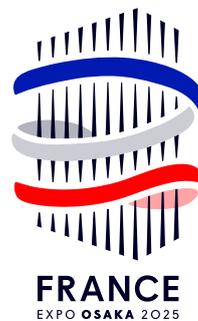


V A VINS  
ALSACE

PARTENAIRE GOLD



La Région  
**Grand Est**

# DOSSIER DE PRESSE

FÉVRIER 2025



LE DISPOSITIF INEDIT  
PREVU PAR LES VINS D'ALSACE  
LORS DE L'EXPOSITION  
UNIVERSELLE D'OSAKA 2025

POUR LA TOUTE PREMIÈRE FOIS,  
UN VIGNOBLE REPRÉSENTERA LA FRANCE  
LORS D'UNE EXPOSITION UNIVERSELLE :

**CE SERA L'ALSACE**

*À cette occasion, les Vins d'Alsace ont conçu un dispositif inédit mêlant une scénographie originale dans le Pavillon France, la présence des vins de près de 80 domaines alsaciens, ou encore une grande série d'événements.*

*Au sein du Pavillon France, les Vins d'Alsace s'allieront à d'autres partenaires prestigieux pour incarner l'excellence du savoir-faire français.*

*Quelques 28 millions de visiteurs sont attendus sur le site de l'Exposition Universelle qui se déroulera sur la presqu'île de Yumeshima, à Osaka, du 13 avril au 13 octobre 2025.*

# UN DISPOSITIF UNIQUE, RENDU POSSIBLE GRACE AU SOUTIEN DE LA RÉGION GRAND EST

*Les relations entre le Japon et la Région Grand Est dépassent largement le domaine des Vins d'Alsace. Sur le volet économique par exemple, le Japon est présent en Grand Est avec une cinquantaine d'entreprises implantées sur le territoire.*



Côté tourisme, le Grand Est connaît une croissance de l'accueil des touristes japonais, enregistrant une augmentation de +25% des nuitées en 2024 par rapport à l'année précédente. Entre son patrimoine historique, sa culture raffinée, ses savoir-faire ancestraux, ses traditions gastronomiques et ses vins prestigieux, le Grand Est offre aux Japonais une expérience immersive, à la croisée des chemins entre histoire, art de vivre et saveurs inoubliables.

Pour accompagner le CIVA dans la promotion du Grand Est lors de l'exposition universelle Osaka 2025, la Région apporte une aide de plus d'1 million d'euros. L'objectif est de faire rayonner le territoire à travers la présence des Vins d'Alsace sur cet événement international, mais il s'agit également de s'inscrire dans une démarche plus large de développement de l'attractivité du Grand Est et de marquer ainsi le début d'une coopération plus importante avec les entreprises et partenaires institutionnels du Japon.

*« Le Japon et la Région Grand Est entretiennent une relation riche et historique, marquée par plus de 160 ans d'échanges culturels, économiques et académiques. En soutenant la présence des Vins d'Alsace à l'Exposition universelle d'Osaka 2025, nous affirmons notre ambition de promouvoir l'excellence de notre territoire et de renforcer nos liens avec un partenaire stratégique. Cet événement est une opportunité unique pour ouvrir de nouvelles perspectives de coopération et célébrer l'alliance de nos cultures. »*

**Franck Leroy**

Président de la Région Grand Est

**Au-delà du partenariat CIVA / Région Grand Est, la Région mettra en avant ses atouts régionaux à travers des opérations économiques et touristiques qui dépasseront le cadre de la viticulture, pendant toute la durée de l'exposition. Les échanges noués lors de ce temps fort seront l'occasion de renforcer les liens qui unissent le Japon et la Région Grand Est et de développer de nouvelles collaborations fructueuses.**

## LES RAISONS DE LA PRÉSENCE DES VINS D'ALSACE

# AFFIRMER SON EXCELLENCE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE

*Nourri de son héritage depuis des siècles et fier de son caractère pionnier, le vignoble alsacien participe à la beauté du monde et à l'émerveillement des Hommes. En écoutant la Nature dont ils prennent soin, les vigneronns alsaciens façonnent des paysages sublimes, font de l'Alsace l'un des vignobles les plus vertueux de la planète, et produisent aujourd'hui parmi les plus grands vins blancs du monde.*

Après avoir été marqué par de nombreuses péripéties aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, souvent liées aux turbulences de l'Histoire, le vignoble alsacien s'est toujours relevé pour cheminer vers l'excellence.

Depuis plusieurs dizaines d'années, un certain nombre d'étapes ont jalonné son émancipation :

- la création en 1953 de la Route des Vins d'Alsace (la plus ancienne de France et l'une des plus visitées au monde),
- la création en 1962 de l'Appellation Alsace marquant l'entrée officielle dans la famille des grands vins,
- la création en 1976 de l'Appellation Crémant d'Alsace (quelques décennies après que l'alsacien Gustave-Julien Dopff se soit émerveillé de la « méthode champenoise » lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1900 pour s'en inspirer de retour sur ses terres natales),
- le classement successif entre 1975 et 2007 de 51 lieux-dits en Grands Crus,
- ou encore la reconnaissance en 2022 et 2024 de 3 de ces Grands Crus en Rouges

Ces exemples illustrent le retour à l'excellence des Vins d'Alsace telle qu'elle était incontestée pendant des siècles et témoignent du caractère iconique du vignoble alsacien.

