

V

(Avis)

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 469/10)

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

«**Vicomté d'Aumelas**»**PGI-FR-A1107-AM01****Date de communication: 19.9.2022****DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE****1. Descriptif organoleptique des produits**

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas », est modifié au point 3.3 — Descriptif organoleptique des vins — pour compléter les caractéristiques organoleptiques de chaque couleur de vin.

Les précisions suivantes, sont reportées au point «Description des vins» du document unique.

«Les vins sont le reflet de l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique.

Les vins rouges sont généralement construits sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse. Issus de cépages merlot, cabernet sauvignon, syrah, carignan, grenache, mourvèdre récoltés à maturité appropriée ils sont vinifiés essentiellement en assemblage. Les vins sont d'un rouge rubis intense et brillant, caractérisés par des arômes puissants de mûre, myrtille, framboise, réglisse et poivre.

Les vins blancs vinifiés en monocépage ou en assemblage sont principalement issus des cépages chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino ou viognier. Ils s'expriment par leur fraîcheur et des notes amyliques associées à des fleurs de sureau et d'acacia, des fruits blancs et exotiques. Vifs et gras en bouche, avec une faible amertume, sans rugosité ni sécheresse.

Les vins rosés sont issus de cépages cinsaut, grenache, syrah, carignan, cabernet sauvignon ou mourvèdre. Ils sont caractérisés par une teinte rose pâle, légèrement saumonée, accompagnés par une agréable fraîcheur et des arômes intenses et complexes de fleurs, fruits exotiques ou cassis.»

2. Encépagement

Le chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas », est modifié au point 5.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Les 17 variétés suivantes sont ajoutées à la liste des variétés retenues pour la production de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » :

Artaban N, Bronner B, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Johanniter B, Monarch N, Muscaris B, Pinotin N, Prior N, Saphira B, Sauvignac B, Solaris B, Soreli B, Souvignier gris B, Vidoc N, Voltis B.

Les variétés intégrées au cahier des charges bénéficient d'une meilleure résistance aux maladies cryptogamiques mais également sont plus adaptées au changement climatique. Ces variétés sont en concordance avec le profil des vins de l'IGP.

Les 19 variétés suivantes, non présentes dans le vignoble, sont retirées de la liste des variétés retenues pour la production des vins de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » :

« Auxerrois B, Baco blanc B, Clairette rose Rs, Clarin B, Couderc noir N, Gamay de Chaudenay N, Jurançon blanc B, Landal N, Lival N, Maréchal Foch N, Müller-Thurgau B, Muscadelle B, Muscat à petits grains rouges Rg, Muscat à petits grains Rosés Rs, Ravat blanc b, Rayon d'or B, Savagnin Rose Rs, Valérien B, Villard noir N. ».

Ces modifications d'encépagement sont reportées dans la partie «Variétés à raisins de cuve» du document unique

3. Lien avec la zone géographique

Au Chapitre I du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Vicomté d'Aumelas », — point 7.1 — Spécificité de la zone géographique – les mots suivants sont ajoutés à la fin du premier paragraphe pour améliorer la description de la zone géographique et la localisation de l'IGP Vicomté d'Aumelas dans le département de l'Hérault.

«... dominant le fleuve Hérault au Nord. »

Cette précision est reportée au point «Lien avec la zone géographique» du document unique.

4. Autorité chargée du contrôle

Au chapitre 3 du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas », la rédaction du point relatif à l'autorité chargée du contrôle a été actualisée, sans changement.

Cette actualisation est reportée dans le document unique au niveau des coordonnées de l'autorité chargée du contrôle.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Vicomté d'Aumelas

2. Type d'indication géographique

IGP — Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » est réservée aux vins tranquilles, rouges, rosés, blancs. Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 9 %. Les teneurs (minimum ou maximum) en titre alcoométrique volumique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation européenne.

Les vins sont le reflet de l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault où le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique.

Les vins rouges sont généralement construits sur le fruit et l'élégance avec des tanins d'une grande finesse. Issus de cépages merlot, cabernet sauvignon, syrah, carignan, grenache, mourvèdre récoltés à maturité appropriée ils sont vinifiés essentiellement en assemblage. Les vins sont d'un rouge rubis intense et brillant, caractérisés par des arômes puissants de mûre, myrtille, framboise, réglisse et poivre.

Les vins blancs vinifiés en monocépage ou en assemblage sont principalement issus des cépages chardonnay, sauvignon, grenache blanc, vermentino ou viognier. Ils s'expriment par leur fraîcheur et des notes amyliques associées à des fleurs de sureau et d'acacia, des fruits blancs et exotiques. Vifs et gras en bouche, avec une faible amertume, sans rugosité ni sécheresse.

Les vins rosés sont issus de cépages cinsaut, grenache, syrah, carignan, cabernet sauvignon ou mourvèdre. Ils sont caractérisés par une teinte rose pâle, légèrement saumonée, accompagnés par une agréable fraîcheur et des arômes intenses et complexes de fleurs, fruits exotiques ou cassis.

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

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.

5.2. Rendements maximaux

1.

120 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » sont réalisées sur le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : Aumelas, Bêlarga, Campagnan, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Pargoire, Tressan, Puilacher, Plaissan, Le Pouget, Vendémian, Pouzols, Popian, Saint-Bauzille-de-la-Sylve et Gignac (sections cadastrales D, E, F).

7. Variété(s) à raisins de cuve

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Alvarinho — Albariño

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B
Arinarnoa N
Artaban N
Arvine B — Petite Arvine
Aubun N — Murescola
Bourboulenc B — Doucillon blanc
Bronner B
Cabernet blanc B
Cabernet cortis N
Cabernet franc N
Cabernet-Sauvignon N
Caladoc N
Cardinal Rg
Carignan N
Carignan blanc B
Carmenère N
Chambourcin N
Chardonnay B
Chasan B
Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N — Cinsault
Clairette B
Clarin B
Colombard B
Cot N — Malbec
Counoise N
Danlas B
Egiodola N
Fer N — Fer Servadou, Braurol, Mansois, Pinenc
Floreale B
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Johanniter B
Listan B — Palomino
Lledoner pelut N
Macabeu B — Macabeo
Marsanne B

Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Meunier N
Monarch N
Mondeuse N
Morrastel N — Minustellu, Graciano
Mourvèdre N — Monastrell
Muscardin N
Muscaris B
Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato
Nielluccio N — Nielluciu
Négrette N
Parrellada B
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Picardan B — Araignan
Pinot gris G
Pinot noir N
Pinotin N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant droit N — Espanenc
Portan N
Prior N
Riesling B
Rivairenc N — Aspiran noir
Rivairenc blanc B — Aspiran blanc
Roussanne B
Rubilande Rs
Saphira B
Sauvignac
Sauvignon B — Sauvignon blanc
Sauvignon gris G — Fié gris
Sciaccarello N
Semillon B
Servant B
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs

Sylvaner B
Syrah N — Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Ugni blanc B
Verdelho B
Vermentino B — Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Viognier B
Voltis B

8. Description du ou des liens

8.1.

Au cœur du Languedoc, entre Montpellier et Béziers et au nord de Sète, le vignoble de la Vicomté d'Aumelas s'étend sur une petite région de collines adossées au flanc nord du plateau d'Aumelas dominant le fleuve Hérault au Nord.

Descendant des garrigues calcaires d'Aumelas, le vignoble est installé en gradins décroissants vers l'ouest, sur des sols formés sur cailloutis calcaires et marno calcaires des ères secondaires et tertiaires, et pour la partie basse, sur les dépôts variés apportés dans la vallée de l'Hérault.

L'ensemble de ces groupes de sols couvre un large domaine d'aptitudes viticoles, des sols fertiles d'alluvions et colluvions récentes aux sols sablo-caillouteux des terrasses alluviales anciennes et aux coteaux calcaires.

Les différents types de sols, associés aux bioclimats locaux, constituent autant de potentialités viticoles aptes à favoriser l'implantation de nombreux cépages.

Le climat est de type méditerranéen strict, avec un creux pluviométrique estival très marqué.

Cette « unité » dans la diversité du territoire de la Vicomté d'Aumelas est renforcée par l'aspect paysager de l'aire de production, intégralement incluse dans la zone dite de la Moyenne Vallée de l'Hérault. Les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas sont issus d'une aire de production qui s'inscrit depuis des siècles dans la tradition viticole.

La vocation viticole de ce territoire, reconnue dès l'époque romaine, se trouve confirmée au Moyen Âge. Le vin est sur la table des nobles et bourgeois, il atteint le peuple dans les tavernes et est célébré par les trouvères.

