



Lettre d'engagement RESTAURATEUR à renvoyer avant le 31/05/22

## BISTROT | BRASSERIE | WINSTUB HORS ALSACE

### DOSSIER D'INSCRIPTION "LES TERROIRS D'ALSACE SUR CARTE"

NOM DU RESTAURANT : .....

PRÉNOM, NOM DU CONTACT PRINCIPAL : .....

EN QUALITÉ DE : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

TÉLÉPHONE : ..... E-MAIL : .....

NUMÉRO DE SIRET : .....

- Je certifie sur l'honneur l'exactitude de ces renseignements.
- J'accepte de participer au Trophée 2022 "Les Terroirs d'Alsace sur Carte".
  
- J'ai pris connaissance des conditions de participation et je m'engage à :
  - proposer toute l'année à ma clientèle minimum 10 Grands Crus d'Alsace ou Terroirs différents à un tarif minimum de 50€ la bouteille sur carte (1 millésime = 1 Grand Cru ou Terroir)
  - proposer toute l'année à ma clientèle minimum 5 domaines alsaciens différents
  - renvoyer cette fiche de participation et ma carte des vins à [contact@actalsace.fr](mailto:contact@actalsace.fr)ou **Les Terroirs d'Alsace sur Carte**  
**14A route de Wasserbourg**  
**68230 SOULTZBACH-LES-BAINS**
  
- Si je suis lauréat, je m'engage à assister au dîner de remise des Trophées le 28/06/2022. Ma participation n'engage aucun frais, ni aucun engagement vis-à-vis de l'association A.C.T.

Cachet, date et signature :



### Le Trophée "Les Terroirs d'Alsace sur Carte"

Pour mettre en lumière tous les restaurateurs et sommeliers qui s'engagent à leurs côtés sur la promotion des grands vins d'Alsace, les vignerons d'Alsace Crus & Terroirs souhaitent récompenser les plus belles cartes des vins dans des établissements de toute la France.

Ainsi, tous les restaurants qui le souhaitent, du bistrot à la table étoilée, peuvent concourir dans quatre catégories distinctes :

- Bistrot | Brasserie | Winstub situés en Alsace
- Table étoilée Michelin située en Alsace
- Bistrot | Brasserie | Winstub situés hors Alsace
- Table étoilée Michelin située hors Alsace

Basée sur des critères de diversité de l'offre tant au niveau des domaines alsaciens que des terroirs, et sur une cohérence de juste prix, la sélection présentera la liste des candidats à un jury de 9 professionnels (vignerons, artisans des métiers de bouche, journalistes du vin et de la gastronomie, personnalités du vin et de la gastronomie).

Les quatre lauréats seront dévoilés lors d'un dîner de prestige, fin juin à Strasbourg.

Ils se verront remettre un trophée, un lot de 102 bouteilles de vins de terroirs d'Alsace et un bon pour un week-end dans un établissement des Etoiles d'Alsace.

### Le dîner de remise des prix

En collaboration avec **les Etoiles d'Alsace**, entité originale qui fédère depuis plus de 30 ans le fleuron de la gastronomie alsacienne, les vignerons d'Alsace Crus & Terroirs organisent un dîner d'exception en 4 plats, sur des accords avec leurs grands vins de terroir. Excellence, gastronomie et grands vins de terroir seront les fils conducteurs de cette soirée inédite au nombre de places limité.

- DATE | mardi 28 juin 2022
- LIEU | Pavillon Joséphine - Parc de l'Orangerie - 1, avenue de l'Europe 67000 STRASBOURG
- DÉROULÉ | table de 8 personnes et un vigneron de l'association
  - 18h30 - Accueil
  - 19h - Remise des prix
  - 20h - Dîner en 4 plats réalisés par les Chefs des Etoiles d'Alsace

## Les valeurs



Alsace Crus & Terroirs a vu le jour en novembre 2015 et regroupe des vignerons désireux de joindre leur force autour d'une conviction commune : œuvrer à l'édification d'une véritable renaissance des prestigieux Terroirs d'Alsace.

