

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_not_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Zone délimitée

Description et motifs

Au point III - 1° - b) du chapitre Ier du cahier des charges, Sélestat est ajouté à la liste des communes où peuvent être réalisés la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement.

La commune de Sélestat faisait l'objet d'une mesure transitoire jusqu'à la récolte 2020 autorisant la vinification, l'élaboration et le conditionnement des vins sur cette commune, au 1° du point X du chapitre I du cahier des charges dans sa version précédente.

A l'issue de la procédure de révision de l'aire géographique, il est décidé d'intégrer cette commune définitivement car elle remplit les critères définissant l'aire géographique de l'appellation d'origine "Crémant d'Alsace". Cette disposition est ainsi supprimée du X "mesures transitoires" du chapitre Ier.

Cet ajout figure au point 6 "Zone délimitée" du document unique.

Titre:

Densité de plantation

Description et motifs

Au point V - 1° - a) du chapitre Ier du cahier des charges, afin d'explicitier la date d'entrée en application de la mesure relative à l'arrachage de rangs de vigne, les termes "A compter de la date d'homologation du cahier des charges" sont remplacés par "A compter du 25 octobre 2011".

Cette modification apparaît au a. du 5 "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

Titre:

Récolte

Description et motifs

Le point VI - 1° - c) "dispositions particulières de transport de la vendange" du chapitre Ier du cahier des charges est modifié

Le cahier des charges, dans sa version précédente, restreignait la contenance des récipients pour le transport de la vendange à 100 kg. Ceci empêchait le recours aux récipients de type caisses-palettes normalisées alors qu'il présente de réels intérêts en matière de logistique.

Le transport dans ces récipients, pour ne pas porter atteinte à l'intégrité de la vendange, impose de limiter leur contenance maximale. Ainsi, la valeur maximale indiquée dans le cahier des charges est modifiée dans son expression pour passer de 100 kg à 0,6 mètre cube.

Par ailleurs, afin d'éviter l'écrasement des raisins, la hauteur de remplissage dans ces contenants est fixée à 0,45m maximum.

Pour les contenants traditionnels, désignés "bottiches", la hauteur de remplissage fixée à deux tiers dans le cahier des charges en vigueur est remplacée par une hauteur de 0,75 m afin de faciliter le contrôle.

Ces modifications apparaissent au a. du point 5 "Pratiques vitivinicoles" du document unique.

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Au point III - 2° "aire parcellaire délimitée" du chapitre Ier du cahier des charges, est ajoutée la date du 11 septembre 2014, date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée. Cette décision porte sur l'intégration de parcelles pour la production de raisin.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Conduite du vignoble

Description et motifs

Le point V « conduite du vignoble » 2° « autres pratiques culturales » b) du chapitre I du cahier des charges est ainsi modifié : « les plantations de vigne et les replantations sont réalisées avec un matériel végétal dont tous les composants sont produits en zones protégées ou ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude tel que défini par l'arrêté en vigueur relatif à la lutte contre la flavescence dorée ».

Ces dispositions concernent la lutte contre la flavescence dorée. La région Alsace étant indemne de tout foyer de flavescence dorée et en l'absence de la cicadelle *Scaphoideus titanus*, il avait été introduit lors de l'écriture des cahiers des charges des appellations viticoles alsaciennes, l'obligation de traitement à l'eau chaude de l'ensemble du matériel végétal planté en Alsace, pour se prémunir d'une éventuelle infestation. La présente modification a pour but de mettre en cohérence le cahier des charges avec la réglementation générale nationale.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Obligations déclaratives

Description et motifs

Le 5° "Déclaration de revendication" du point I du chapitre II du cahier des charges est complété pour apporter l'information de la couleur de l'appellation revendiquée, le "Crémant d'Alsace" pouvant être blanc ou rosé.

