Ref. Ares(2018)203004 - 12/01/2018

Demande d'une nouvelle modification

Bordeaux
N°UE: PDO-FR-A0821-AM03
Transmis le 12-01-2018
PDO

1. MODIFICATION

1.1. Règles applicables à la modification:

Article_105_not_minor

1.2. Description et motifs de la modification

Titre:

Reprise de la demande PDO-FR-A0821-AM02 : modification de l'aire parcellaire délimitée

Description et motifs

La demande référencée PDO-FR-A0821-AM01 transmise le 1er septembre 2016 avait pour objet de mettre à jour les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente des modifications de l'aire parcellaire délimitée de l'AOP "Bordeaux", figurant en annexe du cahier des charges de l'appellation. 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.

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

Titre:

Reprise de la demande PDO-FR-A0821-AM02: modification de l'aire de proximité immédiate

Description et motifs

La demande référencée PDO-FR-A0821-AM02, transmise le 1er septembre 2016, est reprise dans la présente demande.

Au 3° du IV du chapitre Ier du cahier des charges, les trois communes suivantes sont ajoutées : "Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt", "Saint-Antoine-de-Breuilh", "Thénac".

Cette modification est une rectification de l'aire de proximité immédiate, pour y intégrer des communes dans lesquelles il existe des usages avérés de vinification et/ou d'élaboration, et qui sont limitrophes de la zone de production de l'appellation.

Le document unique est impacté au point 9.

Titre:

Reprise de la demande PDO-FR-A0821-AM02 : modification des conditions de production des vins rosés

Description et motifs

La demande référencée PDO-FR-A0821-AM02, transmise le 1er septembre 2016, est reprise dans la présente demande.

- Encépagement

Au point V du du chapitre Ier du cahier des charges, la liste des cépages aptes à produire du vin rosé a été élargie avec l'ajout de cépages accessoires blancs figurant par ailleurs dans le cahier des charges de l'AOC « Bordeaux » pour la production de vin blanc.

Il s'agit des cépages sémillon B, sauvignon B, sauvignon gris G. Cette modification ne concerne pas les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention "clairet", qui eux conservent la liste commune avec celle des vins rouges.

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

Cette modification est assortie d'une limitation de ces cépages accessoires dans l'encépagement de l'exploitation au point V du chapitre Ier du cahier des charges et dans l'assemblage des raisins ou des moûts pour la production de vin rosé au point IX du du chapitre Ier du cahier des charges. La limite est fixée à 20% dont au maximum 10% pour l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G

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

Le recours aux cépages blancs à titre accessoire permet d'améliorer l'équilibre organoleptique des vins rosés, ils ont vocation à amener, selon la base des cépages noirs utilisés, soit de la fraîcheur, soit de la rondeur.

- Description du produit

L'ajout de cépages accessoires blancs a amené à une amélioration rédactionnelle de la description organoleptique des vins rosés afin de s'assurer que cette modification n'impactait pas le produit.

le 2° du point X (lien) du chapitre Ier du cahier des charges a été modifié.

Le document unique est impacté au point 4.

- pratiques œnologiques

Le point IX du du chapitre Ier du cahier des charges est modifié afin d'autoriser l'utilisation des charbons à usage œnologique pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Le document unique est impacté au point 5.

2. DOCUMENT UNIQUE

2.1. Dénomination(s)

Bordeaux (fr)

2.2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

2.3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

2.4. Description du ou des vins

Vins tranquilles blancs secs

Les vins tranquilles blancs secs présentent:

-un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%

- une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l. Cette teneur peut être portée à 5g/l si l'acidité totale est ≥ 2,7 g/l H2SO4.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13%.

Avant conditionnement, ils présentent :

- une acidité volatile ≤13,26 meq/l

- une teneur en SO2 total ≤180 mg/l

Les vins blancs secs issus du cépage sauvignon B sont très aromatiques, frais et fruités dans les notes fleuries et d'agrumes. Le sémillon B apporte le volume et le gras, l'association de la muscadelle B confère des arômes fleuris. En assemblage, les cépages accessoires amènent acidité et notes d'agrumes. Ces vins désaltérants sont très adaptés à une consommation jeune (un ou deux ans).

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):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Vins tranquilles blancs avec sucres résiduels

Les vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles présentent:

-un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%

-une teneur en sucres fermentescibles >5g/l et ≤60g/l.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13,5%.

Avant conditionnement, ils présentent :

- une acidité volatile ≤13,26 meq/l

- une teneur en SO2 total ≤250 mg/l

Les vins blancs avec sucres fermentescibles sont structurés autour du sémillon B fournissant des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de

fruits confits, qui peut être associé au sauvignon B apportant alors de la fraîcheur. Supportant quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	250

Vins tranquilles rosés

Les vins tranquilles rosés présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%

-une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l. Cette teneur peut être portée à 5g/l si l'acidité totale est ≥ 2,7 g/l H2SO4

- une intensité colorante modifiée (DO420+DO520+DO620)≤1,1.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13%.

Avant conditionnement,

- une acidité volatile ≤13,26 meq/l

- une teneur en SO2 total ≤180 mg/l

Les vins rosés présentent une robe allant du rose pale au rose plus soutenu selon la technique utilisée (pressurage directe, légère macération ou saignée) et une palette aromatique fruitée ou florale soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité. Ils s'expriment généreusement en bouche. Ces vins présentent une bonne aptitude à une consommation jeune (un ou deux ans).

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):	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	200

Vins tranquilles rouges

Les vins tranquilles rouges présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5%

-une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/l

- une teneur en acide malique ≤ 0,3 g/l.

Après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total est ≤ 13,5%.

