

Demande d'une nouvelle modification

Lussac Saint-Emilion
N°UE: PDO-FR-A1200-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 "Lussac Saint-Emilion", les mots "13 mars 1991" sont remplacés par les mots " 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)

Lussac 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.

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 $\leq 0,30$ g/l.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) ≤ 3 g/l

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente :

- une teneur en acidité volatile $\leq 13,26$ meq/l
- une teneur en anhydride sulfureux total ≤ 140 mg/l

Les teneurs en acidité totale sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Ces vins rouges sont issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont 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.

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 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%.

Pratique culturale

a) - Densité de plantation

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, et un écartement entre les pieds sur un même rang 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.

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 de la commune du département de la Gironde de Lussac.

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

Cot N - Malbec N

2.8. Lien avec la zone géographique

La zone géographique s'étend sur le territoire de la seule commune de Lussac, située au nord-est du département de la Gironde, en pays libournais. Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, cette zone se caractérise par des coteaux sur calcaires à « astéries » déposés lors de transgressions marines de l'Oligocène. Un réseau hydrographique important entaille ces coteaux, soulignant le relief.

Les sols caractéristiques de l'appellation sont lessivés et à fertilité faible. On distingue :

- les sols à dominante argilo-calcaire, au sud et au cœur de la commune,

- les sols à texture sablo-argileuse ou sablo-limoneuse avec quelques graviers épars, au nord de la commune.

Le climat de la Gironde est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés. 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.

La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité. Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins. Ce climat 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.

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.

Dans la partie nord de la commune, seules les parcelles suffisamment en pente avec possibilité de drainage naturel sont incluses dans l'aire parcellaire délimitée.

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.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sols son terrain de prédilection Il est bien adapté aux sols argileux et bien drainés dont il apprécie le caractère frais et l'alimentation en eau régulée. 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.

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 des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont 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.

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.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogação 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, Lalande-de-Pomerol, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Puisseguin, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, 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 n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.

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

2.10. Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-49a995dc-7eb6-47f7-a886-8d7c4f09d0cb