RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Kirsch d’Alsace

Eaux-de-vie de fruits

LE PRODUIT

Le Kirsch d'Alsace est une eau-de-vie blanche. Elle est obtenue par la fermentation de cerises entières et fraîches. Le résultat de cette fermentation est ensuite distillé. Les cerises utilisées sont exclusivement de type guignes, ou, plus rarement, de merises. L'eau-de-vie mature ensuite au moins 6 mois après la distillation.

ARÔMES ET SAVEURS

D'aspect limpide, brillant et transparent, le Kirsch d'Alsace se caractérise par des arômes évoquant la cerise noire avec une note d'amande douce. En bouche, elle est reconnaissable à son fruité subtil soutenu par une note de noyau.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les cerises sont récoltées et distillées en Alsace. Cette région, par son climat et sa situation géographique qui accentue la continentalité de la zone, est propice à la culture des cerisiers dont le développement est constant en Alsace depuis le VIIIème siècle.

UN PRODUIT RECONNU

Inscrite à l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Alsace, le Kirsch d'Alsace est un des produits phares de la gastronomie locale et la plus ancienne des eaux-de-vie de fruits produites en Alsace. Les usages locaux de distillation ont mis en valeur ce fruit par la production d'une eau-de-vie réputée pour ses qualités digestives mais également utilisée largement dans la gastronomie locale et dans toutes les bonnes pâtisseries.

Le saviez-vous

L'Alsace porte indéniablement la culture de la cerise dans son cœur. On y trouve par exemple une dizaine de variétés locales telles que la guigne noire d'Osenbach ou la noire de Westhoffen. Fruit emblématique de ce territoire, la cerise est d'ailleurs célébrée lors de manifestations estivales organisées dans plusieurs villages alsaciens : Westhoffen (capitale de la cerise d'Alsace) , Sickert, Thannenkirch, Pfastatt...

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace

Régis SYDA
119 rue principale
67310 BALBRONN

Contact : Julien DUCRUET
Tél. : 07 83 31 24 37
Mél. : syndicatdistillateursalsace@gmail.com

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/kirsch-dalsace-13090*

List of links present in page

1. mailto:syndicatdistillateursalsace@gmail.com
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