



Alsace

## DOSSIER DE PRESSE



Octobre 2015

# Un millésime 2015 d'une qualité exceptionnelle pour les Vignerons Indépendants d'Alsace

**SYNVIRA** 16 rue Jean Mermoz – BP 41541 – 68015 COLMAR CEDEX

Tel. 03 89 41 97 41 – [bernard.jantet@synvira.com](mailto:bernard.jantet@synvira.com)

## Un millésime 2015 d'une qualité exceptionnelle

### Une nouvelle récolte avec des rendements faibles mais variables selon les secteurs.

Le cœur du vignoble du Haut-Rhin, de Barr jusqu'à Eguisheim, a moins produit que le nord et l'extrême sud. Certaines entreprises ont perdu l'équivalent d'une récolte sur 4 ans.

**Extrait Michel Bettane :** « L'année a été la plus chaude et la plus ensoleillée depuis le début des statistiques météorologiques. Plus ensoleillée donc que 1947 ou 1921. Une longue période caniculaire et sèche a fait souffrir la vigne en juillet et jusqu'au milieu du mois d'août. On prévoyait le pire, d'autant que la précocité du cycle végétatif laissait le champ libre à la grillure des raisins au moment même où, en principe, les raisins doivent fabriquer leur sucre. Dans l'ensemble, l'état sanitaire restait impeccable et était la seule consolation du vigneron jusqu'à l'arrivée de pluies miraculeuses (qui constituent le second fondamental) même si peu abondantes, vers le 20 août, qui ont fait repartir la végétation. Tout au long des six semaines qui ont suivi, on a vu un peu partout de longues périodes d'ensoleillement exceptionnel, mais avec des nuits fraîches, entrecoupées de pluies qui ont contribué à perfectionner la maturité finale du raisin et lui permettre d'atteindre des sommets de richesse en sucre sans trop de déséquilibre en acidité. L'acide malique du raisin a été consommé par la chaleur de l'été au profit de l'acide tartrique, ce qui a entraîné des pH bien moins élevés qu'en 2003 ou 2009 autres années chaudes. Les vendanges ont commencé début septembre et chacun a fait ses choix, soit de vendanger tôt pour éviter des concentrations en sucre trop élevées et donc des vins lourds et difficiles à vinifier, soit d'attendre la maturité aromatique du raisin. »

### Des raisins magnifiques

Le millésime 2015 dégagera des arômes inédits, avec un magnifique équilibre en acidité. C'est un réel plaisir pour les vignerons indépendants d'Alsace de travailler en cave.

### Des Pinots Noirs très prometteurs

Les Pinots noirs s'annoncent de très belle qualité avec de beaux équilibres. Une robe rouge intense, des tanins bien mûrs.

### Des Vendanges Tardives

Les Riesling et les Pinots gris sont de belles factures avec de belles fraîcheurs qui en feront des grands vins de garde.

En ce qui concerne le Gewurztraminer le vigneron devra encore s'armer de patience. La pellicule de ce dernier est encore très épaisse et il faut attendre l'action de la pourriture noble.

N'oublions pas que de façon habituelle les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles étaient récoltées début novembre.

### Valorisation

Les stocks de vin d'Alsace ont baissé de 58 500 HL entre le 31 juillet 2014 et 31 juillet 2015. Avec la faible récolte 2015, ces facteurs devraient favoriser une meilleure valorisation de nos vins.

### Constat de vendanges

Chaque année à l'occasion des vendanges, les démarches administratives sont de plus en plus présentes. Les Vignerons Indépendants souhaitent pouvoir se consacrer entièrement à leur cœur de métier qui est de produire des vins de grande qualité tant appréciée des consommateurs.

## **Rappel du métier & nos préoccupations : ne pas s'éloigner de notre cœur de métier**

### **Les Vignerons Indépendants d'Alsace, l'emblème d'une exigence, d'une philosophie**

Les vignerons indépendants sont reconnus par les consommateurs comme les représentants d'une viticulture indépendante, riche de la diversité de ses terroirs, des climats, des savoir-faire d'hommes et de femmes qui partagent nos trois valeurs : **le RESPECT, le PARTAGE, l'ENGAGEMENT.**

La spécificité du vigneron indépendant réside dans le suivi continu du raisin vers le vin, de la vigne à la commercialisation de la bouteille.

C'est une personne dont les principaux traits de caractère vont se retrouver dans la bouteille. Le vigneron ne crée pas uniquement un rapport économique avec son client, il conduit une relation caractérisée par une ambiance, un investissement personnel. Une relation personnalisée avec un client demandeur de cette dimension. Autrement dit, le client achète avec les bouteilles un peu du vigneron.

L'unanimité est établie à propos de l'amélioration qualitative des vins d'Alsace. Fers de lance de ces progrès, les vignerons indépendants sont notamment très en pointe en matière de travail sur les terroirs.

### **LES VIGNERONS INDEPENDANTS D'ALSACE se sont fédérés en association sous le nom de Synvira.**

Le Syndicat des vignerons indépendants d'Alsace (SYNVIRA) a pour ambition de rendre aux vignerons leur rôle moteur dans les choix et les orientations du vignoble alsacien. Le syndicat rassemble les vignerons les plus actifs et les plus représentatifs.