Au Moyen Âge, les communautés religieuses voisines, abbayes d'Aniane et de Saint Guilhem le Désert, préservent et développent le vignoble. Au 10^{ème} siècle, la dynastie des Guilhem de Montpellier s'empare de la Vicomté d'Aumelas ; les Guilhem, liés aux couronnes d'Angleterre et de Hollande, exportent alors les vins de la Vicomté dans toute l'Europe du nord.

Comme le précise le professeur Galtier, La Vicomté d'Aumelas possède à cette époque des vignes. Les nobles prélèvent sur leur fief le quart de la récolte, l'article 547 du Folio 178v^o est significatif de cette tendance : il nous indique que le 4 Novembre 1121 Guillaume d'AUMELAS confirme l'inféodation à Bertrand de L'ESTANG des terres qu'il possède avec vignes et champs jusqu'à l'Hérault.

Au 18^{ème} siècle, le Canal du Midi facilite le transport des vins vers les ports de l'océan d'où ils sont expédiés vers l'Europe du nord et l'Amérique, tandis que l'activité grandissante du port de Sète favorise l'exportation vers le sud.

C'est au XIX^{ème} siècle, que ce vignoble prendra sa physionomie actuelle, profitant du développement du chemin de fer qui permettra une ouverture importante à de nouveaux marchés. Une spécialisation de production de raisins de table particulièrement réputés, conduira à appeler cette région du nom évocateur de « vallée dorée ».

La reconnaissance du vin de pays le 5 avril 1982 a permis aux vignerons de produire des vins répondant à la demande des consommateurs.

La production est actuellement de 10 000 hl, 50 % en vins rouges et le solde réparti de façon égale entre vins rosés et vins blancs.

Les cépages méditerranéens, d'implantation ancienne dans l'IGP, ont été complétés par des cépages d'autres régions tels que cabernet-sauvignon et merlot pour les rouges, chardonnay et sauvignon pour les blancs.

Les vins se partagent entre vins d'assemblages, notamment pour les vins rouges, et vins avec mention du cépage, essentiellement pour les vins blancs.

Alliance unique entre la terre et l'histoire, les vins de l'IGP Vicomté d'Aumelas bénéficient lors de leur élaboration de tout le savoir faire acquis durant des générations mais aussi de la technologie la plus avancée.

La recherche des vignerons conduit ainsi à des vins construits sur le fruit et l'élégance, des vins de plaisir, reflet de vinifications adaptées où les technologies d'extraction douce sont privilégiées.

Essentiellement vendus en France et dans les pays de l'Europe du Nord, la quasi-totalité de la production est mise en bouteille dans l'aire géographique permettant ainsi une parfaite maîtrise du produit et une valorisation sur les lieux de production.

8.2. Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

La Vicomté d'Aumelas surplombée par le château d'Aumelas, phare et repère pour tous les habitants et vignerons des villages, présente une homogénéité de vie ; Ici on vit pour la vigne et le vin élaboré porte la marque d'un esprit vigneron fort.

Un lien très particulier attache le vigneron aux vignes dans « la vallée dorée », nom donné à cette région pour sa production de raisins de table (Chasselas et Servant) qui nécessitaient un fort travail de ciselage et conduisaient le vigneron à rechercher la qualité optimum de ses raisins.

Fort de cette expérience, la reconversion du vignoble et le développement de techniques œnologiques modernes ont été entrepris depuis plus d'une trentaine d'années par l'ensemble des vignerons.

Les vins en sont le reflet, fortement influencé par l'environnement particulier de la moyenne vallée de l'Hérault ou le fleuve joue un rôle important de régulateur thermique, limitant ainsi certains excès climatiques de l'été, et permettant d'obtenir des vins élégants pour les rouges, frais et fruités pour les blancs.

Aujourd'hui, les petits villages de La Vicomté d'Aumelas, souvent implantés sur les sites d'anciennes « villas » romaines, sont peuplés de familles de viticulteurs qui se transmettent, de génération en génération, la passion de la vigne et du vin et leur savoir faire. Les vins de la Vicomté d'Aumelas ont construit leur réputation sur cet héritage culturel. L'histoire et la culture de cette région, de ces villages, de ces hommes, sont totalement liées à l'histoire de leur viticulture.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Vicomté d'Aumelas » peut être complétée par l'unité géographique plus petite « Vallée Dorée » selon les conditions fixées dans le cahier des charges.

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-64343752-4555-476e-ae05-308e26acd116
