

AVA - Syndicat de défense des appellations d'origine contrôlée - N° d'agrément 1928633 - N° ISSN 0014-0314 - ©Biac-Comité Vins d'Alsace

Assemblée générale du 28 juillet 2026:
prendre un temps d'avance

p. 4



©AVA

NUMÉRO SPÉCIAL / VENDANGES 2026 / 9,40 EUROS
LA REVUE DU VIGNOBLE

Les Vins d'Alsace



» VENDANGES 2026 ◀ Conditions de production 2026

p. 5



Assurance Récolte

À vos côtés pour **vous protéger** en cas d'aléas climatiques.

Parce que le secteur viticole
est particulièrement exposé aux risques climatiques,
le Crédit Mutuel vous accompagne pour
vous indemniser rapidement en cas de sinistre.

**Fort d'un savoir-faire de plus de 50 ans
en assurances, le Crédit Mutuel s'engage
dans le cadre de la réforme de l'assurance récolte.**

Pour en savoir plus, renseignez-vous
en Caisse de Crédit Mutuel.

Crédit  Mutuel

Document à caractère publicitaire.

Caisse Fédérale de Crédit Mutuel et Caisses affiliées, société coopérative à forme de société anonyme au capital de 5 458 531 008 euros, 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen 67913 Strasbourg Cedex 9, RCS Strasbourg B 588 505 354. N° ORIAS : 07 003 758. Pour les opérations effectuées en qualité d'intermédiaires en opérations d'assurances (immatriculations consultables sous www.orient.fr).

Assurance Récolte est une offre de produits d'assurance distribués au travers des réseaux Crédit Mutuel par ACM Courtage, SAS au capital de 800 000 euros – RCS Strasbourg 353 933 492 – siège social : 4 rue Frédéric-Guillaume Raiffeisen 67000 Strasbourg, ORIAS n° 07 002 552. Les produits Assurance Récolte sont couverts en coassurance par ACM IARD SA et ALLIANZ IARD SA, entreprises régies par le Code des assurances.



ÉDITORIAL

3 2026, l'année de la sécheresse ?

● ▶ VENDANGES 2026 ◀

4 Assemblée générale du 28 juillet 2026 :
prendre un temps d'avance

5 Conditions de production 2026

14 Ouverture du ban des vendanges 2026

15 Vendanges Tardives
et Sélections de Grains Nobles :
un contrôle en deux étapes



Découvrez le **Fendt 200V** : puissance, maniabilité et technologie avancée pour optimiser vos rendements. Le compagnon idéal pour vos vignobles et vergers ! Intégration du **système GPS & FendtOne** !



A votre service :

Commercial Houssen

06 86 14 46 01 / contact@serma67.fr



8 rue des Chênes
67670 Mommenheim
Tél. 03 88 96 41 05

18 rue du Ladhof
68125 Houssen
Tél. 03 89 23 77 33

Et ses agents :



Andlau
Tél. 03 88 08 11 70



Traenheim
Tél. 03 88 50 38 46



Organe officiel de l'Association
des Viticulteurs d'Alsace

12 avenue de la Foire aux Vins
BP 91225 - 68012 Colmar Cedex
Tél. 03 89 20 16 50
info@ava-aoc.fr

Président:
Gilles EHRHART

Directeur de publication:
Théo GRISCHKO

Co-rédacteurs en chef:
Carole KOESTEL - Théo GRISCHKO

Abonnements:
Véronique JENNY

Maquette: SANEP -
Studio graphique
du Paysan du Haut-Rhin

Photo couverture:
BLOZ-ComitéVinsAlsace

Publicité nationale:
Top Agri
8 cité Paradis 75493 Paris Cedex 10
Tél. 01 40 22 70 40

Publicité régionale:
SANEP - 13 Rue Jean Mermoz
68127 STE CROIX EN PLAINE
Tél. 03 89 20 98 50

Inscription Commission
Paritaire des publications et Agences
de Presse N° 0129 G 84 200
Numéro d'agrément P928633

La reproduction des textes
n'est autorisée qu'avec indication
précise de la source et sans amputation



Association des Viticulteurs d'Alsace

Le Syndicat Général
de Défense des Appellations



édito



2026, l'année de la sécheresse ?