Le cépage pinot noir N est utilisé pour l'une ou l'autre des deux couleurs, mais il est le seul cépage autorisé pour le "Crémant d'Alsace" rosé. Ce complément permet un renforcement du contrôle de la traçabilité des moûts et des vins issus du cépage pinot noir dans le cadre de l'élaboration du « Crémant d'Alsace » rosé.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Principaux points à contrôler

Description et motifs

Au chapitre III, le tableau des principaux points à contrôler, qui relève d'une exigence nationale, a été actualisé pour ne retenir que les points effectivement importants au regard du lien à l'origine et pour mieux cibler les valeurs sur lesquelles ils portent.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Références concernant la structure de contrôle

Description et motifs

Les références concernant la structure de contrôle figurant au chapitre III du cahier des charges sont modifiées, le groupement ayant décidé de confier le contrôle du cahier des charges à Qualisud.

Ces informations sont reprises sous l'onglet « autres informations » de la demande de modification du cahier des charges.

Titre:

Mises à jour rédactionnelles

Description et motifs

a) Pour plus de clarté, le mot « global » est supprimé au d) « capacité de cuverie de vinification et de stockage » du 1° « Disposition générales » du point VIII « transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage » du chapitre 1er du cahier des charges, et en miroir, des obligations déclaratives concernant cette obligation, au point I - 3 °du chapitre II du cahier des

charges. Le même mot est supprimé au e) « entretien du chai et du matériel » du 1° du point VIII du chapitre 1 du cahier des charges

b) Des améliorations de forme ont été apportées au cahier des charges, notamment par l'emploi de l'indicatif présent au lieu du verbe « devoir » dans certaines de ses dispositions.

c) Pour une meilleure lisibilité, dans les paragraphes relatifs aux mesures transitoires figurant aux 1° et 3° du point X du chapitre Ier du cahier des charges, les termes "avant la date d'homologation du présent cahier des charges" sont remplacés par "avant le 25 octobre 2011".

d) Une mesure transitoire figurant au 5° du point XI du chapitre 1 du cahier des charges dans sa version précédente, n'ayant plus d'utilité, est supprimée pour une meilleure lisibilité du cahier des charges. Il s'agit de la durée minimale de la période s'écoulant entre la date de tirage et la mise en marché à destination du consommateur.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

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

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Crémant d'Alsace (fr)

2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

5. Vin mousseux de qualité

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Les vins sont des vins mousseux de qualité blancs ou rosés.

Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus du seul cépage pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère.

Les vins après prise de mousse, et avant dégorgement, ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20°C.

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

Modes de conduite : densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum. A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

Modes de conduite : règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied et 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol.

Récolte

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Les raisins sont transportés dans des récipients d'une contenance n'excédant pas 0,60 m³.

Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange.

Leur hauteur de remplissage est au maximum de 0,75 m. Pour tout autre type de récipient, cette hauteur n'excède pas 0,45 m.

Les récipients de transport de la vendange sont abrités des intempéries.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

Pratiques œnologiques et traitements physiques

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Réception et pressurage

Restriction applicable à l'élaboration

Les installations de pressurage doivent répondre aux critères relatifs à la réception de la vendange, au pressoir, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en oeuvre.

b. Rendements maximaux

96 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach;
- Département du Bas-Rhin : Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen les Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-

Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin : Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen;
- Département du Bas-Rhin : Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat, Strasbourg.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Auxerrois B
Chardonnay B
Riesling B
Pinot noir N
Pinot gris G
Pinot blanc B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes

tertiaires, conforte la complexité des vins.

Dès les années 1980, le « Crémant d'Alsace » a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25% des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des « Crémants » distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée « Crémant d'Alsace ».

Lors des concours des « Effervescents du monde », le « Crémant d'Alsace » figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentrée sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20%.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

Conditionnement dans la zone géographique

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

a) – Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.

b) – Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.

c) - Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1^{er} décembre qui suit la récolte.

d) - Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1ade84fb-5702-4375-adf8-0bdac68e440e