Avant conditionnement, ils présentent :

- une acidité volatile ≤13,26 meq/l

- une teneur en SO2 total ≤140 mg/l

Les vins rouges, dans lesquels le cépage merlot N est souvent majoritaire, sont souples, fruités et peu acides ; ils peuvent être rafraîchis dans les années de grande maturité par l'acidité des cépages petit verdot N et cot N. Mais l'association principale est celle du cépage merlot N avec le cépage cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure avec le cépage cabernet franc N, ces derniers conférant aux vins une complexité aromatique et une puissance tannique qui leur permet de conserver et de développer leur bouquet.

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):	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

2.5. Pratiques vitivinicoles

2.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

Densité de plantation-Ecartement

Pratique culturale

Pour les parcelles plantées à partir du 1er août 2008, les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre. - Cette densité peut être réduite à 3300 pieds par hectare. Dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Règles de taille

Pratique culturale

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) ou la taille à longs bois (astes). Pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 45000 yeux francs par hectare et 18 yeux francs par pied. Pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50000 yeux francs par hectare et 20 yeux francs par pied. Après ébourgeonnage, le nombre de rameaux fructifères par pied ne peut excéder: - pour les cépages merlot N, sémillon B et muscadelle B, 12 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 15 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ; - pour les autres cépages, dont les cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, sauvignon B, sauvignon gris G, 14 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation supérieure ou égale à 4000 pieds par hectare, et 17 rameaux par pied pour les vignes présentant une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare. La

taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz). L'ébourgeonnage est effectué avant la nouaison.

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention «clairet», l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement par concentration partielle des vins rouges est autorisé, dans la limite d'une concentration de 15 % des volumes ainsi enrichis. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : - Les vins rouges et les vins blancs avec sucres fermentescibles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. - Les vins rosés et blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13%.

2.5.2. Rendements maximaux

Vins tranquilles blancs (secs et avec sucres fermentescibles)

77 hectolitre par hectare

Vins tranquilles rosés

72 hectolitre par hectare

Vins tranquilles rouges - Vignes avec densité de plantation ≥ 4000 pieds/ha

68 hectolitre par hectare

Vins tranquilles rouges - Vignes avec densité de plantation < 4000 pieds/ha

64 hectolitre par hectare

2.6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire d'un grand nombre de communes du département de la Gironde.

La liste exhaustive des communes est disponible dans le cahier des charges de l'appellation.

2.7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N - Malbec N

Carmenère N

Sauvignon B

Merlot N

Petit Verdot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Muscadelle B

2.8. Lien avec la zone géographique

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont nécessité dès les XVIIème et XVIIIème siècle, des échalas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale. Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu. Ainsi

quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur

les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;

- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le

merlot N et le sauvignon B, par exemple ;

- les « boulbènes » à éléments siliceux fins, constituant des sols plus légers,

adaptés à la production de vins blancs secs ;

- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables

plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et

parfaites pour la vigne et le cabernet-sauvignon N en particulier.

L’adéquation entre les cépages, la diversité du milieu bio-physique, et le mode de conduite du vignoble et de la vinifications donne des vins au style particulier, caractérisés par une grande richesse aromatique. Grâce à son port et aux liens historiques étroits avec d’autres nations, qui

ont généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires. Avec le mariage en 1152 d’Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, et d’Henri Plantagenet, futur roi d'Angleterre, le développement des échanges commerciaux conduit les Anglais à importer des vins de Bordeaux qu’ils nomment « Claret » en raison de leur couleur claire. Cette tradition s’est perpétuée dans le temps et se retrouve

aujourd’hui sous les mentions « clairet » et « claret ». Au XVIIème siècle, une nouvelle ère commerciale débute avec l'apparition de nouveaux consommateurs. L’exportation reste l’un des points forts de la distribution des vins de Bordeaux. Un tiers des volumes produits est diffusé vers plus de 150 pays. La production viticole d’appellation d’origine contrôlée, ressource essentielle du

département de la Gironde, a largement contribué à façonner les paysages ruraux et urbains, et à modeler l’architecture locale (châteaux viticoles, chais). Les principales villes du département sont des ports sur les fleuves dont le développement s’est fait autour du commerce des vins.

2.9. Conditions supplémentaires

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 susceptibles de bénéficier de l’appellation d’origine contrôlée « Bordeaux » complétée ou non par les mentions « clairet » et « claret », est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Dordogne : Fougueyrolles, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Le Fleix, Minzac, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Razac-

de-Saussignac, Saussignac, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Seurin-de-Prats, Thénac, Villefranche-de-Lonchat.

- Département de Lot-et-Garonne : Baleyssagues, Beaupuy, Cocumont, Duras, Esclottes, Lagupie, Loubès-Bernac, Sainte-Colombe-de-Duras, Savignac-de-Duras, Villeneuve-de-Duras.

Dénominations géographiques - Mentions complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'AOC "Bordeaux" peut être complétée des mentions "claret" pour les vins rouges et "clairet" pour les vins rosés foncés selon les dispositions fixées pour ce type de vin notamment en ce qui concerne les normes analytiques.

L'AOC "Bordeaux" peut être complétée de la dénomination géographique "Haut-Benauge" pour les vins blancs selon les dispositions fixées pour cette dénomination géographique complémentaire en ce qui concerne notamment la zone géographique, l'encépagement, le rendement et les normes analytiques.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La dénomination géographique « Haut-Benauge » est inscrite immédiatement après le nom de l’appellation d’origine contrôlée « Bordeaux » en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu’en largeur, ne devront pas dépasser celles des caractères de ladite appellation d’origine contrôlée.

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins blancs dont la teneur en sucres fermentescibles est supérieure à 5 grammes par litre et inférieure à 60 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

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 ». 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.

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f820bad5-03ff-4c25-862b-8203ac162117