Pour accompagner ces avancées, le vignoble alsacien souhaite amplifier sa renommée sur la scène internationale et réaffirmer qu'il produit des vins parmi les plus raffinés au monde. C'est pourquoi depuis plusieurs années, il œuvre avec audace et style à le faire savoir, à travers des gestes forts en matière d'animation de la filière, à travers des initiatives inédites de rayonnement sur la scène viticole française et mondiale, ou encore à travers des prises de position engageantes en matière de com-

munication. Ces prochaines années, il prévoit de marquer également son histoire par le lancement de sa « Cité des Vins d'Alsace », un projet intergénérationnel ambitieux qui servira d'outil promotionnel auprès des publics locaux, visiteurs nationaux et internationaux qui sillonnent chaque année par millions la Route des Vins d'Alsace.

**La participation des Vins d'Alsace à l'Exposition Universelle d'Osaka 2025 s'inscrit dans cette formidable dynamique et ancre définitivement les fortes ambitions du vignoble.**



# アルザスワイン



*« A travers cette présence à Osaka, les Vins d'Alsace entendent faire savoir qu'ils expriment une forme d'excellence à la française, qu'ils véhiculent des promesses pour les générations futures et qu'ils œuvrent, bien vivants et bien dans leur temps, sur la scène des vins les plus remarquables de la planète »*

**Serge Fleischer,**  
Président du Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA).



# L'ALSACE ET LE JAPON, UNE RELATION DE PLUS DE 160 ANS !

*L'Alsace fut l'une des premières régions d'Europe à avoir des relations directes avec le Japon, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. C'est dans ce contexte que, dès 1863, des commerçants d'Osaka, prirent contact avec l'industrie textile alsacienne, et particulièrement mulhousienne, alors leader mondial en la matière, pour faire imprimer dans notre région des tissus de laine à motifs japonais pour le marché japonais.*

Ces contacts se prolongèrent dans différents domaines jusqu'à notre époque, faisant de l'Alsace un partenaire privilégié du Japon en Europe. Ils engendrèrent même en Alsace une mode du Japon, qui se traduit notamment par la constitution d'importantes collections d'œuvres d'art et d'objets japonais, toujours présentes dans les musées alsaciens (Cabinet des estampes de Strasbourg, Musée Unterlinden de Colmar, Société Industrielle de Mulhouse, Bibliothèque Humaniste de Sélestat...)

Dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les étudiants japonais vinrent nombreux fréquenter l'Université de Strasbourg. En 1925, le futur Empereur Showa vint visiter l'Alsace en tant que prince héritier.

Par la suite, particulièrement au cours des trente dernières années, les relations s'intensifièrent, à la fois sur le plan économique, avec de nombreux investissements japonais en Alsace (une cinquantaine d'entreprises japonaises actuellement implantées en région), ainsi que sur le plan culturel et académique. Des artistes visitent régulièrement l'Alsace. Ainsi, Miyazaki Hayao, pour son film Hauru no ugoku shiro (Le Château ambulant) a choisi l'Alsace, et particulièrement la Ville de Colmar, comme cadre du scénario.

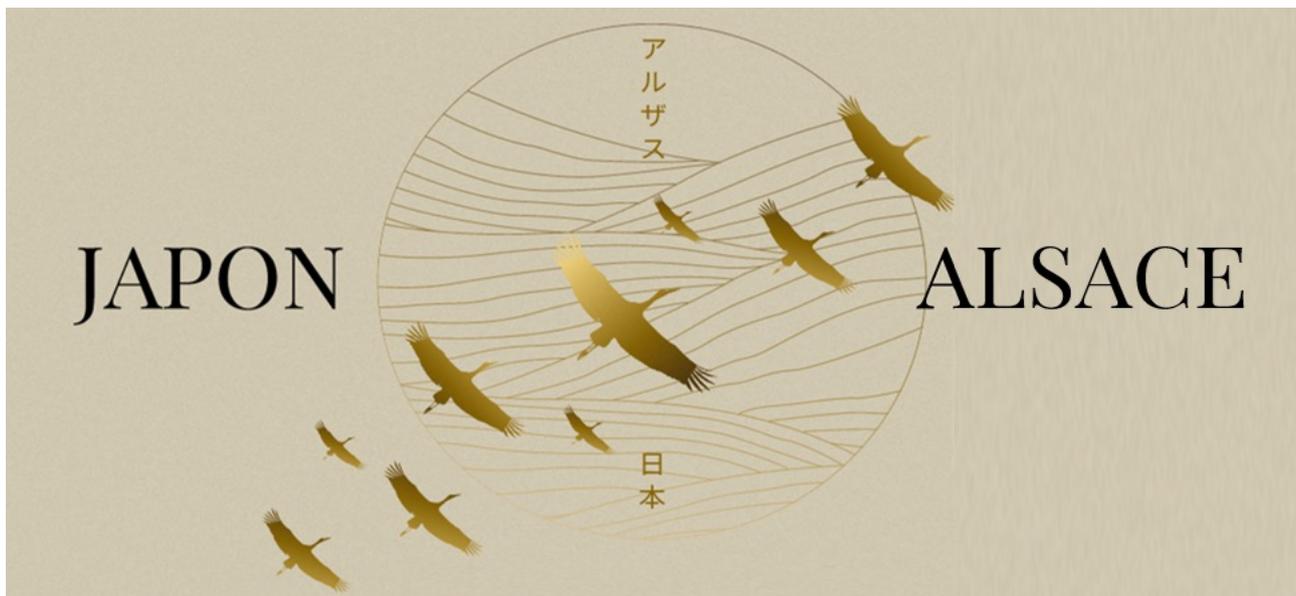
La création d'un Département d'études japonaises à l'Université de Strasbourg il y a plus de 20 ans, puis du Centre Européen d'Etudes Japonaises d'Alsace en 2001, ou encore de la Maison Universitaire France-Japon et du Consulat Général du Japon à Strasbourg, manifestent également la force des liens entre notre région et le Japon.