Tous créateurs de Grands Crus, ils sont rassemblés pour vous offrir les clefs de leurs terroirs alsaciens, racines de vins authentiques, pour vous faire découvrir, comprendre et aimer l'Alsace qui, à ce jour, est sans doute l'une des régions les plus fascinantes de la planète vin tout en étant l'une des plus méconnues.

Terre d'histoire à la croisée des cultures, mosaïque de terroirs aux portes du climat continental, l'Alsace a donné naissance à des vignerons aux caractères bien trempés dont les vins expriment magnifiquement cette diversité unique au monde.

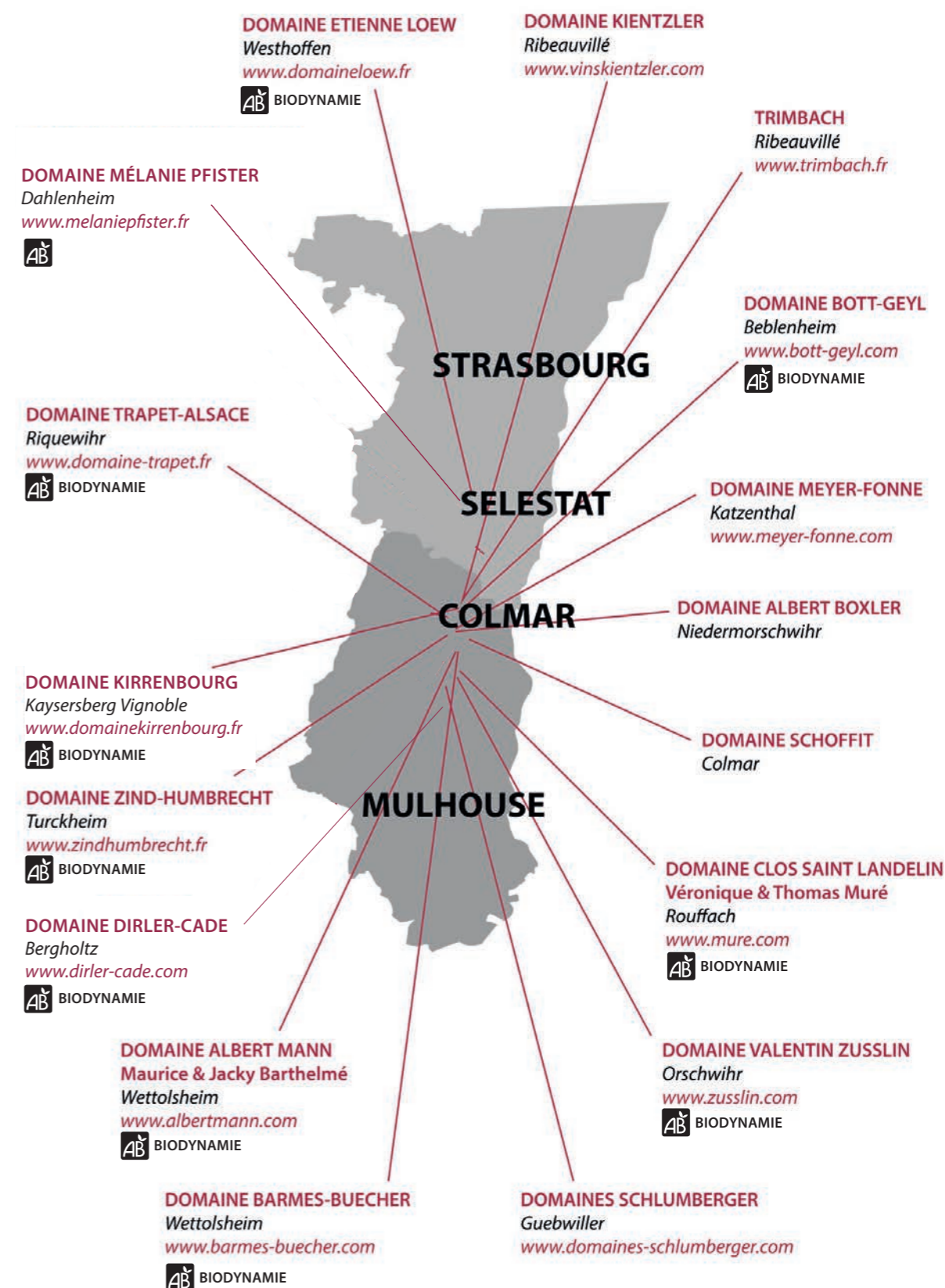
Les vignerons d'A.C.T. revendiquent haut et fort le caractère unique de leurs Terroirs en s'engageant dans une charte qualitative respectueuse de la vie des sols et des plantes, préservant les ressources naturelles et favorisant la biodiversité où, en vigne comme en cave, chaque geste est guidé par le respect de leur terre et une insatiable quête du «Grand Vin de Lieu».