Certainement que c'est ainsi qu'elle sera retenue, tant les secteurs épargnés par les symptômes sont rares.

Par chance, la qualité n'est pas impactée par les maladies cryptogamiques. En revanche, les volumes risquent d'être faibles, pour la troisième année consécutive.

Une fois cette réalité exposée, il m'a semblé important de pouvoir vous communiquer, de manière numérique et en amont de ces vendanges, toutes les informations dont vous avez besoin pour bien anticiper cette récolte.

La première information est que votre Conseil d'administration, ainsi que l'Assemblée générale, ont souhaité, au regard de ce millésime, reconduire à l'identique les conditions de production de 2025 pour la campagne 2026.

Lors du CODEVA-CRINAO du 17 août, cette orientation a été confirmée.

La seconde information est que votre Conseil d'administration, conscient des enjeux auxquels est aujourd'hui confrontée la filière viticole alsacienne, a engagé une réflexion collective sur notre potentiel de production, afin de retrouver de la rentabilité sur les parcelles en culture.

Cette question est devenue stratégique pour l'avenir économique de nos exploitations. Le levier du rendement annuel ne peut plus être l'unique outil de gestion de la production lorsque l'on observe l'évolution de la consommation de nos vins et de nos créments.

Il nous faut réfléchir rapidement, mais sereinement, à de nouveaux outils, en complément des VCI, des VSI et des réserves interprofessionnelles déjà existants. Toutes les pistes permettant de pérenniser nos exploitations et nos entreprises doivent être explorées et débattues collectivement.

Bien entendu, le travail sur nos cahiers des charges se poursuit en parallèle. Le changement climatique, tout comme l'évolution profonde des modes de consommation, est désormais une réalité. Ils nous obligent à nous poser de nombreuses questions, mais surtout à y répondre.

Nous sommes également en relation constante avec la MSA, les DDT, la Collectivité européenne d'Alsace, la Région Grand Est, la Chambre d'agriculture, la Cellule Réagir, les établissements bancaires et l'ensemble de nos partenaires afin d'identifier, au cas par cas ou de manière collective, toutes les aides, tous les soutiens et tous les dispositifs d'accompagnement existants. N'hésitez donc pas à prendre contact avec votre syndicat.

Pour conclure cet éditorial numérique, je souhaite à l'ensemble des vigneronnes et des vignerons d'excellentes vendanges.

Gilles EHRHART

Président de l'Association des Viticulteurs d'Alsace

Nouveauté : cliquez sur les publicités !

Elles sont désormais interactives et vous permettent d'accéder directement aux contenus en ligne de nos annonceurs.

Assemblée générale du 28 juillet 2026 : prendre un temps d'avance

Le 28 juillet dernier, les délégués ODG de l'Association des Viticulteurs d'Alsace se sont réunis à l'Espace Auguste, à Colmar, pour l'Assemblée générale annuelle traditionnellement organisée à l'approche des vendanges.

Dans un contexte marqué par une campagne 2026 particulièrement exigeante, cette Assemblée générale s'est articulée autour de deux temps forts : la gestion du millésime à venir et la préparation de l'avenir de la viticulture alsacienne.

Un millésime 2026 sous le signe de l'adaptation

Après les mots d'accueil du Président de l'AVA, Gilles Ehrhart, le Préfet du Haut-Rhin a réaffirmé la mobilisation et la disponibilité des services de l'État aux côtés de la filière viticole. Les participants ont ensuite bénéficié d'un point complet sur la conjoncture économique présentée par Gilles Neusch, directeur du CIVA, avant que Marie-Noëlle Lauer, pour le Vinopôle Alsace, ne dresse un état des lieux du millésime 2026 et des principaux enjeux liés à cette campagne.

Au regard de cette situation, les délégués ont adopté la reconduction, pour le millésime 2026, des conditions de production applicables en 2025.

L'Assemblée générale s'est également prononcée sur les contingents de plantation pour la campagne 2027. Les délégués ont décidé de fixer à 0 hectare les contingents de plantations dans l'aire AOC ainsi que hors de l'aire d'appellation.

