

•

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « TRAENHEIM»

Chapitre Ier

I. — Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Traenheim », les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. — Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Alsace » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. — Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Traenheim » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1° Aire géographique :

L'élaboration des vins revendiquant la mention TRAENHEIM ne peut se réaliser que dans les communes faisant partie de la Couronne d'Or .

2° Aire parcellaire délimitée :

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production de la commune de Traenheim ,

L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

V. — Encépagement

Les vins sont issus exclusivement des cépages suivants :

APPELLATION d'origine contrôlée	CÉPAGES
--	----------------

Les vins bénéficiant de l'appellation « Traenheim » sont issus de l'assemblage d'au moins deux des quatre cépages mentionnés ci-dessus, le cépage Auxerrois devant représenter au moins la moitié de l'assemblage .

VI. — Conduite du vignoble

1° Modes de conduite :

- a) Densité de plantation.
- b) Règles de taille.
- c) Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- d) Charge maximale moyenne à la parcelle.
- e) Seuil de manquants.
- f) État cultural global de la vigne.

2° Autres pratiques culturales :

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- a) Les corrections de pente respectent le profil des sols en place et la morphologie des reliefs des parcelles ;
- b) Le couvert végétal des tournières, talus, fossés adjacents aux parcelles de vigne est maintenu de façon permanente.

3° Irrigation :

L'irrigation est interdite.

VII. — Récolte, transport et maturité du raisin

1° Récolte :

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2° Maturité du raisin :

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE	RICHESS MINIMALE en sucre des raisins (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE volumique naturel minimum
« Traenheim »	177 g	11%

VIII. — Rendements, entrée en production

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 68 hectolitres par hectare.

IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1° Dispositions générales :

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) Normes analytiques.

Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) Pratiques œnologiques et traitements physiques.

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;

L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

Les vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Traenheim » ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

c) Matériel interdit.

L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

d) Capacité de la cuverie.

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification égale au minimum à 1,5 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

e) Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2° Dispositions relatives au conditionnement :

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

— les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;

— une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement.

3° Dispositions relatives au stockage :

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

4° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur :

a) Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins ne peuvent être mis en marché avant le 1^{er} juillet suivant la récolte - l'objectif étant de les élever sur lies fines, de préférence en foudres où en barriques - les vins devront être dégustés par une commission avant la mise en marché,

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.

Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés à partir du 1^{er} décembre de l'année de récolte.

X. — Lien avec la zone géographique

1° Informations sur la zone géographique :

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien.

La situation géographique

Implanté au cœur même des Vignobles de la Couronne d'Or, TRAENHEIM se situe sur la Route des Vins d'Alsace .

A égale distance (23 km) entre Strasbourg, capitale européenne, et le Donon, montagne sacrée à 1008 m, TRAENHEIM se trouve entre deux vallées : la vallée de la Bruche et la vallée de la Mossig .

Le Climat

Sa situation, entre deux vallées, confère au vignoble de TRAENHEIM un micro climat sec : en été les orages, venant de la vallée de la Bruche ont tendance à se séparer soit vers le Sud (Molsheim) soit à longer les collines de Westhoffen et Marlenheim .

La pluviométrie est faible avec une moyenne annuelle de 626 mm (chiffres de 1984 à 1991) . L'été est particulièrement sec : Juillet 52 mm, Aout 48 mm Septembre 70 mm .

Relativement éloigné des Vosges cristallines, TRAENHEIM bénéficie d'un ensoleillement très long .

La géologie

Le terroir repose essentiellement sur des sols argilo-calcaires .

Le sommet de la colline jouxtant le Grand Cru Altenberg de Bergbieten, le STEINACKER de TRAENHEIM bénéficie d'un sol argilo-marneux, caillouteux riche en magnésium . Ces marnes irisées du Keuper (200 M d'années) favorisent la circulation de l'eau, les échanges gazeux et retiennent la chaleur .

Les autres sols sont plus profonds et plus argileux , le calcaire y est très présent mais le taux de calcaire actif est faible . Ces sols très délicats à travailler sont naturellement très riches en Magnésie et en Potasse .

L'essentiel du vignoble retenu pour l'appellation TRAENHEIM est planté en terrasses, de hauteur moyenne de 1 à 2 mètres, ce qui favorise le travail du sol, la rétention de l'eau et limite considérablement l'érosion .

Ces sols lourds sont frais au printemps, ils restent par contre chauds en arrière saison, tout en procurant l'eau nécessaire à la maturation du raisin : il n'y a pas de stress hydrique sur ces terres .