La célébration du 160<sup>e</sup> anniversaire des relations Alsace-Japon en 2023-2024 a été l'occasion de souligner les nombreuses coopérations régionales Alsace-Japon : les départements de Gifu et Iwate (Alsace), les Villes de Nagoya (Reims), Kagoshima (Strasbourg), Takayama (Colmar), Shirakawa go (Riquewihhr) et Odate (Rixheim).

D'ici 2027 le projet porté de « Musée Européen du Manga et de l'Anime » MEMA porté par le CEEJA marquera une nouvelle étape dans les relations entre l'Alsace et le Japon. Ce musée qui ouvrira à Colmar dans le siège actuel de la Maison des Vins d'Alsace, sera le premier musée en Europe dédié à l'art du manga et de l'animation japonaise.



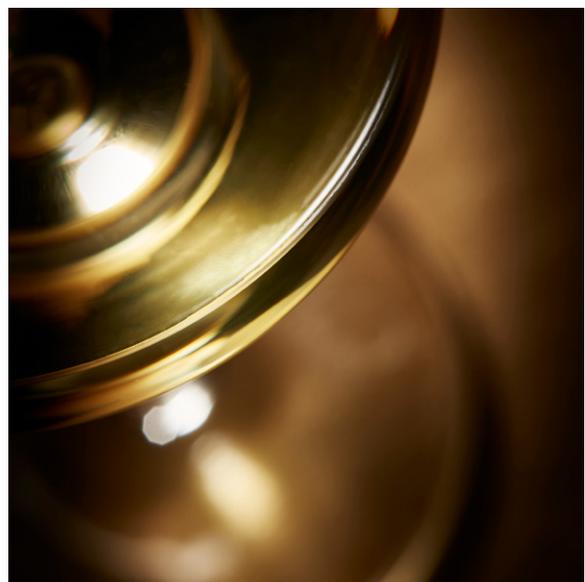
Étoffes visibles au Musée de l'Impression sur Etoffes à Mulhouse



## LES VINS D'ALSACE, UN TRAIT D'UNION ANIMANT LES LIENS FORTS ENTRE LE JAPON ET L'ALSACE

Forts de ces liens historiques, mais aussi grâce à leurs spécificités et leur style, les vins alsaciens bénéficient d'une connaissance et d'un intérêt très développés de la part des Japonais. Pour les 200 vignerons qui y exportent, le Japon représente un enjeu stratégique. Le pays est le 9ème marché d'export en valeur, et occupe la 1ère place en Asie-Pacifique avec une dynamique forte et régulière. Plus largement, le continent asiatique est un terrain hautement stratégique pour le vignoble avec des marchés à fort potentiel et dont les cuisines s'accordent à merveille au style alsacien.

La participation des Vins d'Alsace en tant que partenaires Gold du Pavillon France témoigne de leur volonté d'enrichir davantage encore ces liens, historiques, culturels et commerciaux. Le dispositif global, dans la scénographie du parcours permanent, dans la présence des vins sur place et dans la série d'événementiels, a été conçu dans ce sens.



*« À l'image du raffinement et de l'élégance japonaise, les Vins d'Alsace ont monté un extraordinaire dispositif qui participera à nourrir les liens entre nos deux cultures pour les décennies à venir »*

**Virginie Fermaud,**  
Directrice du Centre Européen d'Etudes  
Japonaises d'Alsace (CEEJA)



## LE JAPON, UN MARCHÉ STRATÉGIQUE POUR LES VINS D'ALSACE

Depuis des décennies, le marché japonais représente une destination incontournable pour l'économie du vignoble.