Il prend des positions qui sont le fruit d'un travail d'équipe, basé sur l'écoute des adhérents. L'équipe dirigeante est présidée depuis février 2014 par Pierre Bernhard, vigneron à Châtenois. **La mission du Synvira d'assurer la pérennisation du métier de vigneron indépendant d'Alsace. Le Synvira a un rôle d'ACCOMPAGNATEUR – de DEFENSEUR – de CONSTRUCTEUR D'AVENIR.**

Le Synvira est le porte-parole des revendications et difficultés de ses adhérents. Il élabore sa vision de l'avenir des vignerons indépendants. Il anticipe sur les évolutions économiques, techniques, sociales et sociétales à venir et met sur pied une stratégie de développement pour l'ensemble des Vignerons Indépendants d'Alsace. Il fournit à chaque entreprise des moyens pour anticiper ces évolutions.

Pour réaliser sa mission, le **Synvira s'appuie sur trois valeurs essentielles partagées avec ses adhérents : le RESPECT, le PARTAGE et l'ENGAGEMENT**

**Le Synvira respecte la diversité de ses adhérents**, tant sur le plan de la stratégie de développement de chaque entreprise que de l'itinéraire technique suivi par chacun. Le Synvira tire sa richesse de la diversité de ses adhérents. Il respecte l'indépendance de chacun et cherche à concilier les visions de tous.

Le Synvira s'engage à :

- accompagner et défendre ses adhérents quel que soit le problème rencontré ;
- faire connaître ses positions vis-à-vis des administrations, des organisations viticoles ;
- faire émerger et partager des convictions sur l'avenir et les dimensions fondamentales de notre métier ;
- mener et défendre une réflexion sur l'adaptation nécessaire de nos structures au paysage économique ;
- assurer une présence quotidienne de proximité en faveur des adhérents ;
- à soutenir ses adhérents qui s'investissent dans les actions oenotouristiques individuelles et collectives pour apporter de la nouveauté et donner du sens à l'achat de vins.

**Le Synvira est un lieu de partage** d'opinions et d'écoute. Un lieu où chacun peut partager son expérience et sa vision de l'avenir de son métier. Le Synvira unit ses forces pour trouver ensemble des solutions. Il cherche à créer des moments de convivialité pour faciliter les échanges entre vignerons.

## **Rencontrez, découvrez, appréciez les Vignerons Indépendants d'Alsace**

**Les Vignerons Indépendants d'Alsace invitent les alsaciens à venir les rencontrer et découvrir leurs vins uniques dans leur caveau le long de la Route des Vins et à l'occasion de nos événements annuels.**

### **Un accueil privilégié chez les signataires de la Charte d'accueil « Bienvenue chez le Vigneron Indépendant d'Alsace »**

Partant du constat que sur les millions de touristes visitant l'Alsace chaque année, seule une part restreinte ose s'arrêter dans les caves, le SYNVIRA a décidé de former un groupe de réflexion à ce sujet. L'objectif était de donner envie aux consommateurs de vins, de venir à la rencontre des vignerons. La réflexion s'est appuyée sur une étude réalisée par l'AFIT (Association Française d'Ingénierie Touristique) portant sur les raisons du tourisme viti-vinicole, les attentes des touristes et le degré de satisfaction après une visite.

Deux constats sont essentiellement ressortis de cette étude :

- La crainte des gens d'être obligés d'acheter au terme de la visite de cave
- Le souci des parents de jeunes enfants se demandant comment s'occuper de leurs petits pendant la dégustation.

Un cahier des charges rappelle les obligations auxquelles ont souscrit les signataires et propose des recommandations afin d'améliorer l'accueil. L'étape d'agrément est indispensable. Cet agrément, peut être remis en question à chaque contrôle, réalisé par le Synvira lui-même et audité chaque année par Certipaq, un organisme certificateur.



Un panonceau présentant ce logo permet de reconnaître les caves signataires de la charte.

### Les engagements des vigneron :

- 1. Accueillir** : L'accueil représente une dimension essentielle du métier de vigneron indépendant. Le vigneron et sa famille seront disponibles et vous consacreront du temps pour une relation authentique.
- 2. Ouvrir** : Nos caves sont ouvertes à nos visiteurs. Les adhérents à la charte de l'accueil vigneron sont visiblement identifiés par un panonceau.
- 3. Bienvenue** : Les familles sont les bienvenues avec leurs enfants. Les vigneron auront une attention particulière pour vos enfants !
- 4. Découvrir** : Nous sommes fiers de vous faire découvrir notre métier. Nous nous engageons à vous expliquer le travail dans les vignes, comment nous élaborons et élevons nos vins.
- 5. Déguster** : Temps fort dans une visite chez un vigneron, la dégustation sera effectuée dans les règles de l'art. Sauf exception (précisée à l'avance), la dégustation sera gratuite et toujours commentée. Il est conseillé de consommer avec modération.
- 6. Afficher** : A l'entrée du domaine et dans le local de vente, seront affichés une liste de nos vins, nos tarifs, nos horaires, nos conditions de vente. Aucune obligation d'achat.
- 7. Documenter** : Nous aimons notre région et sommes désireux de vous la faire découvrir sous tous ses aspects. Le vigneron mettra en lumière son environnement culturel, historique, géologique, botanique, gastronomique, etc.

# PRENEZ DATE!

Les Vignerons Indépendants d'Alsace vous donnent  
**3 rendez-vous annuels**  
à vivre en toute convivialité.

## 1 Apéro Gourmand

Le vendredi du week-end de l'Ascension



## 2 Pique-nique

Le week-end de Pentecôte


## 3 Vendangeur d'un jour

Septembre / octobre pendant les vendanges



Suivez-nous

 Vignerons Indépendants d'Alsace

 @VigneronsAlsace

[www.alsace-du-vin.com](http://www.alsace-du-vin.com)