

Demande d'une nouvelle modification

Saint-Emilion
N°UE: PDO-FR-A0988-AM01
Transmis le 12-01-2018
PDO

1. MODIFICATION

1.1. Règles applicables à la modification:

Article_105_minor

1.2. Description et motifs de la modification

Titre:

aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Au premier paragraphe du 2° du point IV du chapitre 1er du cahier des charges de l'AOP "Saint-Emilion", les mots "15 septembre 1977 et 4 novembre 1982" sont remplacés par les mots " et 3 mai 2017"

Cette modification a pour objet d'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.

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

2. DOCUMENT UNIQUE

2.1. Dénomination(s)

Saint-Emilion (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

Les vins sont des vins rouges tranquilles secs.

Les vins présentent un TAVNM de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le TAVT de 13,5 %.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 meq/l.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 140 mg/l.

La teneur en acidité totale est celle fixée par la réglementation communautaire.

Le cépage merlot N très largement majoritaire apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique, sa complexité aromatique évoquant les fruits rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

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):	
---	--

2.5. Pratiques vitivinicoles

2.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

Pratique culturale

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 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 0,50 mètre.

b) - Règles de taille.

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage, tout en limitant le nombre de grappes :

- taille en Guyot simple ou Guyot double ;
- taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ;
- taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

c) - Irrigation

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.

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 %.

2.5.2. *Rendements maximaux*

65 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 des communes suivantes du département de la Gironde : Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

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

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Merlot N

Cot N - Malbec N

Carmenère N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec N

2.8. **Lien avec la zone géographique**

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » située à l'est de la ville de Libourne, autour de la cité de Saint-Emilion, est constituée d'un plateau calcaire dominant la Dordogne au sud et limité par le ruisseau de la Barbanne au nord.

Ce territoire s'étend sur huit communes et une partie de la commune de Libourne en Gironde.

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » sont en majorité calcaires et argilo-calcaires.

La région de « Saint-Emilion » bénéficie du climat océanique tempéré du Bordelais, mais plus continental car située à l'est du département de la Gironde. Les températures sont plus élevées, aux nuances méditerranéennes, dont témoigne la présence de chênes verts. Le climat océanique est imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites uniques son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Le cépage cabernet franc N est préféré sur les sols calcaires ou à texture un peu plus chaude (sables et graves). Le cépage cabernet-sauvignon N est un cépage tardif particulièrement adapté aux sols chauds et secs (gravelo-sableux ou sols argilo-calcaires bien exposés).

L'adaptation du travail et du choix des cépages à la diversité des sols sont des savoir-faire acquis de l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs toujours en quête d'amélioration de leurs produits. Les variations climatiques d'une année sur l'autre se traduisent aussi par des variations organoleptiques marquées entre millésimes, notion capitale en Bordelais.

La qualité de ces sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité.

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Emilion » sont des vins rouges tranquilles secs.

Le cépage très largement majoritaire est le cépage merlot N. Il apporte au vin sa couleur rouge intense, sa richesse alcoolique, sa complexité aromatique évoquant les fruits rouges et noirs ainsi que de la souplesse, de la rondeur et des tanins soyeux en bouche. Le cépage cabernet franc N donne au vin une finesse aromatique légèrement épicée, une fraîcheur et une structure tannique plus marquée. Enfin, le cépage cabernet-sauvignon N, moins présent, apporte ses notes épicées, complexes et, par sa richesse tannique, favorise une conservation longue et donne des vins harmonieux.

2.9. Conditions supplémentaires

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

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 : Libourne, pour la partie de son territoire qui ne figure pas dans l'aire géographique, Lussac, Montagne, Néac, Pomerol, Puisseguin, Sainte-Colombe, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Magne-de-Castillon et Sainte-Terre.

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4690ae7-ae86-4398-b169-3860dc0d349d