

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION**du 3 août 2017****relative à la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* de la demande de modification du cahier des charges d'une dénomination du secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil****[Montravel (AOP)]**

(2017/C 255/12)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾, et notamment son article 97, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

- (1) La France a introduit une demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Montravel» conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (2) La Commission a examiné cette demande et constaté que les conditions établies aux articles 93 à 96, à l'article 97, paragraphe 1, ainsi qu'aux articles 100, 101 et 102 du règlement (UE) n° 1308/2013, sont remplies.
- (3) Afin de permettre la présentation des déclarations d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, il convient dès lors de publier au *Journal officiel de l'Union européenne* la demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Montravel».

DÉCIDE:

Article unique

La demande de modification du cahier des charges de la dénomination «Montravel» (AOP) conformément à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013, figure à l'annexe de la présente décision.

Conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013, un droit d'opposition à la modification du cahier des charges visée au premier alinéa du présent article est conféré pendant deux mois à partir de la date de la publication de la présente décision au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Fait à Bruxelles, le 3 août 2017.

Par la Commission

Phil HOGAN

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

ANNEXE

«MONTRAVEL»

AOP-FR-A0923-AM01

Date de dépôt de la demande: 22 décembre 2014

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non-mineure

2. Description et motifs de la modification**2.1. Aire géographique**

Au 1° du point IV du chapitre 1 du cahier des charges l'aire géographique de production est modifiée: une commune, «Saint-Seurin de Prats», a été retirée, et deux ont été ajoutées, «Le Fleix» et «Monfaucon». Ces deux communes présentent des coteaux en continuité de l'aire géographique initiale, avec un profil géologique identique, ce qui n'est pas le cas de la commune de «Saint-Seurin-de-Prats», située entièrement dans la plaine alluviale de la Dordogne.

Le document unique est modifié au point 6.

2.2. Aire parcellaire délimitée

Au 2° du point IV du chapitre 1 relatif à la délimitation parcellaire est ajoutée la date d'approbation par l'autorité nationale compétente de la modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production nouvellement définie, qui se traduit par l'ajout au cahier des charges de la date du comité national l'ayant actée. Pour mémoire, 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.

2.3. Aire de proximité immédiate

En conséquence de la modification de l'aire géographique, le 3° du point IV du chapitre 1 relatif à l'aire de proximité immédiate au sein de laquelle la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins peuvent avoir lieu, est modifié. En effet, l'intégration dans l'aire géographique des deux nouvelles communes de «Le Fleix» et «Monfaucon» implique leur retrait de l'aire de proximité immédiate.

Inversement, la commune de «Saint-Seurin-de-Prats» exclue de l'aire géographique est intégrée dans l'aire de proximité immédiate, et est rajoutée à la liste des communes compte-tenu des usages de vinification existants.

Le document unique est modifié au point 9.

2.4. Lien à l'origine

En conséquence de la modification de l'aire géographique, un rectificatif est apporté au premier alinéa du a du 1° «Informations sur la zone géographique» du X «Lien avec la zone géographique» du chapitre 1 du cahier des charges, le nombre de communes situées dans l'aire de production est corrigé: le chiffre «14» est remplacé par le chiffre: «15».

Par ailleurs, les communes ajoutées dans l'aire géographique présentent un profil géologique identique à celui décrit dans le lien à l'origine, ce dernier n'a donc pas été modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Montravel

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

vins blancs

Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages principaux. Les cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

TAV naturel minimum est de 10,5 %

TAV total de 13 % après enrichissement

Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

vins rouges

Les vins rouges proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins. Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde.

TAV naturel minimum 11 %

TAV total de 13,5 % après enrichissement

Teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre

Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure à 3 grammes par litre.

5. Pratiques vitivinicoles

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un espacement entre les pieds sur le même rang inférieur à 0,80 mètre.

Les vignes sont taillées en taille Guyot, en taille cordon de Royat ou en taille à «cots», avec un maximum de 10 yeux francs par pied.

L'irrigation est interdite.

Pratique œnologique spécifique

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit. L'utilisation de morceaux de bois est interdite pour l'élevage des vins. L'addition de tanins est interdite. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 13 % pour les vins blancs. 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.

b. *Rendements maximaux*

vin rouge

60 hectolitre par hectare

vin blanc

70 hectolitre par hectare

6. Zone délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement sont assurés sur le territoire des communes du département de la Dordogne de Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien et Vélignes

7. Cépages principaux

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Description du ou des liens

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Montravel» se différencie du reste du Bergeracois par la constitution géomorphologique de ses coteaux où affleure le calcaire à «astéries». L'aire parcellaire délimitée privilégie les parcelles argilo-calcaires bien drainées sur le plateau ainsi que les versants exposés plein sud.

La volonté de la mise en valeur de ce patrimoine se concrétise pour les vins rouges par une densité de plantation plus élevée que dans les autres secteurs du Bergeracois, un assemblage spécifique où domine le cépage merlot N et une volonté d'élaborer des vins de garde avec un élevage long tout en s'interdisant les pratiques telles l'utilisation de morceaux de bois au cours de l'élevage des vins, l'addition de tanins, les traitements thermiques de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C, mais aussi l'utilisation de pressoirs continus ou de bennes munies de pompe à palettes.

Les vins rouges font l'objet d'un élevage d'au moins dix-huit mois dont une durée minimale de trois mois en bouteilles. Leur couleur est soutenue, très profonde. Le nez, avec ses notes de fruits noirs, très discrètement torréfié, évolue avec le temps vers des notes végétales et épicées. La bouche est en général à la fois puissante et élégante, les tanins sont bien mûrs et leurs finesse est remarquable. Si ces vins rouges peuvent se déguster dès les premières années grâce à leur fraîcheur et leur fruité, ce sont des vins racés, et de belle expression après quelques années de garde. En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate, la communauté humaine se fixe pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Pour les vins blancs secs, le climat océanique avec une hygrométrie toujours élevée et la teneur en argile des sols permettent d'éviter le stress hydrique ou les coups de chaleur estivaux facilitant ainsi une maturité optimale du raisin. Ces vins sont obtenus à partir d'un assemblage de cépages dans lequel dominent les cépages principaux tels le semillon B et le sauvignon B ou le sauvignon gris G. Ces cépages blancs s'expriment généralement, dans la diversité des assemblages, par des arômes exotiques, de la vivacité, de la minéralité et une belle longueur en bouche. Elevés sur lies fines, parfois en fûts de chêne, ces vins blancs secs sont très appréciés pour leur puissance, leur rondeur et surtout pour la grande fraîcheur minérale qu'ils conservent de nombreuses années.

La plus ancienne mention qui atteste d'une tradition viticole à «Montravel» remonte à 1080 lorsque les bénédictins du couvent de Saint-Florent de Saumur viennent s'installer à Montcaret, au Breuilh, à Bonneville et à Montravel. Ils y défrichent les terres incultes pour y cultiver la vigne et le blé, les deux espèces sacrées de la communion.

Le vigneron le plus célèbre de «Montravel» est sans nul doute le philosophe Michel Eyquem de Montaigne, maire de Bordeaux, dont le vignoble s'étendait au pied de la tour où il aimait se retirer pour écrire: «les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal».

En 1903, Edouard Féret, éditeur du livre «Bergerac et ses vins» fait les constatations suivantes sur la zone géographique de «Montravel»: «les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais.»

L'appellation d'origine contrôlée «Montravel» témoigne ainsi par son capital historique et ses sites privilégiés d'une attache profonde à la culture de la vigne ancrée sur un territoire dans lequel la communauté humaine a œuvré pour mettre en valeur, par ses savoir-faire, une production originale, confidentielle, bénéficiant d'une juste notoriété, commercialisée essentiellement conditionnée en bouteille, aussi bien pour les vins blancs que pour les vins rouges.

9. Autres conditions essentielles

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, l'élevage des vins et, exclusivement pour les vins rouges, le conditionnement, est constituée par le territoire des communes suivantes:

Département de la Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats

Département de la Gironde: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire et Saint-Emilion.

Unité géographique plus grande

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 «Montravel» peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 mars de la 2^e année qui suit celle de la récolte dont au moins trois mois en bouteille.

Référence de la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688