Quelques informations synthétiques l'illustrent :

- ➔ **Près de 200 domaines alsaciens exportent au Japon (+50% en 10 ans)**
- ➔ **9e marché export des Vins d'Alsace**
- ➔ **1<sup>er</sup> marché d'Asie-Pacifique**
- ➔ **1 million de bouteilles exportées au Japon chaque année**

## LE DISPOSITIF PRÉVU PAR LES VINS D'ALSACE

# PARTENAIRE GOLD DU PAVILLON FRANCE ET DE SON EXPOSITION PERMANENTE

*Sous l'égide du CIVA, les Vins d'Alsace sont partenaires Gold du Pavillon France à Osaka 2025 pendant les 6 mois que durera l'événement du 13 avril au 13 octobre. En s'alliant à des partenaires prestigieux, ils entendent contribuer au rayonnement de l'excellence et du savoir-faire français en l'incarnant, à travers une scénographie originale au cœur de l'exposition permanente du Pavillon France.*

Mis en scène par la plasticienne Justine Emard et le studio de muséographie GSM Project, son parcours est une invitation au voyage au cœur de ce que la France a de plus vibrant à offrir, permettant de découvrir, d'étape en étape, les partenaires principaux du Pavillon : le groupe LVMH, leader mondial du luxe, avec notamment deux de ses grandes Maisons parisiennes LOUIS VUITTON et DIOR, le leader mondial de l'assurance et de la gestion d'actifs AXA,

NINAPHARM, entreprise de biotechnologie porteuse d'innovations majeures, et LES VINS D'ALSACE, issus d'un territoire exceptionnel par la qualité de sa production et son engagement environnemental.

Animés d'un soin d'excellence, la COFREX, chargée d'assurer la présence de la France à Osaka 2025 et les partenaires Gold espèrent attirer 3 à 4 millions de visiteurs sur le parcours permanent du Pavillon France, soit plus de 20 000 visiteurs par jour.

## À PROPOS DU PAVILLON FRANCE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE D'OSAKA 2025



L'Exposition universelle d'Osaka 2025 (Japon) se tiendra du 13 avril au 13 octobre 2025 autour du thème « Concevoir le futur, imaginer notre vie de demain », décliné autour de trois sous-thèmes : « Sauver des vies », « Inspirer des vies », « Connecter les vies ».

Elle se déroulera sur le site de Yumeshima Island, une île artificielle localisée dans la baie d'Osaka dans un site de 155 hectares, dont l'architecture générale a été confiée à l'architecte Sosuke Fujimoto.

L'ensemble des Pavillons sera connecté par un « anneau toit » de 615 m de diamètre et de 2km de circonférence et réparti dans trois macro-zones : Green world, Pavillon world et Water world. Plus de 150 pays seront représentés et 28 millions de visiteurs sont attendus à l'évènement.

Le Pavillon France, dont l'ambition est de faire rayonner les savoir-faire français, sera implanté dans la zone « Inspirer des vies » (Empowering lives), en proximité du Pavillon du Japon et de l'entrée principale de l'Exposition universelle.

[www.expo2025.or.jp](http://www.expo2025.or.jp)

# LA SCÉNOGRAPHIE DES VINS D'ALSACE DANS LE PARCOURS PERMANENT

*'PULSATION', thème de l'exposition du parcours permanent, guide le visiteur sur une rythmique sonore à travers différents tableaux, comme une grande traversée immersive, un amour de la France illustré par ses paysages, son art et l'excellence de ses savoir-faire.*



Le parcours y intègre une expérience originale proposée par les Vins d'Alsace s'inscrivant dans le narratif du Pavillon.

Loin des traitements « classiques » visibles sur des salons professionnels ou d'autres événements, la scénographie se veut grandiose, sublimant la qualité des Vins d'Alsace, donnant une impression forte avec un rendu visuel et émotionnel à la hauteur d'une Exposition Universelle. L'idée créative de ce parcours se résume ainsi : ici les vigneronns transforment leur terre en un véritable produit-bijou, fait d'or et d'élégance... les Vins d'Alsace.



**HANKO** japonais, sceau signifiant 'BRILLANCE', interprétation des Vins 'Alsace par l'artiste **Kouko Saito**.

Le visiteur plonge dans les profondeurs des sous-sols du vignoble alsacien, au cœur de cette particularité géologique unique au monde, l'invitant à s'immiscer dans les roches, telles les racines des vignes qui explorent les entrailles de la terre avec patience et obstination.

Après quelques mètres d'exploration dans ce milieu sous-terrain, représentant la variété des terroirs alsaciens, une faille donne accès à une cavité baignée de lumière solaire.

D'immenses gouttes en suspension diffusent un éclat doré incarnant l'or liquide du Vin d'Alsace. Elles se déversent en rythme au creux d'une table de convivialité, symbole d'un art de vivre à la française où le vin est vecteur de chaleur, de partage et de plaisir des sens.

Ce parcours décrit le processus alchimique de transformation des éléments (la terre, le soleil, l'eau, la vigne) en or liquide, le vin, à travers tout le savoir-faire de l'Homme qui transforme les énergies du vivant pour sublimer ce que la nature seule ne saurait créer.

