

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

Estaing (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de l'appellation d'origine contrôlée Vins d'Estaing
<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, déclarant de récolte impliqués dans le cahier des charges
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	- Mairie d'Estaing 12190 Estaing France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 65 73 79 01
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1121336D CDC Estaing.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1440 du 3 novembre 2011 relatif à l'AOC Estaing publié au Journal officiel de la République française du 5 novembre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Estaing (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices 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

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

<i>Caractéristiques analytiques</i>
Les vins sont des vins tranquilles rouges, rosés et blancs Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10.5 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%. Au stade du conditionnement, les vins présentent, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à : - 3 grammes par litre pour les vins rouges ; - 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés. Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Les teneurs en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, sont celles fixées par la réglementation communautaire
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>
Les vins rouges présentent une couleur rubis et sont caractérisés par des arômes fruités notamment de fruits rouges associés à des notes végétales et une fraîcheur agréable. Les tanins sont présents mais non agressifs et l'équilibre est

harmonieux. L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur moyennement intense, rose saumoné, et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées rappelant les fruits rouges. Ces notes de fruits rouges restent présentes en bouche, laquelle offre une attaque vive. Ce sont des vins légers et agréables à boire.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle, sont caractérisés, au nez, par des notes florales, qui peuvent évoluer vers des notes de miel après 2 ou 3 ans de vieillissement. En bouche, l'attaque est fraîche avec de la rondeur, de la finesse et une finale souvent minérale. Ce sont des vins harmonieux et bien équilibrés.

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:	
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée, et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ; - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5%. 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	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
a) - <u>Densité de plantation</u> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0.80 mètre. - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec 2 rangs et plus par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1,25 mètre ; - Dans les parcelles de vigne plantées en terrasse avec un seul rang par terrasse, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés et l'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur à 0,85 mètre et inférieur à 1 mètre. b) - <u>Règles de taille</u> Les vignes sont taillées avec un maximum de 15 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes : - taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) ; - taille en Guyot simple. Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, au stade phénologique dit « nouaison » (stade 27 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10. Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.	

b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins blancs Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres par hectare pour les vins blancs Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés

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 l'Aveyron : Coubisou, Estaing et Sébazac.

a. Zone NUTS

FR622	Aveyron
FR62	Midi-Pyrénées
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:

Mouyssagues N
Duras N
Chenin B
Castets N
Gamay N
Fer N
Abouriou N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Pinot Noir N
Cabernet Franc N
Mauzac B

c. Autres variétés

négret de Banhars N
saint-côme B

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

La zone géographique est située dans la haute vallée du Lot, au nord du département de l'Aveyron et au pied du massif de l'Aubrac.

Le substratum géologique est composé de grès permien, de couleur rouge violacé due à leur richesse en oxydes de fer et dénommés localement « *rougiers* », de calcaires secondaires et de schistes métamorphiques. Les sols qui se sont développés, généralement riches en débris pierreux, sont peu profonds et présentent une faible fertilité.

Le vignoble est un vignoble de « montagne », dont les parcelles s'étagent entre 350 mètres et 500 mètres d'altitude. Les parcelles de vigne sont situées sur les pentes des vallées bien exposées, et sont plantées généralement en terrasses. Ces terrasses portent le nom local de « *bancas* » et confèrent à la vallée un paysage emblématique. Traditionnellement, les versants exposés au sud sont réservés à la vigne, alors que les versants orientés au nord sont voués à l'exploitation de châtaigniers et de bois.

La zone géographique s'étend ainsi sur le territoire de 3 communes, situées de part et d'autre de la vallée du Lot.

Le climat de la zone géographique est soumis à de multiples influences, continentales, océaniques et méditerranéennes. Les hivers sont rigoureux, compte tenu de la proximité des hauts plateaux du massif de l'Aubrac. Les printemps sont pluvieux alors que les étés sont chauds et secs. Les automnes sont généralement très ensoleillés et doux. La pluviométrie annuelle est comprise entre 850 millimètres et 1000 millimètres.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

L'implantation des premières vignes au cœur de la vallée du Lot date certainement de l'époque romaine.

Mais l'expansion du vignoble est liée à la présence des communautés religieuses de l'Abbaye de Bonneval située sur la commune du Cayrol, de la Domerie d'Aubrac et surtout de l'Abbaye de Conques, bâtie en 732.

Le village d'Estaing constitue une étape incontournable sur la « *Via Podensis* », voie reliant le Puy-en-Velay à Saint-Jacques-de-Compostelle, en passant par Conques. L'accueil de nombreux pèlerins contribue alors au développement du

vignoble, qui atteint son apogée vers la fin du XIX^{ème} siècle. Durant cette longue période, toute l'économie, et la vie de la vallée du Lot, s'organise autour de la culture de la vigne et de la vente du vin, essentiellement réalisée avec « la Montagne » (l'Aubrac et le Cantal).

La liste des cépages cultivés avant la révolution fait état du « *saumencès noir* » (fer servadou N), du mouyssaguès N, du « *négret* » (négret de Bahnars N) et du chenin B. Un inventaire datant de 1807 cite le gamay N et le saint-côme B. Vers 1860, la superficie du vignoble de la vallée du Lot atteint 1200 hectares.

En 1884, les premiers symptômes du phylloxéra apparaissent dans la région. La crise phylloxérique anéantit le vignoble et détruit le fragile équilibre de l'économie de la vallée, la vigne représentant alors la moitié du revenu des petites exploitations. La misère s'installe et conduit à un exode massif.