L'encépagement

Ce sont essentiellement les Pinots et le Gewurztraminer qui sont plantés sur le ban de Traenheim . Le Riesling est réservé aux terrains caillouteux sur le Steinacker de TRAENHEIM .

La répartition des cépages est la suivante :

Gewurztraminer (25%), Auxerrois (24 %), Tokay Pinot Gris (21 %), Pinot Noir (14 %), Riesling (6 %), Sylvaner (6 %) et Muscat (4 %) .

b) Description des facteurs humains contribuant au lien.

Sur la route du vin, blotti dans une cuvette verdoyante un peu à l'avant de la Chaîne des Vosges, le bucolique village de TRAENHEIM peut, à l'instar de beaucoup d'autres villages alsaciens, se prévaloir d'un passé historique fort ancien et fort riche.

En l'absence de documents fiables, il serait hasardeux de vouloir dater l'origine du village de façon péremptoire.

Toutefois, les anciens palais Mérovingiens du proche KIRCHHEIM-MARLENHEIM ainsi qu'un sarcophage Mérovingien découvert près de l'église protestante, permettent de penser que notre village fit partie d'un de ces vastes domaines, les « villae » qui rayonnaient autour du siège de la Couronne Mérovingienne et ceci dès le 6^e siècle après J-C, villae où on cultivait essentiellement la VIGNE, apportée en Alsace par les légions Romaines et déjà fort appréciée par les Rois Mérovingiens.

La première mention archivale de « DREHEIM » remonte à 1049 lorsque le Pape Alsacien LEON IX, de passage dans son pays natal, confirme au COUVENT DE FEMMES de HESSE en Lorraine, fondé par sa mère « *un revenu annuel de 6 foudres (144 Ohm) de vin de DREHEIM, ainsi que 10 shillings en argent* ».

Avant le 13^e siècle, la « Villa TRENHEIM » fit partie des possessions de l'Evêque de Strasbourg qui, en 1236, la céda avec d'autres villages, terres et privilèges à l'Empereur FREDERIC II HOHENSTAUFFEN, contre la somme de 1000 Marks, les châteaux du BERNSTEIN et du GUIRBADEN ainsi que d'autres possessions impériales.

Inféodé avant 1255 au Bailli Impérial WOLFHELINUS von HAGUENAU, puis à la famille LIEBENZELLER de Strasbourg, le village fut, dès 1393, inféodé à deux con-seigneurs qui furent:

Pour la première moitié:

La famille Schaub de Strasbourg jusqu'en 1430- La dynastie des LICHTENBERG (1430-1480), des HANAU-LICHTENBERG (1480-1736) puis des HESSE DARMSTADT de 1736 jusqu'à la Révolution,

La seconde moitié, elle, fut inféodée à des membres de la Noblesse Immédiate dont:

Les nobles DE FEGERSHEIM (1394-1627) – Les BARONS d'ULM (1327-1726) – Les BARONS DE FLAXLANDAN (1726 jusqu'à la Révolution).

Plusieurs Couvents et Abbayes possédaient des cours domaniales à TRAENHEIM dont les terres étaient essentiellement plantées de vignes:

L'ABBAYE DE NEUBOURG (près de Haguenau) en 1177 – Le PRIEURE DE LIXHEIM

en Lorraine (1106 à 1551) – L'ABBAYE DE SCHWARZACH en Pays de Bade (742? jusqu'à la Révolution) – Le COUVENT DE HESSE, resp. ses avoués les COMTES de LINANGE de Lorraine (1049 jusqu'à la Révolution).

A côté de nombreux particuliers (nobles, magistrats, riches marchands) un certain nombre de couvents, d'hôpitaux, d'ordres religieux et autres institutions possédaient des terres dans le Ban de TRAENHEIM (L'Hôpital de Strasbourg, L'Oeuvre Notre-Dame, Les Béguines de Sessolsheim, les Chartreux de Strasbourg, L'Abbaye d'Andlau...).

Au cours des siècles et selon l'inspiration de scribes, TRAENHEIM (dont personne n'a encore pu encore définir avec précision l'étymologie) figure dans les actes comme: DREHEIM (1050) – TRENNENHEIM (1177) – TRENHEIM (1236-1394-1462-1637) – TREHENHEIM, resp. TRECHENHEIM, le H médiéval se prononçant CH (1320-1405) – TREYNHEIM (1416) – TRÂNHEIM (1771).

pour donner en patois Alsacien « DRAENE ».

Comme tous les villages d'Alsace et tout au long de son histoire, TRAENHEIM a eu son lot de misères et de souffrances... mais aussi de bonheur et de joie.