## Les actions

Les vignerons d'Alsace Crus & Terroirs organisent régulièrement des rencontres avec les professionnels et les amateurs français et internationaux. A travers des Masterclass, des dégustations commentées, ou encore des dîners, ils démontrent la singularité de chaque terroir sur des millésimes anciens comme plus jeunes.

- PARIS | 2016
- NEW YORK CITY | 2017
- LONDRES | Mars 2018 | le millésime 2010 à travers les Rieslings
- COLMAR | Juin 2018 | de 2015 à 1985 à travers les Gewurztraminers
- PARIS | Juin 2019 | le millésime 2012 à travers les Rieslings
- ALSACE | Novembre 2019 | de 2018 à 1990
- ALSACE | Novembre 2021 | de 2019 à 1991

## Les membres





## L'Alsace, une mosaïque de terroirs géologiques



Il y a 150 millions d'années, le fossé rhénan était envahi par la mer, ainsi de nombreuses roches sédimentaires (grès, calcaire, marnes) se sont déposées sur les roches du socle primitif (granit)...

Il y a 50 millions d'années, à l'ère tertiaire, il y a eu l'effondrement, d'abord lent, puis plus brutal, du massif rhénan pour créer l'actuelle plaine du Rhin.

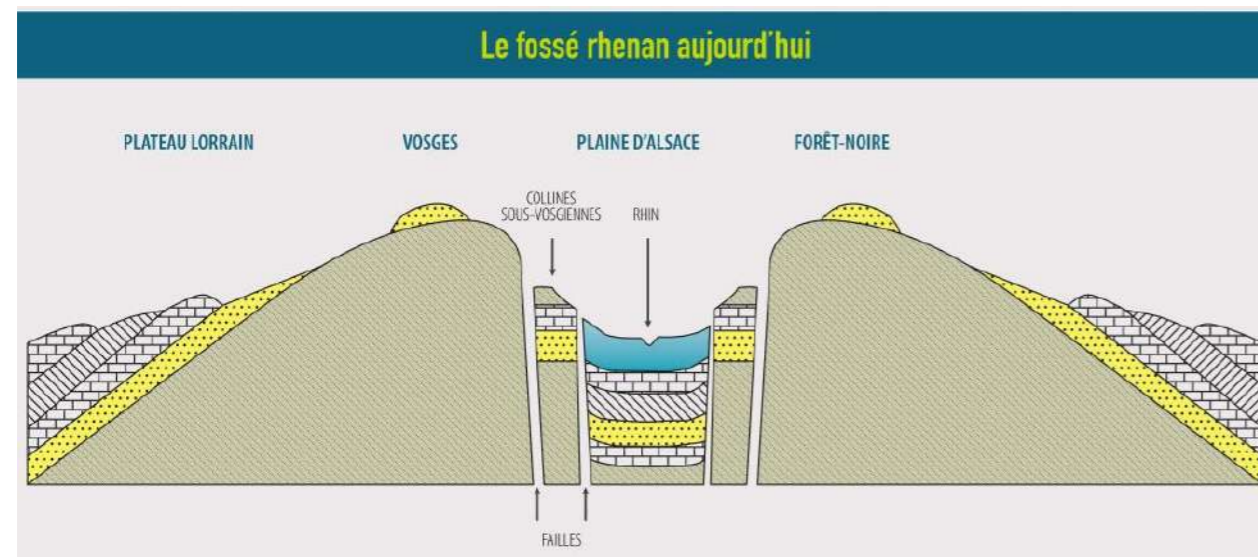
Ces effondrements successifs ont contribué à compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques, par la suite complétées par des dépôts marins et fluviaux ainsi que le travail de l'érosion.

