

Guide Hachette 2017

Inscription et échantillons à remettre le 3 janvier

Les dégustations des appellations viticoles alsaciennes destinées à l'élaboration de l'édition 2018 du Guide Hachette des vins auront lieu les mercredi 11 janvier 2017 à 15 h, jeudi 12 et vendredi 13 janvier 2017 à 9 h et à 15 h. Échantillons et inscription sont à apporter le 3 janvier à la Maison des vins d'Alsace à Colmar.

Afin de proposer des vins à la dégustation de sélection du Guide Hachette 2017, les échantillons et les fiches de présentation sont à remettre le **mardi 3 janvier 2017 de 8h30 à 11h45 et de 14 h à 17 h (journée unique)**, à l'Association des viticulteurs d'Alsace, Maison des vins d'Alsace à Colmar. Attention, les vins livrés après cette journée ne pourront plus être pris en considération (pour cause classement par sucrosité, numérotation par suivi etc.). Si vous deviez rencontrer des difficultés pour cette date, vous pouvez joindre le service de l'appui technique de l'AVA au 03 89 2016 59, qui mettra tout en œuvre pour trouver une solution à votre problème (éventuellement dépôt exceptionnel avant les fêtes de Noël).

Les millésimes à déposer sont les alsace et alsace grands crus 2015, les crémants d'Alsace 2015 et 2014, les Vendanges tardives et Sélection de grains nobles 2014. Ou exceptionnellement un millésime plus ancien, s'il s'agit du dernier millésime mis en bouteille, mais pas plus de trois années antérieures. **Les vins présentés doivent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée, et notamment avoir fait l'objet d'une déclaration de revendication et ne pas avoir déjà été retenus dans le Guide.** Il est possible de ne présenter que trois vins de votre production que vous estimez les plus

représentatifs. Afin de préserver un parfait anonymat, n'utilisez que des bouteilles classiques de 75 cl non reconnaissables. Pour les VT et SGN, exceptionnellement, les bouteilles de 50 cl seront admises, mais non les 37,5 cl. Vous devez déposer deux bouteilles de 75 cl par vin présenté (trois vins au maximum par marque), dont la première bouteille est habillée d'une étiquette **non collée** retenue par deux élastiques, sans capsule, afin de respecter l'anonymat. **Une bouteille livrée avec une étiquette collée ne pourra être dégustée.** La deuxième bouteille est habillée et capsulée normalement. Vous devez également apporter une fiche de présentation par vin, **totallement remplie recto-verso** avec une étiquette de l'échantillon agrafée en haut à gauche de la fiche avec la collerette, si celle-ci porte le millésime présenté. Dans la rédaction de votre fiche de présentation, notez, **pour les AOC alsace**, le cépage sur la ligne de l'appellation (Ex.: Appellation: AOC Alsace Riesling), le nom du vin (Domaine X ou Daniel X) et le cépage; **pour les grands crus**, obligatoirement le lieu-dit sur la ligne appellation (exemple: appellation, AOC alsace grand cru Brand, le nom du vin (domaine X ou Daniel X) et le cépage. **Pour tous les vins, indiquez la teneur en sucres résiduels dans la rubrique «Taux de sucres résiduels».**

DL

Les détails du règlement figurent sur nos sites internet: www.est-agricole.com ou www.phr.fr.

Grande distribution

Des crémants à 2,04 € et des alsaces à 1,85 €

Les dispositions d'exceptions à la loi sur les reventes à perte détruisent l'image du crémant d'Alsace. Une enseigne de la grande distribution propose 1460 bouteilles de crémant Arthur Metz à 6,80 €, avec 70% de remise sous forme de bon d'achat. Soit un prix de 2,04 € la bouteille, ostensiblement affiché en magasin.

L'affaire n'a pas d'impact conséquent en termes commercial direct. Elle concerne 1460 cols, et l'offre d'achat avec remise sous forme de bon d'achat ne dure qu'une journée, pour un bon d'achat valable trois jours la semaine suivante. Une méthode pour inciter la clientèle à revenir dans le magasin. Le crémant d'Alsace étant utilisé comme produit d'appel.

