

# Demande d'une nouvelle modification

## I. MODIFICATION

### 1. RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:

Article\_105\_minor

### 2. Description et motifs de la modification

**Titre:**

Contrôle des vins

**Description et motifs**

Le tableau figurant au I du chapitre 3 du cahier des charges a été modifié afin d'introduire une ligne relative au contrôle analytique et organoleptique des vins conditionnés.

Cette modification vise à renforcer le contrôle produit et l'introduction d'un contrôle des lots conditionnés.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification

**Titre:**

Autres modifications

**Description et motifs**

Dans le cadre de cette nouvelle demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

## II. DOCUMENT UNIQUE

### 1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Montagne-Saint-Emilion (fr)

### 2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

### 3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

### 4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Les vins sont des vins tranquilles rouges.

Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente :

- une teneur en acide malique  $\leq 0,3$ g/L

- une teneur en sucres fermentescibles  $\leq 3$  g/L.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 meq/L jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et à 16,33 meq/L après cette date.

Ce vignoble ne produit que des vins rouges tranquilles, à partir du cépage merlot N, largement majoritaire car bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins rouges puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses évoluant fréquemment vers un bouquet épicé aux nuances de cuir et réglisse au vieillissement. Les assemblages avec les autres cépages, notamment le cépage cabernet franc N et le cépage cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. L'élevage en barriques, souvent utilisé, apporte des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette olfactive et la structure des vins.

#### **Caractéristiques analytiques générales**

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

## **5. PRATIQUES VITIVINICOLES**

### ***a. Pratiques œnologiques essentielles***

#### **Densité et écartement**

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2 mètres, et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre, ou à 0,80 mètre sous réserve que les vignes soient taillées en taille courte.

#### **Règles de taille**

Pratique culturale

La taille est obligatoire et est réalisée avant le 1er mai de chaque année.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- taille courte à coursons (cots) en cordon ou en éventail ;

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

### **Irrigation**

Pratique culturale

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

### **Enrichissement**

Pratique œnologique spécifique

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 % ;

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

### ***b. Rendements maximaux***

65 hectolitre par hectare

## ***6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE***

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Montagne, dans le département de la Gironde.

## ***7. CÉPAGES PRINCIPAUX***

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Merlot N

## ***8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS***

L'aire parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » délimite les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit de par leur position topographique (croupe ou pente) permettent un écoulement normal des eaux.

Ces parcelles 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 rouges se doivent de présenter une structure suffisante obtenue par la maturité optimale du cépage merlot N, en particulier sur les sols argilo-calcaires où il s'exprime pleinement. Le cépage cot N et le cépage cabernet franc N s'acclimatent également très favorablement à ce type de sols. Sur les sols sablo-limoneux ou sablo-argileux, les

vins présentent moins de puissance tannique, mais sont d'une grande finesse. Le cépage cabernet-sauvignon N trouve sa meilleure expression sur les terrasses sablo-graveleuses de l'Isle.

Les cépages de l'appellation d'origine contrôlée, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, 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. 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. Ces conditions de production rigoureuses doivent conduire à la récolte de raisins à bonne maturité, exprimant toutes les qualités de la zone géographique dont ils sont issus.

Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise sur le marché.

Commune aux paysages vallonnés, parsemée de nombreux domaines à taille humaine, chargée de témoignages du passé, Montagne est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.. Les vins rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Montagne-Saint-Emilion » ont établi leur réputation du fait de l'antériorité du vignoble et la reconnaissance internationale des vins qui y sont produits.

## **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 des communes suivantes

- du département de la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Lalande-de-Pomerol, Libourne, Lussac, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Puynormand, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint Philippe d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Sainte-Colombe et Vignonet.

- du département de la Dordogne : Minzac

### **Unité géographique 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 « Vin de Bordeaux » ou «Grand Vin de Bordeaux ».

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.

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-02dc1dec-ae2-4b4f-9871-5c9f5e9c0b17](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-02dc1dec-ae2-4b4f-9871-5c9f5e9c0b17)