Demande d'une nouvelle dénomination de vin

I. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Terrasses du Larzac (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

vin rouge

Il s'agit de vins secs tranquilles rouges de couleur pourpre ou grenat, avec parfois des reflets noirs. Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles < ou = à 3 g/l. Les vins présentent un nez fin et complexe : arômes dominants de fruits rouges (cerise, framboise…), fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices (poivre, girofle…) complétés par la réglisse, l'olive noire, la violette, ainsi que par des notes grillées et des parfums de garrigue (cade, thym, laurier…). On peut également trouver des notes de cuir, de foin ou de tabac. En bouche, ils ont du gras et une bonne structure tannique, mais restent élégants. On retrouve des notes de fruits mûrs et d'épices.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
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

pratique oenologique

Pratique œnologique spécifique

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

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, l'ensemble des obligations figurant au niveau de l'Union et dans le code rural et de la pêche maritime.

Conduite de la vigne

Pratique culturale

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds àl'hectare ;
- Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,25 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
- L'irrigation peut être autorisée

b. Rendements maximaux

vin rouge

45 hectolitre par hectare

6. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aniane, Arboras, Argelliers, Le Bosc, Brissac, Causse-de-la-Selle, Ceyras, Gignac, Jonquières, Lagamas, Lauroux, Mérifons, Montoulieu, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Murles, Octon, Pégairolles-de-Buègues, Pégairolles-de-l'Escalette, Poujols, Puéchabon, Saint-André-de-Buègues, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Soubès, Usclas-du-Bosc.

La superficie de la zone délimitée est de 61 713 ha.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Grenache N

Carignan N

Mourvèdre N

Syrah N

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

La zone géographique regroupe 32 communes du département de l'Hérault et est limitée :

- au nord, par les falaises calcaires qui bordent le Larzac dont l'altitude oscille entre 700 mètres

et 800 mètres ;
- au sud, par le confluent de la Lergue et de l'Hérault, avec un paysage ouvert sur la large vallée de l'Hérault en direction de la mer.
Le vignoble est protégé des vents du nord par le plateau du Larzac. Il bénéficie d'une pluviométrie moyenne annuelle de 800 millimètres à 900 millimètres, et d'un régime thermique plus frais que dans le reste de la région viticole languedocienne. L'écart thermique jour/nuit est important durant les mois d'été et influe sur la maturité phénolique des baies de raisin. Les sols de cette zone présentent une faible fertilité, un bon drainage, une charge caillouteuse importante et une réserve en eau limitante répartie en profondeur.
La présence de la vigne au sein des « Terrasses du Larzac » remonte à l'époque romaine, mais le vignoble connaît un premier essor significatif au Moyen-âge, puis au 18ème siècle, avec le développement des échanges commerciaux. Si l'histoire des « Terrasses du Larzac » rejoint ensuite celle de la viticulture languedocienne, force fut de constater que le modèle productiviste était mal adapté à cette région, dont les sols moins fertiles et un peu plus élevés en altitude limitent naturellement les rendements. Aussi si les vins des « Terrasses du Larzac » sont issus de neuf cépages traditionnels du Languedoc, les vignerons ont tiré parti de cette diversité grâce à une connaissance fine de leur territoire, en choisissant pour chacun les situations les mieux adaptées et en élaborant leurs cuvées autour d'au moins trois cépages afin de retrouver dans chaque millésime l'identité de leurs vins.
La qualité et les spécificités des vins issus des « Terrasses du Larzac » sont d'ailleurs reconnues dès la fin des années 1950 avec le classement en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure « Coteaux du Languedoc ».
Conscient de la qualité et de la spécificité de leur milieu naturel, les producteurs des « Terrasses du Larzac » ont engagé, depuis près de 20 ans, une demande de reconnaissance de l'identité de leur vignoble, dont une des étapes importantes a été la reconnaissance, à partir du millésime 2004, de la dénomination géographique complémentaire « Terrasses du Larzac » au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Languedoc ».
Les nuances apportées au climat méditerranéen par l'altitude et l'éloignement de la mer jouent également un rôle majeur dans la typicité des vins. L'alternance de journées chaudes et nuits fraîches en période de maturation des raisins favorise la synthèse des arômes notamment ceux d'épices et de fruits rouges. Les températures inférieures à celles du littoral autorisent des récoltes plus tardives en conservant finesse et fraîcheur dans les vins. La forte luminosité et la douceur du climat permettent aux cépages d'exprimer tout leur potentiel : ainsi ces vins, de couleur rouge pourpre ou grenat, avec parfois des reflets noirs, les vins offrent un nez fin et complexe. Les arômes dominants de fruits rouges, fruits noirs et d'épices sont harmonieusement associés à des notes de réglisse, d'olive noire, de violette, ainsi qu'à des notes grillées et des parfums de garrigue. Parfois apparaissent à l'évolution, des notes de cuir, de foin ou de tabac, voire de truffe. En bouche, les vins ont du gras, une bonne structure tannique, un équilibre bien spécifique entre générosité et fraîcheur. On retrouve des notes de fruits mûrs et d'épices.
Ce sont essentiellement des vins de garde, dont certains se révèlent après 15 ans, voire 20 ans et

plus.
En synthèse, les vins se singularisent par leur équilibre, leur agréable complexité et une capacité de garde importante, le tout accompagné d'une élégance caractéristique.
La riche histoire vigneronne a permis de construire, au fil des générations, une connaissance fine du milieu naturel de la zone. Cette connaissance a favorisé une adaptation des différents cépages aux sols et à leurs micro-localisations. Ainsi, les vins sont des vins d'assemblage (au moins 3 cépages), vinifiés traditionnellement, avec des durées de cuvaison fréquemment supérieures à 15 jours, voire 30 jours. La structure des vins impose une période d'élevage, après fermentation, afin d'obtenir une palette aromatique complexe mais également pour que les tanins s'affinent.
La cohérence des produits présentés repose à la fois sur les progrès des producteurs, à la vigne et à la cave, mais également sur leur implication collective, qui leur a permis de bien définir, ensemble, le profil et l'identité d'un vin portant le nom de « Terrasses du Larzac ».
En conclusion, la situation géographique particulière, en équilibre entre la générosité méditerranéenne et la fraîcheur du plateau du Larzac, participe au caractère spécifique des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Terrasses du Larzac », renforcée par le savoir faire des producteurs.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative 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 des vins, est constituée par le territoire de la communes de La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries (département de l'Hérault).

Unité gréographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives 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 «Languedoc».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les mentions facultatives dont l’utilisation, en vertu des dispositions de l'Union, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu’en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l’appellation d’origine contrôlée.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-28398d7f-8879-48ac-a46c-16573436bdbd