, le Marc d'Alsace Gewurztraminer a su se forger une réputation qui a conduit dès 1966 à sa reconnaissance par décret en tant qu'appellation d'origine réglementée.

Le saviez-vous

Le passage de l'Alsace sous administration allemande après 1870 va diversifier les types d'alambics utilisés et permettre de conserver les pratiques de distillation à domicile contrairement à beaucoup d'autres régions françaises. De cette particularité découle le

grand nombre d'alambics présents dans les fermes alsaciennes et la maîtrise par les exploitants des savoir-faire de distillation.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique de l'appellation est identique à l'aire de production des vins de l'AOC Alsace et s'étend au pied des Vosges sur plus de 170 km en continu de Thann (à la hauteur de Mulhouse) à Marlenheim (à la hauteur de Strasbourg), plus quelques îlots plus isolés.. Le vignoble s'étend sur 119 communes.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Viticulteurs d'Alsace

Maison des vins d'Alsace
12, avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 91225

N°SIRET : 77890459900033
Contact : Frédéric BACH
Tél. : 03 89 20 16 50
Fax : 03 89 20 16 60
Mél. : f.bach@ava-aoc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Colmar

---

12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 1233

N°SIRET : 13000270200129
Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/marc-dalsace-gewurztraminer-13046*

List of links present in page

1. mailto:f.bach@ava-aoc.fr
2. mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr