Ref. Ares(2018)4264498 - 16/08/2018

# Demande d'une nouvelle dénomination de vin

El Vicario
UE Nº: PDO-ES-N1634
Envoyé le 23.3.2018
AOP

## 1. DOCUMENT UNIQUE

### 1.1. Dénomination(s)

El Vicario (ES)

### 1.2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

### 1.3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

### 1.4. Description du ou des vins

Vin blanc partiellement fermenté en fût, vin blanc de raisin noir et vin rosé

Les vins blancs présentent une couleur jaune citron à or, avec des touches dorées, ou une couleur jaune acier à rose pâle lorsqu'ils sont produits à partir de raisin noir. Les vins rosés ont une couleur framboise, intense et vive, avec des touches légèrement violacées. Ils sont tous très brillants et glycériques.

En phase olfactive apparaissent des arômes de fruits tropicaux et de fruits d'été, avec des notes balsamiques d'eucalyptus et des tons anisés pour le rosé.

La phase gustative révèle un vin ample et frais. Les vins blancs se caractérisent par les arômes lactiques et les arômes citriques du pamplemousse, tandis que les vins produits à partir de raisin noir dégagent des arômes d'herbe fraîche et quelques notes salines. Les rosés présentent une certaine corpulence, sont longs en bouche, avec un caractère fruité à saveur gourmande.

* Le titre alcoométrique total maximal sera celui fixé par la réglementation communautaire.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 11,5 |
| Acidité totale minimale | 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 16 |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | 150 |

Vin blanc demi-doux

Couleur jaune citron à or, limpide, brillant et dense.

Ce vin dégage des arômes tropicaux, agrémentés de touches de menthe fraîche.

En phase gustative, il présente une saveur fruitée caractérisée par une acidité fraîche et une douceur délicate rappelant les fruits au sirop et les fruits tropicaux.

* Le titre alcoométrique total maximal sera celui fixé par la réglementation communautaire.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 9 |
| Acidité totale minimale | 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 16,7 |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par | 200 |

| | |
|---|---|
| litre) | |

Vins rouges produits à partir d'un mélange de variétés autochtones et étrangères

Phase visuelle: de couleur rouge cerise avec une couche moyenne à élevée. Brillante. Peut contenir un léger résidu de sels tartriques ou de polyphénols polymérisés.

Phase olfactive: le fruit est mis en évidence et, après un temps d'aération, les arômes balsamiques ressortent.

Phase gustative: le vin est fruité, frais et présente des notes balsamiques et des tanins agréables. Note de bois très intégrée qui confère un arrière-goût subtilement fumé.

Vins rouges produits à partir du mélange de variétés autochtones

Phase visuelle: couleur rouge cerise d'intensité élevée, très glycérique, propre et brillante. Peut contenir un léger résidu de sels tartriques ou de polyphénols.

Phase olfactive: arômes de fruits rouges. Notes balsamiques prononcées et parfum de feuilles mortes. Touches lactiques et notes de vieillissement en fût, sans pour autant prédominer sur les arômes fruités. Frais et complexe.

Phase gustative: présence de tanins mûrs. Ce vin est doté de complexité, avec des notes fruitées, minérales et lactiques. Rapport alcool-acidité équilibré. Long arrière-goût fruité en bouche.

* Le titre alcoométrique total maximal sera celui fixé par la réglementation communautaire.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 12,5 |
| Acidité totale minimale | 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en | 16,7 |

| | |
|---|---|
| milliéquivalents par litre) | |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | 150 |

Vin rouge doux

Phase visuelle: couleur rouge bigarreau intense. Phase olfactive: vins balsamiques et frais avec des notes gourmandes de compotes et de fruits à la liqueur. Phase gustative: l'entrée en bouche est agréable, avec une douceur sucrée rappelant les figues, les abricots et les confitures.

* Le titre alcoométrique total maximal sera celui fixé par la réglementation communautaire.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 11,5 |
| Acidité totale minimale | 4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 16,7 |
| Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) | 200 |

## 1.5. Pratiques vitivinicoles

### *1.5.1. Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Le rendement maximal obtenu après le pressage (à une pression maximale de 2 bars) est de 70 litres par 100 kg de raisins.

Pour les vins blancs fermentés en fût, au moins 15 % du moût obtenu fermente sur lies pendant 4 à 8 mois, dans des fûts en bois de chêne européen, d'une capacité de 225 à 500 litres, d'un âge maximal de deux ans. Le moût restant utilisé dans l'élaboration des vins blancs fermentés en fût ainsi que le moût utilisé pour l'élaboration du vin blanc de raisins noirs et du vin blanc demi-doux fermentent dans des cuves en acier inoxydable à une température comprise entre 11° C et 20° C.

En ce qui concerne les vins rouges, la fermentation a lieu à une température comprise entre 14° C et 32° C.

La durée de macération pour tous les vins rouges est comprise entre 5 et 22 jours. Le vin vieillit ensuite en fûts de chêne d'une capacité de 225 à 300 litres.

*1.5.2. Rendements maximaux*

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

63 hectolitres par hectare

Tempranillo (pour les vins rouges), Syrah et Garnacha Tinta

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

Tempranillo (pour les vins rouges), Syrah et Garnacha Tinta

84 hectolitres par hectare

Tempranillo (pour le vin blanc de raisin noir)

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

Tempranillo (pour le vin blanc de raisin noir)

105 hectolitres par hectare

Cabernet Sauvignon

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

Cabernet Sauvignon

70 hectolitres par hectare

Graciano et Petit Verdot

13 500 kilogrammes de raisins par hectare

Graciano et Petit Verdot

94,5 hectolitres par hectare

**1.6. Zone géographique délimitée**

Elle comprend 86 parcelles de 9 polygones de la commune de Ciudad Real.

| PROVINCE | COMMUNE | POLYGONE | PARCELLE |
|---|---|---|---|
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 47 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 7 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 3 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 1 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 6 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 6 | 6 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 8 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 60261 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 60260 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 61348 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 58677 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 29 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 51 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 58644 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 16 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 14 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 13 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 18 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 14 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 160 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 8 | 5 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 157 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 158 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 159 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 163 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 5 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 8 | 4 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 162 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 164 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 14 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 6 | 5 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 49 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 60 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 48 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 203 | 161 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 6 | 3 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 7 | 2 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 27 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 3 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 89 | 5 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 411 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 409 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 1 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 40 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 8 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 5 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 39 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 44 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 46 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 205 | 61348 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 42 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 43 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 41 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 2 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 34 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 640 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 412 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 407 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 28 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 30 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 467 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 31 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 206 | 408 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 20 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 202 | 55399 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 61348 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 19 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 10 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 474 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 11 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 9 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 473 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 37 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 38 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 7 |
| CIUDAD REAL | CIUDAD REAL | 201 | 33 |

| | | |
|---|---|---|
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 201 | 32 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 201 | 35 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 201 | 45 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 201 | 36 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 410 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 406 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 396 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 397 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 398 |
| CIUDAD REAL CIUDAD REAL | 206 | 399 |

La superficie de l'aire géographique s'élève à 1 252 hectares.

### 1.7. Cépages principaux

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

TEMPRANILLO - CENCIBEL

MERLOT

### 1.8. Lien avec l'aire géographique

MILIEU (FACTEURS NATURELS ET HUMAINS)

'El Vicario' is the name of a place alongside the fleuve Guadiana referring to the dam of 'El Vicario'. It is . d'environ 2 km de large depuis le lit du fleuve et de 7 km de long, ayant pour limites naturelles les zones de «Casas del Batan» et «Cabeza del Fraile» à l'est, et les zones de «Cerro de Sancho Rey» et «El Sedano» à l'ouest, tout le territoire appartenant à la commune de Ciudad Real.

Toute la zone délimitée possède une orographie comportant de douces ondulations décroissant généralement en direction du fleuve. Les sols sont calcaires de texture légère et bien drainés, moyennement fertiles.

La proximité du fleuve et du barrage confère à cet environnement de taillis de chênes et de maquis un mésoclimat plus doux, qui limite les conditions climatiques extrêmes.

