

Demande d'une nouvelle modification

Margaux

N°UE: PDO-FR-A0329-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 "Margaux", les mots "et du 8 juin 2016" sont ajoutés.

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)

Margaux (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 tranquilles rouges.

Ils présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %
- une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 g/l
- une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre après cette date.

Les caractéristiques analytiques non mentionnées sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.

Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 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 du code rural et de la pêche maritime.

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

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 des communes suivantes du département de la Gironde : Arsac, Cantenac, Labarde, Margaux et Soussans.

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

La zone géographique de l'appellation « Margaux » s'étend sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde sur un ensemble de terrasses graveleuses.

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. A ce climat s'associent parfois quelques dépressions automnales pluvieuses qui expliquent en grande part l'effet millésime. Les principales caractéristiques 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.

Les sols sont caractérisés pour l'essentiel sur les dépôts fluviatiles plio-quadernaires et quaternaires de la Garonne. Disposés en terrasses, ces dépôts se présentent sous la forme de collines qui s'étagent aujourd'hui entre 6 et 33 m d'altitude. Le réseau hydrographique dense participe au morcellement de ces croupes et permet l'évacuation des eaux de drainage.

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.

Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.

Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » sont uniquement des vins tranquilles rouges. Ils présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.

Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

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, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

Unité géographique plus grande

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 « 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-a883b604-d90c-4f56-8f45-b120990d1bf3