

COLMAR

Capitale des Vins d'Alsace

2019

AGENDA
2 0 1 9
DE LA VILLE
DE COLMAR





Colmar

Capitale des Vins d'Alsace

2019

colmar
and **you***
*et vous



agenda
2019
de la ville de
Colmar





Édito

La notoriété et la grande diversité de nos vins d'Alsace s'expliquent en grande partie par la variété de nos terroirs.

Les paysages viticoles en sont donc une tradition esthétique caractéristique, qui participe au patrimoine touristique de notre bassin de vie.

Autour, et au-delà des vins eux-mêmes qui sont des produits de réputation mondiale, c'est tout un ensemble, à la fois très divers et cohérent, qui construit autour de la vigne et du vin, une image, des évocations, une identité, en un mot une réalité d'ordre culturel.

Le vin à Colmar, capitale des vins d'Alsace, c'est une tradition d'excellence qui contribue au rayonnement de notre territoire. C'est aussi un secteur essentiel à la pointe de l'innovation, pour notre économie locale.

L'un des attraits majeurs de la région colmarienne, sur le plan touristique, repose en effet sur l'invitation à la recherche, à la découverte, à l'initiation d'un certain art de vivre. Patrimoines, paysages, et art de vivre, constituent le triptyque d'atouts majeurs de l'offre touristique de notre territoire.

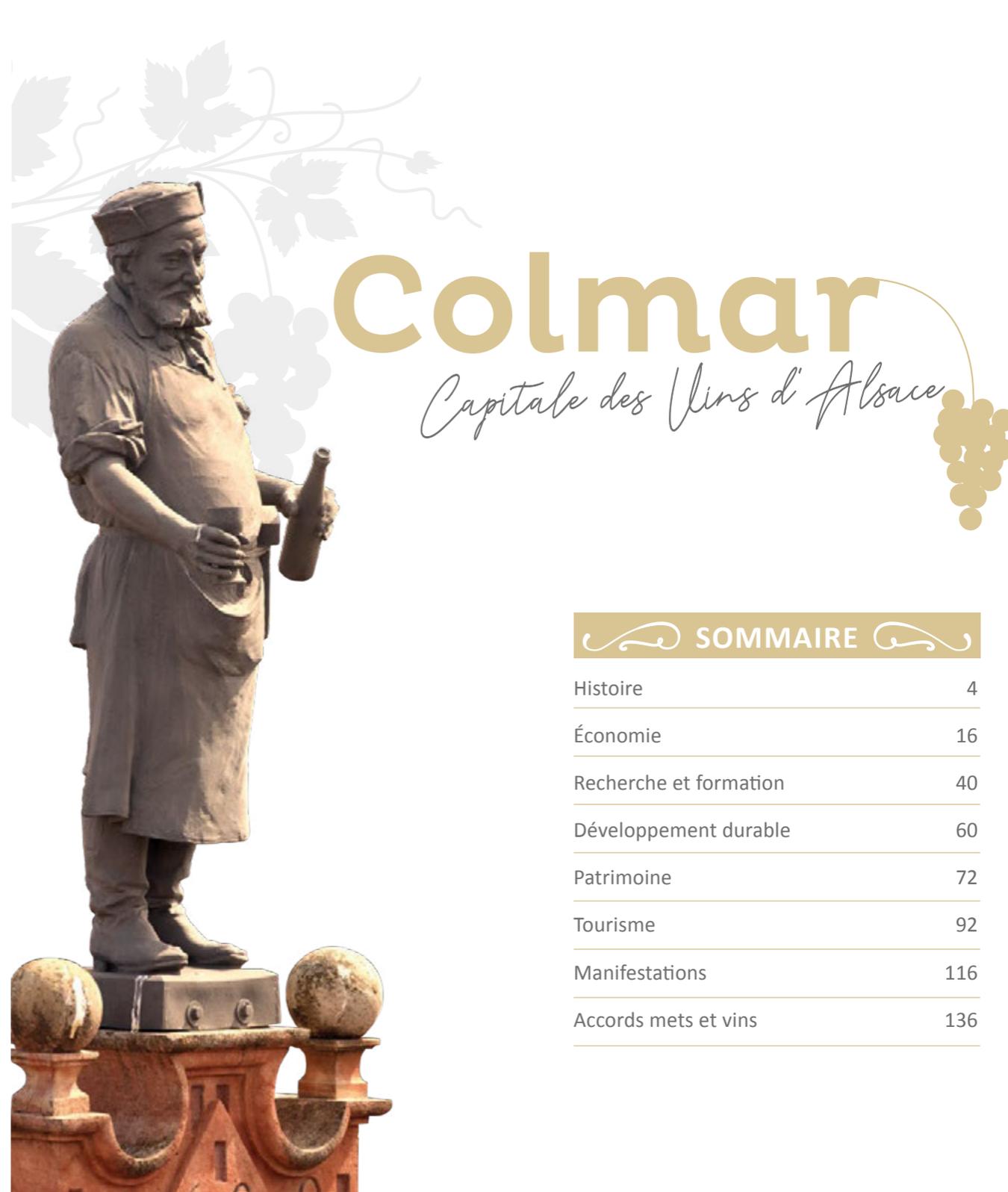
L'offre touristique vitivinicole, qui trouve tout naturellement à Colmar son prolongement dans les domaines gastronomique, littéraire et artistique, accompagne les vins qui sont à la fois des produits emblématiques, mais aussi une valeur économique majeure. Cette offre, issue d'une gamme de terroirs remarquables, se diversifie : elle est créative, dynamique et inventive.

La rencontre entre l'homme et le paysage, comme entre l'homme et le vin, est faite de perceptions, de sensations qui s'enracinent dans nos références et notre imaginaire. Cette inscription dans l'histoire, dans la diversité, dans la durée, a conduit aussi à l'émergence d'un nombre très important d'institutions ayant leur siège à Colmar.

Je vous invite donc à découvrir « Colmar, Capitale du vin d'Alsace » sous toutes ses facettes, au fur et à mesure que vous parcourrez les pages de cet agenda 2019. Le « VIN-gième » du nom depuis que nous avons décidé, à l'occasion du passage à l'an 2000, de le distribuer à tous les Colmariens qui le souhaitent.

*Bonne fête de fin d'année.
Je vous souhaite ainsi une
heureuse venue 2019*

Gilbert MEYER
Maire de Colmar
Président de Colmar Agglomération



SOMMAIRE

Histoire	4
Économie	16
Recherche et formation	40
Développement durable	60
Patrimoine	72
Tourisme	92
Manifestations	116
Accords mets et vins	136



Histoire

Colmar et les vins d'Alsace :
d'indéfectibles liens !



Colmar s'apprête à fêter ses 20 ans en tant que « Capitale des vins d'Alsace »... Cette appellation, officialisée le 1er novembre 1999, elle la doit en grande partie à M. Gilbert Meyer, à l'époque Député-maire, qui en est l'initiateur. C'est en effet lui qui, conscient de l'impact en termes d'image et de notoriété que cette appellation pouvait entraîner pour la Ville, en avait fait la demande auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Cette démarche avait été accomplie avec les professionnels du vin, le Comité interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA) et l'Association des viticulteurs d'Alsace (AVA), syndicat général de défense des appellations.

La décision de l'INPI a bien entendu été favorisée par l'implication exemplaire de Colmar dans la viticulture : siège de toutes les instances viti-vinicoles d'Alsace, elle accueille une Bourse aux vins et déploie un domaine viticole (ex. Institut Oberlin), tous deux plus que centenaires. La ville est également le lieu de la recherche et de l'expérimentation dans le domaine, sachant par ailleurs mêler habilement le festif à la valorisation des productions régionales : qui ne connaît pas la Foire aux vins d'Alsace ?

*<< Une bouteille de nos vignes
Et, avec elle, une aimable fille
Y-a-t-il de meilleurs briseurs de soucis
Que l'amour et le vin d'Alsace ? >>*
(Joseph Graff)