La réhabilitation du vignoble dans la haute vallée du Lot est impulsée par l'Abbé Belloc, curé du Monastère de Cabrespine. A partir de 1890, il se consacre à la recherche des meilleures solutions techniques afin de replanter le vignoble. Ainsi, il écrit dans ses mémoires : « *Ayant trouvé les porte-greffes résistants et qui s'adaptent au sol, il s'agissait de trouver les cépages qui, tout en produisant, conserveraient au vin sa finesse, ou même, donneraient une qualité supérieure* ». Les cépages cabernet-sauvignon N et pinot noir N sont alors introduits dans le vignoble estagnol.

En 1913, 145 hectares de vigne sont recensés autour d'Estaing. Le vignoble subit malheureusement les aléas des 2 guerres mondiales. Néanmoins, grâce à la volonté et la ténacité des producteurs, l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vins d'Estaing » est reconnue par arrêté ministériel le 4 novembre 1965. La dynamique se poursuit par la construction d'une cave coopérative en 1997.

En 2008, une superficie d'environ 20 hectares est exploitée par une douzaine d'opérateurs, répartis au sein de 3 chais particuliers et de la cave coopérative. Le volume récolté de 600 hectolitres se répartit approximativement entre 2/3 de vin rouge, 1/4 de vin rosé et 10 % de vin blanc.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges présentent une couleur rubis et sont caractérisés par des arômes fruités notamment de fruits rouges associés à des notes végétales et une fraîcheur agréable. Les tanins sont présents mais non agressifs et l'équilibre est harmonieux. L'élevage leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la fixation des anthocyanes par les tanins, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins rosés présentent une couleur moyennement intense, rose saumoné, et sont caractérisés, au nez, par des notes fruitées rappelant les fruits rouges. Ces notes de fruits rouges restent présentes en bouche, laquelle offre une attaque vive. Ce sont des vins légers et agréables à boire.

Les vins blancs, de couleur jaune pâle, sont caractérisés, au nez, par des notes

florales, qui peuvent évoluer vers des notes de miel après 2 ou 3 ans de vieillissement. En bouche, l'attaque est fraîche avec de la rondeur, de la finesse et une finale souvent minérale. Ce sont des vins harmonieux et bien équilibrés.

Lien causal:

Le contexte climatique de la zone géographique soumise aux influences continentales, océaniques et méditerranéennes a conditionné l'implantation du vignoble sur les adrets escarpés de la vallée du Lot et de ses affluents. Dans ces vallées bien abritées des grands froids hivernaux et favorisant le réchauffement printanier, la vigne est cultivée essentiellement en terrasses.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons d'« Estaing » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble en « *bancas* ».

Traduisant les usages et la connaissance des vignerons du comportement de leurs vignes, les critères techniques permettant de définir l'aire parcellaire délimitée reposent essentiellement sur la topographie et l'exposition des parcelles. Ainsi, l'implantation de la vigne est contrainte à mi-coteau, l'altitude du vignoble se situant entre 350 mètres et 500 mètres environ, sur les pentes exposées au sud. Au-delà de la côte 500, les gelées hivernales sont à craindre, alors que dans les bas de coteaux et les fonds de vallées, les gelées printanières et automnales limitent la qualité et la quantité de la vendange. La pluviométrie printanière importante assure une bonne alimentation hydrique de la vigne durant sa phase de croissance végétative. Les mois d'été ensoleillés, chauds et secs assurent une bonne maturité des raisins. Les automnes, doux et très ensoleillés permettent aux différents cépages d'atteindre leur pleine maturité, y compris pour les plus tardifs d'entre eux, comme le cépage fer servadou N et le cépage cabernet-sauvignon N. Seules sont retenues au sein de l'aire parcellaire délimitée les parcelles présentant des sols peu profonds, riches en éléments grossiers et à bon régime hydrique. Au fil des générations, l'encépagement du vignoble d'« Estaing » s'est enrichi. Aux cépages locaux, et originaux, se sont ajoutés des cépages d'origine plus lointaine, mais qui ont trouvé à « Estaing » des conditions pédo-climatiques adaptées à leur expression. Le savoir-faire des producteurs s'exprime alors dans le choix des assemblages.

Ce savoir-faire s'exprime également dans la bonne gestion du couvert végétal de la plante, nécessaire à la synthèse chlorophyllienne, et qui est assurée par l'ensemble des dispositions relatives aux modes de conduite.

Ceci, combiné aux conditions de récolte et de rendement, contribue à la récolte d'une vendange saine et présentant une bonne maturité, laquelle vinifiée conformément aux usages locaux, permet l'expression optimale et originale des potentialités du milieu naturel.

Une période d'élevage, après fermentation, s'est imposée pour que les tanins deviennent ronds et soyeux, notamment pour les vins rouges. Pour atteindre cet objectif, une période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle

de la récolte est définie dans le cahier des charges.

Ainsi, malgré une production confidentielle, les générations successives de producteurs, attachés à leur patrimoine, ont su préserver l'histoire, confirmer leur savoir-faire et améliorer la qualité de ces vins reconnus en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure depuis 1965.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aveyron : Campouriez, Entraygues-sur-Truyère, Le Fel, Florentin-la-Capelle, Golin hac, Le Nayrac et Saint-Hippolyte.	

<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>	
a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, 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 l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>
Note à la Commission européenne

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 Agricoles, Agroalimentaires et des territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33) (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_2_SO_MM46.pdf
-------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Vin d'Estaing