Mais l'image du crémant d'Alsace et de la maison Arthur Metz est ici sérieusement dévalorisée et ce d'autant que les prospectus avec les affiches sont amplement diffusés à travers la population. Avec de tels prix affichés aussi bas, et compris comme tels par le consommateur - peu importe la méthode de promotion appliquée par l'enseigne - difficile ensuite pour la marque et plus généralement pour l'appellation des crémants d'Alsace de revendiquer une meilleure valeur ajoutée. Le consommateur se construit ainsi une certaine idée de la valeur des crémants d'Alsace...



L'image du crémant d'Alsace subit les failles de la loi sur la revente à perte.

«Mon seuil de revente à perte est de plus du double de ce type de prix affiché par l'enseigne. Notre produit est disponible à la centrale régionale. Et je n'ai aucun moyen d'intervenir sur ces prix de vente, sauf à me fâcher avec le magasin, ce qui est fait», explique Serge Fleischer, directeur d'Arthur Metz. Reste à connaître le prix d'achat effectif de l'enseigne, mais on imagine mal les opérateurs du vignoble brader leurs crémants à de tels prix.

Les opérateurs du vignoble n'ont aucun moyen d'intervenir auprès des enseignes sur ces formes de remises déguisées par des cartes de fidélité ou autre, dont la gestion ressort exclusivement du magasin. Et au sens du code de commerce sur les reventes à perte, l'enseigne a a priori pris ses précautions pour se conformer à la loi en se servant des

dispositions d'exception concernant «l'écoulement accéléré de marchandises en stock et qui ont lieu durant les périodes définies». Une loi qui comporte donc des failles mettant en péril l'image des appellations.

Selon Serge Fleischer, il s'agirait de déstockage d'inventaires de foire aux vins. La maison Arthur Metz n'est à ce stade pas la seule à subir ces pratiques de remise de la grande distribution sous formes de bon d'achat qui affecte l'ensemble des opérateurs du vignoble. Une enseigne Leclerc proposait récemment du sylvaner, du riesling et du pinot blanc de marque Henri Ottmann à 1,85 € en tenant compte de remise sous forme de «ticket». Et du crémant Lancelot de Hoen à 2,99 € TTC...

DL

CGA eaux-de-vie et whisky

Clôture des inscriptions le 6 janvier

Les demandes de participation au Concours général agricole eaux-de-vie et whisky devront parvenir à l'Association des viticulteurs d'Alsace avant le 6 janvier. Les échantillons seront prélevés à la propriété du 9 au 11 janvier. Et le concours de présélection aura lieu le mercredi 18 janvier à 9 h à la Maison des vins d'Alsace.

Les eaux-de-vie participant au concours de présélection devront provenir des dernières campagnes de distillation fixées du 1^{er} septembre 2014 au 31 août 2016. Pour les whiskys, la campagne de distillation est fixée du 1^{er} septembre 2011 au 31 août 2013, ces derniers devant avoir au minimum 3 ans de vieillissement. Le titre alcoométrique doit se situer dans une fourchette comprise entre 40 et 55 % vol. S'agissant des eaux-de-vie de marc, seuls pourront être présentés à la présélection les marcs d'Alsace gewurztraminer AOC. Chaque échantillon d'eau-de-vie devra être représentatif d'une certaine quantité commercialisable de la même eau-de-vie. Citons par exemple pour les marcs d'Alsace de gewurztraminer: 100 litres. Ou pour les eaux-de-vie de mirabelle non AOC: 400 l (les détails figurent dans le règlement publié sur notre site internet www.est-agricole.com). Les échantillons présélectionnés, constitués de deux bouteilles, pour

les épreuves finales seront confiés à l'Association des viticulteurs d'Alsace-ODG. Le nombre d'échantillons susceptible de concourir à Paris après présélection est fixé à quatre par catégorie et par concurrent. Le montant des prestations locales de l'AVA-ODG pour les frais d'organisation et de transport (en sus des droits d'inscription), s'élève à 35 € HT par échantillon pour les eaux-de-vie présentées à Colmar et non présélectionnées et 70 € HT par échantillon pour les eaux-de-vie présélectionnées et présentées à Paris. La facturation aura lieu pour l'ensemble des candidats à l'issue du Concours général agricole. Les inscriptions peuvent également être réalisées en ligne sur le site www.concours-agricole.com.