CHIFFRES CLÉS



160 LOCALITÉS
cultivent la vigne en Alsace en l'an 900



430 VILLAGES VITICOLES
en Alsace en 1400

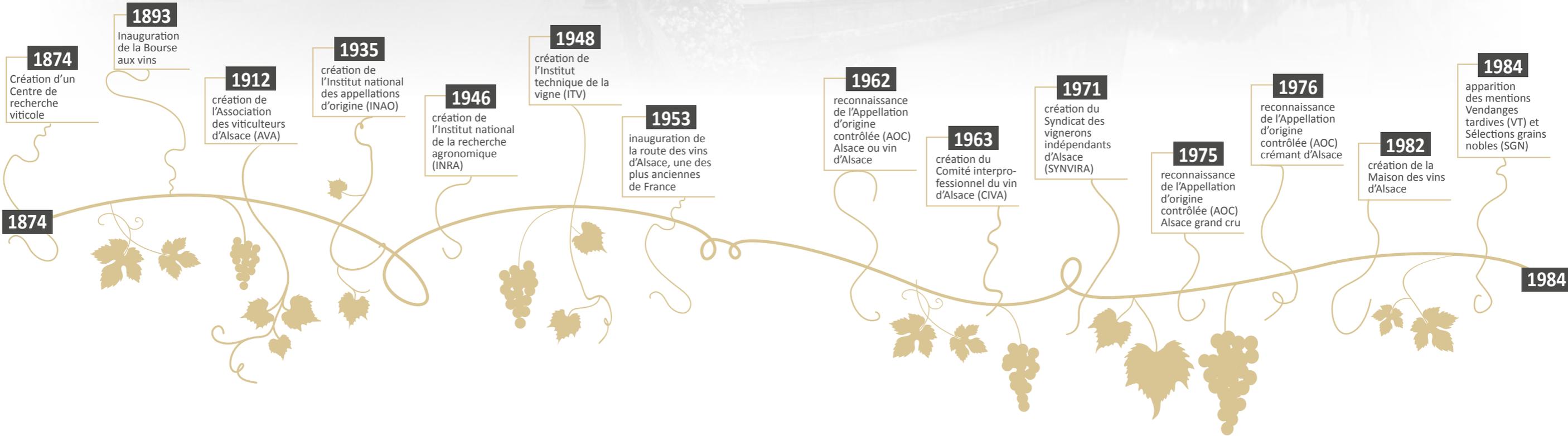


23 000 HECTARES
de vignoble en 1808





L'HISTOIRE EN DATES : 1874 - 1984

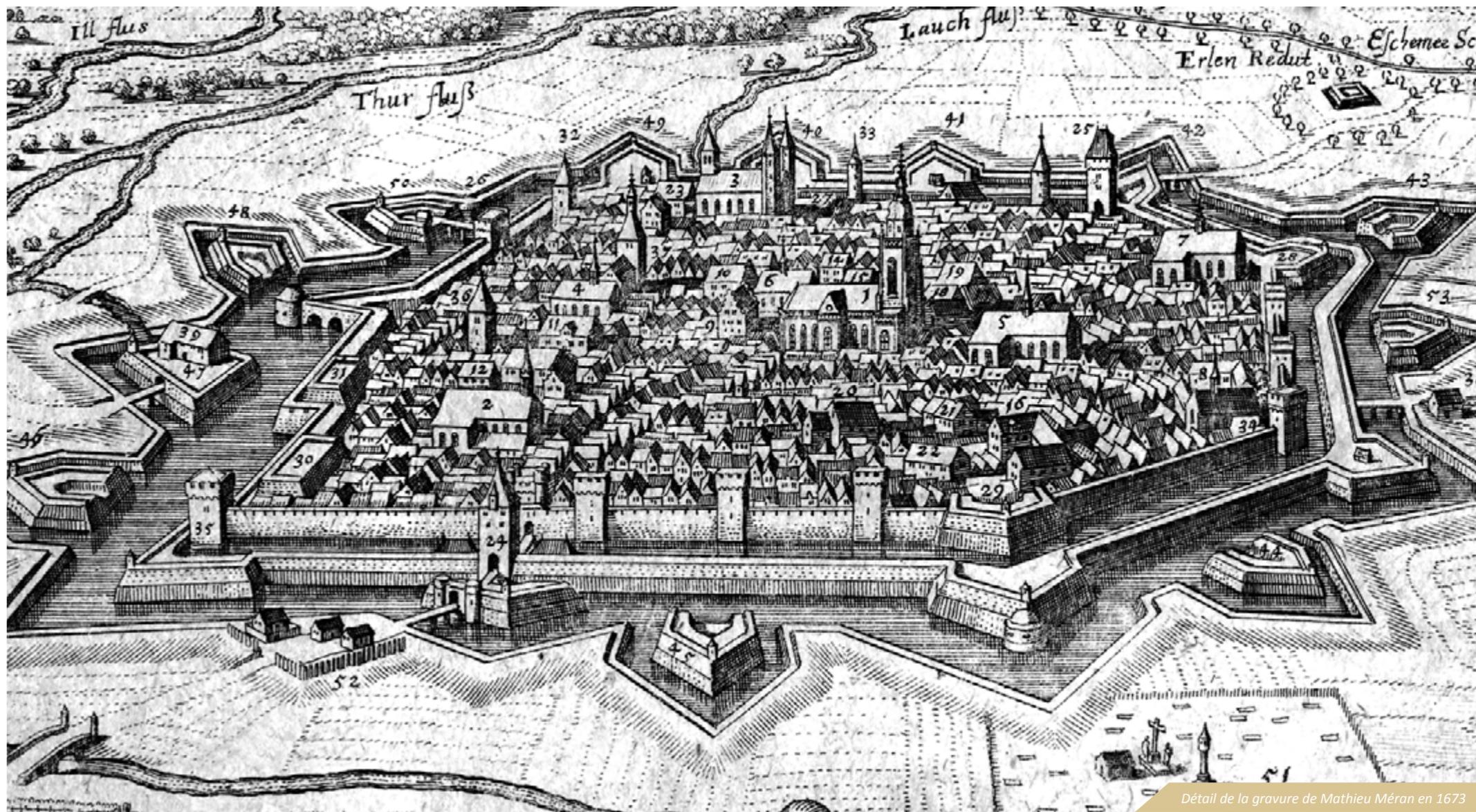


TRÈS FORTES, TRÈS ANCIENNES... LES RELATIONS UNISSANT COLMAR AUX VINS D'ALSACE

Cette histoire a commencé par la légende du fameux héros aux douze travaux : Hercule. En Espagne, après avoir tué le géant Geryon et lui avoir enlevé ses grands troupeaux de bœufs qu'il devait conduire en Grèce, Hercule traversa la Gaule puis franchit les Vosges. Il s'arrêta alors à la vue d'une auberge, située là où s'élève aujourd'hui Colmar. Notre héros soupira et voulut poursuivre son chemin : on lui avait dit de se hâter. C'était sans compter sur le sourire de la jeune fille qui lui tendit une grande coupe de vin doré. Hercule prit la coupe et la vida d'un trait. Le breuvage était tellement bon qu'il en accepta encore une cruche, puis une autre, tant et si bien qu'il finit par s'assoupir... Pendant ce temps, son troupeau de bœufs se dispersa. Quand il se réveilla et voulut le rassembler, il oublia dans sa hâte sa terrible massue. L'aubergiste conserva ce formidable trophée. Transmis ensuite de génération en génération, celui-ci aurait finalement trouvé sa place dans les armoiries de la Ville.

La viticulture fut, par la suite, et particulièrement au Moyen Âge et à la Renaissance, une des branches les plus importantes et les plus lucratives de l'activité économique de Colmar.

Les vins produits acquièrent une renommée d'une constance exceptionnelle. Le commerce des vins d'Alsace – alors conditionnés en barriques et chargés au port du Ladhof pour ensuite descendre le Rhin – a longtemps représenté la principale source de prospérité de la cité.



Détail de la gravure de Mathieu Méran en 1673

AUTRE ÉPISODE FAMEUX LIANT COLMAR À SON VIN : LE « LOYALAKRIEÏ » (GUERRE DES TONNELETS)

En l'an de grâce 1669, la Ville de Colmar voit naître une difficulté avec ses voisins de Horbourg, alors possession du Duc de Wurtemberg, au sujet d'une borne près de l'ill qui a été déplacée...

Après palabres et discussions restées vaines, aucun arrangement n'ayant été trouvé, le Duc décide de régler ce différend armes à la main. Une troupe de 200 fantassins et de 30 cavaliers s'empare ainsi d'une redoute avancée de Colmar, au lieu-dit « Lange Brücke ». C'est alors que le tocsin se met à sonner à Colmar et que les bourgeois accourent en armes. Ils reprennent la redoute et y traînent des canons, forçant les troupes du Duc à reculer. Le soleil aidant, la soif se fait de plus en plus pressante. Il faut bien l'éteindre. Durant 4 jours et 4 nuits de libations, l'ambiance s'échauffe, les langues se délient, et les « loyalas » (petits tonnelets de bois servant à emporter la boisson quotidienne pour travailler dans les vignes) finissent par être échangés entre les lignes ennemies... réduisant dans le même temps l'ardeur belliqueuse !

Le 10 novembre, la paix est rétablie.

C'est ainsi que cet épisode de bravoure et de gosiers asséchés fut nommé, dans les annales, « Le Loyalakrieï ». Cette guerre – la plus belle de l'humanité puisqu'il n'y eut ni tués, ni blessés – a mérité assurément de passer à la postérité.

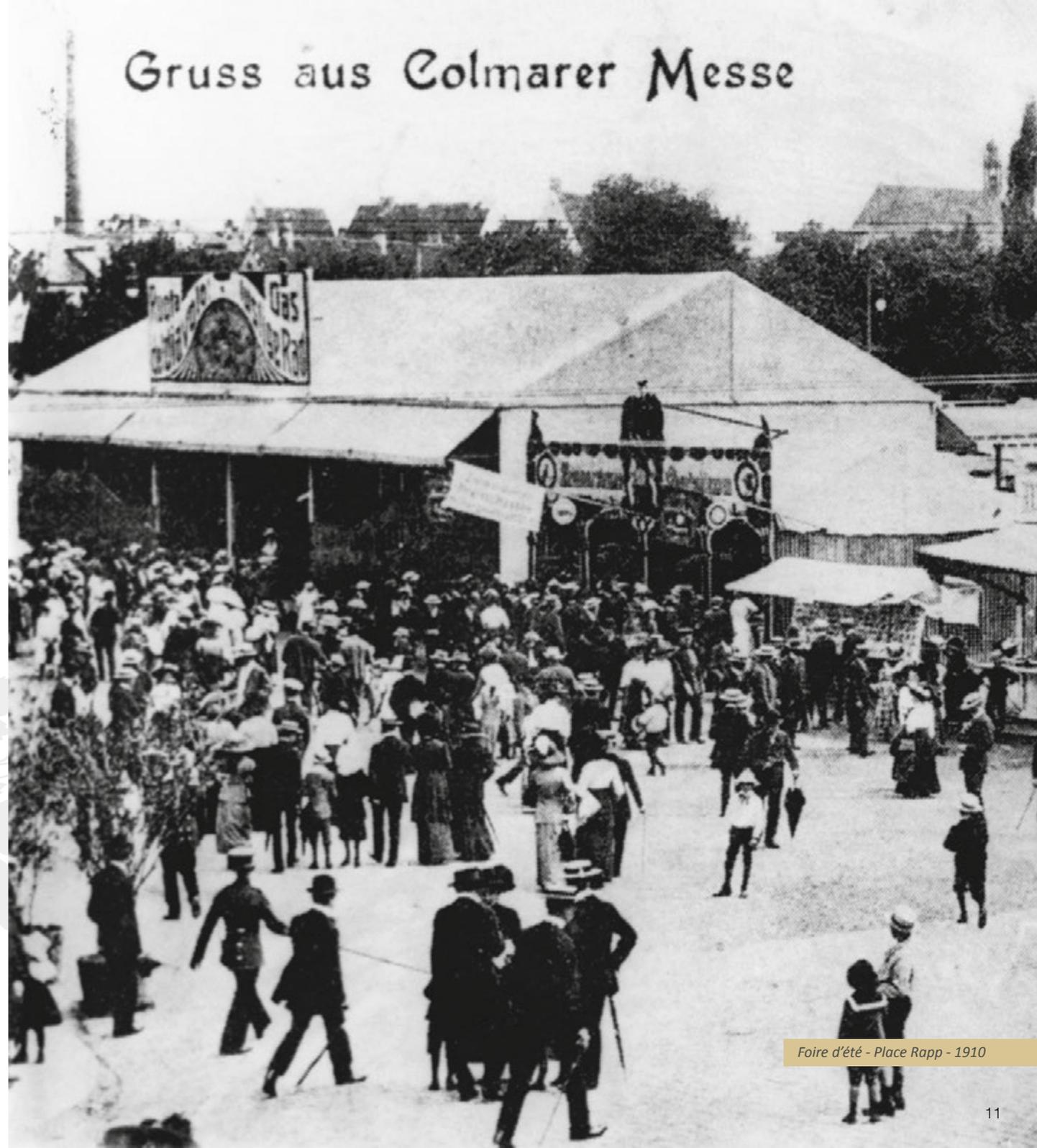
Revenons à une époque plus récente. Au 20^e siècle, le vignoble s'est structuré et toutes ses institutions ont établi leur siège à Colmar, faisant ainsi, de la Ville, la Capitale des vins d'Alsace !

N'oublions pas que Colmar est également l'une des principales communes viticoles de la région, avec 400 hectares de vignes. C'est aussi ici que naît, en 1948, la célèbre Foire régionale des vins d'Alsace, qui attire annuellement quelque 300 000 visiteurs.

Au total, impressionnant patrimoine bâti, festivités organisées et vins d'Alsace réputés s'associent intimement, pour assurer l'attractivité touristique de la Ville de Colmar et de son agglomération.



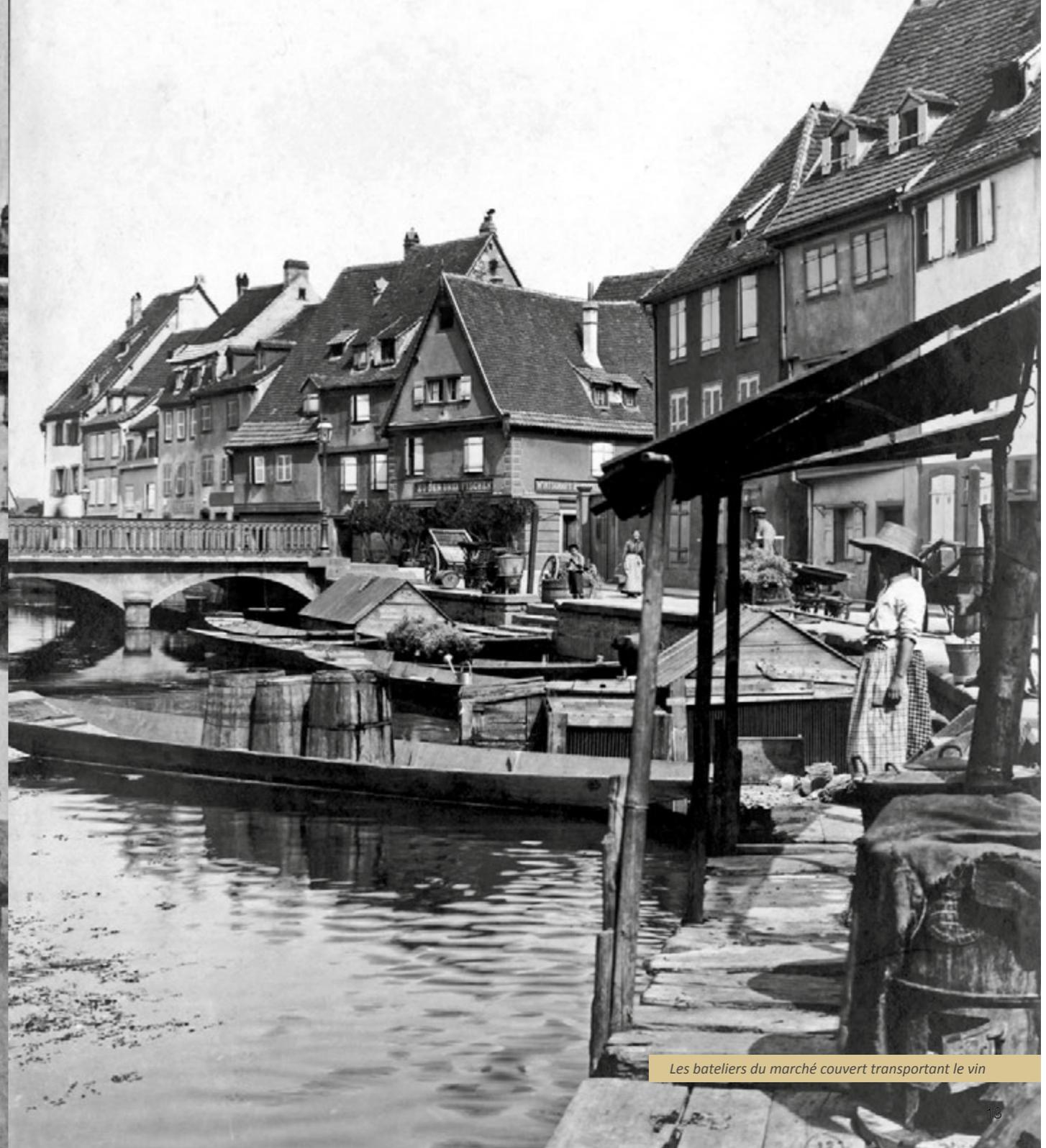
Gruss aus Colmarer Messe



Foire d'été - Place Rapp - 1910



Marché place de l'ancienne douane



Les bateliers du marché couvert transportant le vin



Kiosque, place du marché aux fruits



Journée de la choucroute - 1954



Économie

Vin alsacien :
l'économie colmarienne conquise



Colmar représente, dans les esprits comme dans les faits, le haut-lieu de la viticulture alsacienne. S'y sont multipliées, au cours des siècles, les organisations liées au secteur, mais aussi les Maisons exploitant les coteaux environnants : nombre de ces domaines ont une histoire riche de plusieurs centaines d'années, tandis que d'autres se sont installés plus récemment. Mais l'on trouve chez chacun cette volonté de se montrer à la hauteur. À la hauteur de la réputation du Domaine viticole de la Ville de Colmar. Mais surtout à la hauteur des terroirs et des possibilités offertes par une subtile alliance entre nature et main de l'Homme.



