

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. *RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:*

Article_105_minor

2. *Description et motifs de la modification*

Titre:

Mentions traditionnelles « Vendanges tardives » et « Sélection de grains nobles »

Description et motifs

Les conditions de production des mentions traditionnelles « vendanges tardives » et sélection de grains nobles » ont été complétées et précisées, afin de mieux caractériser ces produits et d'en faciliter le contrôle. Ces mentions peuvent être utilisées en complément du nom de l'AOP « Alsace grand cru Sporen ».

a) La richesse minimale en sucres des raisins des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vendanges tardives » a été relevée, passant de 257 à 270 g/litre de moût pour les cépages gewurztraminer Rs et pinot gris G et de 235 à 244 g/litre de moût pour les cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B. Cette modification permet de répondre aux évolutions climatiques et à l'évolution des pratiques viticoles qui ont permis une augmentation générale de la maturité des vins de l'AOC. Pour préserver la segmentation et le positionnement haut de gamme de ce produit, la richesse en sucre des raisins a donc été augmentée.

En rapport avec la maturité naturelle minimale des raisins, un titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins susceptibles de bénéficier des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » est défini dans le cahier des charges :

- 16 % pour la mention « vendanges tardives », cépages gewurztraminer RS et pinot gris G ;
- 14, 5 % pour la même mention, cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B ;
- 18,2 % pour la mention « sélection de grains nobles », cépages gewurztraminer RS et pinot gris G ;
- 16,4 % pour la même mention, cépages muscat à petits grains blancs B, muscat à petits grains roses Rs, muscat ottonel B et riesling B.

Ces deux points sont introduits au 2° « maturité du raisin » du point VII « récolte, transport et maturité du raisin ».

Les informations relatives au titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins sont reprises au point 4 du document unique « description du ou des vins ».

b) Un rendement spécifique est fixé pour les vins bénéficiant de la mention « sélection de grains nobles » : 40 hl par hectare en rendement et 48 hl par hectare en rendement butoir. Ces

modifications sont introduites au point VIII « rendements - entrée en production » du chapitre 1er du cahier des charges. L'introduction d'un rendement plus restrictif permet une meilleure maîtrise qualitative de ces produits en haut de la hiérarchie.

Seul le rendement butoir est repris dans le document unique, au point 5 « pratiques vitivinicoles ».

c) Date d'entrée en production des jeunes vignes.

Les parcelles de jeunes vignes ne pourront être utilisées pour l'élaboration de l'AOP « Alsace grand cru Sporen » suivie de la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles » qu'à partir de la 9ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée. Ce délai est réduit à la 8ème année en cas de greffage sur place. Cette disposition est introduite au point VIII du cahier des charges et n'apparaît pas dans le document unique. Cette modification permet de revendiquer les mentions à partir de vignes bien implantées et plus à même à répondre aux exigences liées aux règles définies pour ces mentions.

d) Une déclaration préalable d'affectation parcellaire est rendue obligatoire pour les vins susceptibles de bénéficier d'une mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles ». Cette déclaration qui doit être déposée avant le 1er mars de l'année de la récolte, et vient se substituer à la déclaration d'intention de production pour ces mêmes mentions, qui devait être transmise 8 jours avant la récolte.

Cette nouvelle obligation déclarative s'inscrit dans le processus naturel de sélection des parcelles, en amont, par le vigneron, et permet de mieux organiser le contrôle des dispositions spécifiques aux mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».

Le 2° du point I du chapitre II du cahier des charges est modifié en conséquence. Cela n'affecte pas le document unique.

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Le 2° du point IV du chapitre 1er du cahier des charges de l'AOP « Alsace grand cru Sporen » a été modifié afin d'y ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

La modification est la suivante : Au 2° du IV du chapitre 1er du cahier des charges, les mots : « et 24 janvier 2007 » sont remplacés par les mots : « 24 janvier 2007 et 11 septembre 2014 ».

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Conduite du vignoble

Description et motifs

Le 2° « autres pratiques culturales » du point VI « conduite du vignoble » du chapitre 1er du cahier des charges est modifié pour ce qui concerne les dispositions visant à lutter contre la

flavescence dorée. La région Alsace étant indemne de tout foyer de flavescence dorée et en l'absence de la cicadelle *Scaphoïdeus 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 et la réglementation nationale.

La disposition suivante remplace le b) du 2° du point VI du chapitre 1er du cahier des charges :

« b) 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. »

Cette modification n'affecte pas le document unique.

Titre:

Points principaux à contrôler

Description et motifs

Le tableau des points principaux à contrôler figurant au chapitre III du cahier des charges a été revu selon la répartition suivante : règles structurelles, règles liées au cycle de production et contrôles des produits. Le bilan des contrôles réalisés depuis l'entrée en vigueur de ce cahier des charges a en effet permis de dégager ces points comme étant les piliers permettant de préserver la qualité des produits. Plus précisément :

-L'appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée est un critère déterminant de la particularité des produits et un élément fondateur du principe d'appellation d'origine.

-La charge maximale moyenne à la parcelle est un élément de contrôle à l'échelle de la parcelle de la maîtrise de la production en lien avec les objectifs de production.

La maturité du raisin à travers la richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est un élément déterminant de la qualité des produits. Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Mises à jour rédactionnelles

Description et motifs

a) Une mesure transitoire figurant au 3° du point XI du chapitre 1 du cahier des charges, parvenue à échéance, est supprimée pour une meilleure lisibilité du cahier des charges. Il s'agit de l'interdiction des pompes centrifuges pour le transfert de la vendange, parvenue à échéance en 2012.

b) Pour plus de clarté, le mot « global » est supprimé au g) « capacité de cuverie de vinification et de stockage » du 1° « Disposition générales » du point IX « transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage » du chapitre 1 du cahier des charges, et en miroir, des obligations déclaratives concernant cette obligation, au point I du chapitre II du cahier des charges. Le même mot est supprimé au h) « entretien du chai et du matériel » du 1° du point IX

du chapitre 1 du cahier des charges.

Ces modifications rédactionnelles n'affectent 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:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de la présente 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:

Alsace grand cru Sporen (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 blancs.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12.5% pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 11% pour les autres cépages.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15% pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 14% pour les vins issus des autres cépages.

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins.

Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que

les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances.

D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue :

- les vins secs, minéraux ;
- les vins aromatiques, fruités, gras, riches

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

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):	

Appellation complétée de "Vendanges Tardives"

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 16% pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14.5% pour les autres cépages

Les vins bénéficiant de la mention "vendanges tardives" affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

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):	

Appellation complétée de "Sélection de grains nobles"

Le titre alcoométrique volumique naturel des vins est de 18.2% pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16.4% pour les autres cépages.

Les vins bénéficiant de la mention "sélection de grains nobles" sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique.

Les normes prévues par la réglementation générale s'appliquent pour ce qui concerne le titre alcoométrique total maximal, le titre alcoométrique acquis minimal, l'acidité totale minimale, l'acidité volatile maximale, la teneur maximale en anhydride sulfureux total.

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 de plantation minimale de 4500 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

A compter de la date d'homologation du cahier des charges, 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: règle de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 10 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour le cépage gewurztraminer Rs et 8 yeux francs par mètre carré de surface au sol pour les autres cépages.

Récolte**Pratique culturale**

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum**Pratique œnologique spécifique**

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser 0,5% vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 1,5% vol. pour les vins issus des autres cépages.

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.

Elaboration**Restriction applicable à l'élaboration**

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Elevage des vins**Pratique œnologique spécifique**

Les vins font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

b. Rendements maximaux**Appellation complétée ou pas de "vendanges tardives"**

66 hectolitre par hectare

Appellation complétée de "sélection de grains nobles"

48 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 des communes suivantes : - Département du Haut-Rhin : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueborschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Kientzheim, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim,

Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg. - Département du Bas-Rhin : Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Gewurztraminer Rs
Muscat Ottonel B
Muscat à petits grains roses Rs
Muscat à petits grains blancs B
Riesling B
Pinot gris G

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

S'appuyant sur les conditions favorables du climat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée « Alsace grand cru Sporen » en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, au caractère marqué et à la personnalité unique.

La force des sols et le caractère tardif du grand cru font que l'on distingue des vins massifs, chauds volumineux et riches d'une acidité parfois en retrait compensée par la présence de tanins, et des vins discrets avec des structures amples et grasses. Ils ont une excellente aptitude au vieillissement.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace ».

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 : - Département du Haut-Rhin : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Kaysersberg, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mittelhausen, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Conditionnement dans l'aire**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type « Vin du Rhin», décrite dans le décret de 1955.

Indication du millésime**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur

les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

Dénomination en usage**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 peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée et selon les conditions de production fixées dans le cahier des charges

L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

Ces dénominations en usage sont les suivantes :

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Mentions traditionnelles "vendanges tardives" et "sélection de grains nobles"**Cadre juridique:**

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :

- avec l'indication du millésime,
- et l'une des dénominations en usage.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8c716e9d-0e8b-4bc4-aa7f-4ea40aad0a20