

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole.

(2022/C 293/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Corrèze»

PDO-FR-02407

Date de dépôt de la demande: 20.12.2017

1. Dénomination(s) à enregistrer

Corrèze

2. Etat membre

France

3. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

4. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

15. Vin issu de raisins passerillés

5. Description du ou des vins

1. *Vins tranquilles rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ces vins présentent le plus souvent une couleur rubis à grenat avec des reflets violets. Ils sont caractérisés au nez par des arômes très expressifs avec une dominante de fruits rouges associée à des notes épicées. En bouche, ils sont frais et l'équilibre est harmonieux. Parfois élevés sous bois, ils présentent alors des tanins soyeux, avec des arômes complexes qui vont de notes « truffées » pour les anciens millésimes aux nez plus toastés et vanillés pour les vins plus jeunes. Ces vins sont le fruit d'une belle expression du cépage cabernet franc N principalement, parfois assemblé avec les cépages accessoires tels le cabernet-sauvignon N et le merlot N qui apportent complexité aromatique et puissance. Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais il est intéressant de patienter jusqu'à 5 ans pour les déguster.

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Ces vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum naturel de 11 %.

Leur teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est ≤ 4 g/l.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

La fermentation malolactique est obligatoire pour ces vins, qui présentent une teneur en acide malique $\leq 0,4$ g/l.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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

2. Vins tranquilles blancs secs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs secs, issus du seul cépage chenin B, présentent une robe jaune pâle généralement, avec des reflets dorés. Ce sont des vins très aromatiques aux notes de fleurs et de fruits blancs et parfois aux arômes de miel. Frais et fruités en bouche, ils sont vifs et puissants avec une finale longue aux notes fleuries et minérales.

Ces vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum naturel de 10 %.

Leur teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) est ≤ 4 g/l. Cette teneur peut être portée à 9g/l si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g à la teneur en sucres résiduels.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

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

3. *Vins bénéficiant de la mention traditionnelle «vin de paille»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Elaborés à partir de raisins passerillés hors souche issus des cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, merlot N, sauvignon B, ces vins ont une forte teneur naturelle en sucres résiduels. Leur robe présente des tons vieil or à ambré. Ils sont caractérisés, au nez, par des notes de fruits surmûris, d'arômes de fruits secs ou confits, très puissants, avec, pour certains, un léger rancio. En bouche, ils présentent une attaque douce, de la vivacité et une grande longueur. Au pressurage, ces vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum naturel de 18 % et une richesse en sucre minimale de 320 g/l. Ces vins présentent un titre alcoométrique volumique minimum acquis de 12,5 % et une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) \geq 68 g/l. Pour ces vins, tout recours à l'enrichissement ou à des techniques de concentration telles que la cryoconcentration ou l'utilisation de fours ou de chambres de passerillage, est interdit. Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3ème année qui suit celle de la récolte, dont au moins 18 mois sous bois.

Ce produit relève de la catégorie 15 Vin de raisins passerillés du règlement 1308/2013.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	300

6. **Pratiques vitivinicoles**a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Les parcelles présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 m². Cette superficie maximale est obtenue en multipliant la distance entre rangs et l'espacement entre pieds.

Ces vignes présentent un écartement entre rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,85 mètres.

Ce dispositif ne s'applique pas aux vignes plantées en terrasse. On entend par parcelle de vigne plantée en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne. Cet aménagement entraîne une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non-passage de mécanisation entre deux niveaux successifs. Pour les parcelles de vigne plantées en terrasse, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1 mètre.

La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les deux premiers yeux francs.

Les vignes sont taillées en taille guyot simple, guyot double, cordon de Royat simple ou double.

A la taille, le nombre d'yeux ne peut excéder 16 yeux francs par pied.

A la nouaison (stade 27 de Lorenz), le nombre de rameaux fructifères doit être inférieur ou égal à 12 rameaux par pied.

1. Dispositions particulières de récolte

Pratique culturale

Les vins bénéficiant de la mention traditionnelle «vin de paille» sont issus de raisins récoltés manuellement.

2. Dispositions particulières relatives aux vins bénéficiant de la mention traditionnelle «Vin de paille»

Pratique œnologique spécifique

Les raisins destinés à l'élaboration de ces vins sont mis à sécher sur claies ou sur lit de paille, pendant une durée minimale de 6 semaines, dans des locaux spécifiques ventilés naturellement ou artificiellement. Dans ce dernier cas, la ventilation se fait toujours à la température de l'air extérieur. Cet air peut être déshumidifié par un air froid et sec.

Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 novembre de la 3^{ème} année qui suit celle de la récolte, dont au moins 18 mois sous bois.

b. Rendements maximaux

1. Vins tranquilles rouges

60 hectolitre par hectare

2. Vins tranquilles blancs secs

65 hectolitre par hectare

3. Vins bénéficiant de la mention traditionnelle «Vin de paille»

24 hectolitre par hectare

7. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze :

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.

Pour la mention traditionnelle « Vin de paille », la récolte des raisins, le séchage, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze :

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 et Végenne.