## LA PRESENCE DES VINS DE 78 DOMAINES ALSACIENS AU CŒUR DU PAVILLON FRANCE

*Savoir-faire français, vin et gastronomie sont indissociables, davantage encore dans le Pavillon France d'une Exposition Universelle ! Si la scénographie place les Vins d'Alsace dans le registre du sublime et de l'émotionnel, le CIVA souhaite également donner la possibilité à chaque visiteur du Pavillon France de déguster des Vins d'Alsace pendant toute la durée de l'Exposition. Afin de proposer une expérience-visiteur de qualité, le CIVA a coordonné avec la maison Kayser, gestionnaire exclusif sur le Pavillon, l'intégration d'une carte de vins majoritairement constituée de Vins d'Alsace et qui sera déployée dans le « bistrot » du Pavillon France.*

Pendant les 6 mois de l'Exposition, 78 domaines alsaciens verront ainsi leurs crus présents sur la carte qui fera l'objet d'une rotation complète tous les 15 jours. Allant de subtils Crémants aux blancs issus des meilleurs Grands Crus, en passant par quelques Pinots Noirs illustrant l'ascension qualitative de l'Alsace sur les rouges, 6 références alsaciennes seront présentes sur la carte complétée des crus des maisons-mère des autres partenaires Gold du Pavillon France, soit 3 vins de Moët-Hennessy, dont 2 champagnes, et 1 vin d'AXA Millésimes.

## UNE GRANDE DÉGUSTATION POUR SÉLECTIONNER LES VINS

*La sélection des Vins d'Alsace mis en avant pendant les temps forts de l'Exposition s'est déroulée le 21 janvier à Tokyo Happon au travers d'une grande dégustation.*

Plus de 200 vins alsaciens ont été dégustés à l'aveugle par quatre sommeliers reconnus pour leur excellence (2 japonais et 2 français), dont deux Meilleurs Sommeliers du Monde. La carte des vins proposée pour cette sélection est à l'image de l'avant-garde de l'Alsace en matière environnementale : 71% des vins proposés étant issus d'une viticulture en biodynamie, en agriculture biologique, ou en conversion.

Chaque cuvée dégustée bénéficie d'un commentaire des sommeliers qui sera repris dans divers éléments de présentation tout au long de l'événement ; les meilleures cuvées seront mises à l'honneur lors d'événements spéciaux.





« *La diversité de la mosaïque des sols et les conditions climatiques favorables au raisin de cuve font de l'Alsace une région viticole unique et savoureuse.* »

**Shinya Tasaki**  
Meilleur Sommelier du Monde  
1995, Président de la JSA

« *Un Vin d'Alsace, c'est un moment de plaisir, de partage, de culture.* »

**Serge Dubs**  
Meilleur Sommelier  
du Monde 1989



**Satoru Mori**  
Meilleur Sommelier du  
Japon 2008, Meilleur  
Sommelier d'Asie 2009

« *L'attrait majeur des Vins d'Alsace réside dans leur diversité de saveurs et leur polyvalence. Bien qu'il s'agisse d'une région traditionnellement française, les Vins d'Alsace s'accordent parfaitement avec les cuisines du monde entier et révèlent des saveurs qui peuvent être appréciées par un large éventail de personnes.* »

« *L'Alsace est la région avec le plus grand potentiel gastronomique : une mosaïque de sols et de terroirs pour une expérience infinie.* »

**Xavier Thuizat**  
Meilleur Sommelier de France 2022,  
Meilleur Ouvrier de France 2022





# UNE SERIE D'ÉVÉNEMENTS SUR TOUT LE TERRITOIRE JAPONAIS

*Afin de faire rayonner le vignoble alsacien sur l'ensemble du territoire japonais, le CIVA a conçu un vaste plan d'activation visant à connecter les Vins d'Alsace avec tous leurs publics, à la fois professionnels ou grand public.*

## **Une série d'événements destinés aux professionnels, sur le mois de mai 2025**

- Mini-salon professionnel avec masterclass & dégustation le jeudi 15 mai à Tokyo (Prince Hotel Sakura Tower)
- Mini-salon professionnel avec masterclass & dégustation le lundi 19 mai à Osaka (Nikko Hotel)
- Mini-salon professionnel avec masterclass & dégustation le mardi 20 mai à Fukuoka (Nikko Hotel)
- Journée exclusive destinée aux professionnels sur le Pavillon France le jeudi 22 mai à Osaka

## **Une amplification du programme d'activation AlsaceRocks!**

- Une campagne de promotion des Vins d'Alsace initiée depuis 2022
- 240 points de vente impliqués depuis le démarrage
- Près de 5000 journées de promotion cumulées chez les revendeurs, et 400 références alsaciennes soutenues
- De nouveaux revendeurs et de nouveaux partenariats avec de grandes chaînes de distribution en 2025

## **Une mission de prospection en partenariat avec la CCI International Grand Est**

- Cette mission est destinée aux néo-exportateurs
- Elle se déroule du 28 juin au 5 juillet, à Tokyo et Osaka

## **La visibilité des Vins d'Alsace pour le grand public pendant les 6 mois de l'Exposition**

- A travers la scénographie originale des Vins d'Alsace dans le parcours permanent du Pavillon France
- A travers la présence des vins de 78 domaines alsaciens sur la carte du bistrot du Pavillon France (rotation de la carte des vins tous les 15 jours)
- A travers un événement grand public le dimanche 18 mai à l'Institut Français du Kansai à Kyoto
- Des contenus engageants et stylisés sur les réseaux sociaux



## **UN SITE WEB DÉDIÉ POUR L'OCCASION**

Afin de fournir de manière précise, imagée et adaptée toutes les informations relatives à la participation des Vins d'Alsace à l'Exposition Universelle d'Osaka 2025, le CIVA a conçu un site web dédié à l'événement. Il présente les vigneronnes dont les vins sont présents sur le Pavillon France, offre des contenus vidéos et rédactionnels sur le vignoble alsacien, et fournit des informations à destination des professionnels et de la presse, sur les événements, les modalités de participation, etc.