*<< L'appétit vient en mangeant
et la soif disparaît en buvant ! >>*

(François Rabelais)

CHIFFRES CLÉS



119 COMMUNES VITICOLES
dans le vignoble d'Alsace.



176 ACTEURS
du tourisme et du vin labellisés *Vignobles & Découvertes* dans le Grand pays de Colmar.



51 GRANDS CRUS
en Alsace.



LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE

Réel concentré de tous les terroirs du monde, le vignoble d'Alsace donne naissance à une gamme extraordinaire de vins, révélatrice d'un savoir-faire familial ancestral.

Créé par décret en 1963, le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA), qui réunit l'ensemble des entreprises du vignoble, oeuvre en faveur de son développement à travers trois axes :

- marketing, communication et formation : par la promotion collective des Vins d'Alsace en France et à l'étranger,

- économique et statistique : en réalisant les études sur la production et la commercialisation des Vins d'Alsace,
- technique : en apportant aux producteurs toute l'assistance technique et la pratique pour l'amélioration du vignoble et de la qualité des Vins d'Alsace,

En France comme à travers le Monde, le CIVA travaille à la promotion des Grands Blancs d'Alsace.





PARC DES EXPOSITIONS

La construction du Parc des expositions de Colmar est intimement liée au succès et au développement de la Foire aux vins d'Alsace.

À la création de la première « Foire régionale des vins d'Alsace » en 1948, personne n'aurait pu prévoir l'ampleur du succès de cet événement 71 ans plus tard. Au fil des années, la fréquentation de la foire, au centre de la ville, ne cesse de s'intensifier. Le 19 avril 1956, l'association « Foire régionale des vins d'Alsace » est créée. Le 25 septembre 1967, la Ville confie l'exploitation de la manifestation à cette association : celle-ci devient alors responsable des rassemblements, mais aussi de l'acquisition et de la location de terrains et immeubles ainsi que de l'édification et de la construction des bâtiments et locaux nécessaires au bon déroulement de la foire. Au fil des ans, la Ville de Colmar participe au développement de la Foire et du parc des expositions avec des travaux tels que la couverture du théâtre en 2009 et la création de l'espace congrès en 2011. En résultent aujourd'hui plus de 45 000 m² adaptés à l'accueil de salons, de foires et d'expositions en tout genre. Avec ses cinq salles modulables de 60 à 500 personnes, le Parc des expositions de Colmar se positionne aujourd'hui en lieu de rendez-vous incontournable des événements en Alsace. Un complexe à la hauteur du dynamisme et de l'attractivité de la ville.



Parc des expositions



Animations Hall 1



Salon international du tourisme et des voyages



Festival du livre



Foire aux vins

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR

Fondé en 1895 par le célèbre ampélographe Chrétien Oberlin, le domaine viticole de Colmar jouit d'une situation privilégiée au cœur du vignoble alsacien.

Il exploite plus de 40 hectares en propriété. Le domaine s'étend d'Eguisheim à Ribeauvillé réunissant 8 terroirs de grands crus réputés (Pfersigberg, Hengst, Florimont, Schlossberg etc..) et 3 terroirs lieux-dits de

renom : Altenbourg, Schieferberg et Rosenbourg. Sans compter l'exploitation en monopole des prestigieux vignobles des Hospices civils Louis Pasteur de Colmar. Grâce à cette diversité de terroirs, le domaine de Colmar propose une gamme riche, permettant de beaux mariages entre mets et vins.

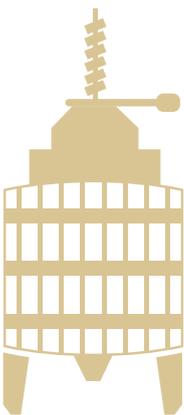


DOMAINE JUND

Datant de l'époque médiévale, le domaine Martin Jund voit son histoire débiter lorsque la famille, originaire d'Autriche et arrivée en Alsace au début du 16e siècle, s'installe à Colmar et se lance dans la culture de la vigne.

C'est en 1948, au sortir de la Seconde guerre mondiale, que Martin Jund transforme l'exploitation familiale en domaine viticole. À son décès, sa fille Annie Jund le reprend et le pérennise, avant de le transmettre à son fils André. C'est lui qui convertit les vignes en agriculture biologique en 1997.

Le domaine Martin Jund fait partie des cinq exploitations implantées au sein de la Capitale des vins d'Alsace. Historiquement, l'exploitation a toujours élaboré des vins à partir de raisins issus de la Harth, à Colmar... des vins de cépage, frais, fruités, consommables dans l'année. Le domaine s'agrandit progressivement pour atteindre aujourd'hui près de 20 hectares et disposer de différents terroirs, parmi les plus renommés, avec notamment les grands crus Schlossberg, Brand, Kaefferkopf, Furstentum ou Marckrain.



DOMAINE KARCHER

Installé au cœur du vieux Colmar, dans une ancienne ferme datant de 1602, le domaine familial Karcher jouit d'un cadre authentique et convivial.

Le caveau de dégustation se trouve au centre-ville, à 500 mètres de la cathédrale. En 1956, achetant de nombreuses parcelles de vignes de la Harth, Robert Karcher transforme la ferme familiale agricole en domaine viticole. L'aîné de la famille succède à son père Robert Karcher en 1991.

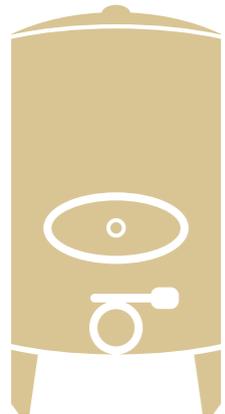
Aujourd'hui Nathalie et Georges Karcher dirigent l'entreprise qui couvre près de dix hectares de vignes. Le terroir de leurs vins (le vignoble colmarien « la Harth ») confère à ces derniers une typicité propre : gouleyants, ils profitent aussi d'un potentiel de garde important. La future génération, Pierre et Gilles, s'installe petit à petit et assure ainsi la continuité du domaine.



DOMAINE KELLER

La Maison Keller & Fils est implantée depuis trois générations à Colmar sur une exploitation de 5 hectares. Elle ne produit que du vin nouveau en cours de fermentation qu'elle propose à la vente de septembre à novembre chaque année. La production de vin nouveau et jus de raisin est issue de sa propre récolte manuelle de raisins qui sont spécialement destinés à élaborer des jus de qualité

mis en fermentation après un débouillage naturel et sans ajout de levure ou de sucre pour rester au plus proche des méthodes de production ancestrale. Cette spécialité alsacienne fait des heureux chaque année. Afin d'accompagner le verre de vin nouveau, la Maison Keller assure également la vente de pain, de lard, de charcuteries diverses et de fromages, ainsi que de noix, de fruits, de confitures et de miel.



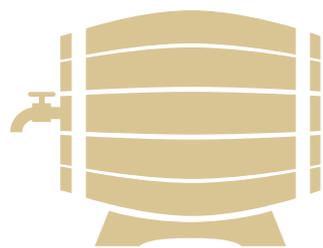
DOMAINE SCHOFFIT

Digne représentante de la tradition vigneronne alsacienne, la famille Schoffit est implantée à Colmar depuis le 16^e siècle, cultivant la vigne sur certains des grands terroirs d'Alsace.

Officiellement créé en 1973, le domaine Schoffit exploite aujourd'hui 17 hectares de vignes, de Bergheim à Thann... soit sur près d'une soixantaine de kilomètres du Nord au Sud.

Historiquement installé autour du lieu-dit de la Harth, à Colmar, ce vignoble s'est progressivement déployé, offrant notamment – pour un tiers de la surface

totale – les grands crus du Rangen (à Thann) et du Sommerberg (à Niedermorschwihr). Convaincu que l'essentiel de la qualité s'acquiert dans le vignoble, le domaine continue d'accomplir manuellement la plupart des travaux, portant un soin tout particulier au respect du sol et de la plante. Les rendements visés sont toujours limités, voire faibles. Récoltés à pleine maturité, les raisins se révèlent sains et concentrés... permettant l'obtention de vins droits, purs et expressifs, avec pour maître-mot l'équilibre.

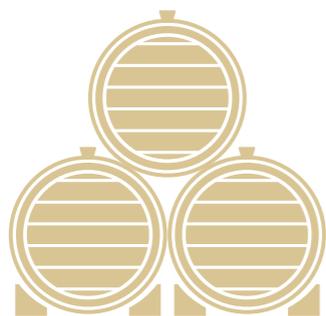


DOMAINE WOLFBERGER

Fondée en 1902, la Maison Wolfberger se distingue en conciliant tradition, savoir-faire et innovation.

Depuis plus de 115 ans, c'est ce souffle qui anime Wolfberger. Marque emblématique du vignoble alsacien, Wolfberger se positionne en ambassadeur de son terroir à travers ses trois métiers : vins, crémants et eaux-de-vie d'Alsace.

Depuis plus d'un siècle, la maison Wolfberger se distingue en conciliant tradition, savoir-faire et innovation. Aujourd'hui encore, c'est ce souffle qui anime la cave Wolfberger. La maison ne cesse de se renouveler et d'inventer pour offrir des vins alsaciens, crémants et eaux de vie, de grande qualité. Avec 1 200 hectares de vignes et 13 000 parcelles, Wolfberger cherche à refléter au plus juste la variété du vignoble alsacien.





Recherche et formation

Innovation et formation :
Colmar incontournable



Colmar, Capitale des vins d'Alsace, est aussi connue et reconnue pour son positionnement dans la recherche et la formation dans les secteurs de la viti- et viticulture. Biopôle, Institut national de la recherche agronomique, RITTMO agroenvironnement®, Université de Haute-Alsace... autant de structures attirées à Colmar par l'émulation qui y règne dans le domaine du vin ; mais aussi autant de chercheurs, de passionnés, d'étudiants, de professionnels du marketing, etc., qui, par leurs innovations, leurs connaissances et leur enthousiasme confortent un peu plus chaque jour la réputation de Colmar en la matière...



CHIFFRES CLÉS

-  **5000 m²** DE SERRES
et d'installations expérimentales (INRA)
-  **120 km** DE LONG
(vignoble alsacien)
-  **2000** ÉTUDIANTS
à Colmar (UHA)

*<< Le tokay, ce breuvage
ambré aux couleurs éclatantes
qui tisse les fils d'or de
l'esprit et fait scintiller
les mots les plus spirituels. >>*

(Voltaire)



BIOPÔLE

Le Biopôle Adrien Zeller de Colmar regroupe, sur un site unique, une douzaine d'organismes d'enseignement, de recherche fondamentale, de recherche & développement et de transfert & développement.

Il constitue un pôle de compétences sur deux thématiques clés : « vigne et vin » et « agroenvironnement ». Sa mission : représenter un partenaire scientifique incontournable dans le réseau régional et rhénan pour l'innovation en agriculture et en viticulture.

Le Biopôle regroupe, sur plus de six hectares, entreprises et départements universitaires de pointe dans les domaines de l'agronomie et des biotechnologies. Ses objectifs ? Renforcer les compétences, accueillir des stagiaires (notamment des étudiants en thèse et post-doctorants) et développer la capacité d'accueil de personnels non permanents (enseignants, chercheurs, etc.).

Structure d'excellence... par excellence... le Biopôle est aujourd'hui, plus que jamais, porteur d'avenir pour Colmar et son agglomération.



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

Spécialiste de la résistance aux maladies de la vigne, le centre Inra Grand Est-Colmar est le principal institut de recherche sur la vigne dans le bassin septentrional français.

