Ref. Ares(2011)1373208 - 17/12/2011

Dénominations de vins existantes – fiche technique

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Graves de Vayres (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	ODG des Graves de Vayres
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	"le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte impliqués dans le cahier des charges "
Nationalité:	France
Adresse:	place du Général de Gaulle BP 21 33870 VAYRES France
Téléphone:	(33)(0)5 57 74 86 42
Télécopieur:	(33)(0)5 57 84 94 86
Adresse(s) électronique(s):	gravesdevayres@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Statut:	Joint
Nom du dossier:	AGRT1117880D CDC AOC Graves de Vayres.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

Référence légale:	Décret 2011-1293 du 12 octobre 2011 relatif à l'AOC « Graves de Vayres » publié au journal officiel du 14 octobre 2011

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Graves de Vayres (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 vicies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins tranquilles rouges et blancs.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum de :

COULEUR DES VINS	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE		
	Naturel minimum	Acquis minimum	
Vins rouges	10, 5 %		
Vins blancs (secs)	10, 5 %		
Vins blancs (autres)	11 %	10, 5 %	

Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique

volumique total de 13, 5 %.
Les vins blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
Les autres vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 %.
Tout lot de vin rouge commercialisé (en vrac ou conditionné) présente un teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.
Avant conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 4
Teneur maximale en acidité volatile maximale jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte : (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)	13, 26 ou 0, 79 (0, 65 g / l exprimé en H_2SO_4)
Teneur maximale en acidité volatile, au-delà du 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte (milliéquivalents par litre ou grammes par litre exprimée en acide acétique)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)	16, 33 ou 0, 98 (0, 80 g / l exprimé en H_2SO_4)

- Après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

PARAMÈTRES ANALYTIQUES	VINS ROUGES	VINS BLANCS (SECS)	VINS BLANCS (AUTRES)	

Sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 4	Supérieure à 4	

Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins blancs secs sont issus majoritairement des cépages sémillon B et sauvignon B. Ils se caractérisent par une certaine vivacité portée par le sauvignon B.
Le sémillon B apporte du gras et l'assemblage avec la muscadelle B renforce les arômes fruités.
Les vins blancs qui présentent des sucres fermentescibles sont issus principalement du sémillon B récolté fréquemment à surmaturité, et assemblé quelquefois avec le cépage merlot B, ancien cépage local. Ces vins se révèlent moelleux et souples.
Les vins rouges sont issus d'un assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N. Cet assemblage est très largement dominé par le merlot N, qui donne aux vins un caractère rond et velouté, avec un nez souvent très aromatique de fruits rouges. Le cépage cabernet-sauvignon N apporte une structure tannique solide mais jamais dure, et le cabernet franc N apporte de la finesse. Les vins rouges sont fins et peuvent être appréciés dans leur jeunesse avec leur caractère fruité. Cependant, ils présentent une bonne aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, selon les proportions de cabernet-sauvignon N dans l'assemblage.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %. - Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %. - Les vins blancs secs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. - Les autres vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - Densité de plantation : Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2, 50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 85 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 avec un maximum de 14 yeux francs par pied : - taille Guyot double, simple et mixte ; - taille à cots (ou coursons) en cordon bas et éventail.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	53
Vins blancs (secs)	55
Vins blancs (autres)	50

Le rendement butoir est fixé à :

COULEUR DES VINS	RENDEMENT (hectolitres par hectare)
Vins rouges	65
Vins blancs (secs)	72
Vins blancs (autres)	55

