

**Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission**

(2021/C 520/12)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Sauternes»

**PDO-FR-A0819-AM03**

**Date de communication: 26.10.2021**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

**1. Code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Le périmètre de l'aire reste le même.

Le document unique est modifié au point 6 et 9.

**2. Taille**

La taille de la muscadelle a été modifiée pour passer d'une taille à un œil franc par coursons à une taille à deux yeux francs par coursons avec un maximum à 8 yeux francs. Cette modification est faite pour pallier à la diminution de la vigueur pour ce cépage.

Le document unique est modifié au point 5.1

**3. Dispositions agroenvironnementales**

Il est ajouté au cahier des charges les dispositions agroenvironnementales suivantes :

Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réductions de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

**4. coefficient K**

Il est ajouté un coefficient K qui vise à permettre la récolte sur une même parcelle de vins à surmaturité et des vins secs.

Les vins de l'appellation Sauternes sont des vins issus de raisins en surmaturité ou botrytisés et sont récoltés par tries successives. Cependant en fonction des conditions climatiques ils arrivent que des raisins ne soient pas adaptés à la réalisation des vins liquoreux avec reste de sucres. La mise en place d'un coefficient K permet pour ces raisins d'être transformés en vins secs.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

**5. date de circulation entre entrepositaires agréés**

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

**6. Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été retirées du cahier des charges

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

**7. déclaration de revendication**

La rédaction de la déclaration de revendication a été modifiée pour que celle-ci soit envoyée à l'ODG avant le 15 décembre de l'année de la récolte.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique

**8. référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

## DOCUMENT UNIQUE

**1. Dénomination(s)**

Sauternes

**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**

*Sauternes*

## DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Vins tranquilles blancs avec sucres résiduels.

Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel  $\geq 15$  %.

Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles  $\geq 45$ g/L.

Les caractéristiques du vin de Sauternes sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, le vin développe des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, sa couleur s'ambre et il développe son bouquet « rôti », fait de puissants arômes fréquemment grillé, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Il est très gras et onctueux en bouche. Il se distingue par ses arômes très fruités et sa vivacité, conséquence du terroir calcaire qui s'exprime aussi souvent dans une texture minérale, avec beaucoup de puissance et d'équilibre.

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

#### 1. Densité et écartement

##### Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

L'écartement moyen entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

#### 2. Règles de taille

##### Pratique culturale

La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- cépage muscadelle B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à deux yeux francs avec un maximum de 8 yeux francs ;
- cépage semillon B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte ;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

#### 3. Dispositions particulières de récolte

##### Pratique culturale

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble) et manuellement par tries successives.

#### 4. Enrichissement

##### Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement est autorisé selon les règles fixées dans le cahier des charges.

### 5.2. Rendements maximaux

1. 28 hectolitre par hectare

## 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 sur la base du code officiel géographique en date du 19 mars 2021: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

## 7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

## 8. Description du ou des liens

Le climat original offre des conditions mésoclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » conduisant à la « pourriture noble » qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique.

Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

La notoriété des vins de Sauternes s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques dont le plus renommé, le château d'Yquem, est mondialement connu. Le classement des vins de Bordeaux de 1855, avec le seul « premier cru supérieur » décerné au château d'Yquem, 11 premiers crus et 15 seconds crus à Sauternes, reconnaissait très largement la suprématie de cette appellation en Gironde. Ce classement prenait en compte les prix atteints des vins car ils traduisaient leur qualité.

Aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas, la conjugaison d'un environnement remarquablement adapté à la culture de la vigne, d'un microclimat particulier et de l'installation de vigneron précurseurs a instauré des pratiques spécifiques à l'obtention de grands vins liquoreux appréciés des connaisseurs du monde entier.

## 9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

*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 sur la base du code officiel géographique en date du 19 mars 2021 : Budos, Cadillac, Cérons, Escoussans, Gabarnac, Illats, Ladaux, Langon, Mazères, Monprimblanc, Omet, Pujols-sur-Ciron, Roaillan et Sainte-Croix-du-Mont.

*Unité géographique plus grande*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette 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.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-1d1c41fa-d838-4b2e-9d53-6392daff9d87](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1c41fa-d838-4b2e-9d53-6392daff9d87)

---