

Demande d'une nouvelle modification

Pauillac

N°UE: PDO-FR-A0713-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:

aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Au premier paragraphe du 2° du point IV du chapitre 1er du cahier des charges de l'AOP "Pauillac", il est ajouté les mots "et du 23 novembre 2016 " pour la commune de Pauillac.

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.

Titre:

Reprise de la demande PDO-FR-A0713-AM01 : conduite du vignoble

Description et motifs

La demande référencée PDO-FR-A0713-AM01, transmise le 22 septembre 2016, 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 "Pauillac".

La disposition en cause était ainsi rédigée: "Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre."

Or la règle précédemment établie était à 1,50 m. Le cahier des charges a donc été modifiée pour reprendre cette règle

La phrase ainsi rectifiée est : "Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre. "

2. DOCUMENT UNIQUE

2.1. Dénomination(s)

Pauillac (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

L'appellation « Pauillac » est réservée aux vins tranquilles rouges.

Ces vins présentent :

- un TAVNM de 11 %
- un TAVT de 13,5 % après enrichissement,
- une teneur en acide malique $\leq 0,30$ g/l
- une teneur en sucres fermentescibles ≤ 2 g/l
- une teneur en acidité volatile pour les vins commercialisés en vrac $\leq 13,26$ meq/l jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et $\leq 16,33$ meq/l après cette date.

Les vins de « Pauillac » sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.

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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7000 pieds à l'hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

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

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons, ou en éventail à quatre bras.

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

2.5.2. Rendements maximaux

63 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 de Pauillac du département de la Gironde ainsi que sur les parcelles indiquées en annexe du cahier des charges pour les communes suivantes : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

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

Cot N - Malbec N

Merlot N

Carmenère N

Petit Verdot N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec N

Merlot N

2.8. Lien avec la zone géographique

Dans le département de la Gironde et dans la partie centrale de la presqu'île du Médoc, à 50 kilomètres au Nord de Bordeaux sur la rive gauche de l'estuaire, la zone géographique de production de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » correspond au territoire de la commune de Pauillac ainsi qu'à une partie du territoire des communes de Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle et Saint-Sauveur.

Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué. Mais les principales caractéristiques de cette région sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

L'aire parcellaire de production délimite les parcelles dont la nature des sols est graveleuse ou sablo-graveleuse à condition que la teneur en sable fin, généralement d'origine éolienne, soit assez faible et que la perméabilité des sols soit correcte. Les sols de Pauillac font partie des terres de prédilection du cabernet-sauvignon N mais le merlot N s'y exprime également très bien. Par contre, les parcelles situées sur alluvions modernes, sur placages de sables éoliens importants ou mal drainées car situées sur sous-sol imperméable sont exclues de l'aire parcellaire de production. Il en va de même des parcelles artificialisées, bâties ou exploitées en gravières. La conduite du vignoble est très sélective par un écartement entre les rangs limité et une charge maximale à la parcelle et au pied de vigne maîtrisés.

La qualité et la typicité des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Pauillac » trouvent leurs racines dans la nature des sols et leur situation

topographique à proximité de l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

Plus encore que dans les autres appellations viticoles de la presqu'île du Médoc, les crus de la commune de Pauillac ont fait l'objet d'une grande reconnaissance par les différents classements de propriétés entrepris depuis la fin du XVII^{ème} siècle. Avec aujourd'hui 18 crus classés (dont les premiers Lafite-Rothschild, Latour en 1855 et Mouton-Rothschild en 1973), cette commune compte le plus grand nombre de crus classés.

Les vins de « Pauillac » sont de couleur très soutenue. Ces vins sont puissants et charpentés notamment grâce à l'assemblage où le cabernet-sauvignon N est particulièrement dominant. La structure tannique qui en découle confère à ces vins une aptitude au vieillissement remarquable. Néanmoins, le merlot N reste présent afin d'apporter rondeur et fruit. La structure et la complexité sont renforcées par le cabernet franc N voire plus rarement le petit-verdot N. Après un long vieillissement, ces vins développent un bouquet d'une grande complexité.

Le mode de conduite du vignoble, à travers une densité réelle bien au-delà des 7 000 pieds par hectare exigés par le cahier des charges de l'appellation, permet d'obtenir grâce à des rendements maîtrisés, des raisins très mûrs, sains et très concentrés. Les macérations très longues et des extractions importantes sont ainsi possibles pour obtenir la structure nécessaire au vieillissement. De ce fait, un élevage, fixé à au moins six mois, est indispensable pour favoriser les combinaisons tanins-anthocyanes nécessaires à la stabilisation de la couleur et à l'enrobage des tanins perdant ainsi leur dureté.

2.9. Conditions supplémentaires

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde en dehors des parcelles citées en annexe : Cissac-Médoc, Saint-Estèphe, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Cadourne et Vertheuil.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Bordeaux - Médoc », « Vin de Bordeaux-Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux - Médoc ». Les dimensions des caractères de cette dénomination 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-51ec7a83-0d4e-4964-8e67-5012e422f4dc