5. ZONE 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 : Arveyres et Vayres.

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Muscadelle B
Cot N

Carmenere N
Sauvignon Gris G
Sauvignon B
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Merlot Blanc B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Petit Verdot N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:
a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien La zone géographique est située sur la rive gauche de la Dordogne, à l'ouest de Libourne, dans le département de la Gironde. Cette zone géographique inscrite dans le vignoble Bordelais, bénéficie d'un climat océanique où les entrées maritimes jouent un rôle thermorégulateur important. En bordure du fleuve, le vignoble profite des effets modérateurs de la masse d'eau, mais aussi d'un mesoclimat particulier, dû au relief plus escarpé de la rive opposée et à la proximité du tertre de Fronsac. La zone géographique s'étend sur le territoire des communes de Vayres et Arveyres. Le paysage est marqué par le plateau viticole, au sud, et la plaine alluviale, au nord-est d'Arveyres, dans la boucle convexe du méandre de la Dordogne, vouée aux peupleraies, aux cultures de céréales et aux pâturages. Le plateau viticole, profondément entaillé, dans le sens nord-sud, par deux affluents de la Dordogne, *le Gestas* et *la Souloire*, qui coulent au cœur de deux vallons humides boisés, domine la rive concave de la Dordogne. Les deux bourgs des communes sont implantés dessus. Son altitude moyenne oscille entre 20 mètres et 30 mètres, et il présente une légère pente générale vers le nord/nord-est, en direction de la rivière. Sur le substratum composé d'argiles sableuses et de graviers siliceux, se sont développés des sols de couleur beige, très sableux, ou, lorsque la couche de recouvrement de limons diminue, des sols argilo-graveleux dont l'importante fraction caillouteuse et graveleuse est enrobée dans une argile ocre. Faciles à

travailler, ces sols bien drainés, légèrement lessivés et généralement peu acides sont favorables à la culture de la vigne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Au carrefour entre la voie romaine menant de Bordeaux à Lyon et la voie navigable de la Dordogne, les romains, arrivés vers l'an 50 avant J.C., créent un grand domaine rural. Autour, un village de pêcheurs, de potiers et de tisserands s'installe. Le village, au confluent de la Dordogne et du Gestas, prend le nom de *Varatedo*, « Grand Passage ». Les premières vignes sont probablement plantées à cette époque à Vayres.
De 1154 à 1453, Vayres fait partie des possessions anglaises en Guyenne, et de nombreuses batailles se déroulent autour du Château, qui est fortifié au cours cette période. Le droit de haute justice accordé au seigneur de Vayres (1238) et confirmé par Edouard 1er (1373) atteste de l'importance de la citadelle qui organise trois foires annuelles, facilitant la commercialisation des vins de la région.
A la fin de la guerre de Cent Ans, la région redevient française. En 1583, Henri de Bourbon, le futur Henri IV, vend le fief au vicomte de Gourgue, dont la famille conserve la propriété jusqu'au début du XXème siècle. Ainsi, par sa situation géographique, la région viticole des « Graves de Vayres » s'est historiquement révélée comme un carrefour commercial incontournable, assurant le développement du vignoble.
Au XIXème siècle le nom « Graves de Vayres » est revendiqué par plusieurs producteurs.
Le nom de cette appellation d'origine contrôlée qui fait référence à la nature des sols, a fait l'objet de nombreuses contestations lors de la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine entre 1919 et 1935.
Le 3 janvier 1926, le « Syndicat viticole des Graves de Vayres » est fondé. Il décide, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, d'inclure au sein du parcellaire, les parcelles présentant des sols graveleux du plateau d'Arveyres comme celles de Vayres. Reste alors à faire reconnaître par le Tribunal civil, seule autorité compétente, le droit à l'appellation d'origine.
Le « syndicat des Graves de Bordeaux », prétextant la confusion possible avec les vins portant le nom de Graves, tente de s'opposer à la reconnaissance de l'appellation d'origine « Graves de Vayres » mais il est débouté par le Tribunal dans son jugement du 11 février 1928 qui confirme le bienfondé de l'appellation d'origine « Graves de Vayres ».
L'appellation d'origine contrôlée « Graves de Vayres » est reconnue par le décret du 31 juillet 1937.
En 2010, le vignoble, qui couvre 500 hectares, produit en moyenne 25000 hectolitres de vins rouges et 8000 hectolitres de vins blancs dont environ deux tiers de vins blancs secs. Il est exploité par une quarantaine de producteurs.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins blancs secs sont issus majoritairement des cépages sémillon B et sauvignon B. Ils se caractérisent par une certaine vivacité portée par le sauvignon B.

