

Demande d'une nouvelle modification

Puisseguin Saint-Emilion
N°UE: PDO-FR-A0992-AM02
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:

Reprise de la demande PDO-FR-A0992-AM01 : conduite du vignoble

Description et motifs

La demande référencée PDO-FR-A0992-AM01, transmise le 15 octobre 2015, est reprise dans la présente demande.

La modification proposée fait suite à une erreur matérielle dans la rédaction des conditions relatives aux modes de conduite du vignoble figurant au a) du 1° "modes de conduite" du VI "Conduite du vignoble" du chapitre 1er du cahier des charges de l'AOP "Puisseguin Saint-Emilion".

La disposition en cause était ainsi rédigée: "Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, et un écartement, entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 m", or la règle établie antérieurement est inverse. Le mot "ne" a été oublié entre les mots "vignes" et "présentent", et le mot "et" a été employé à la place du mot "ni". La phrase ainsi rectifiée suite à l'erreur d'écriture devient : "Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, ni un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 m".

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 "Puisseguin Saint-Emilion", les mots "des 23 et 24 juin 1994 " sont remplacés par les mots " du 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)

Puisseguin 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

Issus majoritairement du cépage merlot N, ces vins rouges sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

Les vins présentent :

- un TAVNM de 11 %
- un TAVT de 13,5 % après enrichissement
- une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 g/l

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):	13,26
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	140

2.5. Pratiques vitivinicoles

2.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

enrichissement

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 %.

conduite de la vigne

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, ni un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

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.

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.

2.5.2. *Rendements maximaux*

vin rouge

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 de la commune du département de la Gironde de Puisseguin, constitué par les sections cadastrales TA, A1 à A5, B1 à B5, C1 à C4, D1 à D6 et E1 à E4, et qui correspondent au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1^{er} janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

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

Cabernet franc N

Cot N - Malbec N

Merlot N

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

2.8. Lien avec la zone géographique

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, correspondant à cette commune telle qu'elle était définie avant sa fusion avec celle de Monbadon en 1989. Cette zone est située au nord-est du département de la Gironde, à 48 kilomètres au nord-est de Bordeaux et à 10 kilomètres au nord-est de Saint-Emilion, en pays libournais.

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

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

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

Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées, dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins de l'appellation « Puisseguin Saint-Emilion » sont des vins rouges issus majoritairement du cépage merlot N, puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

2.9. Conditions supplémentaires

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 » 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.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérrogation 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 : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal no 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-32446155-9b8a-44d7-a6c0-e14dd6cb364a