Le Délégué général de l'AVA, Théo Grischko, a ensuite présenté les principales informations juridiques et sociales relatives au recrutement des saisonniers, en complément du dossier publié dans la Revue des Vins d'Alsace de juin. Cette première partie de l'Assemblée générale s'est achevée par un rappel des enjeux liés à la flavescence dorée, présenté par Noémie Guillemaille, Responsable R&D à l'AVA ainsi qu'un point consacré aux dégâts de



gibier et à la chasse par Maximilien Zaepffel, Vice-Président de l'AVA.

Prendre un temps d'avance

Au-delà de l'actualité immédiate, cette Assemblée générale a surtout marqué une volonté forte : celle d'engager la filière dans une réflexion prospective.

Réunie sous le thème « Prendre un temps d'avance », la seconde partie de l'après-midi a permis de présenter les grands chantiers engagés par l'AVA autour de l'évolution des cahiers des charges, de la gestion du potentiel de production, de l'adapta-

tion au changement climatique, de la communication et du positionnement de la filière, mais également du renforcement de l'action collective menée par l'AVA et le CIVA au sein de la Maison des Vins d'Alsace.

Autant de sujets qui traduisent une conviction partagée : préparer l'avenir ne consiste pas à subir les évolutions, mais à les anticiper.

L'ensemble de ces travaux fera l'objet d'un dossier détaillé dans la prochaine édition de la Revue des Vins d'Alsace, afin de revenir plus largement sur les orientations stratégiques présentées lors de cette Assemblée générale.

DISPOSITIF INAF⁽¹⁾

**ÊTRE UNE BANQUE POPULAIRE,
c'est accélérer vos projets
d'installation ou de transformation
avec des prêts privilégiés.**

TAUX PRÉFÉRENTIEL + GARANTIE GRATUITE⁽²⁾

**BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE**



la réussite est en vous

Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

L'Initiative Nationale pour l'Agriculture Française (INAF) est cofinancée par l'Etat (dans le cadre du Grand Plan d'Investissement 2018 - 2022 et du Pacte d'orientation pour le renouvellement des générations en agriculture 2024 - 2028) et par l'Union Européenne au titre du Fonds Européen pour les Investissements Stratégiques (FEIS).

(1) Dans le cadre du Grand Plan d'Investissement 2018-2022 et du Pacte d'orientation pour le renouvellement des générations en agriculture 2024-2028, l'Etat Français a mis en place, en partenariat avec l'Union Européenne, l'Initiative Nationale pour l'Agriculture Française (INAF), instrument financier dédié à accompagner le secteur agricole. Financé par l'Etat et par le Fonds Européen pour les Investissements Stratégiques (FEIS), ce fonds de garantie a pour objectif de faciliter le financement bancaire, à des conditions préférentielles, de projets agricoles visant la montée en gamme, la création de valeur ajoutée et la transformation des systèmes de production. Il a également pour vocation de soutenir le renouvellement des générations en accompagnant l'installation de nouveaux agriculteurs. Sous conditions d'éligibilité et sous réserve d'acceptation de votre dossier. (2) Garantie gratuite à hauteur de 80% du financement. BPALC - SA coopérative à capital variable - 3 rue François de Curel 57000 Metz - 356 801 571 RCS Metz ORIAS n° 07 005 122 Crédit photo : Mael Gomet

Conditions de production 2026

APPELLATION	Rendement (hl/ha) 2026	VCI hl/ha	Titre Alcoométrique Naturel Moyen Minimum (% d'alcool)	Richesse Minimale des lots g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)	Titre Alcoométrique total maximum après enrichissement
-------------	------------------------------	--------------	---	---	--------------------------------	---

AOC ALSACE vins blancs

Vin blanc sans mention de cépage	75	10	9°5	144	1°5	12°5
Chasselas	70	10	9°5	151	1°5	12°5
Sylvaner	70	10	9°5	151	1°5	12°5
Pinot blanc, Pinot	75	10	10°	160	1°5	13°
Auxerrois	75	10	10°	160	1°5	13°
Muscat	70	10	9°5	151	1°5	12°5
Riesling	70	10	10°	160	1°5	13°
Pinot gris	70	10	11°5	185	0°5	14°5
Gewurztraminer	50	10	11°5	185	0°5	14°5