DL

Les détails du règlement figurent sur nos sites internet: www.est-agricole.com ou www.phr.fr.

Concours général agricole des vins 2017

Clôture des inscriptions le 9 janvier

La clôture des inscriptions papier et en ligne au CGA 2017 est fixée au 9 janvier. Les prélèvements seront réalisés entre le 23 et le 25 janvier. Les présélections auront lieu le 7 février. La finale se déroulera le 26 février 2017 à Paris, Portes de Versailles.

Le Concours général agricole 2017 s'adresse aux AOC alsace blanc et rouge des millésimes 2016 et 2015, et aux AOC crémant d'Alsace des millésimes 2015, 2014, 2013 et non millésimés. Le lot homogène dont est issu l'échantillon de vin présenté, doit être disponible dans une quantité d'au moins 1000 litres. Il est interdit de présenter, dans une même section, sous des dénominations commerciales ou à des titres différents, plusieurs échantillons provenant en réalité d'un même lot homogène. Tous les vins présentés doivent faire l'objet d'une analyse certifiée Cofrac et être accompagné d'un certificat de conformité délivré par le laboratoire. L'analyse et le certificat doivent dater de moins de trois mois à compter de la date d'ouverture des inscriptions. L'analyse doit porter au minimum sur les critères suivants:

- les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l;
- l'acidité totale, exprimée en méq/l;
- l'acidité volatile, exprimée en méq/l;
- l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l;
- pour les vins mousseux: la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars.

Les demandes d'inscription se font sur le site internet www.concours-agricole.com ou à l'aide d'un dossier d'inscription que l'on peut se procurer auprès de la Chambre d'agriculture d'Alsace, 11 rue Jean Mermod, 68127 Sainte-Croix-en-Plaine. Il doit être retourné, complet, à la chambre d'agriculture accompagné du règlement du droit d'inscription, d'un bulletin d'analyse, de la déclaration de revendication pour les vins avec indication géographique (IGP et AOC/AOP) et de la

demande de certification pour les vins sans indication géographique présentés avec une indication de millésime ou de cépage. Les droits d'inscription avec dégressivité jusqu'à 20% pour 21 échantillons et plus sont les suivants: 86,00 € HT soit 103,20 € TTC. Les prélèvements seront réalisés par les agents préleveurs des organismes suivants de la Chambre d'agriculture Alsace et de l'Association des viticulteurs d'Alsace, dans le stock de bouteilles, si le lot est déjà embouteillé, ou effectués directement dans les cuves par les agents préleveurs. Les présélections sont organisées par l'AVA.

DL

Vous pouvez consulter le règlement complet en ligne sur nos sites internet: www.est-agricole.com ou www.phr.fr.

en bref

À la librairie Kléber Conférence d'Alexandre de Lur Saluces

Le 15 décembre, le Comte Alexandre de Lur Saluces, ancien propriétaire de Château d'Yquem, proposera une conférence débat autour des liqueurs alsaciennes et bordelaises avec Léonard Humbrecht, du domaine Zind-Humbrecht, dans la salle blanche de la librairie Kléber de 16 h 30 à 18 h. Elle se poursuivra par un dîner construit autour des liqueurs au restaurant Le Crocodile à partir de 19 h 30. Vendredi 16 décembre, Alexandre de Lur Saluces proposera la dégustation des vins du Château de Fargues à la cave Au Millésime à Mulhouse de 17 h à 19 h 30.