Si le village n'a jamais connu de destruction systématique, comme cela fut le cas pour beaucoup de ses consœurs de la plaine, elle n'a pas moins subi les avatars de l'Histoire: passage des Anglais (1375) et des Armagnacs (1439-1444) ainsi que les atrocités de la Guerre de Trente Ans (1618-1648) où famine, maladies, misères, pillages, tueries, et exactions s'abattaient sur l'ensemble de notre Province. Toujours très prudents toutefois et aussi par respect de leur seigneurs, les habitants de TRAENHEIM semblent s'être tenus à l'écart de la Révolte des Paysans (1525).

TRAENHEIM a également payé son tribut aux épidémies, dont la peste de 1635 à 1637, ainsi qu'aux procès de Sorcellerie (1659) dont trois bourgeoises du villages furent les victimes.

Mais toujours la ténacité, la prudence, l'acharnement au travail, la fierté, et la confiance en un avenir meilleur l'emportaient et aujourd'hui la commune de TRAENHEIM peut être fière de son riche passé et de ceux qui l'ont construite.

Actuellement le village compte 699 habitants, dont 2/3 protestants et 1/3 catholiques.

LE VIN DE TRAENHEIM

Divers actes confirment que dès le Moyen-Age le vignoble de TRAENHEIM fut connu, recherché et hautement apprécié par les seigneurs laïcs et prélats ecclésiastiques, renom qui s'est maintenu et confirmé jusqu'à finir par dépasser les limites du territoire Alsacien. Aussi, fidèle à la tradition et jusqu'à nos jours, notre village a continué à cultiver la vigne pour produire des crus excellents. N'en citons que les fameux RIESLING, GEWURZTRAMINER, et MUSCAT « GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN », ainsi que le fameux KLEVNER DE TRAENHEIM.

Aujourd'hui le vignoble couvre 80 ha, exploités par des viticulteurs pour la plupart coopérateurs, quelques vendeurs de raisin et de vin en vrac et quatre vigneron récoltants. En 1952 fut créée la CAVE COOPERATIVE de TRAENHEIM par quelques viticulteurs d'avant-garde.

Un sentier viticole fort intéressant permet au visiteur, non seulement de s'instruire de façon agréable sur les divers crus plantés dans le ban de TRAENHEIM (et qui ont fait la réputation de notre village) mais aussi de jouir d'un magnifique panorama sur l'ensemble du vignoble des alentours.

Il n'est donc pas étonnant qu'un tel environnement exceptionnel ait donné naissance à quelques enfants du pays dont le renom a dépassé les frontières et de la commune et de l'Alsace. Nous citons ici Peter MEYER, Tonneliers (1753-1831) né et décédé à Traenheim; il a exécuté en 1781 le superbe tonneau d'apparat exposé au MUSEE UNTERLINDEN à Colmar.

2° Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits :

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée TRAENHEIM sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique des vins de « Traenheim » peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, minérales, de fleurs blanches, de fruits secs, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

3° Interactions causales :

L'exposition du vignoble, Nord Ouest, permet de préserver les acidités des raisins .

Les contrôles de maturité, réalisés annuellement par le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, sur une parcelle d'Auxerrois située dans le périmètre de l'appellation

TRAENHEIM, montrent tous les ans une belle régularité, une richesse en sucres élevée avec cependant une belle acidité tartrique, ce qui est recherché sur ce type de vins secs .

Les Pinots, et particulièrement l'Auxerrois, réussissent très bien dans ces sols lourds et marneux . Les vins y sont toujours puissants, fins et digestes .

XI. — Règles de présentation et étiquetage

1° Dispositions générales :

Les vins pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée ALSACE suivi de la dénomination complémentaire TRAENHEIM et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2° Dispositions particulières :

a) Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

— qu'il s'agisse d'un lieudit cadastré ;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

c) Étiquetage: l'étiquette figurant sur les bouteilles est collective et porte les mentions suivantes: « ALSACE », « APPELLATION ALSACE CONTROLEE »,

« TRAENHEIM » VIN SEC , l'étiquette réglementaire portera les mentions légales ainsi que le nom du producteur. Un modèle est joint en annexe .

d) Les bouteilles sont de teinte brune ou antique de type Alsace.

Chapitre II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation ») :

Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement, pour un nouveau millésime, dans un délai de cinq semaines :

- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de quarante-huit heures ouvrées.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement :

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

5. Remaniement des parcelles :

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable, d'une parcelle délimitée destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, allant au-delà des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration accompagnée de son avis, le cas échéant, aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. — Tenue de registres

Plan de cave :

Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage et conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais :

a) Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment pour chaque lot :

- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et, le cas échéant, le numéro de contrat interprofessionnel.