AOC CREMANT D'ALSACE

80 10 9° 144 2° 13°

Taux de rebêche minimum : 1 %

L'AVA a formulé au CODEVA-CRINAIO, qui a adopté à l'unanimité, la mise en place d'un régime dérogatoire et exceptionnel au cahier des charges de l'AOC Crémant d'Alsace, lié aux caractéristiques particulières du millésime 2026 : le taux minimum de rebêche pourra être fixé à 0 %. Dans l'attente de la validation définitive de cette demande de dérogation par le Comité permanent de l'INAO, nous vous invitons toutefois à maintenir les rebêches séparées des moûts crémant et de compléter votre carnet de pressoir comme à l'habitude. Nous ne manquerons pas de vous informer dès la validation nationale de cette dérogation.

APPELLATION ALSACE	Rendement (hl/ha) 2026	Titre Alcoométrique Naturel Moyen Minimum (% d'alcool)	Richesse Minimale des lots g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)	Titre Alcoométrique total maximum après enrichissement
AOC ALSACE rosé Pinot noir	70	10°	160	1°5	13°
AOC ALSACE rouge Pinot noir	55	11°	177	0°5	14°

Votre
partenaire
viticole
pour
l'Alsace

Berger
Machines
Agricoles

**Z.A. - 5 rue du Noyer
SAINT-HIPPOLYTE
Tél. 03 89 73 00 35**

Démonstration sur demande



MACHINES
À VENDANGER

GRAPES'LINE 55



OPTIMUM M10



APPELLATION ALSACE	Décision CA AVA 2026	Titre Alcoométrique Naturel Moyen Minimum (% d'alcool)	Richesse Minimale des lots g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)	Titre Alcoométrique total maximum après enrichissement
--------------------	----------------------------	--	---	--------------------------------	--

AOC ALSACE suivie d'une dénomination géographique (communale) blanc

Auxerrois, Pinot blanc, Sylvaner, Riesling, Muscat	60	10°5	168	1°5	13°5
Pinot gris	60	12°	193	0°5	15°
Gewurztraminer	49	12°	193	0°5	15°
AOC ALSACE suivie de «Klevener de Heiligenstein»	60	11°	177	1°5	14°
AOC ALSACE suivie d'une dénomination géographique (communale) rouge	53	11°5	185	0°5	14°5

AOC ALSACE suivie d'un nom de lieu-dit blanc

Chasselas, Auxerrois, Pinot blanc, Sylvaner, Riesling, Muscat	55	10°5	168	1°5	13°5
Pinot gris	55	12°	193	0°5	15
Gewurztraminer	48	12°	193	0°5	15
AOC ALSACE suivie d'un nom de lieu-dit rouge	51	11°5	185	0°5	14°5

APPELLATION AOC ALSACE ET AOC ALSACE GRAND CRU	Rendement (hl/ha) 2026	Richesse Minimale des lots g/l sucre	% Alcool	Oechsles
---	------------------------------	---	----------	----------

LIEU-DIT MENTION VT

Riesling, Muscat	55 AOC Alsace	244	14°5	105°
	50 AOC Alsace Grand Cru			
Pinot Gris	55 AOC Alsace	270	16°	115°
	50 AOC Alsace Grand Cru			
Gewurztraminer	47 AOC Alsace	270	16°	115°
	47 AOC Alsace Grand Cru			

GRAND CRU

LIEU-DIT MENTION SGN

Riesling, Muscat	40	276	16°4	118°
Gewurztraminer, Pinot Gris	40	306	18°2	130°



AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Steinklotz					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Rouge (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)	40		12,00	207	0°
Alsace Grand cru Engelberg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Altenberg de Bergbieten					
Riesling	50		11,50	177	0°
Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°



© Chez Elles - Comité Vins Alsace




HYGIÈNE & MANAGEMENT DU RISQUE

UN MATÉRIEL PROPRE, C'EST UN MILLÉSIME PRÉSERVÉ

- Sécurisez l'état sanitaire du raisin
- Facilitez le travail œnologique
- Limitez les flores indésirables
-  Enzymes de nettoyage