Situé sur le Biopôle Adrien Zeller de Colmar, le Centre Grand Est-Colmar est un des 17 centres de l'Institut national de la recherche agronomique. Les recherches menées à Colmar visent à acquérir des connaissances sur les maladies de la vigne, fongiques et virales, parmi les plus préjudiciables pour le vignoble français. La compréhension des interactions entre la vigne et ses

bio-agresseurs permet aux chercheurs de développer des solutions innovantes et durables pour une viticulture à faible intrant, comme des variétés de cuve résistantes au mildiou et à l'oïdium. Le Centre Grand Est-Colmar mène également des recherches sur l'évaluation multicritère des systèmes de cultures. En outre, les chercheurs du Centre participent à différents cursus d'enseignement, tels la licence « vins et commerce » de l'université de Haute-Alsace de Colmar et le master « science du végétal » de l'université de Strasbourg.





RITTMO AGROENVIRONNEMENT®

RITTMO agroenvironnement® est le centre français de recherche appliquée travaillant au développement de nouveaux intrants du végétal, plus respectueux de l'environnement et aux procédés de fabrication faisant la part belle aux ressources renouvelables.

Basé à Colmar, il collabore avec des scientifiques de nombreux pays européens pour mettre au point des

produits améliorant la fertilité des sols, la nutrition des plantes et leur capacité à mieux résister aux mauvaises conditions de leur environnement.

Ces innovations sont ensuite proposées aux industriels pour être déployées, afin qu'elles aient un réel effet sur la qualité des produits que nous consommons et celle des sols sur lesquels ils sont cultivés.





UNIVERSITÉ DE HAUTE-ALSACE (UHA) - RECHERCHE

Installée sur Colmar et Mulhouse, l'UHA regroupe quatorze laboratoires

Parmi ceux-ci, le Laboratoire vigne, biotechnologies et environnement (LVBE) créé en 2000, se consacre, sous l'impulsion d'une équipe de recherche internationale, à l'ingénierie du sol et du vignoble et, plus particulièrement, aux maladies du bois de la vigne. Problèmes majeurs de notre région, ces maladies sont traitées en pleine concertation avec le monde viticole alsacien.

Les travaux du laboratoire, à la pointe d'une recherche devenue plus indispensable encore ces dernières années, répondent aux nouveaux défis de la viticulture mondiale. Le réchauffement de la planète nous fait en effet découvrir ou redécouvrir des stress biotiques et abiotiques sur le territoire national. Ceux-ci induisent inexorablement des baisses de rendement dans la production de vin, avec notamment une perte de plus d'un milliard d'euros par an pour la viticulture

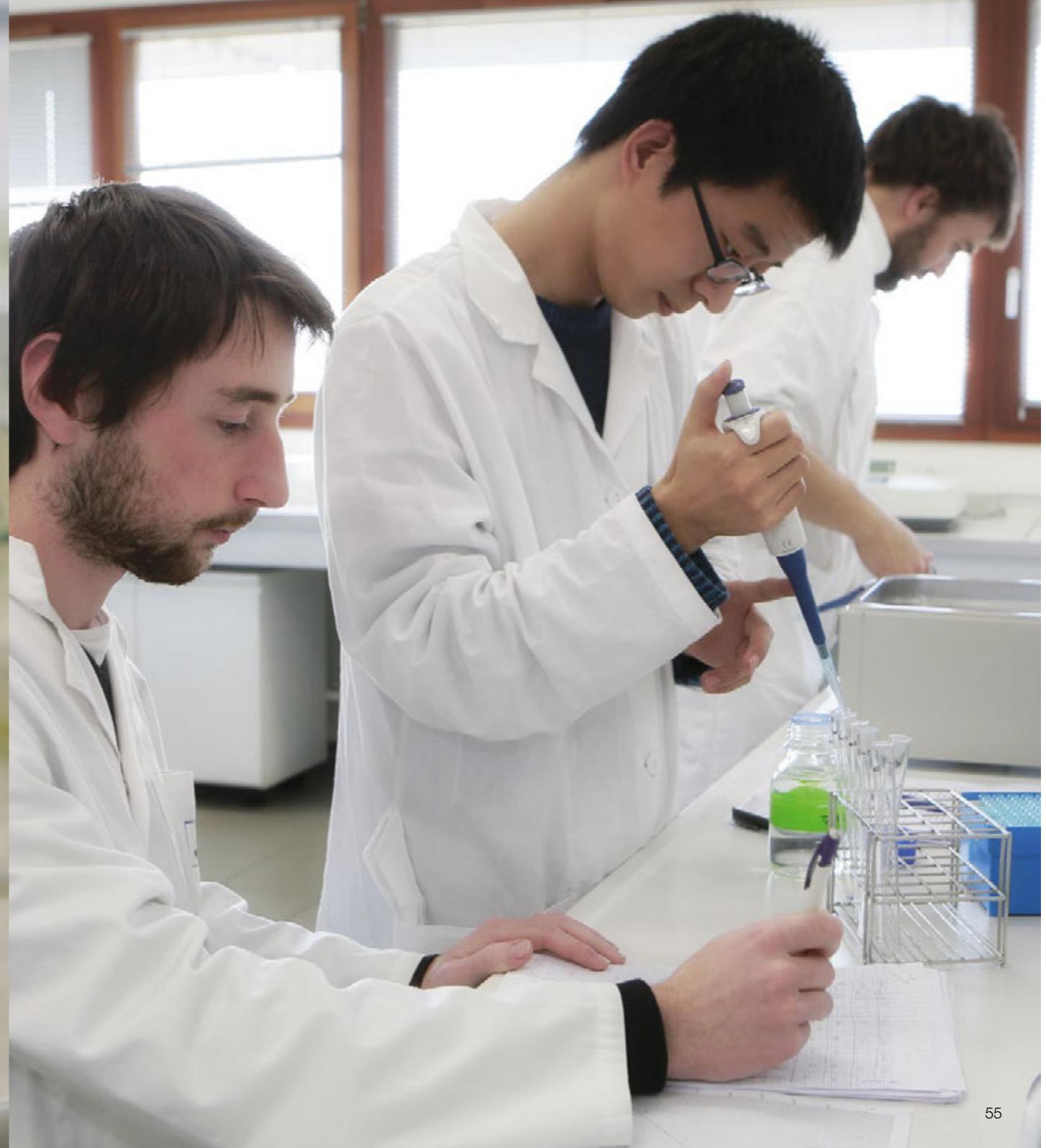
française, directement imputable aux maladies de dépérissement.

Pour protéger ce patrimoine et lutter contre ces agressions, la viticulture doit continuellement adapter ses pratiques et traitements afin de maintenir des ceps sains et productifs. Dans le même temps, les consommateurs réclament des pratiques culturelles plus respectueuses de l'environnement et plus durables. Afin de faire face à ces évolutions, de nouvelles solutions et innovations doivent être proposées pour tout simplement, assurer l'avenir de la viticulture...

Avec l'intégration de l'équipe d'œnologie de l'université de Reims Champagne-Ardenne, le LVBE devient le seul laboratoire de recherche en œnologie scientifique du Grand Est. Avec des laboratoires allemands de Karlsruhe et de Freiburg-im-Breisgau, il lance le Laboratoire européen universitaire de la vigne et du vin (LEUVV).



Campus du Biopôle - Laboratoire vigne, biotechnologies et environnement



UNIVERSITÉ DE HAUTE-ALSACE (UHA) - FORMATION

L'Université de Haute-Alsace regroupe huit unités de formation et de recherche.

Parmi celles-ci, l'Institut universitaire de technologie (IUT) qui propose, depuis 2003, une licence « vins et commerce », et la Faculté de marketing et d'agrosociétés qui a mis en place deux diplômes d'université en partenariat avec l'Académie internationale des vins d'Alsace : « sommelier restauration » et « sommelier caviste ».

L'UHA et l'Université Reims Champagne-Ardenne développent en fait, actuellement, un projet universitaire ambitieux dans le domaine de la vigne et du vin, pour faire de la région Grand Est un pôle de référence en France, en Europe et dans le Monde. Dans ce contexte, il existe un certain nombre de formations :

- un master « sciences de la vigne et du vin », avec trois parcours :
 - « marketing et commerce international du vin » (Colmar), qui propose un haut niveau d'expertise fondé principalement sur des compétences dans les domaines du marketing et de la commercialisation internationale de la filière viti-vinicole,
 - « vin et champagne » (Reims),
 - « viticulture et environnement » (Colmar et Reims),
- un diplôme national d'œnologie (Colmar et Reims),
- une licence « agronomie et agroalimentaire »,
- un master « valorisation et transformation des productions agricoles ».



Campus du Grillenbreit, bibliothèque



CAMPUS DU BIOPÔLE
Université de Haute-Normandie

BÂTIMENT A
IUT 1 GB - Génie Biologique

Campus du Biopôle



Campus du Grillenbreit



Développement durable

Le vin alsacien,
bon par nature...



Le développement durable... il est l'un des thèmes de prédilection en politique et l'une des préoccupations majeures de nombre de citoyens.

Il est aussi le souci permanent, ces dernières années, du monde viticole alsacien. On assiste dès lors à la multiplication des vins labellisés « bio »... coiffés au poteau par ceux pouvant se réclamer de la biodynamie. Encore plus investis : les vins naturels. Tous ont pourtant en commun ce souci de respecter davantage, tant l'environnement que la santé du consommateur. Et c'est tant mieux.



*<< Quand le vin est tiré,
il faut le boire, surtout s'il est bon. >>*

(Marcel Pagnol)

CHIFFRES CLÉS



15 500 HECTARES
de vignes AOC en production



2 230 HECTARES
en Alsace de surface certifiée biologique AB



281 VITICULTEURS BIO
en Alsace



VIGNE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Tant dans la vigne que dans la cave, le savoir-faire alsacien vise à préserver aux vins fraîcheur et expression aromatique.

À noter plus particulièrement, la conduite en palissage haut du feuillage qui limite les effets du gel et favorise l'exposition au soleil, ou la technique de l'enherbement qui facilite la rétention de l'eau et limite l'érosion, notamment sur les coteaux.

Être au plus proche du terroir passe, pour les viticulteurs, par une véritable collaboration avec la nature.

Stimuler les défenses naturelles de la vigne, favoriser l'enracinement profond des cepes ou limiter l'utilisation d'intrants : en Alsace, agriculture biologique, culture raisonnée ou biodynamie sont pratiques courantes. Ce savoir-faire, encadré par des règles de production rigoureuses, confère aux vins d'Alsace toute leur identité. Dans une recherche d'authenticité du « terroir Alsace », les AOC imposent leurs contraintes à des degrés différents selon le niveau d'expression recherché.







VINS ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

LE VIN BIOLOGIQUE

Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Il ne prenait auparavant en compte que la viticulture et non la vinification... La démarche oblige dorénavant à n'ajouter ni traitement synthétique ni insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose de réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. Elle autorise en revanche l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industrielles...

LE VIN BIODYNAMIQUE

Le vin biodynamique pousse la démarche encore plus loin. Les vignerons qui utilisent cette méthode essaient d'intensifier la vie du sol afin d'assurer un meilleur échange entre la terre et la plante. Pour cela, ils se servent de préparations à base de plantes qu'ils infusent, dynamisent ou macèrent pour aider

la vigne à se renforcer et à mieux se développer (une sorte de traitement homéopathique de prévention). Ils utilisent aussi le calendrier lunaire de manière à ce que la plante, le sol et les influences lunaires se combinent au mieux. C'est un penseur et philosophe, Rudolf Steiner (1861-1925), qui instaura les bases de cette mouvance aussi appelée anthroposophie. On y autorise le collage du vin et la filtration, la chaptalisation (ajout de sucre) uniquement pour les pétillants, mais l'utilisation de soufre est plus réduite que pour les vins bio.

LE VIN NATUREL

Le vin naturel combine ces deux méthodes, renforçant encore un peu les exigences : il n'autorise aucun intrant ni aucune technique visant à modifier le jus originel, hormis le soufre... Une autre section dans les vins naturels existe, plus « jusqu'au boutiste » : les vins « Sans aucun intrant ni sulfite » (SAINS).







Patrimoine

Viticulture à Colmar,
une empreinte historique



Colmar est connue pour son histoire et pour les personnages illustres ayant laissé leur empreinte dans la ville : Auguste Bartholdi (créateur de la statue de la Liberté à New York), Jean-Jacques Waltz (artiste illustrateur, caricaturiste plus connu sous le nom de Hansi), Théophile Conrad Pfeffel (auteur et fondateur de l'académie militaire (1773), le général Jean Rapp (aide de camp de Napoléon)... et bien d'autres qui, de près ou de loin, sont associés à l'histoire de la viticulture.