*Traduit en japonais, anglais et français, ce site sera mis en ligne dans les prochaines semaines :*

**[www.AlsaceWineOsaka.com](http://www.AlsaceWineOsaka.com)**

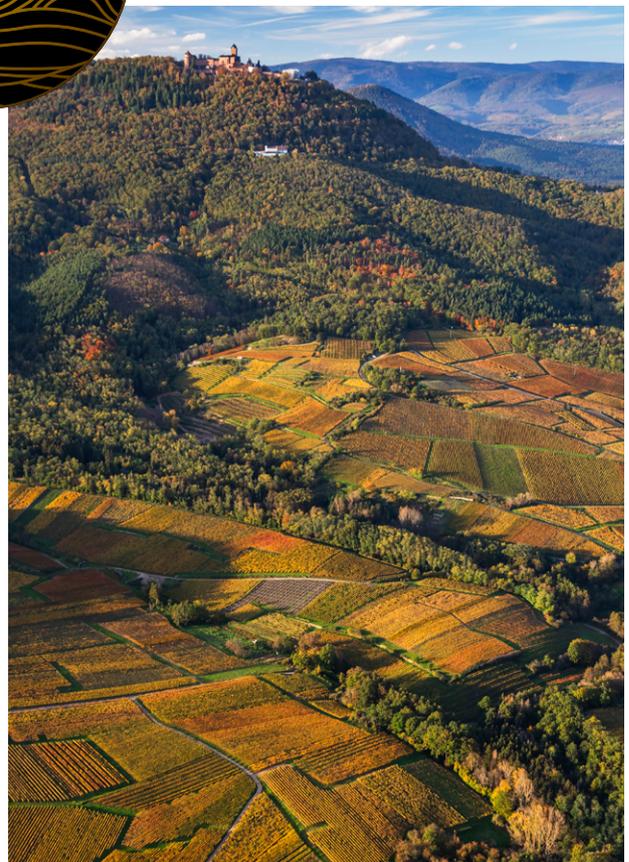
## LES TERROIRS EN MAJESTÉ

*Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continental ensoleillé, chaud et sec. Situé sur les collines sous-vosgiennes, entre 170 et 550 mètres d'altitude, il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes. Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse.*



Ainsi, l'extrême diversité des sols, sous-sols et même microclimats présents en Alsace a conduit les producteurs alsaciens à conserver une large palette de cépages, le but étant de trouver la meilleure affinité entre cépage et terroir. Si le vignoble connaît aujourd'hui ces 7 grands cépages, historiquement, ils étaient bien plus nombreux. Au Moyen-âge, on n'en dénombrait pas moins d'une quarantaine. Depuis, les vigneron ont gardé les plus intéressants et les mieux adaptés : Sylvaner, Pinot Blanc, Muscat, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer, Pinot Noir. Mais si le vignoble alsacien s'est fait connaître avant tout par ses vins de cépages, ce sont ses vins de terroirs, uniques au monde, qui font qu'aujourd'hui, ils occupent une place sans égale aux yeux du monde.

La géologie alsacienne présente une véritable mosaïque, du granite au calcaire, en passant par l'argile, le schiste, le grès ou encore le volcanique. Cette variété de terroirs, occupant une superficie d'environ 15 000 hectares, est propice à l'épanouissement de nombreux cépages. L'Alsace a un terroir unique au monde : sur les quelques 15 000 hectares de superficie, toutes les formations géologiques, du primaire au quaternaire, sont présentes en Alsace, et c'est inédit à l'échelle planétaire. Une histoire géologique particulièrement mouvementée a contribué à mettre à jour et compartimenter à l'extrême l'ensemble des couches géologiques. Des dépôts marins et fluviaux ainsi que le travail de l'érosion sont venus par la suite ajouter encore à la complexité. Ainsi, parfois, d'une parcelle de vigne à l'autre, le sol change du tout au tout. L'art des vigneron consiste justement à s'accommoder de ces changements et spécificité et d'arriver à en tirer le meilleur ! La plupart des communes viticoles sont établies sur quatre ou cinq formations différentes dans une juxtaposition de parcelles parfois très restreintes, offrant une mosaïque de sols d'une richesse et d'une diversité sans équivalent.



