

## Dénominations de vins existantes – fiche technique

### I. DOCUMENT UNIQUE:

#### 1. DÉNOMINATION ET TYPE

##### a. Dénomination(s) à enregistrer:

Blaye (fr)

##### b. Type d'indication géographique:

AOP – Appellation d'origine protégée

#### 2. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

#### 3. DESCRIPTION DU OU DES VINS

##### *Description textuelle concise*

Les vins sont des vins rouges tranquilles secs.  
Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné), présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.  
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % vol.  
Les normes analytiques des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

Paramètres analytiques

Vins avant conditionnement (Vins en vrac)

Vins après conditionnement

Sucres fermentescibles (Glucose + fructose)  
(grammes par litre)

≤ 3

≤3

Acidité volatile maximale  
(meq/l ou g/l exprimé en acide acétique)

13.27 ou  
0,79 acide acétique  
(0,65 exprimé en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Teneur maximale en anhydride sulfureux total  
(milligrammes par litre)

140

Les teneurs en acidité totale sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins sont principalement obtenus à partir du cépage merlot N bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins puissants et ronds, à la couleur rouge soutenue qui présentent souvent des notes aromatiques de fruits rouges intenses évoluant fréquemment au vieillissement vers des nuances épicées. L'assemblage avec les autres cépages principaux que sont le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apporte de la fraîcheur et de la structure, augmentant ainsi le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. Les cépages accessoires comme le cot N (ou malbec) dans la limite de 50 % de l'assemblage, ou encore la carmenère N ou le petit verdot N (dans la limite de 15 % de l'assemblage) ajoutent à la richesse et à la complexité de ces vins.

<i>Caractéristiques analytiques générales</i>	
<i>Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)</i>	
<i>Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)</i>	
<i>Acidité totale minimale</i>	
<i>Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)</i>	
<i>Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)</i>	

#### 4. PRATIQUES VITIVINICOLES

##### a. Pratiques œnologiques essentielles

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 % vol.</p> <p>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.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>a) - Densité de plantation . Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,85 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur ou égal à 0,90 mètre.</p> <p>b) - Règles de taille . La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz). Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles dites à cots (ou</p>	

coursons) ou à astes (ou longs bois), avec un maximum de :  
 - 45 000 yeux francs par hectare pour le cépage merlot N ;  
 - 50 000 pour les autres cépages.  
 Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

#### b. Rendements maximaux:

##### *Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 48 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 60 hectolitres par hectare. hectolitre 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 :

Département de la Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac et Saugon.

### 6. CÉPAGES PRINCIPAUX

\* Cabernet-Sauvignon N (OIV)

\* Cabernet Franc N (OIV)

\* Cot N (OIV)

\* Carmenere N (OIV)

\* Merlot N (OIV)

\* Petit Verdot N (OIV)

### 7. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

1°- Informations sur la zone géographique :

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » est

située dans la partie nord du département de la Gironde sur la rive droite de l'estuaire. La présence de l'estuaire sous l'influence des entrées maritimes provenant de l'océan, associé à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone géographique regroupe 41 communes des trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin.

Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec : une partie « estuarienne » de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau plus argileuse drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type « alios ». Ces « podzols » se déclinent en plusieurs nuances.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation « Blaye » qui couvre plus de 20 000 hectares, présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien :

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant. Au Moyen-Âge, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Sous Louis XIV, la position stratégique de la ville de Blaye s'affirme avec la construction de la citadelle par Vauban. Cette nouvelle vocation militaire perturbe considérablement l'activité commerciale de la région.

Dans le courant du XVIIIème siècle, avec un retour à une relative sérénité locale, de nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, comme le vieillissement 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), ont apporté au marché du vin un renouveau assorti d'une nouvelle prospérité.

Les fléaux du XIXème siècle (oïdium, mildiou, phylloxera) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale. Au début du XXème siècle, à la suite d'une instance menée contre un propriétaire, le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation « Blaye » ou « Blayais » pour les vins rouges et blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Blaye » ou « Blayais », confirme l'aire géographique.

Après une baisse des revendications, à la fin des années 1980, le Syndicat viticole des appellations « Blaye » et « Premières Côtes de Blaye » a entrepris une démarche de révision des conditions de productions s'inscrivant dans une démarche de hiérarchisation des appellations de cette région sur la base de conditions de productions plus restrictives. Ces conditions de production ont d'abord été traduites dans une charte puis dans le cahier des charges de l'appellation qui est réservé aux vins rouges.