Son architecture, aussi, en fait un haut-lieu touristique : le cœur historique de la ville, notamment, comprend un labyrinthe de rues bordées de magnifiques maisons à colombages. La zone piétonne du vieux Colmar, permet d'admirer les innombrables richesses d'un patrimoine en tous points remarquable. Ce patrimoine et les institutions viniques installées à Colmar sont aujourd'hui intimement liés pour assurer l'attractivité touristique et la réputation des vins d'Alsace...



*<< Le vin console les tristes,
rajeunit les vieux, inspire les jeunes,
et soulage les déprimés du poids de leurs soucis.>>*

(Lord Byron)

CHIFFRES CLÉS



3 MUSÉES
SUR LES VINS D'ALSACE

- le musée du vignoble et des vins d'Alsace (Kientzheim),
- l'Écomusée d'Alsace (Ungersheim),
- le musée alsacien (Strasbourg).



2 MUSÉES LABELLISÉS
«VIGNOBLE ET DÉCOUVERTE»

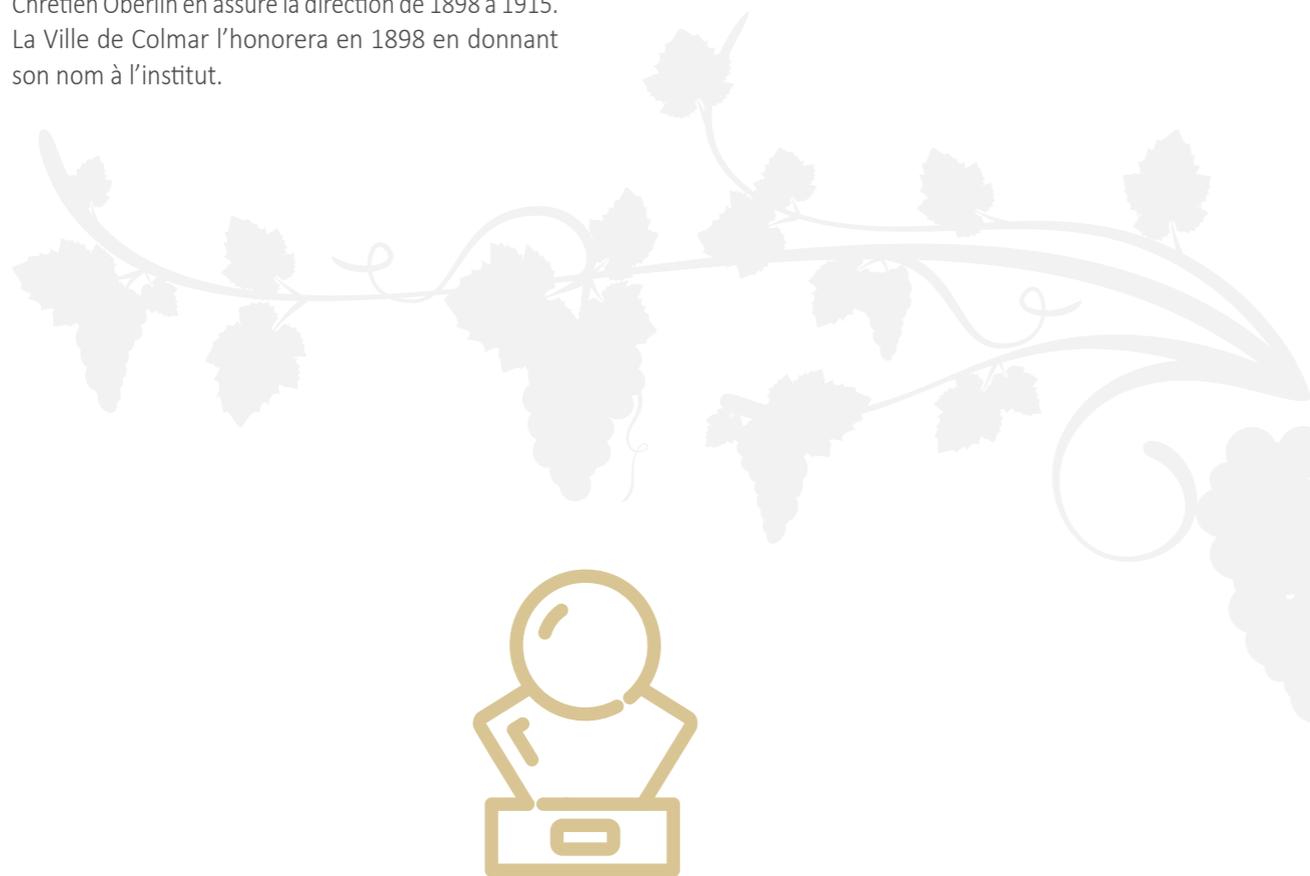
- le musée Unterlinden,
- le musée d'histoire naturelle et d'ethnographie.



PERSONNAGES CÉLÈBRES

Philippe Chrétien Oberlin (1831-1916)

Ingénieur des Ponts et Chaussées, viticulteur et ampélographe de Beblenheim de renommée internationale, il se consacre à la viticulture expérimentale et à la recherche de plants de vigne résistant au phylloxéra. Il greffe sur certains d'entre eux – américains – des cépages alsaciens, et obtient par ailleurs de nombreux hybrides. En 1895, la Ville de Colmar crée un institut viticole dans le but de favoriser les techniques du traitement des maladies et de l'hybridation. Philippe-Christien Oberlin en assure la direction de 1898 à 1915. La Ville de Colmar l'honorera en 1898 en donnant son nom à l'institut.



Philippe Chrétien Oberlin

PERSONNAGES CÉLÈBRES

Lazare de Schwendi (1522-1583)

Lazare de Schwendi est diplomate et général de Charles Quint et de Maximilien II. Ce dernier lui confie, entre 1564 et 1568, le commandement de l'armée impériale chargée de pénétrer en Hongrie pour combattre les Turcs et leurs alliés hongrois. Le 11 février 1565, il prend d'assaut la forteresse de Tokaj : il aurait rapporté de son voyage le savoir-faire viticole de cette région du Nord-Est de la Hongrie et serait à l'origine du Tokay d'Alsace. Une simple légende, en réalité ! Le Tokay d'Alsace, aujourd'hui appelé Pinot gris, est déjà connu en Alsace au Moyen-âge... Illustré par Auguste Bartholdi en 1898, ce mythe prend alors la forme d'une statue de Lazare de Schwendi tenant dans ses mains un sarment de vigne.

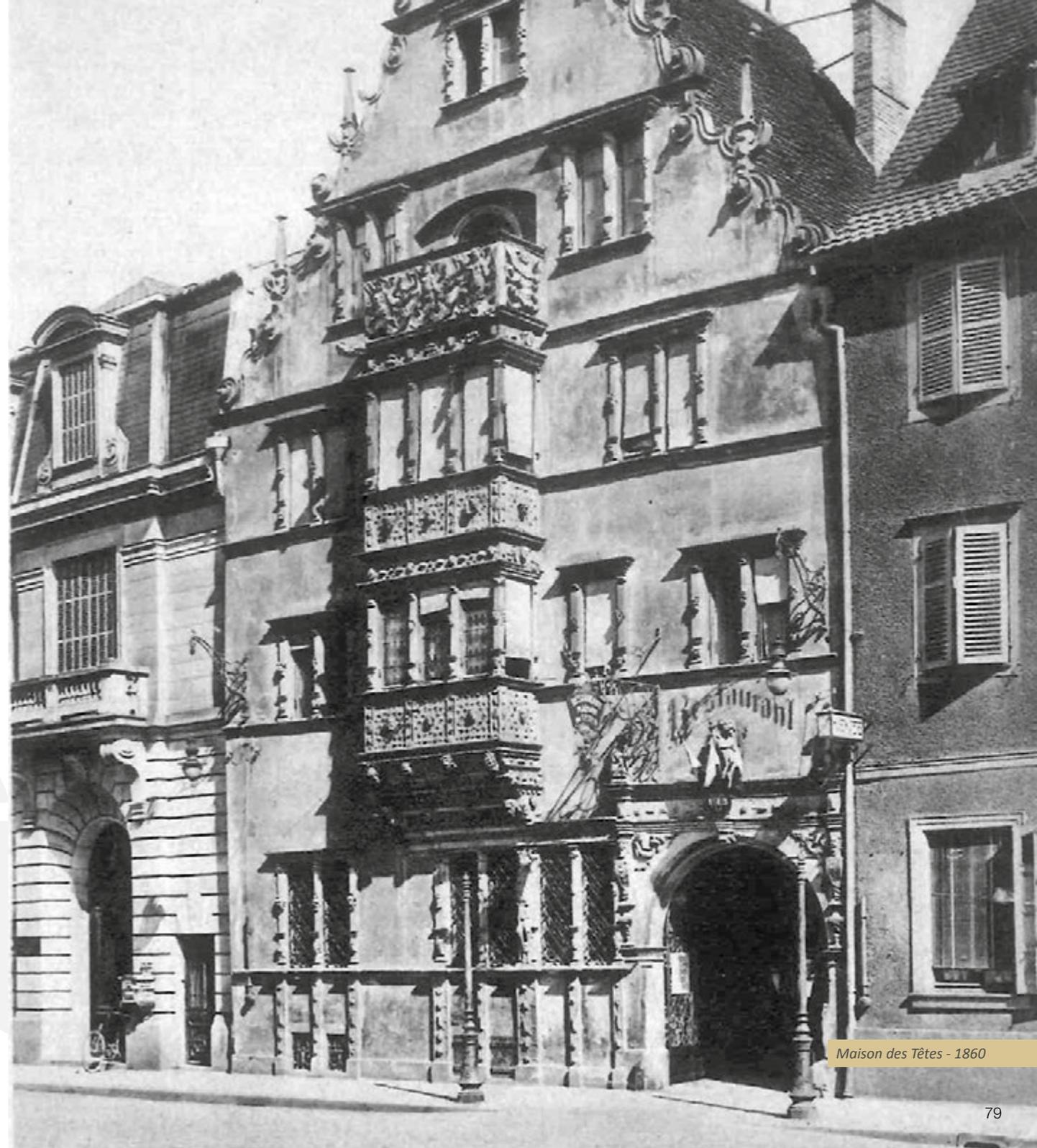


Statue de Lazare de Schwendi par Auguste Bartholdi

PERSONNAGES CÉLÈBRES

Gustave Burger (1878-1927)

Gustave Burger est l'une des figures emblématiques de la viticulture alsacienne. Après des études à l'école d'agriculture de Rouffach, il reprend le domaine familial. Très vite, il milite en faveur d'un regroupement de la profession. Sous son impulsion, la Bourse aux vins voit le jour en 1895, gérée dès 1899 par le Syndicat des propriétaires du vignoble alsacien. Installée d'abord dans des locaux de l'Ancienne douane, elle déménage en 1898 à la maison des Têtes. Gustave Burger est également à l'origine de l'association des viticulteurs d'Alsace, qui voit le jour en décembre 1911 et dont il assume la présidence dès 1912. Le succès est au rendez-vous même si la tâche s'avère difficile. Après 1918, l'Alsace est à nouveau française. Concurrence oblige, Gustave Burger préconise des améliorations de culture, la plantation de cépages de qualité, l'abandon progressif des hybrides, et contribue ainsi à la renommée des vins d'Alsace. Sa notoriété le guide vers la députation en 1924. Il siège alors à l'Assemblée jusqu'à son décès, en 1927.



Maison des Têtes - 1860

ARCHITECTURE

LA MAISON « AUX RAISINS »

La maison « aux raisins », rue Bartholdi, est bâtie en 1904 par l'entrepreneur colmarien Matter sur les plans de l'architecte parisien Grégoriady. Entièrement en pierre de taille, cette villa de style Art nouveau est remarquable pour sa décoration sculptée inspirée de motifs végétaux représentant essentiellement vigne et raisin.



Maison «aux raisins»

ARCHITECTURE

LA MAISON DES TÊTES

Une des plus connues de Colmar, la maison des Têtes, a donné son nom à la rue ! Elle a été construite en 1609 pour le compte du marchand Anton Burger, également Stettmeister (premier magistrat, maire de Colmar de 1626 à 1628). L'édifice, de style Renaissance, doit son nom aux 106 petites têtes présentes sur la façade. Elle possède par ailleurs un remarquable oriel à trois étages. Son pignon est surmonté de la statue d'un tonnelier (1902), œuvre réalisée par Auguste Bartholdi sur demande de la Bourse aux vins, qui s'y était installée en 1898.

Celle-ci est, aujourd'hui encore, propriétaire des lieux... qui abritent un hôtel 5*, une brasserie et un restaurant 1*.



Maison des Têtes

ARCHITECTURE

KOÏFHUS

Le Koïfhus ou Ancienne douane, achevé en 1480, est situé à l'intersection de deux des principaux axes de circulation à l'intérieur de la ville médiévale. Long-temps siège administratif et économique de la ville, il voit alors son rez-de-chaussée utilisé comme entrepôt et lieu de taxation des marchandises importées et exportées. À l'étage se réunissent, jusqu'en 1679, les députés de la Décapole (fédération des villes impériales alsaciennes créée en 1354).

