

INAO – Institut National de l'Origine et de la Qualité  
12, rue Henri Rol-Tanguy  
TSA 30003  
93555 Montreuil cedex

Le

**Objet : il faut sauver le Soldat Riesling**

Madame, Monsieur,

Je déplore d'apprendre de nos fournisseurs de vins d'Alsace que l'on veut interdire la diversité des Rieslings alsaciens : bientôt la mention « Riesling » serait interdite sur les étiquettes des vins contenant plus de 4 grammes de sucres par litre. C'est une aberration et **je m'oppose à cette décision** inique qui vient d'être publiée dans le Journal Officiel : JORF n° 0176 du 1er août 2023 – Texte n°100.

Ma première motivation est que ce projet conduira à rendre moins lisible l'étiquetage des vins issus du cépage Riesling, ce qui est un comble de notre point de vue de consommateurs, amateurs et/ou prescripteurs. En effet, un marché existe pour ces vins « demi-secs », « moelleux », « doux ». Ils ne vont pas disparaître par enchantement et leur nouvelle modalité d'étiquetage va compliquer considérablement la lecture de l'offre pourtant facilitée par les mentions « sec », « demi-sec », « moelleux » et « doux » définis par la législation européenne. Cela est d'autant plus vrai que celle-ci **s'applique aux autres cépages alsaciens** depuis 2021.

L'élégance de ces types « demi-secs », « moelleux », « doux » de **Rieslings qui exaltent pourtant leur terroir** doit être défendue contre cette frénésie normative et cette standardisation nivelant l'identité et la qualité vers le bas. C'est d'ailleurs pour préserver ces spécificités et identités originales que l'INAO a été créée. Or, ce projet trahit ce fondement et cherche à interdire plutôt que de protéger des usages pratiqués très largement.

Selon la saison, la cuisine, le moment de la journée et la compagnie, j'ai aussi plaisir à consommer ou à proposer des Rieslings « demi-secs », « moelleux », « doux » et sans être pour autant Vendanges tardives ou Sélection de Grains Nobles. Dans leur jeune âge, je déguste ces vins plus riches, seuls, à l'apéritif ou sur des plats épicés. Avec quelques années de patine, ils gagnent en sagesse et en noblesse, dévoilant un raffinement de complexités aromatiques et gustatives qui signe à merveille l'empreinte du lieu, de la terre, du sous-sol, du paysage et du vigneron. Ces éléments constituent la grandeur des Rieslings mûrs et de caractère alsacien.

**Ces vins issus de raisins mûrs** provenant en majorité de sols calcaires, argilo-calcaires, marno-calcaires, marno-calcaro-gréseux, argileux, représentent à eux seuls les trois-quarts du vignoble alsacien. Ils sont une rareté dans le monde et confèrent à l'Alsace une particularité unique qui est reconnue et enviée aux quatre coins du monde. Par ailleurs, nous constatons que son application stricte provoquera **l'impossibilité de produire des Rieslings dans les millésimes solaires dans les meilleurs terroirs du vignoble** à cause du réchauffement

climatique. Certains chercheurs estiment même que le riesling d'aujourd'hui est climatiquement obsolète à produire la typicité de nos aïeux. Cette dimension est intégrée et comprise à l'international et dans les autres régions mondiales productrices de Riesling où sont bien respectées et utilisées les mentions « **sec** », « **demi-sec** », « **moelleux** » et « **doux** ». Il en va de même pour l'ensemble des concours internationaux où ce cépage est dégusté et encensé.

Ainsi, il serait insensé de laisser la porte ouverte à une concurrence faussée sur des marchés aux créneaux très porteurs pour ces Rieslings riches et d'amputer le plaisir de consommateurs qui se verraient contraints de se tourner vers les autres pays producteurs de Riesling.

Il serait également aberrant et **incompréhensible** de renier l'Histoire alsacienne d'un trait de plume pour contenter certains producteurs qui ne représentent pas à eux seuls, l'âme vivante du vignoble alsacien qui nous fait rêver. Partagé entre la communauté des producteurs et celle importante des consommateurs, l'appellation est un bien commun qui ne peut être asservie à des intérêts catégoriels particuliers.

Si demain ce décret est maintenu et que seuls les Rieslings « secs » ont le droit d'exister dans les diverses appellations alsaciennes, l'INAO devra permettre la création de nouvelles appellations pour éviter l'interruption des usages significatifs, multiples et constants à défaut de prendre la responsabilité d'un profond Schisme en Alsace.

Pour ces raisons, je m'oppose à ce diktat qui réduira ce cépage roi à une place marginale qui sera en opposition avec son Histoire qui remonte au Moyen-Âge. À mes yeux, le Riesling est l'un des cépages rois d'Alsace et il est **inconcevable de l'amputer de sa tête, de ses bras et de ses jambes**.

Nous, consommateurs, amateurs, prescripteurs, sommes **viscéralement attachés à la pluralité d'expression des terroirs par le cépage Riesling** dont la dimension d'intégration gustative des sucres est un des aspects les plus fascinants.

Parce que les plus grands Rieslings alsaciens ne sont pas toujours secs, je vous demande d'annuler ce décret et à défaut, **de modifier cette régression des Cahiers des Charges « AOC Alsace » et « Alsace Grand cru »** pour permettre ainsi la continuité de l'excellence des Vins d'Alsace.

Soyez donc assuré, Madame, Monsieur, que **c'est un front de défense conséquent qui unit producteurs et consommateurs, qui se lèvera pour permettre à l'Histoire déjà plurimillénaire du Riesling alsacien**, de se maintenir. Il en va de votre responsabilité de préserver la diversité des usages significatifs, multiples et constants de ces Rieslings pluriels, tant pour nous que pour les générations à venir.

*Signature*

Nom - prénom :

Adresse :