



# L'Edelzwicker

## Histoire

En ce qui concerne les vins d'assemblage, il faut rappeler tout d'abord que la mention du nom de cépage sur l'étiquette de l'AOC Alsace reste facultative. Il est donc possible de rencontrer des vins d'assemblage de plusieurs cépages en AOC Alsace sans qu'une mention particulière ne soit portée sur l'étiquette.

Dans la pratique, le terme **Edelzwicker** reste couramment utilisé pour désigner tout assemblage de cépages blancs de l'AOC Alsace, sans indication de pourcentage. Les cépages peuvent être vinifiés ensemble ou séparément. La mention du millésime est facultative.

Historiquement, ces différents cépages étaient issus de la même parcelle. Appelés à l'origine « Zwicker » (assemblage), on a rajouté le préfixe d'Edel (noble) pour marquer la présence de cépages nobles choisis pour remplacer les cépages gros producteurs.

L'Edelzwicker est à différencier du Gentil qui fait l'objet d'une Charte Interprofessionnelle définissant ses conditions d'élaboration.

La dénomination Gentil est ainsi réservée aux vins de l'AOC Alsace répondant aux normes d'un **assemblage de qualité supérieure**. Cet assemblage doit être constitué au minimum de 50% de Riesling, Muscat, Pinot Gris et/ou Gewurztraminer, le reste étant composé de Sylvaner, Chasselas et/ou Pinot Blanc. Avant assemblage, chaque cépage doit être vinifié séparément et doit avoir obtenu l'agrément AOC Alsace. Le Gentil ne peut être commercialisé qu'après une dégustation de validation en bouteilles.

## Dégustation

Les vins d'assemblage sont par nature différents.

Les Edelzwicker sont généralement de couleur jaune claire, avec un nez fruité et harmonieux.

Leur bouche est souple et équilibrée.

## Accords mets-vins

L'Edelzwicker reste un vin généralement simple et facile à boire, alliant fruité et fraîcheur en bouche.

De structure légère, il n'a guère de potentiel de garde et doit être réservé aux plats simples tels que les salades, charcuteries,...