Le lieu accueille aujourd'hui de nombreuses manifestations artisanales, culturelles, sportives et festives.



Koïfhus

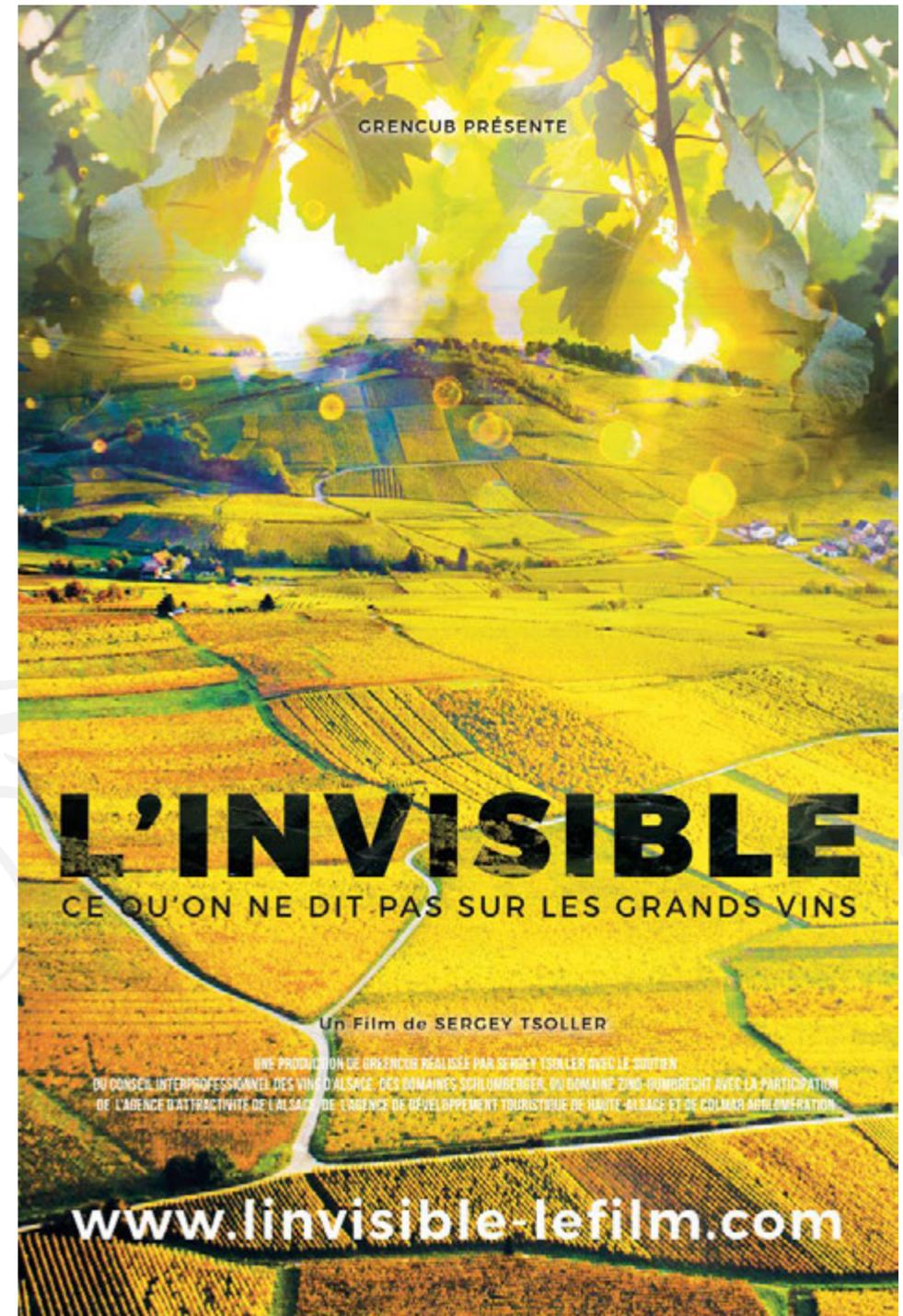
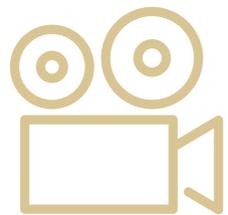
ŒUVRES

Film

« Qu'est ce qu'un grand vin ? Quelle est l'origine de l'émotion qu'il procure ?

Les énergies des terroirs, les vibrations des vigneron, les pensées ou les mots... et si l'essentiel était invisible ? « L'invisible », ce qu'on ne dit pas sur les grands vins » est un documentaire de Sergey Tsoller et le fruit de rencontres intimistes et subtiles avec quelques vigneron alsaciens qui cultivent l'invisible – justement – dans un monde rationnel et industriel. La magie d'un vin vivant... mais au final : la magie de toutes les choses, à quoi tient-elle?

www.linvisible-lefilm.com



ŒUVRES

Le « Gaudeamus igitur » – musée Bartholdi

À califourchon sur un tonneau, un jeune homme (genre « étudiant de Heidelberg ») brandit un verre de vin. Sans doute a-t-il entonné le célèbre « *Gaudeamus igitur iuvenes dum sum / Réjouissons-nous donc, tant que nous sommes jeunes. Après l'agréable jeunesse, après la pénible vieillesse, c'est la terre qui nous aura* », un chant composé par Christian Wilhelm Kindleben, théologien et poète, d'après un texte de pénitence du 13^e siècle, et publié à Halle en 1781. En raison de strophes assez explicites sur

la vigueur des « membres virils » et les « vierges belles et faciles », l'œuvre est à l'époque interdite par les autorités, et son auteur contraint à l'exil. Bartholdi ne retient que le caractère « chanson à boire » du texte. La sculpture, pochade néogothique, est à rapprocher du groupe en bronze « Les sept Souabes », qui se réfère à une ancienne légende germanique, le tout dans l'esprit « bon enfant » des « contes du bord du Rhin » des écrivains régionalistes Emile Erckmann et Alexandre Chatrian.



Le « Gaudeamus igitur » au musée Bartholdi

ŒUVRES

Les créations de « Hansi »

C'est Jean-Jacques Waltz, alias « Hansi » ou « Oncle Hansi », qui réalise l'affiche de la première Foire régionale des vins d'Alsace en 1948. On y reconnaît bien la patte du dessinateur francophile qui n'a pas oublié de faire flotter deux drapeaux tricolores sur la flèche de la collégiale Saint-Martin. L'année suivante, la maquette de l'affiche est de Hansi et la réalisation de l'artiste-peintre Léon Stein, qui fut l'une des figures du théâtre alsacien de Colmar.



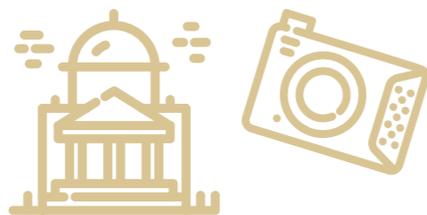


Tourisme

Colmar :
le bon goût du tourisme



Si Colmar regorge d'attraits touristiques (architecture, histoire, musées, marchés de Noël, etc.), ses visiteurs s'intéressent aussi largement à la richesse de la ville en termes d'œnologie. Il faut dire que les labels se multiplient, comme autant de signes de reconnaissance d'un territoire ayant su donner au vin de jolies lettres de noblesse : « Vignobles & Découvertes » et « Capitale des vins d'Alsace » sont en effet partout, dignes témoins de l'intérêt avéré que présentent la ville et sa région en matière de viti- et viniculture. La route des vins d'Alsace est juste là, parée de sa célébrité, de ses jolis villages et de ses alléchantes caves... et l'on ne résiste pas longtemps à l'emprunter.



*<< Un bon petit vin d'Alsace vaut mieux qu'une rade d'âne. >>
(proverbe alsacien)*

CHIFFRES CLÉS



170 km
DE ROUTE DES VINS



3,5 MILLIONS DE VISITEURS
à Colmar en 2017



47 SENTIERS VITICOLES
sillonnant vignobles et villages typiques



DESTINATION COLMAR

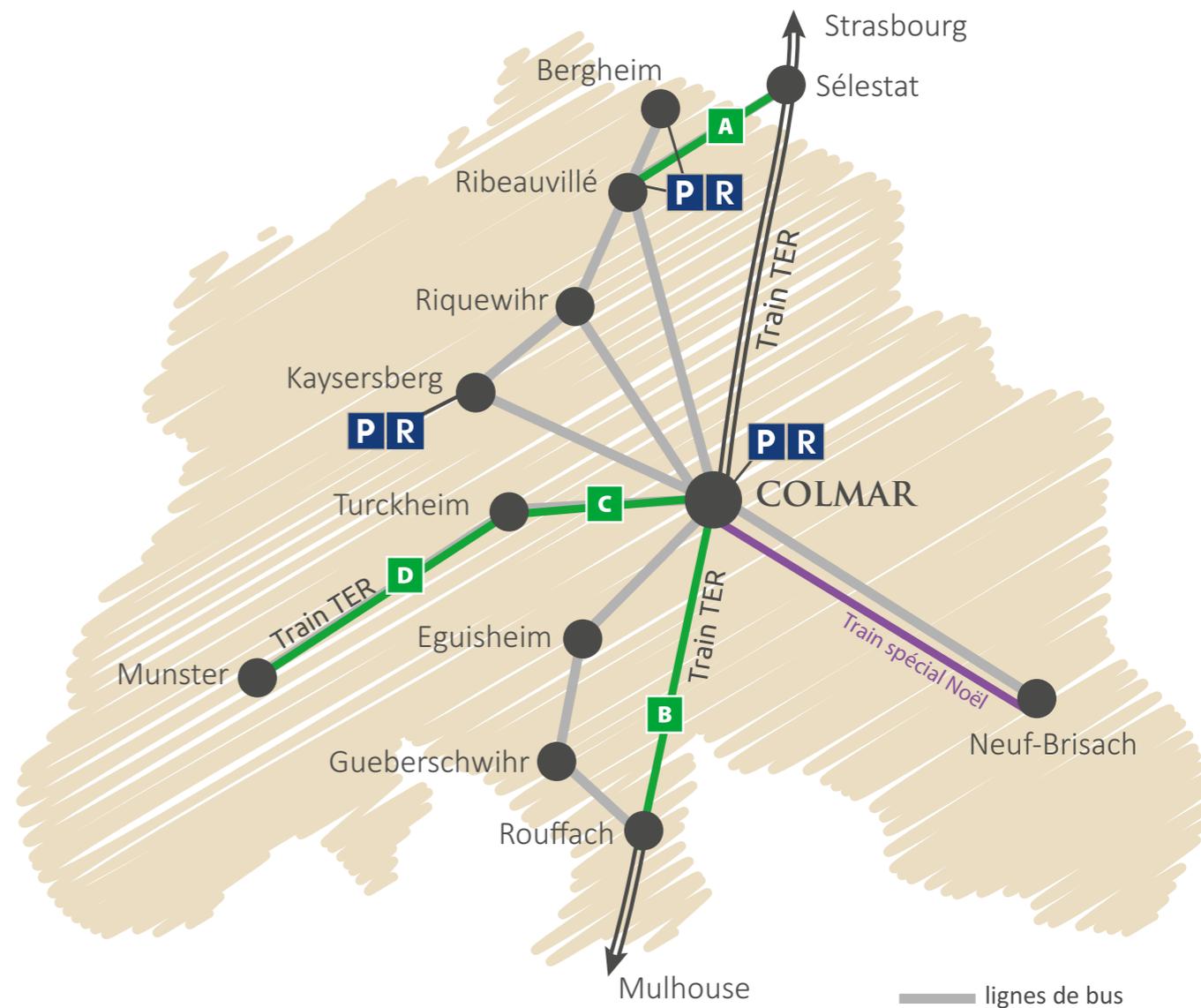
Colmar et son agglomération constituent un pôle d'attractivité économique important à proximité de Strasbourg l'européenne, de Freiburg-im-Breisgau en Allemagne et de Bâle en Suisse. Par son accessibilité et son environnement transfrontalier, le territoire présente de nombreux atouts pour les investisseurs et chefs d'entreprise, qu'ils soient à la tête de grands groupes internationaux ou de PMI/PME. Disponibilités foncières, dessertes autoroutières, ferroviaires (TGV) et aéroportuaires, dynamisme commercial, cadre de vie exceptionnel, main d'œuvre qualifiée, tourisme développé... sa position centrale

en fait un formidable point de départ pour parcourir la route des vins d'Alsace et partir à la découverte des richesses viticoles de la région. Plusieurs domaines viticoles sont d'ailleurs présents dans Colmar et Colmar Agglomération.

