

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2022/C 466/11)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pouilly-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly»

PDO-FR-A0824-AM01

Date de communication: 23.9.2022

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

Il est précisé dans le cahier des charges que les vignes sont taillées avant le stade phénologique correspondant à 2 à 3 feuilles étalées ou stade 9 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz.

La modification est faite pour rendre plus clair le contrôle. En effet, la précision d'un stade où la taille doit être achevée permet à tous les opérateurs de partager les attendus exacts et aux contrôles de se dérouler dans les meilleures conditions.

Le document unique est modifié au point 5.

3. Palissage

Il est précisé dans le cahier des charges que le palissage est réalisé avant le stade phénologique correspondant à la fermeture de la grappe ou stade 32 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz. Le mode de palissage est précisé :

- «— Il comporte à minima deux fils releveurs et un fil porteur pour les vignes taillées en Guyot simple ou en cordon de Royat ou deux fils releveurs pour les vignes taillées en gobelet ou éventail.
- Les fils releveurs seront relevés au-dessus du niveau des grappes.
- La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de végétation.»

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

La modification est faite pour rendre plus clair le contrôle. Les opérateurs ont de plus en plus de difficultés à recruter des salariés permanents dans les vignes et font appel à des prestataires de service qui ne sont pas forcément spécialistes de la viticulture. Les précisions apportées au sein du cahier des charges concernant le palissage ont une vocation pédagogique également tout en explicitant les attendus. Elles permettent également d'indiquer les conditions de production qui permettront une production de raisins de qualité gage d'une base qualitative de la matière première.

Le document unique n'est pas modifié.

4. Dispositions agroécologiques

Il est ajouté que le producteur a une attention particulière en ce qui concerne les problèmes d'érosion.

Les aléas climatiques (fortes pluies notamment) peuvent générer des phénomènes d'érosion ou de ravines au sein de ce vignoble à forte pente par endroit. Cet ajout permet de sensibiliser les producteurs à ce risque tout en facilitant le contrôle en cas de non prise en compte.

Il est ajouté les dispositions agroécologiques suivantes :

«— Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

- L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaires non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion, ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

— Le désherbage chimique de la parcelle est interdit sur un minimum de 25 % de l'interrang.

— Le désherbage chimique de la parcelle est interdit entre le stade phénologique correspondant à la véraison ou stade 36 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz et le 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.»

Ces modifications sont faites pour une meilleure prise en compte de l'environnement.

L'enherbement des tournières était présent dans le cahier des charges. La rédaction a été modifiée dans une logique d'harmonisation des cahiers des charges.

Afin de limiter le recours aux herbicides, deux dispositions sont intégrées : l'interdiction du désherbage en plein associé à une surface minimale de l'inter-rang non désherbée chimiquement et l'interdiction du désherbage chimique automnal ou hivernal.

Le document unique n'est pas modifié.

5. Irrigation

L'interdiction d'irrigation est supprimée.

L'irrigation reste interdite entre le 1er mai et la récolte.

Le document unique n'est pas modifié

6. Normes analytiques

Il est précisé que les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,5 milliéquivalents par litre.

Cette teneur fait suite à l'étude pluri-annuelle des valeurs des vins de l'AOP. Elle permet de garantir une qualité des vins produits et le respect de la typicité de l'AOP.

Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 150 mg par litre.

Cette disposition s'inscrit dans une logique de réduction des intrants tout en préservant la qualité des vins.

Le document unique est modifié au point 4.

7. Thermorégulation des cuves

Il est introduit l'obligation pour les cuves de vinification de plus de 30 hl de disposer d'un dispositif de thermorégulation.

Cette introduction permet d'enterrer les usages et les pratiques qualitatives liées à la thermorégulation des vins blancs.

Le document unique n'est pas modifié.

8. Matériel interdit

Dans un souci qualitatif les matériels suivants sont interdits:

- les pressoirs horizontaux à plateaux munis de chaînes et de cercles;
- les bennes à vendange autovidantes munies de pompe à palettes centrifuge.

Des matériels plus performants qualitativement sont d'ores et déjà employés au sein de l'AOP. Le cahier des charges modifié permet de garantir ces usages.

Le document unique n'est pas modifié.

9. Capacité de cuverie

La capacité de cuverie est augmenté pour passer de 1,4 à 1,6 fois le volume vinifié sur la base du rendement de base.

Cette disposition permet une régulation du marché et des sorties de chai pour limiter les risques de baisse de prix notamment pré-vendange.

Le document unique n'est pas modifié.

10. Circulation entre entrepositaires agréés

Le point b du 4 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Le document unique n'est pas modifié

11. Obligation déclarative

Il est ajouté une déclaration de renonciation à produire et une déclaration de pieds morts et manquants.

Ces deux déclarations faciliteront les contrôles des conditions de production.

La date maximale de réception de la déclaration de revendication passe du 25 novembre au 10 décembre.

La date butoire de réception de la déclaration de revendication est ainsi concomitante à celle de la déclaration de récolte.

Le document unique n'est pas modifié.

12. Points principaux à contrôler

Le chapitre 3 a été revu pour une mise en cohérence de la rédaction des points principaux à contrôler dans les cahiers des charges de la zone Val de Loire.