Nous retenons donc trois unités morpho-structurales :

- la montagne vosgienne (granit et grès, parfois schistes),
- les collines sous-vosgiennes, d'une grande diversité de sols
- la plaine alluviale du Rhin (marnes et alluvions).

L'Alsace est également marquée par quatre champs de fractures (Saverne, Ribeauvillé, Rouffach-Guebwiller et Thann) qui morcellent encore davantage le vignoble.

Aujourd'hui, une majorité des villages viticoles repose sur plusieurs formations géologiques, offrant une mosaïque de sols d'une richesse et d'une diversité sans équivalent, à l'origine de l'exceptionnelle diversité des vins d'Alsace.



## Les terroirs

**GRANIT** | plus ancien rocher sur terre, il forme l'essentiel de la croûte continentale. C'est une roche très compacte composée principalement de trois minéraux: le mica, le quartz et le feldspath. Sa teneur en silice est élevée, ce qui en fait une roche très acide. Les vins sont toujours très expressifs dans leur jeunesse, avec une trame légère.

**GRES** | sables de quartz indurés ou cimentés. Terroir proche géologiquement du granit, les vins sont moins aromatiques et montrent une colonne vertébrale acide plus longue. Leur complexité a besoin de plus de temps pour s'épanouir.

**CALCAIRE** | formé tout au long de l'ère secondaire dès que la mer a commencé à recouvrir la terre. La vie aquatique abondante a entraîné une sédimentation accrue des débris d'organismes marins. En Alsace, ils se combinent généralement avec du grès et /ou de la marne. Les plus répandus sont ceux du Muschelkalk et ceux du Dogger, des roches qui se désagrègent facilement pour laisser place à des sols très caillouteux. Les vins élaborés sur ces terroirs chimiquement basiques, se caractérisent par une belle structure acide, large et massive.

**MARNE** | roches sédimentaires composées d'une combinaison d'argile et de calcaire, formées à la fin du Trias et au début du Jurassique de l'ère secondaire en Alsace. L'apport de puissance des marnes est soutenu par une belle acidité longue et complexe. Les vins sont généreux et longs dans leur jeunesse, et vieillissent admirablement en minéralisant.

**SCHISTE** | schistes noirs, connus sous le nom de Schiste de Steige, sont les dérivés du métamorphisme du granite qui a été ré-enseveli et transformé par la chaleur et la pression pour former une roche ressemblant à une feuille, également appelée «ardoise». Kastelberg, seul grand cru d'Alsace à s'asseoir sur des schistes, peut atteindre des pentes impressionnantes et constitue un sol très rocheux et drainant, où les rendements sont toujours naturellement faibles. Avec une teneur élevée en argile qui apporte une douceur soyeuse dans la bouche, les vins ont un profil très pur avec une structure intensément saline et tannique. Serrés et austères dans leur jeunesse, ils peuvent vivre très longtemps.

**VOLCANIQUE** | il y a 300 millions d'années, les volcans ont fourni des laves et des cendres qui se sont consolidées sous l'eau. La roche est dure, compacte et se désagrège difficilement. Les éléments volcaniques ont été emportés et mélangés avec d'autres roches sédimentaires comme le grès, dans des proportions élevées pour le Kitterlé et le Muenchberg, tandis que le Rangen présente une plus grande diversité d'éléments volcaniques, notamment des tufs et de l'andésite. Ce sont tous des sols escarpés, drainants, à faible teneur en argile mais très aptes à retenir les minéraux. Les vins sont fins et très puissants, avec une finale intense et épicée rappelant le feu volcanique.









*Des vigneronns alsaciens engagés font parler les terroirs !*



  [www.actalsace.fr](http://www.actalsace.fr)



tel +33 (0)662 850 212 - [contact@actalsace.fr](mailto:contact@actalsace.fr)    
[www.actalsace.fr](http://www.actalsace.fr)