Aux portes de l'Allemagne et de la Suisse, Terre & Vins au Pays de Colmar est une destination touristique unique en plein centre de l'Alsace. Terre de contrastes alliant plaine, montagne vosgienne et vignoble, elle regroupe 97 communes, dont 37 communes viticoles et 30 grands crus.



GRAND PAYS DE COLMAR





Marché couvert



Petite Venise



Champ de Mars

ŒNOTOURISME

Colmar, « Capitale des vins d'Alsace », symbolise l'attachement à des valeurs culturelles, à un savoir-faire et à des traditions. La ville est d'ailleurs l'une des principales communes viticoles de la région, avec une surface en production de près de 400 hectares de vignes.

Avec presque 200 restaurants, dont des étoilés au guide Michelin, elle sait proposer une gastronomie riche et des vins de grande qualité.

La ville, située au cœur du vignoble alsacien, est de fait un formidable point de départ pour partir à la découverte de la route des vins d'Alsace. Les

villages du vignoble sont reconnus pour leur beauté, d'Eguisheim « le berceau du vignoble alsacien » à Riquewihr « la perle du vignoble », en passant par Kaysersberg, ville natale d'Albert Schweitzer.

De nombreuses manifestations et activités permettent de faire découvrir et apprécier le vin, dont la célèbre Foire aux vins en août, les mini Foires aux vins organisées par le Syndicat viticole de Colmar, les marchés de Noël... et, bien sûr, la confrérie Saint-Étienne ! Celle-ci offre en effet de nombreuses occasions d'aborder les grands vins d'Alsace, de ses dégustations d'initiation à ses fastueux chapitres. Notons aussi sa célèbre œnothèque, qui contient plus de 60 000 bouteilles.



Turckheim - Brandt





Sentiers viticoles



ROUTE DES VINS D'ALSACE

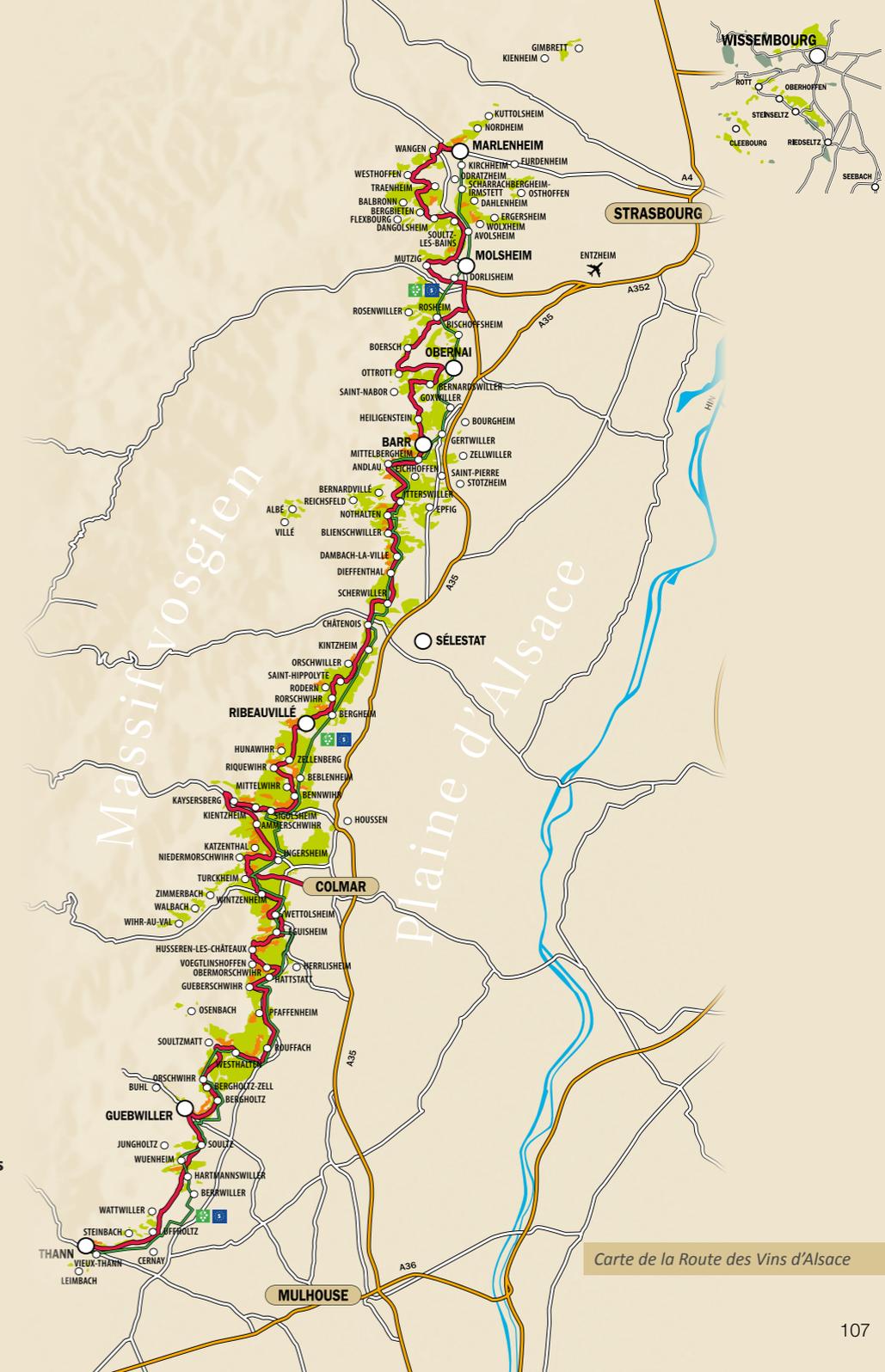
Reputée pour son itinéraire d'exception et la simplicité de son parcours, la route des vins d'Alsace invite à la découverte de la région et de ses vigneron.

De vals en coteaux, elle se déroule au pied des Vosges sur plus de 170 km et traverse tout le vignoble, de Marlenheim à Thann, à la rencontre de quelque 1 000 producteurs. Elle comprend également un secteur isolé autour de Wissembourg, à l'extrême Nord de l'Alsace.

L'ensemble de la route des vins d'Alsace devrait être labellisé Vignobles & Découvertes, avec cinq territoires distincts :

- Cœur d'Alsace (mi-chemin entre Strasbourg et Colmar), entre le Mont Sainte-Odile et le château du Haut-Koenigsbourg, déjà labellisé
- Terre et vins au Pays de Colmar (autour de Colmar), déjà labellisé
- Pays de Wissembourg (Cleebourg)
- Vignoble de Strasbourg, de Marlenheim à Molsheim
- Route des vins Sud-Alsace, entre Thann et Guebwiller

Chacun de ces cinq territoires offre de véritables images de cartes postales ! Vignes impeccablement alignées, villages entourés de vieux remparts, maisons à colombages séculaires, églises romanes et gothiques, coquettes winstubs, caves de dégustation, etc.



Carte de la Route des Vins d'Alsace



Turckheim



Wettolsheim



Niedermorschwihr



LABELS « CAPITALE DES VINS D'ALSACE » ET « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES »

Colmar, située au cœur du vignoble d'Alsace, est la « Capitale des vins d'Alsace ». Officielle depuis le 1er novembre 1999, cette appellation est rappelée sur les étiquettes des bouteilles du domaine viticole de la Ville ainsi que sur les panneaux situés aux entrées de la commune.

Lancé en 2009, le label « Vignobles & Découvertes » vise à promouvoir le tourisme sur les thèmes du vin et de la vigne. Inscrit dans une dynamique de valorisation de l'œnotourisme en France, impulsé au niveau national, il est attribué pour une période de trois

ans et a pour principal objectif d'améliorer la lisibilité des destinations du vin, afin de toucher de nouvelles clientèles. Ce label vise aussi à développer la mise en réseau et à favoriser l'émergence et la valorisation de produits qualifiés en cohérence avec de nouvelles attentes et pratiques des clientèles touristiques ciblées. La labellisation « Vignobles & Découvertes » de ce territoire offre ainsi de réelles perspectives de développement touristique autour de l'œnotourisme pour des clients désireux de découvrir l'Alsace et sa route des vins.





Foudres - musée Unterlinden



Manifestations

Le vin alsacien :
à tous les étages et de tous les partages



Il est partout à Colmar, déployant ses vignobles sur les hauteurs de la ville et lui offrant prétexte à rencontres, célébrations et découvertes : le vin alsacien n'a de cesse, entre traditions et nouvelles manifestations, d'insuffler un esprit festif à la ville. On le retrouve chaque année, évidemment, à la Foire aux vins. On le connaît aux marchés de Noël. Mais l'auriez-vous cherché dans les confréries viniques d'Alsace ? Et connaissez-vous la « mini Foire aux vins » ? Les manifestations liées à la vini et viticulture se développent largement à Colmar et dans ses environs... Il serait dommage de ne pas en profiter !



<< Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez. >>

(Eric Revel)

CHIFFRES CLÉS

-  **280 878** VISITEURS
à la Foire aux vins 2018
-  **5** VITICULTEURS
de la région colmarienne
à la mini-foire aux vins du Koifhus
-  **11** CONFRÉRIES VINIQUES
en Alsace



FOIRE AUX VINS

Indéniable, vraiment : la Foire aux vins reste le grand rendez-vous des passionnés, spécialistes et amateurs de vins de la région. C'est autour d'un bon verre qu'ils se rencontrent et débattent sur leurs connaissances viticoles. Les amateurs se réjouissent quant à eux de découvrir, en toute simplicité, de bons millésimes – par exemple au stand de la Feuille de vigne – et de partager leurs impressions. La Foire, c'est l'occasion de participer à des dégustations commentées, à des conférences et à des initiations animées par des professionnels passionnés. L'intronisation de la reine des vins ? C'est aussi ici...

Sont également présents, année après année, le Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA), le Syndicat des vignerons indépendants d'Alsace (SYNVIRA), le Groupement des producteurs-négociants du vignoble alsacien (GPNVA) et la Fédération des coopératives viticoles d'Alsace (FCVA). Avec plus de 1 500 échantillons des meilleurs cépages alsaciens, ces différentes familles viticoles préservent la tradition des dégustations : l'événement n'a de cesse de représenter cette belle spécificité alsacienne qu'est le vin.

Foire
AUX
Vins
D'ALSACE
— 1948 —





Dégustation de vin



Théâtre de plein air (coquille)



Stands Foire aux vins



Concert Foire aux vins

MINI FOIRE AUX VINS

Durant une bonne partie de l'été, de début juillet à mi-août, les vigneron colmariens s'unissent pour faire découvrir la richesse des vins d'Alsace et ce, au contact direct des producteurs locaux réunis dans un cadre idyllique. La mini Foire aux vins de Colmar, organisée par le Syndicat viticole de Colmar, rassemble ainsi cinq viticulteurs de la région colmarienne sous le porche du Koïfhus : les domaines Jund, Jux, Schoffit et Karcher ainsi que le domaine viticole de la Ville de Colmar s'y succèdent pour faire déguster leur meilleurs crus.

Cette animation gratuite permet aux viticulteurs de se positionner au plus près du consommateur. Aujourd'hui, « vigneron colmarien » ne signifie pas uniquement « terroirs colmariens » : on parle surtout de la valorisation et de la mise en avant des domaines colmariens. N'oublions pas qu'avec 400 hectares, le ban viticole de Colmar fait partie des plus importants de la région.



Mini Foire aux vins de Colmar



LA REINE DES VINS D'ALSACE, UNE AMBASSADRICE DE CHARME

Initialement choisies à l'applaudimètre, la première fois en 1954 lors de la sixième Foire aux vins, la reine des vins d'Alsace et ses deux dauphines sont aujourd'hui élues lors d'un concours mené conjointement par le CIVA et Colmar Expos. Elles sont sélectionnées pour leur charme, mais aussi pour leur propension à parler de l'Alsace, de ses vins, de sa gastronomie et de son tourisme.

Durant leur année de règne, elles se font les ambassadrices des vins d'Alsace et participent activement à leur promotion, ainsi qu'à celle du vignoble et des professionnels du secteur.

En 2018, Margaux Jung de Riquewihr est la 63e reine des vins. Elle est accompagnée de ses dauphines : Pauline Husson d'Orbey et Flore Ansel d'Ingersheim.