8. Cépages principaux

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Merlot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

9. Description du ou des liens

L'aire géographique de l'AOP « Corrèze », au sud-ouest du département de la Corrèze, se situe dans la zone de piémont des bassins de Brive et de Meyssac. Elle s'appuie sur sa frange est sur les contreforts du Massif Central, à l'ouest sur les collines du Périgord et sur le causse de Martel et est bordée par la rivière Dordogne au sud.

La géomorphologie et le climat du département de la Corrèze limitent considérablement les possibilités d'implantation du vignoble. Seuls les bassins de Brive et de Meyssac présentent une exposition, une topographie et une altitude intéressantes pour la culture de la vigne. En termes de climat, cette région, de faible altitude et bien abritée, jouit d'un régime tempéré et doux, qui fait contraste avec celui plus continental du plateau du Limousin. Les étés sont chauds et les hivers modérément froids. Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 800 et 900 mm. Ce climat océanique, accompagné certaines années de dépressions automnales faiblement pluvieuses provenant d'Aquitaine ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et ensoleillées, est propice à l'élaboration de vins de qualité. De même au niveau pédologique, seuls les sols bruns sur calcaire marneux ou grès au sud du Bassin de Meyssac et ceux sur schistes verticaux au nord du Bassin de Brive sont favorables à la viticulture. Le vignoble se situe généralement entre 150 et 300 mètres d'altitude. Au-delà de 320 mètres d'altitude, c'est-à-dire au nord des failles de Meyssac, de Donzenac et Juillac, il n'y a plus de production viticole sur le socle cristallin.

Implantée sur les meilleurs terrains viticoles, la vigne est conduite avec des règles de densité, de taille, de palissage, de hauteur de feuillage et de rendement exigeantes en fonction du type de vin élaboré afin d'aboutir à la meilleure concentration et expression aromatique des différents vins produits.

Les vins rouges de l'AOP « Corrèze » sont issus principalement du cépage cabernet franc N qui, sur les sols truffiers argilo-calcaires, les schistes ardoisiers ou les terrains sédimentaires, permettent l'obtention de vins avec des couleurs rubis à grenat avec des reflets violets et présentant des arômes dominants de fruits rouges associés à des notes épicées. En complément, les cépages merlot N et cabernet-sauvignon N peuvent apporter un surcroît de structure et de complexité aromatique en assemblage.

Les vins qui bénéficient de la dénomination géographique complémentaire Coteaux de la Vézère sont issus de terroirs de schistes ardoisiers des coteaux de la Vézère au Nord de Brive ce qui confère aux vins rouges issus du cépage cabernet franc N des caractéristiques particulières à savoir une couleur rouge rubis et des arômes complexes de fruits rouges et noirs. Ce terroir est le seul à produire des vins blancs secs à partir du seul chenin B ce qui conduit à des vins aux notes de fleurs et de fruits blancs.

La tradition du passerillage pour la production du « vin de paille » se perpétue sur les terrains argilo-calcaires du bassin de Meyssac aux conditions climatiques particulièrement favorables à cette pratique à l'automne. Pour le vin de paille, la géomorphologie et le microclimat qui en résultent sont les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de ce produit : des terrains sédimentaires au pied du massif cristallin, une exposition plein sud et une influence océanique atténuée. Cette zone de production constitue un ensemble original que l'on dénomme localement la « Riviera Limousine » propice à l'expression du caractère moelleux du vin de paille qui présentent une robe vieil or à ambré et des arômes de fruits secs ou confits. La situation en amphithéâtre de ces collines au pied de la montagne limousine et dominant la Dordogne au sud, explique la ventilation naturelle et la douceur à l'automne favorables à la pratique du séchage naturel des fruits. Les usages du séchage de fruits et plantes font partie d'une longue tradition dans cette région du Bas-Limousin. La production de noix est très présente dans le bassin de Meyssac, produit reconnu sous l'AOP « Noix du Périgord ». La région a également été importante productrice de tabac avec l'usage de son séchage au dernier siècle. La fabrication du vin de paille est décrite par François Planchard de la Greze, en 1821. Il y précise que les raisins cueillis après la rosée sont étendus sur de la paille ou un plancher bien propre. A la mi-décembre, les raisins sont égrappés et pressés. Cette tradition ancestrale permettant la production d'un vin sucré d'une grande typicité s'est maintenue au cours du temps malgré la raréfaction du vignoble au siècle dernier.

Si les traditions viticoles se sont quasiment interrompues pendant un siècle après le phylloxéra, il est remarquable de constater que dans chacun des deux îlots viticoles corréziens, un groupe d'hommes passionnés a su se réunir autour d'un projet commun, afin de faire revivre un passé glorieux. La qualité des vins et la pérennité des vignobles dont ils sont issus sont assurées par leur savoir faire et leur engagement. En adaptant les cépages et les pratiques aux terroirs, les vigneron ont élaboré des produits complémentaires de grande qualité permettant de renouer avec l'ancienne notoriété de cette région.

10. Autres conditions essentielles

Mention traditionnelle «vin de paille»

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention traditionnelle « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ce type de vin.

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être suivi de la dénomination géographique « Coteaux de la Vézère » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique complémentaire.

Pour la dénomination géographique complémentaire « Coteaux de la Vézère », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Corrèze : Allasac, Donzenac, Voutezac.

Reference de la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d
