Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:

Modification majeure [article 118 octodecies, paragraphe 2, première phrase, du règlement (CE) n° 1234/2007]

2. Description et motifs de la modification

Titre:

Normes analytiques

Description et motifs

Les teneurs maximales en acidité volatile spécifique admises pour les vins, figurant au tableau inséré au IX du chapitre 1 du cahier des charges de l'AOP « Saint-Pourçain » et sous la rubrique "caractéristiques analytiques" du document unique ont été supprimées.

La conformité des vins à cette norme spécifique ne peut s'apprécier que sur des vins issus de la récolte de l'année, et devient sans objet au-delà. Pour cette raison, et du fait qu'elle n'est pas déterminante pour apprécier la spécificité des vins bénéficiant de l'AOP "Saint-Pourçain", elle a été supprimée.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Saint-Pourçain (fr)

2. TYPE DINDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Les vins sont tranquilles et secs, blancs, rouges et rosés.
Leur titre alcoométrique naturel minimum est de 10,5%.
Au stade du conditionnement, la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 4 g/l pour les vins blancs et rosés et inférieure ou égale à 2 g/l pour les vins rouges.
Les vins rouges à la commercialisation ont une teneur en acide malique inférieure ou égale 0,3 g/l.
Les vins rouges sont fruités (cerise, cassis...), épicés (poivre,

coriandre,...) et ont une structure tannique fine et délicate; les rosés sont fruités à la robe saumonée; les blancs sont frais et nerveux, aux arômes de fruits à chaire blanche, fruits exotiques, agrumes...)

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

5. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Outre la disposition 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.

restrictions

Restriction applicable à l'élaboration

Pour l’élaboration des vins rosés l’utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

L’utilisation de morceaux de bois est interdite.

Pratiques culturales

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par ha avec un écartement maximal entre les rangs de 2,5 m.

L'écartement entre les pieds sur le même rang est compris entre 0,90 et 1,20 m.

Les vignes sont taillées selon les règles suivantes :

- cépage gamay N et pinot noir N : taille mixte (Guyot simple ou double, cordon de Royat) avec

un maximum de 12 yeux francs par pied;
- cépages chardonnay B, sacy B, sauvignon B: taille mixte (Guyot simple ou double, cordon de de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied.
Le palissage est obligatoire. La hauteur de feuillage doit répondre aux exigences du cahier des charges.

b. Rendements maximaux

66 hectolitre par hectare

6. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Allier : Besson, Bransat, Bresnay, Cesset, Chantelle, Chareil-Cintrat, Châtel-de-Neuvre, Chemilly, Contigny, Deneuille-lès-Chantelle, Fleuriel, Fourilles, Louchy-Montfand, Meillard, Monetay-sur-Allier, Montord, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Saulcet, Verneuil-en-Bourbonnais.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Sacy B
Pinot noir N
Gamay N
Chardonnay B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

Le travail de la vigne et la maîtrise des rendements, associés au savoir-faire des vinificateurs, permettent de révéler un lien fort entre les sols bruns, les sols peu profonds ou ceux sablo-argileux des coteaux et terrasses graveleuses du Val d'Allier et de la Sioule, caractérisés par un bon comportement thermique, une réserve en eau modérée, et la qualité des vins :
- vins rouges fruités, épicés à la structure tannique fine et délicate ;
- vins rosés fruités à la robe saumonée ;
- vins blancs frais et nerveux aux arômes dominants de fruits.

Le débouché fluvial sur l'Allier a permis la commercialisation des vins vers Paris où en 1360 une ordonnance royale les classe dans la catégorie des vins de grand prix.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve:

a) qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

b) que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Dénomination complémentaire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les dimensions des caractères de la dénomination complémentaire "Val de Loire", qui peut compléter le nom de l'appellation d'origine, ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a49ba0e-2f13-4411-8c21-aa7f94189891