Le sol est calcaire, peu profond et de texture légère. Il présente des teneurs élevées en calcium, qui dépassent en moyenne 15 mEq/100 g (> 3 000 ppm), c'est-à-dire qu'elles sont sensiblement plus élevées que celles d'autres sols viticoles de Castille-La Manche, où la moyenne se situe entre 8 et 10 mEq/100 g (1 600-2 000 ppm). La teneur en calcium revêt une importance particulière étant donné que les sols calcaires sont excellents pour la culture de la vigne.

FACTEURS HUMAINS:

Ce qui différencie le plus le mode d'élaboration des vins de «El Vicario» du mode d'élaboration dans la zone limitrophe de l'AOP La Mancha ce sont les pratiques œnologiques, puisque l'on produit des vins blancs de raisins noirs et des vins blancs partiellement fermentés en fût avec du Garnacha Tinta ou du Tempranillo sans macération (blanc de noir).

En outre, en ce qui concerne les caractéristiques des vins rouges vieillis, les différences sont les suivantes:

| AOP LA MANCHA | EL VICARIO | DIFFÉRENCES |
|---|---|---|
| ≥ 11,5 % vol. | ≥ 12,5 % vol. | Titre alcoométrique plus élevé |
| ≤ 10 mEq/l | ≤ 16,7 mEq/l | Acidité volatile plus élevée |
| 6 u.a. | -- | Couleur moins intense pour les vins rouges vieillis |

DESCRIPTION DU VIN

La finesse et la sensation très subtile de maquis, ainsi que l'équilibre entre les tanins et les acides, combinés à une teneur en alcool modérée, sont quelques-unes des principales caractéristiques des vins rouges.

En plus de sa personnalité aromatique perceptible, le vin rosé s'apprécie à nouveau pour la sensation d'équilibre qui lui confère une douceur en bouche et la très agréable sensation de fraîcheur.

Dans les vins blancs, outre les particularités aromatiques, on retrouve également des sensations de taillis, l'équilibre, la fraîcheur et le volume en bouche.

LIEN

En limitant les conditions climatiques extrêmes, le mésoclimat plus doux adoucit la maturation du raisin et contribue à définir le profil des arômes subtils et à faire ressortir dans le vin des sensations végétales de taillis.

Le calcium joue un rôle primordial dans la qualité de la peau des raisins ainsi que dans la formation des polyphénols et des substances aromatiques. Cette composition du sol favorise un équilibre entre les éléments et confère des

sensations particulières aux vins: leur pH relativement élevé contribue à leur fraîcheur grâce à la finesse et à l'excellente qualité de leurs tanins. Les teneurs en phénols procurent des caractéristiques structurelles importantes, mais l'excellente maturation des tanins de la peau, associée à l'impressionnante maturité des pépins, contribue à offrir à ces vins non seulement une agréable sensation en bouche, mais aussi des sensations de fraîcheur.

Pour tous les vins, il y a lieu de souligner la finesse et la subtile complexité, mariées à l'équilibre des tanins et des acides, principales caractéristiques de vins doux et structurés, favorisés par des maturations harmonieuses dans des sols calcaires, ce qui privilégie la formation de la peau des raisins qui poussent dans les vignobles de «El Vicario».

Bien que la zone délimitée soit entourée par l'AOP La Mancha, elle possède des caractéristiques sensiblement différentes de celles de la zone délimitée limitrophe, dont elle se distingue par les facteurs suivants.

La zone a été délimitée en tenant compte des conditions du milieu (sol calcaire avec des teneurs élevées en calcium et influence du fleuve) et de l'existence d'une seule cave appartenant au demandeur dans laquelle est fabriqué le vin dans la zone délimitée.

Il y a lieu de souligner que la zone délimitée s'étend sur 1 252 hectares qui appartiennent à différents propriétaires, même si, au moment où la demande a été présentée, la totalité du vignoble existant et la seule cave existante dans cette zone appartenaient au demandeur.

Par ailleurs, si à l'avenir d'autres producteurs s'établissaient dans l'aire géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée pour autant que les conditions fixées dans le cahier des charges soient respectées, ce qui est tout à fait possible étant donné que la zone délimitée s'étend sur 1 252 hectares et qu'un nombre plus élevé de caves pourrait donc s'y implanter.

### 1.9. Autres conditions

NÉANT

### 1.10. Lien vers le cahier des charges du produit

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PLIEGO_PAGO_DEL_VICARIO_20180718.pdf