Nettoyez à
température
ambiante avec
Enzyfoam Cold

CDM Oenologie & Alimpex vos partenaires hygiène
pour les vendanges




3 rue du Transformateur
68 126 BENNWILLER GARE

laboratoire@cdmoenologie.fr
03 89 41 32 28

AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Altenberg de Wolxheim					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Bruderthal					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Kirchberg de Barr					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Rouge	40		12°	207	0°
Alsace Grand cru Zotzenberg					
Riesling	50		12,00	187	0°
Sylvaner	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer,	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Kastelberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Wiebelsberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Moenchberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Muenchberg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Winzenberg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Frankstein					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°

AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Praelatenberg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Gloeckelberg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Altenberg de Bergheim					
Riesling	50		12,00	187	0°
Assemblage	50		14,00	221	0°
Pinot Gris,	50		14,00	221	0°
Gewurztraminer	47		14,00	221	0°
Alsace Grand cru Kanzlerberg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		14,00	221	0°
Gewurztraminer	47		14,00	221	0°
Alsace Grand cru Geisberg					
Riesling	50		11,50	177	0°
Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Kirchberg de Ribeauvillé					
Riesling	50		11,50	177	0°
Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Osterberg					
Riesling	50		11,50	177	0°
Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Rosacker					
Riesling	50		12,00	187	0°
Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Froehn					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Schoenenbourg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°

AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Sporen					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Sonnenglanz					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Mandelberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Marckrain					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Rouge (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)	40		12°5	216	
Alsace Grand cru Mambourg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Assemblage (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)			12°5		0°
Rouge (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)	40		12°5	216	0°
Alsace Grand cru Furstentum					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Rouge (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)	40		12°5	216	0°
Alsace Grand cru Schlossberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Rouge (préconisation syndicale en vue d'une demande d'évolution du cahier des charges)	40		12°5	216	0°
Alsace Grand cru Kaefferkopf					
Riesling	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Muscat (uniquement dans assemblage)	50		12,00	187	0°
Assemblage	50		13,00		0°

AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Wineck Schlossberg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Sommerberg					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Florimont					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Brand					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°



AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Hengst					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Rouge	40		12,50	216	0°
Alsace Grand cru Steingrubler					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Eichberg					
Riesling	50		12,00	187	0°
Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Pfersigberg					
Riesling	50		12,00	187	0°
Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Hatschbourg					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Goldert					
Riesling, Muscat	50		11,00	170	0°
Pinot Gris	50		12,50	195	0°
Gewurztraminer	47		12,50	195	0°
Alsace Grand cru Steinert					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Vorbourg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Rouge	40		12,50	216	0°
Alsace Grand cru Zinnkoepflé					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Pfingstberg					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°

AOC ALSACE GRAND CRU - LIEU-DIT millésime 2026	RENDEMENT hl/ha	VCI hl/ha	Titre alcoométrique naturel moyen minimum (% d'alcool)	Minimum g/l sucre	Enrichissement (% d'alcool)
Alsace Grand cru Spiegel					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Kessler					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Kitterle					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Saering					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		13,50	210	0°
Alsace Grand cru Ollwiller					
Riesling, Muscat	50		11,50	177	0°
Pinot Gris	50		13,00	202	0°
Gewurztraminer	47		13,00	202	0°
Alsace Grand cru Rangen					
Riesling, Muscat	50		12,00	187	0°
Pinot gris	50		13,50	210	0°
Gewurztraminer	47		14,00	221	0°





Ouverture du ban des vendanges 2026

Comme chaque année, l'ouverture du ban des vendanges est fixée par arrêté préfectoral dans le Bas-Rhin et le Haut-Rhin, pris en application de la réglementation en vigueur, après avis de l'Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) et sur proposition du Comité régional d'experts des vins d'Alsace (CODEVA).

Cette décision fixe les dates à partir desquelles les vendanges peuvent officiellement débuter pour chaque appellation. Elle constitue le point de départ réglementaire de la récolte, tout en laissant à chaque viticulteur le soin de choisir la date de vendange la plus adaptée à la maturité de ses parcelles.

Les dates d'ouverture

AOC Crémant d'Alsace

Les vendanges pourront débuter à compter du 18 août 2026 pour les cépages destinés à l'appellation Crémant d'Alsace.