Depuis le millésime 2000, une vingtaine de producteurs consacrent une cinquantaine d'hectares à l'appellation « Blaye » pour un volume de 1 500 à 2 500 hectolitres.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit :

Ces vins rouges tranquilles sont principalement obtenus à partir du cépage merlot N bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins puissants et ronds, à la couleur rouge soutenue qui présentent souvent des notes aromatiques de fruits rouges intenses évoluant fréquemment au vieillissement vers des nuances épicées. L'assemblage avec les autres cépages principaux que sont le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apporte de la fraîcheur et de la structure, augmentant ainsi le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. Les cépages accessoires comme le cot N (ou malbec) dans la limite de 50 % de l'assemblage, ou encore la carmenère N ou le petit verdot N (dans la limite de 15 % de l'assemblage) ajoutent à la richesse et à la complexité de ces vins.

3° - Interactions causales :

Cette région située à la charnière des départements de la Gironde, de la Charente et de la Charente-Maritime offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune autour du nom de Blaye. Si, à l'origine, les savoir-faire locaux ont conduit les viticulteurs à produire des vins rouges et des vins blancs, depuis la reconnaissance des appellations, le vignoble est essentiellement planté en cépages rouges.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation "Blaye", cultivés sous un climat océanique, ont, dès le xviiième siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Les sols, au drainage satisfaisant (naturel ou maîtrisé par l'homme), sur lesquels la vigne est plantée à des densités particulièrement élevées pour la région, sont à l'origine de la puissance et de la

rondeur des vins.

Les parcelles soigneusement sélectionnées permettent l'expression optimale des cépages locaux, qui ont été choisis au cours de l'histoire pour leur aptitude à la conservation et au vieillissement, afin de permettre le transport lointain des vins. Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur expression.

Au sein des appellations d'origine contrôlées du Nord-Gironde, "Blaye" fait figure aujourd'hui de fleuron.

## 8. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

<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 ».</p> <p>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>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>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 :</p> <p>Département de la Gironde  Gauriaguet, Lansac, Lapouyade, Mombrier, Peujard, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Pugnac avant sa fusion avec Lafosse au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Trojan, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade et Villeneuve.</p>	

## II. AUTRES INFORMATIONS

### 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Langue de la demande:</i>	français
<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

### 2. COORDONNÉES

#### a. Coordonnées du demandeur:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Maison des vins de Blaye
<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>	11 cours Vauban 33390 BLAYE France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 57 42 91 19
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 57 42 85 28
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	contact@premieres-cotes-blaye.com

#### b. Coordonnées de l'intermédiaire:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
--------------------------------	---

<i>Adresse:</i>	3 rue 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

**c. Coordonnées des parties intéressées:**

--

**d. Coordonnées des autorités de contrôle compétentes**

<i>Nom de l'autorité de contrôle compétente</i>	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
<i>Adresse:</i>	12 rue Henri Rol-Tanguy 93555 Montreuil cedex France
<i>Téléphone:</i>	0173303899
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@inao.gouv.fr

**e. Coordonnées des organismes de contrôle**

--

**3. MENTIONS TRADITIONNELLES:****a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

**b. Point b)**

Clos
Château

**4. Zone NUTS**

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR6	SUD-OUEST
FR	FRANCE

**5. CÉPAGES SECONDAIRES**

--

**6. PIÈCES JUSTIFICATIVES:****a. Cahier des charges du produit**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1319335D_CDC_Blaye publication BO.pdf

**b. Décision nationale d'approbation:**

<i>Nom du dossier:</i>	Décret 2011-1738 AOC Blaye.pdf
<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1738 du 2 décembre 2011 relatif à l'AOC « Blaye » publié au Journal officiel de la République française du 4 décembre 2011

**c. Autre(s) document(s):**

<i>Nom du dossier:</i>	Decret 29112013 Blaye.pdf
<i>Description:</i>	décret n°2013-1093 du 29 novembre 2013, publié au JORF du 3 décembre 2013, et modifiant le Décret 2011-1738 du 2 décembre 2011 relatif à l'AOC « Blaye » publié au Journal officiel de la République française du 4 décembre 2011

**d. Cartes de la zone délimitée**

--

**e. Note pour la Commission européenne**

<i>Nom du dossier:</i>	note_com_reponse_lao_AOP.pdf
<i>Description</i>	Note explicative

**7. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AGRT1319335D_CDC_Blaye_publication_BO_cle045633.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AGRT1319335D_CDC_Blaye_publication_BO_cle045633.pdf</a>
--------------	---

**8. LIEN VERS E-BACCHUS**

--