Le document unique n'est pas modifié

13. référence à la structure de contrôle

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

Le document unique n'est pas modifié

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pouilly-Fumé

Blanc Fumé de Pouilly

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**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles, blancs, dont les caractéristiques sont les suivantes : - titre alcoométrique volumique naturel minimum : 10,5 % - pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement : teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l. - les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ; une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,5 milliéquivalents par litre; teneur en SO₂ total inférieure ou égale à 150 mg par litre.

- les teneurs acidité totale sont celles fixées par la réglementation communautaire. Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or. La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

Caractéristiques analytiques générales

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

5. **Pratiques vitivinicoles**5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ; L'utilisation de morceaux de bois est interdite. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ; 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 et de la pêche maritime.

2. Pratique culturale

Modes de conduite

- a) - Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

- b) - Règles de taille Les vignes sont taillées avant le stade phénologique correspondant 2 à 3 feuilles étalées ou stade 9 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz selon les techniques suivantes : - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.

5.2. Rendements maximaux

1. 75 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre : Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020).

7. Variété(s) à raisins de cuve

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. Description du ou des liens

8.1.

- a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Il s'étend sur des assises géologiques variées et les parcelles délimitées et sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans cette diversité. Sont notamment privilégiés : - Les marnes kimméridgiennes, ou « terres blanches », qui se rencontrent dans la partie centrale de la zone géographique, sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain : ce sont les sols viticoles les plus largement représentés ; - Les calcaires de l'Oxfordien qui ont donné des sols à forte pierrosité, localement appelés « caillottes » : ils sont très présents au nord-est de la zone géographique ; - Les « silex », résidus plus ou moins argileux apparus à la suite de la puissante phase érosive du Crétacé, et présents surtout sur le territoire de la commune de Saint-Andelain ; - Les sols siliceux, plus ou moins argileux, présents essentiellement à l'extrémité occidentale de la zone géographique, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées perpendiculaires.

- b) - Description des facteurs humains contribuant au lien On retrouve trace d'une viticulture naissante dès le Vème siècle par l'existence d'un domaine gallo-romain « Pauliacum » (le Domaine de Paulus). En 680, l'évêque VIGILE lègue par testament, à l'abbaye Notre-Dame-d'Auxerre, son domaine de Pouilly et ses vignes. Vestige et témoignage de cette époque, la voie romaine, qui traverse la zone géographique, traduit également l'activité commerciale très ancienne.

Le vignoble connaît alors un véritable essor grâce aux congrégations monastiques, notamment les Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Sur l'un des coteaux qui surplombent la Loire, une parcelle d'environ 4 hectares nommée « Loge aux Moines » témoigne de cette époque d'expansion.

Dès le XVI^{ème} siècle, la Loire et ses bateaux facilitent la diffusion des vins et l'ouverture du canal de Briare, en 1642, reliant la Loire à la Seine, oriente le commerce vers Paris. Des vins de « Pouilly » parviennent alors en Angleterre, après avoir été négociés aux Foires de Rouen. Des confréries vigneronnes de Saint-Vincent sont créées à la fin du XVII^{ème} siècle.

Tout au long du XVIII^{ème} siècle, du vin de « Pouilly » est expédié à Montargis, Fontainebleau, Paris, Versailles. Le vignoble, qui couvre 2 000 hectares, est alors planté en divers cépages : melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La seconde moitié du XIX^{ème} siècle est marquée par l'interruption d'une grande partie de la production de vins au profit de la production de raisins de table (chasselas B) à destination, par voie ferrée, du marché parisien mal approvisionné, jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

Au début du XX^{ème} siècle, le cépage sauvignon B dénommé localement « blanc fumé », car à maturité les grains de raisin se couvrent d'une pruine grise, devient rapidement le principal cépage au sein du vignoble.

En 1923, un jugement consacre l'usage du nom de « Pouilly-Fumé » pour les vins issus du cépage sauvignon B. Les producteurs s'organisent alors et créent en 1948 la cave coopérative de Pouilly, puis la confrérie des « Baillis » dont le but est de mieux faire connaître les vins de « Pouilly ». Depuis, une grande partie de la production est commercialisée sur le territoire national et exportée dans plus de 90 pays.

En 2009, la production représente un volume d'environ 59 000 hectolitres pour 1 220 hectares de vignes exploitées essentiellement par des entreprises familiales.

8.2.

Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur. La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents d'ouest et de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions climatiques pour la culture du cépage sauvignon B.

Les températures, ainsi atténuées lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins, tandis que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins.

Cette région, qui a connu de profonds changements au cours des siècles, a toujours conservé ses traditions viticoles. Les situations à haute potentialité qualitative, où la vigne dominait très largement les autres cultures au cours des siècles derniers, sont toujours consacrées à la viticulture.

Ces usages sont consacrés par l'aire parcellaire délimitée qui ne classe que les parcelles présentant des sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse. Cette gestion illustre le savoir-faire ancestral d'une communauté humaine attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole comme en témoignent la persistance des confréries créées dès le XVII^{ème} siècle.

Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à révéler l'originalité et la richesse du milieu naturel : vins puissants sur les « terres blanches » et aux accents d'agrumes, élégants sur les « caillottes » et aux notes de fleurs blanches, frais sur les « silex » avec des finales minérales et fraîches.

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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon ;
- Département du Loiret : Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou ;
- Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » 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.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c8e782e2-9df9-46eb-b243-3eff89c512ec