# L'ALSACE PIONNIÈRE DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

*Le vignoble alsacien est profondément fier de son authenticité, de ses traditions et savoir-faire, tout en témoignant d'une grande ouverture sur le monde. Être au plus proche du terroir passe, pour les viticulteurs alsaciens, par une véritable collaboration avec la Nature. Stimuler les défenses naturelles de la vigne, favoriser l'enracinement profond des racines ou limiter l'utilisation d'intrants : en Alsace, culture raisonnée, agriculture biologique ou biodynamie sont pratiques courantes. Se tenant loin des modes et d'un certain « bio-opportunisme », la démarche des producteurs alsaciens s'inscrit véritablement dans le respect de l'environnement, des personnes qui travaillent la vigne et des consommateurs.*



Des chiffres qui parlent d'eux-mêmes :

- ➔ **L'Alsace est pionnière** parmi les autres régions viticoles françaises, en ce qui concerne la viticulture biodynamique et l'une des régions leader en viticulture biologique. C'est dans les vignes alsaciennes, il y a 50 ans, que la viticulture biodynamique est née. **En 2023, 89 domaines étaient engagés en biodynamie**, un chiffre qui place l'Alsace dans les vignobles record à l'échelle mondiale.
- ➔ **En 2023, les vins bio et biodynamiques** représentaient **en Alsace 36,2% des surfaces**. Malgré sa petite taille, le vignoble alsacien se place parmi les leaders français et mondiaux !
- ➔ **667 viticulteurs engagés en bio en 2023**, un nombre toujours en croissance
- ➔ **5 689 hectares engagés en bio en 2023**, une progression de **+130%** depuis 2019

# L'ALSACE, RÉFÉRENCE EN VINS BLANCS, S'ILLUSTRE AUSSI PAR LA QUALITÉ DE SES PINOTS NOIRS ET DE SES CRÉMANTS

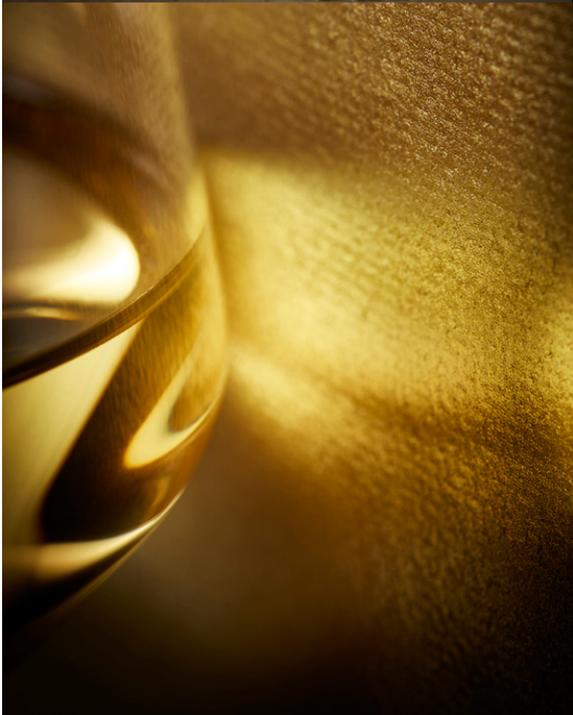


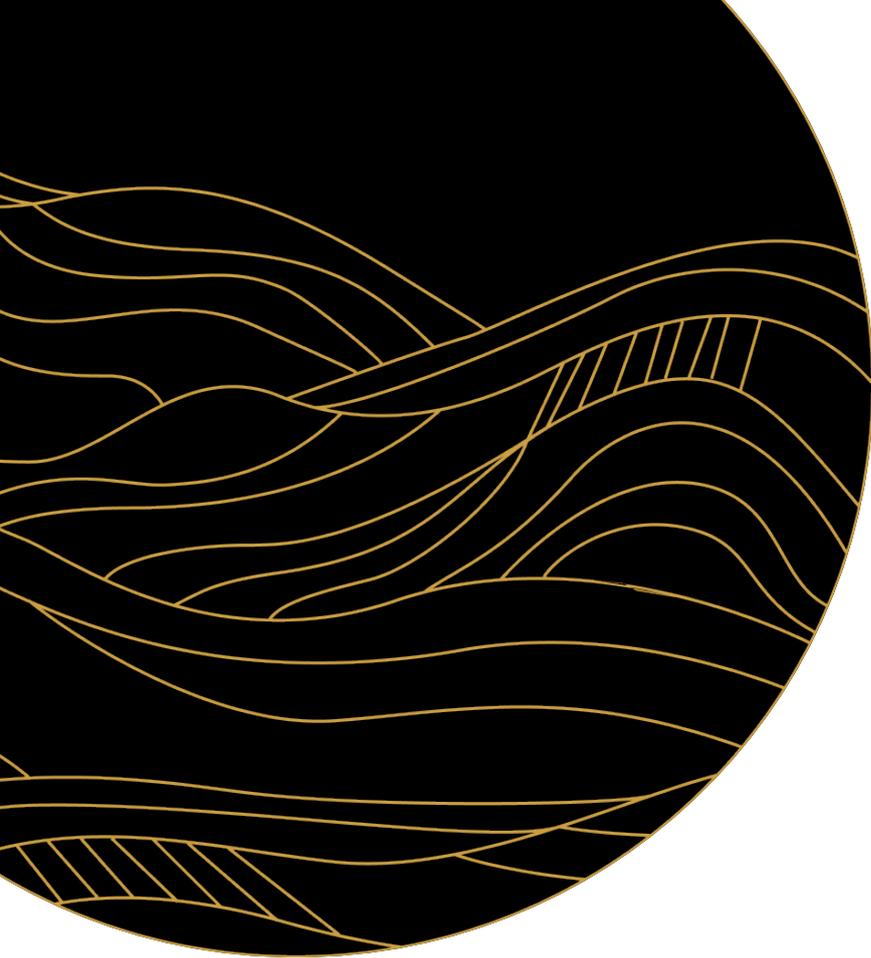
*Wands, Decanter, Bettane & Desseauve, Guide Parker, Wine Enthusiast... les plus importants guides, magazines, sommeliers et experts français et internationaux louent la qualité des vins alsaciens, leur infinie palette aromatique, leur finesse et les possibilités gastronomiques qu'ils offrent. Ces grands vins sont, il est vrai, présents sur les plus grandes tables du monde.*

