Ref. Ares(2011)1379053 - 19/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Graves supérieures (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	SYNDICAT VITICOLE DES GRAVES ET GRAVES SUPERIEURES
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est une association.Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	61 COURS DU MARECHAL FOCH 33720 PODENSAC France
Téléphone:	(33) (0)5 56 27 09 25
Télécopieur:	(33) (0)5 56 27 17 36
Adresse(s) électronique(s):	contact@vins-graves.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	CDC_Graves_Graves_superieures.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret no 2011-1787 du 5 décembre 2011 relatif aux appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » publié au Journal officiel de la République française du 7 décembre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

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

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques
L'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » est réservée aux vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 % et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12 %. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %. Les vins présentent : - une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 34 gramme par litre, - après conditionnement, une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 25 milliéquivalents par litre, soit 1,50 gramme par litre exprimé en acide acétique (soit1,225 gramme par litre en H2SO4). Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire
Caractéristiques organoleptiques
Les vins avec sucres résiduels issus de raisins récoltés à surmaturation et

vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du cépage sémillon B. Il offre des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits. L'assemblage éventuel avec le cépage sauvignon B et le cépage muscadelle B apporte de la fraîcheur. Aptes à bénéficier de quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 19 %. Outre les dispositions ci-dessus, 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre. La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).	

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :
- taille dite à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois) ;
- taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble et / ou passerillage sur souche) et récoltés manuellement par tries successives.

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
Le rendement est fixé à 40 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 48 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	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
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
Description des facteurs naturels contribuant au lien : La zone géographique des appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » forme une bande d'environ dix kilomètres de largeur sur la rive gauche de la Garonne, du nord de Bordeaux au sud-est de Langon, en contournant l'enclave des appellations d'origine contrôlées « Sauternes » et « Barsac ». Comme les noms de ces appellations d'origine contrôlées l'indiquent, le territoire des « Graves » est constitué de galets, cailloux, graviers plus ou moins grossiers, de sables mêlés à des limons et argiles, reposant par endroit sur des calcaires mais généralement sur du sable pur ou de l'alios (sables agrégés contenant des particules de fer) ou des argiles. Il s'étend sur 43 communes du département de la Gironde, Les sols des « Graves » sont issus d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et

aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leurs vallées et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à la région bordelaise. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes de graves de toutes dimensions et de tous types.
Les sols qui depuis s'y sont formés ont en commun une grande perméabilité due à leur richesse en graviers et galets. S'ils ne sont pas les seuls sols très qualitatifs des « Graves », ils en constituent l'ossature et l'image même de l'excellence.
Leurs pentes, en favorisant l'écoulement des eaux sont garantes d'un parfait assainissement superficiel. Ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne. Ce sont des sols où l'alimentation hydrique de la vigne est très fortement régulée.
Protégé des intempéries à l'ouest par la forêt de pins jouant un rôle thermorégulateur important, des grosses chaleurs et des excès d'humidité par une aération et une ventilation naturelle dues à la proximité de la Garonne, bénéficiant des influences océaniques modératrices sur le gel de printemps, le vignoble des « Graves » jouit d'un climat particulier et propice.
Les paysages viticoles des Graves, constitués de pentes douces où les cailloux clairs et polis réfléchissent la lumière sur les raisins, s'inscrivent entre fleuve et forêts de pins. Ce vignoble dense est parsemé de châteaux et domaines, témoins architecturaux de la mise en valeur de la région par l'exploitation viticole à toutes les époques, depuis le Moyen-Âge. Vers la forêt, le vignoble persiste au sein de clairières sur de jolies croupes de graves.

Description des facteurs humains contribuant au lien :
La vigne a été implantée en Gironde dès l'Antiquité, aux portes de Bordeaux, dans la région des « Graves ».
Les fouilles archéologiques et les amphores permettent de dater la première implantation vers 40 après J.C. Toutefois, le véritable essor viticole débute au Moyen-Âge. A cette époque, les premières vignes sont plantées au cœur même de la ville de Bordeaux et dans ses alentours, sur des terres pauvres et caillouteuses impropres à toute autre culture.
En 1152, le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre apporte la prospérité. Celle-ci va s'appuyer sur l'octroi à la « Banlieue » du fameux « Privilège » qui prohibe toute concurrence tant qu'il reste à vendre une seule barrique de vin de ville.
Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, sont constitués de grands domaines attachés à la production de vins de qualité, vins qui figurent alors sous le nom de « vins de Graves », un nom considéré comme le vin de Bordeaux par excellence. Les exportations vers l'Angleterre et le nord de l'Europe vont bon train. La cote des Graves domine alors le marché jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle.
Surmontant les crises viticoles successives des XIX^{ème} et XX^{ème} siècles liées

aux maladies (oïdium, mildiou et phylloxéra), aux gelées hivernales de 1956, aux poussées de l'urbanisation des agglomérations bordelaise et langonnaise, le renouveau économique des vins de Bordeaux amorcé dans les années 1970 a pleinement profité à la région des Graves qui retrouve dans les années 2000 sa superficie historique.
Les cépages noirs, dont la superficie est en progression constante depuis les années 1950, représentent aujourd'hui près des deux tiers des superficies du vignoble. Les appellations d'origine contrôlées « Graves » et « Graves supérieures » s'étendent sur près de 5 000 hectares en 2010. Leur production annuelle s'élève à 160 000 hectolitres, soit environ 21 millions de bouteilles dont trois quarts en vins rouges. Le tiers restant se partage entre les vins blancs secs (32 500 hectolitres) et les vins blancs avec sucres résiduels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » (7 500 hl).

Informations détaillées sur le produit:

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », vins avec sucres résiduels issus de raisins récoltés à surmaturation et vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du cépage sémillon B. Il offre des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits.
L'assemblage éventuel avec le cépage sauvignon B et le cépage muscadelle B apporte de la fraîcheur.
Aptes à bénéficier de quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

Lien causal:

Terres originelles de grands vins blancs et de grands vins rouges de la région bordelaise, la région des Graves est le berceau des pratiques encore en usage aujourd'hui. Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.
Dans le respect des usages les parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.
Les vins blancs avec sucres résiduels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures », issus principalement des cépages sauvignon B et sémillon B tirent leur finesse et leurs expressions florales et fruitées alliées à la fraîcheur des sols plus sableux ou à matrice argileuse.
Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

La conjonction de la proximité avec le port de Bordeaux, où historiquement un négoce puissant s'est installé pour commercialiser ces vins de par le monde, et d'une situation géo-pédologique originale a permis à l'appellation d'origine contrôlée « Graves supérieures » d'acquérir une notoriété internationale. Cette notoriété perdure toujours. La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellations « Graves supérieures » qui s'inscrit dans son patrimoine.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
Description de la condition	
L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Barsac, Beguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Castets en Dorthe, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian sur Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont et Sauternes.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Graves». Les dimensions des caractères de cette 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

Description:
Note à la Commission sur la modification de la liste e-Bacchus

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(3) (0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-dgpaat@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOMM49_1.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS