

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung des Einzigen Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weinsektor**

(2022/C 293/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, innerhalb von zwei Monaten nach der Veröffentlichung gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

**Corrèze****PDO-FR-02407****Datum der Antragstellung: 20.12.2017****1. Einzutragende(r) Name(n)**

Corrèze

**2. Mitgliedstaat**

Frankreich

**3. Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

**4. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

**5. Beschreibung des Weines/der Weine**1. *Stille Rotweine*

## KURZBESCHREIBUNG

Diese Weine weisen meistens eine rubin- bis granatrote Farbe mit violetten Reflexen auf. Ihr Bukett ist durch sehr ausdrucksstarke Aromen mit einer Dominanz von roten Früchten in Verbindung mit Gewürznoten geprägt. Am Gaumen sind sie frisch und zeigen eine harmonische Ausgewogenheit. Manchmal werden sie in Holz ausgebaut und zeichnen sich dann durch seidige Tannine mit komplexen Aromen aus, deren Spektrum von Trüffelnoten bei alten Jahrgängen bis zu Röst- und Vanillearomen bei den jüngeren Weinen reicht. Bei diesen Weinen kommt die Hauptrebsorte Cabernet franc N schön zum Ausdruck, die manchmal mit Nebensorten wie Cabernet-Sauvignon N und Merlot N verschnitten wird, die den Weinen aromatische Komplexität und Zugkraft verleihen. Sie können als junge Weine genossen werden, es ist jedoch durchaus interessant, sie erst im Alter von 5 Jahren zu verkosten.

(1) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Ihr Gehalt an vergärbarem Zucker (Glucose und Fructose) beträgt höchstens 4 g/l.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten.

Die malolaktische Gärung ist bei diesen Weinen, deren Apfelsäuregehalt höchstens 0,4 g/l beträgt, obligatorisch.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

## 2. *Trockene stille Weißweine*

### KURZBESCHREIBUNG

Die trockenen Weißweine, die ausschließlich aus der Rebsorte Chenin B gewonnen werden, haben im Allgemeinen eine blassgelbe Farbe mit goldgelben Reflexen. Diese Weine sind sehr aromatisch und zeichnen sich durch Noten von Blumen und weißen Früchten sowie gelegentlich durch Honigaromen aus. Am Gaumen präsentieren sie sich frisch und fruchtig und sind lebhaft und ausdrucksstark mit einem langen Finale mit blumigen und mineralischen Noten.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol auf.

Ihr Gehalt an vergärbarem Zucker (Glucose und Fructose) beträgt höchstens 4 g/l. Dieser Gehalt kann bis zu 9 g/l betragen, sofern der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger als der Restzuckergehalt ist.

Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten.

Die weiteren Analysemerkmale entsprechen dem Unionsrecht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Weine mit dem traditionellen Begriff „Strohwein“*

## KURZBESCHREIBUNG

Diese aus nicht am Stock, sondern nach der Lese getrockneten Weintrauben bereiteten Weine aus den Rebsorten Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B, Merlot N und Sauvignon B haben einen hohen natürlichen Restzuckergehalt. Ihre Robe ist altgolden bis bernsteinfarben. Das Bukett ist ausdrucksstark und weist Noten von überreifen Früchten sowie Aromen von Dörrobst oder kandierten Früchten mit gelegentlich einem leichten Rancio auf. Im Mund zeichnen sie sich durch einen süßen Auftakt, Lebhaftigkeit und große Länge aus. Beim Keltern weisen diese Weine einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 18 % vol und einen hohen Mindestzuckergehalt von 320 g/l auf. Die Weine haben einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12,5 % vol und einen Gehalt an vergärbarem Zucker (Glucose und Fructose) von mindestens 68 g/l. Bei diesen Weinen sind jedwede Anreicherung sowie Konzentrationsverfahren wie z. B. Kryokonzentration oder der Einsatz von Öfen bzw. Trockenkammern verboten. Die Weine werden mindestens bis zum 15. November des dritten Jahres nach der Lese – und davon mindestens 18 Monate in Holz – ausgebaut.

Dieses Erzeugnis fällt unter die Kategorie 15 Wein aus eingetrockneten Trauben der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	300

6. **Weinbereitungsverfahren**a. *Wesentliche önologische Verfahren*

## Anbauverfahren

Die Parzellen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf.

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 2,50 m<sup>2</sup>. Diese maximale Fläche ergibt sich aus der Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,50 m und der Abstand zwischen den Stöcken einer Zeile muss mindestens 0,85 m betragen.

Diese Bestimmung gilt nicht für terrassenförmig angelegte Weinberge. Als terrassenförmig angelegt wird eine Parzelle bezeichnet, die durch die gegebene Hangneigung eine besondere Gestaltung aufweist, die bereits vor der Anpflanzung der Reben entstanden ist. Diese Terrassenlage führt dazu, dass der übliche Zeilenabstand der Anpflanzung unterbrochen wird und eine mechanisierte Bearbeitung zwischen zwei aneinandergrenzenden Ebenen nicht möglich ist. Bei terrassenförmig angelegten Parzellen beträgt der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Zeile zwischen 0,80 m und 1,00 m.

Der Schnitt erfolgt spätestens vor dem phänologischen Stadium E, d. h. nach der Entfaltung von drei Blättern an den ersten beiden Augen.

Die Reben werden im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt oder im einfachen oder doppelten Cordon-de-Royat-Schnitt geschnitten.

Die Augenzahl beim Schnitt darf 16 Augen pro Rebstock nicht überschreiten.

Beim Fruchtansatz (Lorenz-Stadium 27) darf jeder Rebstock höchstens 12 Fruchtruten aufweisen.

1. Besondere Erntevorschriften

Anbauverfahren

Die Weine mit dem traditionellen Begriff „Strohwein“ werden aus von Hand gelesenen Beeren gewonnen.

2. Besondere Bestimmungen für Weine mit dem traditionellen Begriff „Strohwein“

Spezifisches önologisches Verfahren

Die für die Bereitung dieser Weine bestimmten Beeren werden in speziellen Räumen mit natürlicher oder künstlicher Belüftung mindestens 6 Wochen lang auf einem Gitterrost oder Strohbett zum Trocknen ausgelegt. Eine künstliche Belüftung erfolgt ggf. immer mit einer der Außenlufttemperatur entsprechenden Temperatur. Die Luft kann durch kalte trockene Luft entfeuchtet werden.

Die Weine werden mindestens bis zum 15. November des dritten Jahrs nach der Lese – und davon mindestens 18 Monate in Holz – ausgebaut.

b. *Höchstserträge*

1. Stille Rotweine

60 Hektoliter je Hektar

2. Trockene stille Weißweine

65 Hektoliter je Hektar

3. Weine mit dem traditionellen Begriff „Strohwein“

24 Hektoliter je Hektar

7. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Corrèze statt:

Allasac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végenne, Voutezac.

Bei den Weinen mit dem traditionellen Begriff „Strohwein“ finden die Traubenlese, die Trocknung, die Weinherstellung, die Weinbereitung und der Weinausbau auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Corrèze statt:

Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne und Végenne.

8. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Merlot N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

9. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet der g. U. Corrèze im Südwesten des Departements Corrèze liegt im Vorland der Becken von Brive und Meyssac. Es grenzt mit seinem östlichen Rand an die Ausläufer des Zentralmassivs, im Westen an die Hügel des Périgord und das Kalksteinplateau Causse de Martel und wird im Süden von dem Fluss Dordogne begrenzt.

Die Möglichkeiten für das Anlegen von Weinbergen werden durch die Geomorphologie und das Klima des Departements Corrèze erheblich beschränkt. Nur die Hangausrichtung, die Topografie und die Höhenlage der Becken von Brive und Meyssac sind für den Weinanbau interessant. Diese niedrig und gut geschützt gelegene Region zeichnet sich durch ein mildes, gemäßigtes Klima aus, das in einem deutlichen Kontrast zu dem kontinentaleren Klima des Plateau du Limousin steht. Die Sommer sind heiß und die Winter mäßig kalt. Die Niederschläge sind gleichmäßig über das Jahr verteilt, wobei die durchschnittliche Niederschlagsmenge zwischen 800 und 900 mm liegt. Dieses Seeklima, mit dem in manchen Jahren herbstliche Tiefdruckgebiete mit wenig Regen aus Aquitanien oder aber warme und sonnige Nachsaisontage einhergehen, eignet sich für die Bereitung von hochwertigen Weinen. Ebenso sind in bodenkundlicher Hinsicht nur die Braunerden auf Mergelkalk oder Sandstein im Süden des Beckens von Meyssac sowie diejenigen auf vertikalem Schiefergestein im Norden des Beckens von Brive für den Weinbau günstig. Die Weinberge liegen im Allgemeinen in einer Höhe von 150 bis 300 m. Über einer Höhe von 320 m, d. h. nördlich der Verwerfungen von Meyssac, Donzenac und Juillac, wird auf dem kristallinen Sockel kein Weinbau mehr betrieben.

Diese in den besten Weinlagen angepflanzten Reben werden entsprechend der zubereiteten Weinart nach anspruchsvollen Vorschriften für Pflanzdichte, Schnitt, Aufbinden, Laubwandhöhe und Ertrag erzogen, um die höchste Konzentration und beste aromatische Ausdruckskraft der erzeugten Weine zu erreichen.

