

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Crémant de Bordeaux (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat Viticole des appellations contrôlées Bordeaux et des Bordeaux Superieur
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	1 route de Pasquina 33750 BEYCHAC et CAILLAU France
<i>Téléphone:</i>	(33)(0)5 56 97 19 20
<i>Télécopieur:</i>	(33)(0)5 56 72 81 02
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	contact@maisondesbordeaux.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1110273D CDC Crémant de Bordeaux.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1258 du 7 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Bordeaux publié au journal officiel de la République française du 11 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Crémant de Bordeaux (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

5.Vin mousseux de qualité

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS***Caractéristiques analytiques***

Les vins sont des vins mousseux de qualité blancs ou rosés.

a) - Les vins, après prise de mousse, présentent :

- un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 11%;
- en cas d'enrichissement du moût, un titre alcoométrique volumique total maximum de 13 %.

b) - Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile, en anhydride sulfureux total, en sucre et la surpression de gaz carbonique mesurée à la température de 20°C, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Le vin a une robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des

vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos

Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p> <p>b) - Les sites de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux installations de pressurage et aux pressoirs, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	

a) - Densité de plantation

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare; ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre;

- Cette densité de plantation peut être réduite à 3300 pieds par hectare; dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, inférieur à 0,85 mètre.

b) - Règles de taille

- Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) et la taille à longs bois (astes);

- Pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 par hectare et 20 par pied;

- Pour les autres cépages, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 60000 par hectare et 22 par pied;

- La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

c) - Transport de la vendange

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches ne devant pas dépasser une hauteur de chargement de 0,60 mètre.

b. Rendements maximaux:***Rendement maximal:***

a) - Le rendement est fixé à 72 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir est fixé à 78 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde,

Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaingnac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne,

Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lomnaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-da-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Sallebœuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat,

Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N
Carmenere N
Sauvignon Gris G
Sauvignon B
Ugni Blanc B
Colombard B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:*Informations détaillées sur la zone géographique:***a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien**

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole, avec une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Celle-ci s'étend sur le territoire de 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et réservé à la sylviculture.

Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises, en moyenne, entre 700 millimètres et 800 millimètres par an.

Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.

La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde.

Trois grands ensembles sont ainsi délimités :

- le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne,
- la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud,
- et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.

Les formations géologiques sur lesquelles repose le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses

et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.

Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles.

Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominant. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « *boulbènes* ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « *palus* ».

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble en Bordelais, dont le véritable essor remonte aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles, apparaît au premier siècle de notre ère lorsque les *Bituriges Vivisques* de Bordeaux, une peuplade de guerriers d'origine celtique découvrant le vin sous l'influence romaine, implantent un nouveau cépage plus résistant au froid, le *Vitis Biturica*, ancêtre des cépages « *cabernets* ». Le développement de la culture de la vigne est fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (*DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959*).

Ces échanges ont historiquement conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés comme par exemple vers 1750, l'élevage en barriques puis en bouteilles grâce à « *l'allumette hollandaise* » (mèche soufrée) (*ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 – 1767, 1978*).

En vins rouges comme en vins blancs, plusieurs cépages sont exploités par les viticulteurs en Bordelais, qui en assurent la répartition en fonction des potentialités de leurs parcelles. A la fin du XVIII^{ème} siècle, les « *cabernets* » (cabernet sauvignon N et cabernet franc N), cot N (ou malbec) et petit verdot N sont les cépages principaux du Bordelais. Le merlot N, proche parent des « *cabernets* » et cépage principal aujourd'hui, ne commence réellement à se propager qu'à partir de 1830 et surtout avec la mise en place du greffage, qui a réduit sa tendance à la coulure et au millerandage.

Les coteaux argilo-calcaires des rives de la Garonne et de la Dordogne sont rapidement exploités par les hommes, y aménageant dans un premier temps des abris, puis par la suite pour en extraire des pierres de taille, matériau de base pour l'habitat en Gironde et de la ville même de Bordeaux, à partir du XVIII^{ème} siècle.

Dans les galeries, au taux d'humidité élevé et où l'amplitude thermique est très faible (3°C en moyenne sur l'année), se développe progressivement, à partir du XIX^{ème} siècle, la technique de la prise de mousse sur vin de base permettant l'élaboration de vins mousseux blancs ou rosés.

Après les appellations d'origine contrôlées « Bordeaux » et « Bordeaux supérieur », l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux mousseux » est reconnue par décret le 16 mars 1943. A partir de cette production de vins mousseux, et en définissant des règles de production beaucoup plus rigoureuses, les producteurs sollicitent et obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Crémant de Bordeaux » par le décret du 3 avril 1990.

Le vignoble produit en moyenne, en 2009, 13000 hectolitres de vins mousseux blancs (blancs de blancs ou blancs de noirs) ou rosés.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont majoritairement élaborés à partir d'assemblages de cépages principaux et accessoires. Pour l'élaboration des vins blancs, la proportion des cépages principaux doit être d'au moins 70 %. La diversité des cépages permet un assemblage en blancs de blancs ou blancs de noirs réalisé chaque année en fonction de l'équilibre entre alcool, acidité et pH.

Le « Crémant de Bordeaux » est un vin à la robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

Lien causal:

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à la fraîcheur et à une bonne prise de mousse.

Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et

l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu et expliquent l'orientation historique vers les vins d'assemblages. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « *boulbènes* » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins de base à partir de cépages blancs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet sauvignon N en particulier.

Forts de cette expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte et lors du transport, et les règles de pressurage strictement encadrées par le cahier des charges, garantissent la limpidité des jus. Le recours à un sulfitage limité est indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Depuis l'établissement des liens privilégiés avec l'Angleterre au XII^{ème} siècle jusqu'à la conquête des marchés asiatiques désormais ouverts aux produits viticoles, les viticulteurs Bordelais ont su s'adapter à l'évolution des marchés tout en respectant le milieu dans le lequel est implanté le vignoble. Ainsi la diversité des produits est grande et les « Crémants de Bordeaux », dont les volumes sont en progression témoignent de ce dynamisme.

Bien que ne représentant qu'une partie de la production viticole de la région bordelaise, le « Crémant de Bordeaux » illustre la richesse des potentialités des cépages traditionnels et la capacité historique d'appropriation de techniques de vinification et d'innovation par les viticulteurs Bordelais. Blanc ou rosé, le « Crémant de Bordeaux » allie les cépages du bordelais aux méthodes de

vinification de prise de mousse traditionnelle.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Conditionnement dans la zone délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) – Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.</p> <p>b) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.</p> <p>c) - Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, ne peut avoir lieu que 3 mois après la date des vendanges et au plus tôt le 1^{er} décembre qui suit la récolte</p> <p>d) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage, dont un mois au moins après le dégorgement.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

--

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M41.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS