Demande d'une nouvelle dénomination de vin

I. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

La Clape (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 rouges de l'AOC La Clape

Ill s'agit de vins rouges tranquilles secs qui présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum TAVNM de 12,5 %.
La teneur en sucres fermentescibles au stade de la commercialisation (lot en vrac ou conditionné) est inférieure ou égale à 3 g/l pour les vins rouges.
Les autres critères analytiques suivent la réglementation européenne.

Les vins rouges présentent une robe brillante à l'intensité profonde, le plus souvent de couleur pourpre et se caractérisent au niveau olfactif par des notes balsamiques concentrées (résine de pin, eucalyptus…) et un parfum de garrigue. En raison de leurs tannins présents et fermes, ces vins nécessitent un élevage d'au moins un an.

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):	

Les vins blancs de l'AOC La Clape

Il s'agit de vins blancs tranquilles secs qui présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum TAVNM de 12 %.

La teneur en sucres fermentescibles au stade de la commercialisation (lot en vrac ou conditionné) est inférieure ou égale à 4 g/l pour les vins blancs.
Les autres critères analytiques suivent la réglementation européenne.

Les vins blancs "La Clape", aux arômes très spécifiques, sont issus d'un assemblage d'au moins deux cépages, dont l'incontournable bourboulenc B (ou « malvoisie »).
Ils présentent une robe jaune d'intensité moyenne, un excellent équilibre entre la rondeur et le support acide, ainsi qu'une riche palette aromatique où se conjuguent le plus souvent fleurs blanches, fruits, notes balsamiques, et une certaine minéralité.
Les vins blancs présentent un excellent équilibre entre la rondeur et le support acide.

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 spécifiques

Pratique œnologique spécifique
L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Densité de plantation – Ecartement

Pratique culturale
Densité minimale des vignes à la plantation : 4400 pieds par hectare ; Leur écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés.

Taille de la vigne

Pratique culturale
La taille est effectuée avant le stade E, trois feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées en taille courte, à coursons, avec un maximum de 10 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
Les cépages syrah N et roussanne B peuvent être taillés en taille guyot simple, avec un maximum de 9 yeux francs par pied, dont, après ébourgeonnage, au stade fermeture de la grappe, 5 yeux francs maximum ayant débourré sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel portant chacun un maximum de 2 yeux francs.

Disposition particulière de récolte

Pratique culturale
Pour les cépages blancs, le poids de la vendange est limité à 5000 kilogrammes par benne de transport.

Irrigation

Pratique culturale
L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

Fermentation malolactique

Pratique œnologique spécifique
Les vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

b. Rendements maximaux

Vins rouges tranquilles secs

48 hectolitre par hectare

Vins blancs tranquilles secs

57 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

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'Aude : Armissan, Fleury d'Aude, Gruissan, Narbonne, Salles d'Aude, Vinassan.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Vermentino B
Bourboulenc B
Grenache N
Grenache blanc B
Clairette B
Mourvèdre N

Marsanne B
Syrah N
Roussanne B
Piquepoul blanc B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

L'aire géographique de l'appellation d'origine « La Clape », située en bordure de Méditerranée, dans le département de l'Aude, s'étend sur 32870 hectares sur 6 communes du massif de La Clape et de ses contreforts. Barrière naturelle entre le littoral méditerranéen et la ville de Narbonne, ce territoire très circonscrit, était une île jusqu'au 13eme siècle avant le comblement de la plaine Narbonnaise. Ce massif tabulaire calcaire karstique, sans cours d'eau permanent, culmine à 214 mètres. Son paysage, constitué de corniches et de plateaux recouverts de garrigue et ourlés de pinèdes, est essentiellement consacré à la viticulture et tranche avec le paysage de la plaine alluviale de l'Aude sa polyculture et ses étangs environnants.
Localisé au cœur du Golfe du Lion, cette zone possède un climat méditerranéen, presque semi-aride avec moins de 500 millimètres de pluie par an. Les périodes estivales sont marquées par la sécheresse, ce qui nécessite une adaptation de la végétation pour supporter cette contrainte hydrique. Le massif de la Clape se caractérise par une somme élevée des températures durant la période végétative de la vigne d'où un titre alcoométrique volumique naturel minimum plus élevé que dans l'appellation régionale.
Cependant, le principal facteur environnemental déterminant pour la viticulture dans la zone de la Clape est le régime hydrique couplé à une dominante calcaire des sols qui impose aux viticulteurs un choix judicieux du cépage en fonction de la parcelle.
Par ailleurs, la zone est balayée par les vents, principalement le «cers» vent de nord-ouest qui favorise un ensoleillement exceptionnel de l'aire avec plus de 3000 heures d'ensoleillement par an. Enfin, le vignoble bénéficie d'un environnement préservé et se trouve dans une mosaïque de situations différentes: zones de piémont, vallons, combes marneuses, petites plaines d'anciens poljés. Le paysage viticole s'imbrique dans la garrigue environnante avec les paysages secs et rocailleux ou dans les bosquets de pins d'Alep, de pins parasols et parfois d'eucalyptus.
L'aire géographique est située à proximité de la voie romaine appelée « Via Domitia » et a permis à la viticulture de perdurer depuis le VI siècle avant JC. Un encépagement adapté aux conditions du milieu et dont les qualités sont optimisées par des rendements limités a permis, dès 1951, la reconnaissance en VDQS des vins de La Clape, puis la constitution d'une dénomination géographique complémentaire de l'Appellation régionale «Languedoc». En effet, sur le massif de La Clape, les vignerons ont aménagé leur territoire en choisissant les situations les plus favorables à la culture de la vigne.Ainsi, traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée (2592 hectares) ne retient que les situations compensant l'effet aride du climat au niveau réserve hydrique des sols et les situations bien drainées et exclut les parcelles présentant des sols sur dépôts alluvionnaires ou lacustres. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production par la conduite de la vigne, une taille courte et des rendements

faibles : 42 hectolitres par hectare en rouge (au lieu de 50 pour l'appellation Languedoc) et 52 en blanc (au lieu de 60 en Languedoc).

Pour les vins blancs,les conditions édaphiques et climatiques induisent une maturité gage de complexité aromatique et de rondeur avec un support acide favorisant l'expression des caractéristiques florales et fruités des vins, en évitant toute lourdeur. L'originalité s'exprime parfaitement avec l'assemblage des cépages et la présence obligatoire du bourboulenc B dans une proportion minimum de 30 %. Ce cépage trouve un terrain de prédilection unique dans la région : sa maturité tardive, son excellente adaptation au rationnement en eau et sa faculté d'optimiser embruns et pluies de septembre, sont les facteurs qui lui permettent d'exprimer tout son potentiel pour contribuer à l'élaboration de vins ronds et fins. Les vins blancs "La Clape" présentent une robe jaune d'intensité moyenne, un excellent équilibre entre la rondeur et le support acide ainsi qu'une riche palette aromatique où se conjuguent le plus souvent fleurs blanches, fruits, notes balsamiques. L'influence calcaire de la roche-mère apporte une pointe de minéralité.

Pour les vins rouges, les cépages cultivés sont très bien adaptés aux conditions de chaleur et de sécheresse de la zone, en particulier le mourvèdre N et le grenache N: les baies récoltées à maturité permettent d'obtenir des vins tanniques.Complétés par la Syrah N qui contribue à l'intensité de la couleur des vins, l'assemblage de ces cépages valorisés sur ce territoire permet la production de vins particulièrement typés. La faible fertilité des sols, ainsi que les rendements modérés confèrent aux vins rouges leur robe à intensité profonde et leur bonne conservation. Ainsi les vins rouges présentent une robe brillante à l'intensité profonde, le plus souvent de couleur pourpre. L'influence calcaire de la roche-mère contribue à l'expression d'arômes balsamiques et se caractérisent au niveau olfactif par des notes balsamiques concentrées (résine de pin, eucalyptus…) et un parfum de garrigue. En raison de leurs tannins présents et fermes, ces vins nécessitent un élevage d'au moins un an qui permet aux vins de se bonifier, tout en offrant une complexité aromatique plus concentrée.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

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 «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.

Mentions facultatives

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 communautaires, 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.

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 commune suivante du département de l'Aude : Coursan.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a468959-24cd-46e1-ab2e-5f6eba98306a