Reine des vins d'Alsace 2018

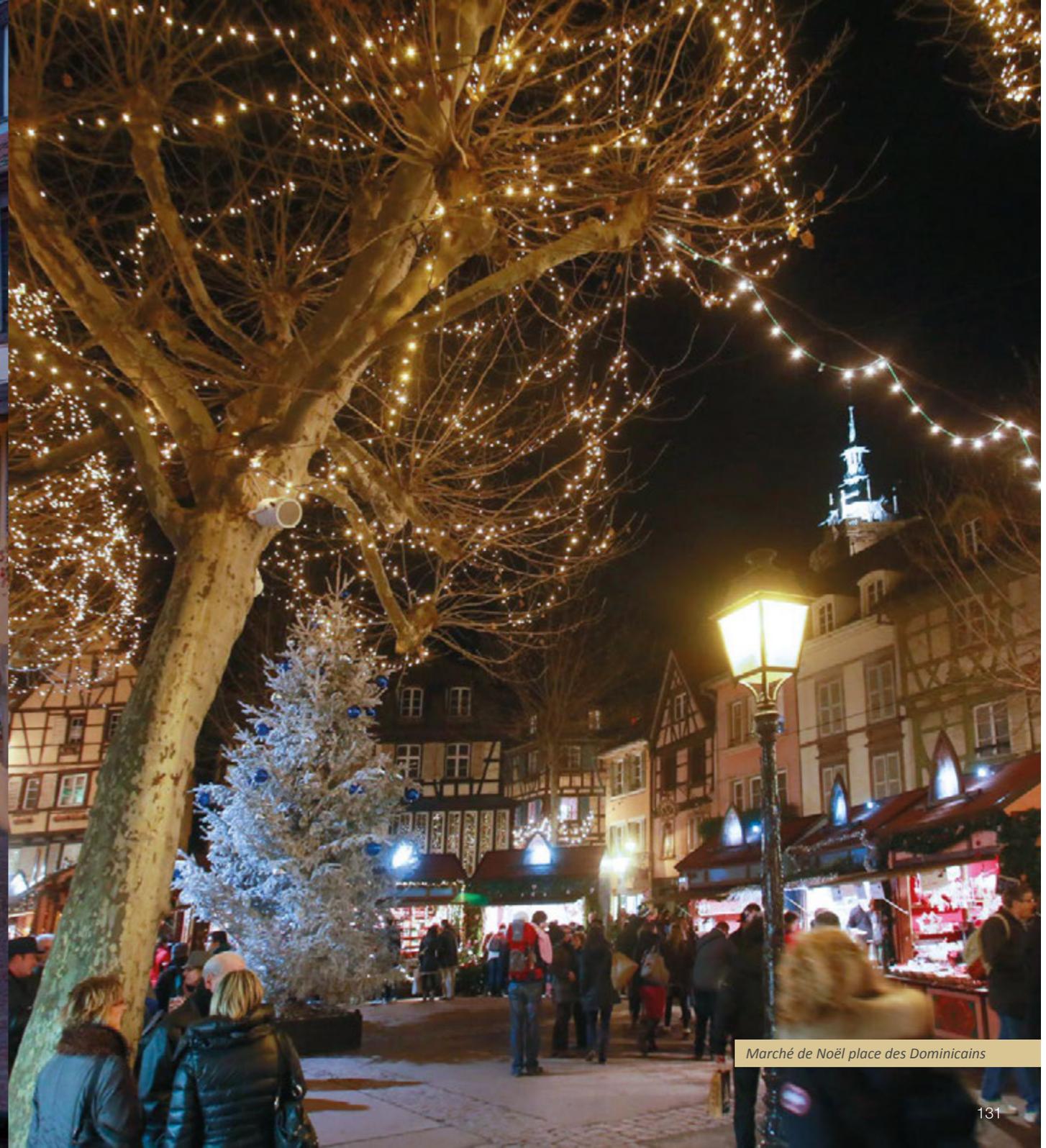
MARCHÉS DE NOËL

Les marchés de Noël de Colmar sont parmi les plus réputés, tant pour la qualité des produits exposés que pour la beauté de leurs décorations : c'est toute la ville qui est alors mise en valeur ! En 2017, ils ont été élus deuxième « meilleurs marchés de Noël Européens ».

Le temps de Noël revêt en Alsace une importance toute particulière et demeure ancré à des traditions populaires toujours vivantes. Les marchés de Noël, avec leurs chalets illuminés d'où s'échappent des

parfums de pain d'épices et de vin chaud, attirent un public venu du monde entier. De nombreux viticulteurs ouvrent, à cette occasion, les portes de leurs caves magnifiquement décorées, proposant un programme d'animations autour de dégustations de vin et autres douceurs de Noël, mais aussi de contes et de découvertes d'accords mets et vins... À cette période de l'année, les « caves de Noël » – alors produit touristique original et unique – constituent ainsi une spécificité du Grand pays de Colmar !





Marché de Noël place des Dominicains



Marché de Noël du Koifhus

LES CONFRÉRIES VINIQUES D'ALSACE

Les confréries viticoles sont les garantes de la tradition, célébrant les vins d'Alsace en France et à l'étranger.

La Confrérie Saint-Etienne (Kientzheim), l'une des plus anciennes de France, propose toute l'année un programme d'animations et délivre un label de qualité (le Sigille).

En Alsace, on compte onze confréries viniques :

- Confrérie de la Corne d'Ottrott – Ottrott
- Confrérie de l'Élixir de la Fête de la sorcière – Rouffach
- Confrérie Saint-Étienne d'Alsace – Kientzheim
- Confrérie Saint-Urbain – Kintzheim
- Confrérie des Bienheureux du Frankstein – Dambach-la-Ville
- Confrérie des Hospitaliers d'Andlau – Andlau
- Confrérie des Rieslingers de Scherwiller – Scherwiller
- Confrérie des Vins des quatre bans – Cleebourg
- Confrérie du Haut-Koenigsbourg – Wolschheim
- Les Amis d'Ammerschwihl et du Kaefferkopf – Ammerschwihl
- Ordre Œnophile de Marlenheim – Marlenheim



Confrérie Saint-Etienne d'Alsace



Accords mets et vins

Dites... quel vin divin ?



Pour cuisiner, pour accompagner, pour sublimer... les vins d'Alsace offrent toute leur diversité aux gourmets. Si « L'appétit vient en mangeant et la soif disparaît en buvant ! » (Rabelais), il est tentant de voir plus loin pour mettre en place une véritable alchimie entre mets et vins. On cherche l'accord parfait qui résonne impeccablement...

Certaines associations sont évidentes. D'autres savent agréablement surprendre. Chaque vin alsacien trouve en tout cas à s'accorder avec des instants partagés et des plats des quatre coins du monde. Un Riesling ? Choucroute ou truites aux amandes en seront par exemple magnifiées. Démonstration.

<< Un petit verre de vin d'Alsace, c'est comme une robe légère, une fleur de printemps, c'est le rayon de soleil qui vient égayer la vie. >>
(Christian Dior)

CHIFFRES CLÉS



7 CÉPAGES
en Alsace



+ de **70%** DE LA PRODUCTION
est en Appellation d'origine contrôlée,
dont 90 % de vins blancs



+ de **130** PAYS
sont consommateurs de vin



AVEC MES LÉGUMES

CHOUCROUTE (4 personnes)



Avec un pinot blanc d'Alsace...

Sec, précis, s'appuyant sur une trame acide structurante, il ne redoute ni l'acidité du chou, ni le gras des viandes et charcuteries... et vient même, grâce à sa belle vivacité, équilibrer ce plat emblématique de la cuisine alsacienne.



INGRÉDIENTS :

- 1,5 kg de choucroute crue
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 1 jambonneau
- 400 g de lard fumé
- 600 g de palette de porc fumée
- 3 saucisses de Montbéliard
- 6 saucisses de Strasbourg



RÉALISATION :

- Lavez la choucroute à plusieurs reprises pour en extraire l'acidité puis essorez-la.
- Dans une cocotte, faites revenir l'oignon émincé dans le beurre, et ajoutez la choucroute, l'ail, la feuille de laurier, les clous de girofle, les baies de genièvre et les grains de coriandre.
- Joignez à l'ensemble les morceaux de

- 250 g de saucisse blanche
- 1 feuille de laurier
- 8 baies de genièvre
- 4 clous de girofle
- 4 grains de coriandre
- ½ l de Riesling
- ¼ l de bouillon
- 6 pommes de terre
- sel, poivre

viande et les saucisses de Montbéliard.

- Posez les pommes de terre épluchées sur le dessus de la choucroute et mouillez avec le vin et le bouillon. Salez légèrement, poivrez, couvrez, et laissez cuire à feu doux pendant 1h30.
- Juste avant de servir, faites griller dans une poêle la saucisse blanche et plongez les saucisses de Strasbourg 5 minutes dans l'eau bouillante.



AVEC MES POISSONS

TRUITE AUX AMANDES (4 personnes)



Avec un Riesling d'Alsace...

Une façon simple et délicieuse de cuisiner ces truites, qui met bien en valeur leur saveur. Le Riesling apporte au plat sa fraîcheur délicate et ses notes citronnées, pour un accord d'une somptueuse évidence.



INGRÉDIENTS :

- 4 truites vidées
- 50 g de beurre
- 2 cs d'huile
- 4 cs de farine
- 70 g. d'amandes effilées
- 1 citron
- persil
- sel, poivre



RÉALISATION :

- Salez et poivrez les truites vidées et nettoyez-les puis roulez-les dans la farine.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et ajoutez 20 g. de beurre. Lorsque celui-ci mousse, déposez les truites farinées dans la poêle. Laissez-les dorer 8-10 minutes de chaque côté, à feu moyen.
- Pendant ce temps, faites blondir les amandes à sec dans une poêle, pressez le citron et hachez finement le persil.
- Déposez les truites sur un plat, sans le jus de cuisson contenu dans la poêle.
- Faites fondre le reste du beurre dans la poêle essuyée avec un papier absorbant, ajoutez le jus de citron, le persil, salez et poivrez. Versez cette sauce sur les truites puis parsemez abondamment d'amandes grillées. Servez aussitôt.



RECETTE VÉGÉTARIENNE

POT PIE CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES AU VIN BLANC (4 personnes)



Avec un Muscat

Vinifié sec, ce vin présente une texture limpide et fraîche qui ménage le croquant du fruit. Un vin spontané et parfumé !.



INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée végétale
- 250 g de champignons
- 1 oignon
- 250 g de châtaignes
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 20 cl de bouillon de légumes
- 10 cl de vin blanc
- Thym frais ou séché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- un peu de lait végétal pour la dorure
- sel, poivre

RÉALISATION :

- Éplucher et émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Laver rapidement les champignons sous l'eau froide et les émincer. Quand l'oignon devient translucide, ajouter les champignons émincés.
- Ajouter ensuite les châtaignes coupées en petits morceaux et le thym. Faire revenir 5 minutes.
- Verser le bouillon, le vin blanc et le concentré de tomates. Remuer et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter la farine tout en mélangeant afin de faire épaissir la sauce. Rectifier l'assaisonnement.
- Huiler les ramequins. Préchauffer le four à 200 °C (th.6/7). Verser la préparation dans les ramequins. Étaler la pâte feuilletée puis découper selon la dimension de vos ramequins. Placer sur le dessus. Badigeonner d'un peu de lait et enfourner pour 20-25 minutes. Servir chaud.



Agenda 2019 de la Ville de Colmar



Directeur de la publication : Yves Hemedinger, 1^{er} Adjoint au Maire

Rédacteur en chef : Sylvie Maurutto

Rédaction : Direction de la communication

Crédits photographiques

Direction de la communication : (p. 29 - 35 - 43 - 53 - 54 - 55 - 58 - 59 - 89) ;

Archives municipales (p. 9 - 12 - 13 - 14 - 15 - 77 - 79) ;

Confrérie Saint-Etienne d'Alsace (p. 135) ;

Patrick Bogner : (p. 31 - 33 - 39 - 64 - 66 - 71 - 81 - 83 - 85 - 91 - 96 - 97 - 98 - 102 - 105 - 110 - 114 - 115 - 129 - 130 - 132) ;

CIVA : (p. 20 - 21 - 63 - 65 - 67 - 101 - 103 - 104 - 108 - 109 - 111 - 135) ;

INRA : (p. 43 - 45 - 46) ;

Parc des expositions : (p. 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 119 - 120 - 121 - 122 - 123) ;

Pictural (p. 57 - 69 - 70 - 99 - 113 - 125 - 127 - 131 - 133) ;

Rittmo agroenvironnement : (p. 47 - 49 - 50 - 51).

Suivi technique : Clarisse Glénat, Régis Schaeffer

Conception graphique – Réalisation : Imprimerie GRAI Etiquette- Colmar



L'Agenda 2019 de la Ville de Colmar a été imprimé sur du papier répondant à des normes environnementales strictes garantissant que le matériau bois dont est issu le papier utilisé, est produit dans des forêts gérées durablement.

Dépôt légal n° 7239 - Novembre 2018

Droits de reproduction des illustrations du présent ouvrage réservés