Tous s'accordent pour souligner l'expertise des producteurs alsaciens qui fait d'eux les gardiens du temple des vins blancs, reconnus comme de véritables experts. Le savoir-faire des producteurs alsaciens est ancestral. L'Alsace produit principalement des vins blancs (90% de la production), des plus secs et frais aux plus opulents et corsés. Présents dans plus de 130 marchés du monde, les Vins d'Alsace bénéficient d'une reconnaissance internationale et sont prisés des plus grands experts, chefs et sommeliers du monde entier. Le vignoble se voit également porté dans son excellence par ses Grands Crus, une notion apparue en Alsace dès le IX<sup>ème</sup> siècle mais officialisée à partir de 1975. Les Grands Crus d'Alsace, dans leur fabuleuse diversité, sont des vins de haute gastronomie : des vins ciselés, aériens et complexes, des vins de garde s'adressant à l'esprit autant qu'aux sens et s'invitant sur les plus belles tables. Certaines dominantes de sol confèrent aux vins une puissance, une salinité et une minéralité aptes à souligner les mets de caractère, pour des associations culinaires de grande qualité notamment la gastronomie japonaise, référence en matière d'exigence.

Mais si le vignoble le plus septentrional de France est réputé pour ses vins blancs fins, élégants et racés, il l'est aussi pour ses rouges très tendance (10% des surfaces alsaciennes quand même). Depuis le millésime 2022, le Pinot Noir est autorisé en AOC Alsace Grand Cru sur les Grands Crus Kirchberg de Barr, le Hengst et, depuis le millésime 2024, le Vorbourg. Le Pinot Noir alsacien peut donc désormais être revendiqué en AOC Alsace Grand Cru sur ces grands terroirs, déjà bien connus des amoureux des Vins d'Alsace. Cette légitimation est avant tout la reconnaissance de l'excellence du travail fourni par les artisans de ces vins, dans la vigne comme à la cave. Leur détermination et leur engagement en faveur de cette excellence sont aujourd'hui récompensés. Cette décision officielle confirme la grande qualité du Pinot Noir produit sur ce terroir et vient renforcer sa place parmi les grands vins de la région.

L'Alsace est enfin réputée pour la qualité de ses bulles, confirmée par la reconnaissance de l'AOC Crémant d'Alsace à travers le décret de 1976 qui a apporté aux Vins d'Alsace le cadre nécessaire à l'élaboration d'un vin de haute qualité. La personnalité originale et la qualité irréprochable du Crémant d'Alsace ont remporté un succès considérable, en Alsace bien sûr, mais également dans les autres régions françaises et auprès de nos voisins européens. Le Crémant d'Alsace est aujourd'hui la bulle la plus populaire après les Champagne, avec plus d'1/3 de parts de marché. Le succès du Crémant d'Alsace est en constante expansion, avec plus de 41 millions de bouteilles commercialisées soit une croissance de + 7,6% en 1 an et + 19% en 5 ans ! Le quart des volumes produits est exporté, notamment au Japon qui affiche un réel attachement aux bulles alsaciennes. De nombreux Crémants sont issus d'assemblages de cépages, le Pinot Blanc étant le plus répandu, pour ses qualités aromatiques et sa finesse. Pour les autres bulles et de plus en plus, on voit apparaître des cuvées monocépages, issues de Riesling, Chardonnay, Pinot Gris ou encore Pinot Noir (pour les Blanc de Noirs et les Rosés). Des Crémants de terroirs sont également élaborés, présentant des caractéristiques plus complexes et gastronomiques. Aujourd'hui, le Crémant d'Alsace représente une bouteille sur trois des Vins d'Alsace produits.





**CiVA**  
COMITÉ INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS D'ALSACE

La Région  
**Grand Est**

**CONTACT PRESSE REGION GRAND EST**

Isabelle Diller : [isabelle.diller@grandest.fr](mailto:isabelle.diller@grandest.fr)

**CONTACTS PRESSE & TRADE CIVA JAPON**

Charles Durand, au Japon : [charles.durand@kafeine.jp](mailto:charles.durand@kafeine.jp)  
Foulques Aulagnon, en France : [f.aulagnon@civa.fr](mailto:f.aulagnon@civa.fr)

**CONTACTS PRESSE CIVA FRANCE**

Aurélia Kuhn : [a.kuhn@civa.fr](mailto:a.kuhn@civa.fr)  
Marjorie Mosin : [mmosin@rouge-granit.fr](mailto:mmosin@rouge-granit.fr)  
Mathilde Croës : [mcroes@rouge-granit.fr](mailto:mcroes@rouge-granit.fr)

En savoir plus :

[www.AlsaceWineOsaka.com](http://www.AlsaceWineOsaka.com)