AOC Alsace

Les vendanges pourront débuter à compter du 18 août 2026 pour l'ensemble des cépages destinés à l'AOC Alsace

AOC Alsace Grand Cru

Les vendanges pourront débuter à compter du 18 août 2026 pour l'ensemble des cépages destinés à l'appellation Alsace Grand Cru, à l'exception des lieux-dits suivants :

Bruderthal : 25 août 2026 ;

Praelatenberg : 27 août 2026.

Altenberg de Bergheim : 1^{er} septembre 2026

Kanzlerberg : 1^{er} septembre 2026.

Mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles

Les vendanges destinées aux mentions « Vendanges Tardives » et « Sélection de Grains Nobles » pourront débuter à compter du 1^{er} septembre 2026, pour l'ensemble des cépages autorisés.

Une date réglementaire, une décision agronomique

L'ouverture du ban des vendanges marque le début officiel de la campagne de récolte. Elle ne constitue toutefois pas une obligation de vendanger dès cette date.

Le choix du moment de la récolte reste propre à chaque exploitation et dépend de nombreux facteurs : cépage, secteur géographique, type de sol, état sanitaire, niveau de maturité recherché ou encore objectif de production.

Dans un millésime 2026 marqué par une forte hétérogénéité des maturités selon les secteurs et les parcelles, une observation régulière de l'évolution des raisins demeure indispensable afin de récolter chaque parcelle au moment le plus favorable.

**En cas de panne
ou crevaison
pendant les vendanges**

**DÉPANNAGE
sur simple appel**

SARL TROMPETER & Fils

68320 ARTZENHEIM 03 89 71 62 38
rene@trompeter.fr 06 07 37 65 29

Alliance
Continental
Firestone
GoodYear
Michelin
Kléber
Pirelli
Starmaxx
Taurus

Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles : **un contrôle en deux étapes**

Afin de garantir le respect des cahiers des charges des Vendanges Tardives (VT) et des Sélections de Grains Nobles (SGN), les constats sont réalisés selon une procédure en deux temps.

Cette organisation permet de vérifier la conformité des raisins au moment de la récolte, puis d'assurer la cohérence entre les raisins récoltés et le volume de moût obtenu après pressurage.

Jour 1 : le contrôle de la récolte

Le premier contrôle intervient le jour de la récolte.

Pour permettre son organisation, l'opérateur doit impérativement contacter la permanence téléphonique de l'AVA avant 10h, le jour du constat, afin d'indiquer le ou les horaires de passage souhaités.

Lors de cette première visite, l'agent vérifie plusieurs points essentiels :

- la récolte est bien réalisée manuellement ;
- aucun mélange de cépages n'est constaté ;
- aucune trace visible d'enrichissement n'est observée ;
- le degré potentiel des raisins est contrôlé ;
- la quantité de raisins récoltés est relevée (nombre de botiches ou poids des raisins) afin de vérifier sa cohérence avec le volume obtenu le lendemain.

Le pressoir peut être chargé avant l'arrivée de l'agent, mais il ne doit pas avoir été mis en fonctionnement. Cette précaution permet de constater sans ambiguïté la récolte manuelle et de vérifier les quantités récoltées. L'opérateur doit être en mesure d'indiquer le nombre de hottes chargées ou le poids des raisins.

Le degré est relevé directement sur les raisins, dans le pressoir ou dans les cuves, selon les modalités proposées par l'opérateur. Toutefois, la

mesure officielle est celle réalisée avec le réfractomètre de l'agent, régulièrement étalonné par un laboratoire spécialisé. Comme chaque année, l'ensemble des réfractomètres fera l'objet d'un étalonnage avant le début de la campagne.

Si des différences significatives de maturité sont constatées, l'agent peut décider de distinguer plusieurs lots.

Lorsque le degré minimal exigé est atteint, un second contrôle est programmé le lendemain.

Jour 2 : le contrôle du volume

Le lendemain, l'agent procède au contrôle du volume de moût obtenu après pressurage.

Aucun contrôle de volume ou de degré ne pourra être réalisé sur une cuve si les raisins correspondants n'ont pas été contrôlés la veille.