Le sémillon B apporte du gras et l'assemblage avec la muscadelle B renforce les arômes fruités.

Les vins blancs qui présentent des sucres fermentescibles sont issus principalement du sémillon B récolté fréquemment à surmaturité, et assemblé quelquefois avec le cépage merlot B, ancien cépage local. Ces vins se révèlent moelleux et souples.

Les vins rouges sont issus d'un assemblage des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N et cot N. Cet assemblage est très largement dominé par le merlot N, qui donne aux vins un caractère rond et velouté, avec un nez souvent très aromatique de fruits rouges. Le cépage cabernet-sauvignon N apporte une structure tannique solide mais jamais dure, et le cabernet franc N apporte de la finesse. Les vins rouges sont fins et peuvent être appréciés dans leur jeunesse avec leur caractère fruité. Cependant, ils présentent une bonne aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, selon les proportions de cabernet-sauvignon N dans l'assemblage.

Lien causal:

En apportant de la fraîcheur en été et des brouillards à l'automne, le méandre de la Dordogne crée au sein de la zoné géographique un mésoclimat tout à fait favorable à la maturation des raisins noirs et à la surmaturation des raisins blancs. Cette appellation d'origine contrôlée, dont le nom fait référence à la caractéristique principale de ses sols viticoles, a très tôt fait l'objet d'une définition objective de la délimitation parcellaire : « est considérée comme graveleuse, toute parcelle où la grave se trouve à moins de 50 cm de la surface du sol ». Ainsi, seules les parcelles situées sur les terrasses argilo-graveleuses sont classées au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.

La faible fertilité des sols graveleux impose une conduite du vignoble sélective. Aussi la densité de plantation est en corrélation avec les caractéristiques des sols, traduite par des règles fixant un écartement maximum entre les rangs et une charge maximale à la parcelle limitée tout comme le nombre maximal de grappes par pied.

L'influence anglaise, avec le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri Plantagenet et la fin de la guerre de Cent Ans, a permis d'asseoir la notoriété de ces vins outre Manche. Par la suite, la situation de carrefour géographique de Vayres en fait une halte importante et régulière pour les rois de France, assurant la diffusion des vins dans les pays ibériques.

Dès le milieu du XIX^{ème} siècle, dans les éditions de Bordeaux et ses vins, Cocks et Féret témoignent : *« Sans prétendre rivaliser avec les Médoc ou les Saint-*

Emilion, les vins rouges des Graves de Vayres sont néanmoins pleins de délicatesse. Les premiers crus sont très recherchés du commerce pour leur corps et leur finesse et peuvent être classés parmi les meilleurs vins du Libournais, immédiatement après les deuxièmes crus de Pomerol. Quant aux vins blancs, ils restent toujours en faveur auprès des amateurs du Nord de la France et ils ont acquis une place non négligeable sur plusieurs marchés étrangers. »
Le nom de l'appellation d'origine contrôlée, mentionnée également dans les prix courants de Horeau-Beylot et Cie (1890), Jacquet et Fils (1895), Legendre et Cie (1898), négociants à Libourne, ainsi que dans les registres d'inventaires et de commerce de nombreuses maisons bordelaises figure sur des étiquettes imprimées depuis 1904 et dans l'exposition du sieur Béchaud à la Foire aux vins de Bordeaux en novembre 1909.
A partir des années 1950, ces vins prennent une place importante sur les marchés étrangers et particulièrement en Allemagne.
Les vins des « Graves de Vayres », fruits de l'interaction entre un milieu géographique riche et original et une communauté humaine ayant historiquement su mettre en valeur ses vins, continuent de séduire de nombreux consommateurs à travers le monde.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation 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 : Beychac-et-Caillau, Cadarsac, Fronsac, Génissac, Izon, Libourne, Nérigean, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Michel-de-Fronsac et Saint-Sulpice-et-Cameyrac.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire 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.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
Adresse:	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_DGPAAT_SOMM42-2.pdf

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français

5. LIEN VERS E-BACCHUS

Graves de Vayres