Die Rotweine der g. U. Corrèze werden hauptsächlich aus der Rebsorte Cabernet franc N erzeugt, aus der auf der lehm- und kalkhaltigen Trüffelerde, dem Schiefergestein oder den Sedimentböden Weine mit rubin- bis granatroter Farbe und violetten Reflexen gewonnen werden können, die Aromen mit einer Dominanz von roten Früchten in Verbindung mit Gewürznoten aufweisen. Ergänzend können die Rebsorten Merlot N und Cabernet-Sauvignon N im Verschnitt den Weinen mehr Struktur und aromatische Komplexität verleihen.

Die Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung Coteaux de la Vézère werden auf den Schieferböden der Hanglagen entlang der Vézère im Norden des Beckens von Brive gewonnen, die den Rotweinen aus der Rebsorte Cabernet franc N ihre besonderen Merkmale wie die rubinrote Robe und die komplexen Aromen von roten und schwarzen Beeren verleihen. Dieses Terroir ist das einzige, das trockene Weißweine, die nur aus der Rebsorte Chenin B gewonnen werden, hervorbringt. Diese Weine zeichnen sich durch Noten von Blumen und weißen Früchten aus.

Die Tradition der Beerentrocknung für die Herstellung von „Strohwein“ wird auf den lehm- und kalkhaltigen Böden des Beckens von Meyssac unter klimatischen Bedingungen, die im Herbst für dieses Verfahren besonders günstig sind, fortgeführt. Für den Strohwein sind die Geomorphologie und das sich daraus ergebende Mikroklima die wesentlichen Faktoren für die Zubereitung dieses Produkts: Sedimentböden am Fuß des kristallinen Massivs, eine ausgeprägte Südhangausrichtung und ein abgeschwächter ozeanischer Einfluss. Dieses Erzeugungsgebiet bildet eine ursprüngliche Einheit, die vor Ort als die „Riviera des Limousin“ bezeichnet wird und vorteilhaft für die Entfaltung des lieblichen Charakters der Strohweine ist, die eine altgoldene bis bernsteinfarbene Robe und Aromen von Dörrobst oder kandierten Früchten aufweisen. Die amphitheaterähnliche Lage dieser Hügel am Fuße der Berge des Limousin, die im Süden die Dordogne überragen, sorgt für die natürliche Belüftung und die milden Temperaturen im Herbst, wodurch die natürliche Trocknung der Beeren begünstigt wird. Die Gepflogenheiten des Trocknens von Früchten und Pflanzen gehören zu einer langen Tradition in diesem Gebiet des Bas-Limousin. Im Becken von Meyssac ist der Anbau von Walnüssen, einem unter der g. U. Noix du Périgord bekannten Erzeugnis, weitverbreitet. Durch seine Gepflogenheiten der Trocknung war das Gebiet im letzten Jahrhundert zudem für seine bedeutende Tabakherstellung bekannt. Die Gewinnung des Strohweins wird 1821 von François Planchard de la Greze beschrieben. Er erläutert, dass die nach dem Morgentau gelesenen Trauben auf Stroh oder einem sauberen Brett ausgelegt werden. Mitte Dezember werden die Trauben abgebeert und gekeltert. Diese alte Tradition, die Süßweine mit einer ausgeprägten Typizität hervorbringt, wurde die ganze Zeit über trotz des Rückgangs der Rebflächen im letzten Jahrhundert aufrechterhalten.

Nachdem die Weinbautraditionen nach der Reblauskrise während eines Jahrhunderts nahezu zum Erliegen gekommen sind, ist es umso beachtlicher, dass sich in jedem der beiden Weinbaugebiete des Departements Corrèze eine Gruppe passionierter Weinliebhaber für ein gemeinsames Projekt zusammengefunden hat, um eine glorreiche Vergangenheit wiederaufleben zu lassen. Ihrem Know-how und Einsatz ist es zu verdanken, dass die Qualität der Weine und der Fortbestand der Weinberge, aus denen diese gewonnen werden, sichergestellt sind. Durch eine Anpassung der Rebsorten und der Verfahren an das Terroir haben die Winzer weitere hochwertige Produkte gewonnen, womit an den alten Bekanntheitsgrad dieser Region angeknüpft werden kann.

## 10. Weitere wesentliche Bedingungen

*Traditioneller Begriff „Strohwein“*

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der Bezeichnung kann bei Weinen, die den für diese Weinart festgelegten Herstellungsbedingungen entsprechen, durch den traditionellen Begriff „Strohwein“ ergänzt werden.

*Ergänzende geografische Bezeichnungen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Namen der Bezeichnung kann bei Weinen, die den für diese ergänzende geografische Bezeichnung festgelegten Herstellungsbedingungen entsprechen, durch die geografische Bezeichnung Coteaux de la Vézère ergänzt werden.

Bei der ergänzenden geografischen Bezeichnung Coteaux de la Vézère finden die Traubenlese, die Weinherstellung und die Weinbereitung auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Corrèze statt: Allasac, Donzenac, Voutezac.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d)

---