Cette seconde étape permet notamment de vérifier :

- la cohérence entre la quantité de raisins récoltés et le volume obtenu après pressurage ;
- l'absence de sélection des jus : un lot de raisins doit correspondre à un seul volume de moût ;
- la cohérence entre le degré constaté sur les raisins et celui mesuré sur le moût.

Pour rappel, le degré correspond à la richesse en sucre exigée par le cahier des charges, convertie selon le coefficient réglementaire de 16,83.

Si l'ensemble des critères est respecté, le constat est délivré avec la mention correspondant au degré observé.

En revanche, si l'un des points contrôlés ne satisfait pas aux exi-

gences du cahier des charges, aucun rapport de constat ne pourra être établi.

Comme lors du premier contrôle, la mesure réalisée avec le réfractomètre de l'agent fait foi.

Une organisation au service des opérateurs

La permanence téléphonique de l'AVA est assurée du lundi au vendredi, avec plusieurs lignes ouvertes pour répondre aux appels. Un accueil téléphonique est également assuré le samedi, de 8h à 10h.

Les agents réalisent, quant à eux, les contrôles du lundi au samedi, hors jours fériés.

Afin de faciliter l'organisation des

tournées et de limiter les délais d'attente, les opérateurs sont invités à contacter la permanence avant 10h au 03 89 20 16 58.

Le tarif est fixé à 60€ par constat de volume. Plusieurs lots de raisins peuvent, lorsqu'ils sont réunis lors du pressurage, faire l'objet d'un seul constat.

Enfin, l'AVA rappelle que la période des vendanges mobilise fortement les opérateurs comme les équipes de contrôle. Le respect, la courtoisie et la compréhension mutuelle contribuent au bon déroulement des opérations. Malgré toute l'organisation mise en place, le nombre important de constats peut ponctuellement entraîner un léger décalage des horaires de passage.



vitivina

SERVICE ANALYSES ET CONSEILS ŒNOLOGIQUES PERSONNALISÉS

Déposez vos échantillons dans l'un de nos magasins !

Pour toute information complémentaire, contactez votre interlocuteur habituel ou nos œnologues :

- // **Anthony BONDON :**
06 79 64 30 51
- // **Juliette HARTZ :**
06 47 72 11 94
- // **Jean-Jacques KAH :**
06 83 39 78 48
- // **Frédéric PICHON :**
06 03 44 14 11
- // **Laboratoire RIQUEWIHR :**
03 89 22 31 05

MAGASINS VITIVINA :

- ANDLAU :**
03 88 08 44 79
- DAMBACH-LA-VILLE :**
03 88 92 40 51
- MARLENHEIM :**
03 88 87 00 56
- MOLSHEIM :**
03 88 38 05 51
- SCHERWILLER :**
03 88 82 34 89
- SEEBACH :**
03 88 94 74 68
- SIGOLSHEIM :**
03 89 78 44 31
- ST HIPPOLYTE :**
03 89 73 00 98
- PAFFENHEIM :**
03 89 49 65 18

Rejoignez-nous sur 

ASSURANCES CLIMATIQUES



PROTÉGER LE FRUIT DE VOTRE TRAVAIL C'EST DANS NOTRE CULTURE

Choisissez le Crédit Agricole pour bénéficier de votre dispositif de gestion des risques climatiques.



ALSACE VOSGES

Document à caractère publicitaire.

Le contrat d'assurance Récoltes et le contrat d'assurance Prairies sont assurés par PACIFICA, Compagnie d'assurance dommages, filiale de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA, S.A. au capital entièrement libéré de 455 455 425 €. Siège social : 8-10, boulevard de Vaugirard, 75724 Paris Cedex 15 - 352 358 865 RCS Paris. Conditions et événements garantis indiqués au contrat. Le contrat est distribué par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier d'assurance. Les mentions de courtier en assurances de votre caisse sont disponibles sur www.mentionscourtiers.credit-agricole.fr ou dans votre agence Crédit Agricole. Accès gratuit hors coût de l'opérateur. Sous réserve de la disponibilité de cette offre dans votre Caisse Régionale.

Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Alsace Vosges - 1 place de la Gare 67000 Strasbourg. 437 642 531 RCS Strasbourg. Société coopérative à capital variable. Établissement de crédit. Société de courtage d'assurances. Immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 008 967. © Shutterstock. Juillet 2026.