

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

(2020/C 379/10)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«CÔTES D'AUVERGNE»

PDO-FR-A0925-AM03

Date de communication: 15.9.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique. Cela a conduit à la suppression des communes de Mezel et Dallet et l'ajout de la commune de Mur-sur-Allier (qui est issu de la fusion des communes de Mezel et Dallet).

Cette modification est purement rédactionnelle l'aire géographique n'a pas évolué.

Cette modification a entraîné une modification du document unique au point 6.

2. Aire parcellaire délimitée

Au 2^o du point IV du chapitre 1^{er} du cahier des charges, après les mots «16 novembre 2010» sont ajoutés les mots «et 17 juin 2020». Après les mots «3 mai 2017» sont ajoutés les mots «et 17 juin 2020».

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. Aire de proximité immédiate

Les communes de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique. Cela a conduit à la modification de la commune de «Villeneuve-Lembron» changée en «Villeneuve».

Cette modification a entraîné une modification du document unique au point 9.

4. Date de 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 affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Côtes d'Auvergne

2. Type d'indication géographique:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. Description du ou des vins

Les vins sont des vins tranquilles, blancs, rouges et rosés dont les caractéristiques analytiques sont les suivantes: titre alcoométrique volumique naturel minimum: 10,5 %, et au stade du conditionnement: teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 g/l, acidité totale inférieure ou égale à 112 milliéquivalents par litre. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les teneurs en acidité volatile et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les lots de vin rouge prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Les vins blancs, présentent en général des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de poire mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du gras en bouche.

Les vins rosés, délicats, présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité (agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...).

Les vins rouges ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse (cassis, groseille...) peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés, de griotte, ou d'épices (poivre en particulier).

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

a. Pratiques œnologiques spécifiques

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite; Pour les vins rouges, les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées, et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %; Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. 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.

Pratique culturale

— Modes de conduite

- a) Densité de plantation: les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 400 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,90 mètre et 1,40 mètre.
- b) Règles de taille: les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied selon les techniques suivantes: — taille Guyot simple, avec une seule baguette et au plus deux coursons; — taille en «Y» ou Guyot double court, avec deux baguettes et au plus deux coursons; — taille courte (conduite en cordon de Royat, ou en éventail) Le nombre de rameaux fructifères par pied après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz) est inférieur ou égal à 10.

b. Rendements maximaux

60 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 du Puy-de-Dôme (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020): Aubière, Authezat, Beaumont, Beauregard-Vendon, Billom, Blanzat, Boudes, Cébazat, Chalus, Chanonat, Chas, Châteaugay, Châtel-Guyon, Chauriat, Clermont-Ferrand, Corent, Cournon-d'Auvergne, Le Crest, Gimeaux, Laps, Lempdes, Malauzat, Les Martres-de-Veyre, Ménétrol, Mirefleurs, Mur-sur-Allier, Neschers, Orcet, Pérignat-lès-Sarliève, Pignols, Plauzat, Prompsat, Riom, La Roche-Blanche, La Roche-Noire, Romagnat, Saint-Amant-Tallende, Saint-Bonnet-lès-Allier, Saint-Georges-sur-Allier, Saint-Hérent, Saint-Maurice, Saint-Sandoux, Saint-Yvoine, Sauvagnat-Sainte-Marthe La Sauvetat, Sayat, Tallende, Vertaizon, Veyre-Monton, Vic-le-Comte, Volvic, Yssac-la-Tourette.

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

Pinot noir N

8. Description du ou des liens

1. Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

S'étendant dans le département du Puy-de-Dôme, sur environ 80 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres, d'est en ouest, la zone géographique est principalement localisée sur les rebords du bassin de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent entre la chaîne des Monts du Livradois, à l'est, et la chaîne du Sancy, à l'ouest. Les parcelles de vigne sont en général dispersées en une multitude de petits îlots, presque toujours en situation de coteau bien marqué, à une altitude comprise entre 350 mètres et 550 mètres sur le territoire des 53 communes sur lequel s'étend la zone géographique.

L'activité volcanique, à l'origine de la chaîne des Puys avec comme point culminant le Puy de Dôme (1 464 mètres), a modelé le paysage de la zone géographique et est à l'origine de sa diversité. La renommée et la particularité des dénominations géographiques complémentaires telles que «Boudes», «Chanturgue», «Châteaugay», «Corent» et «Madargue» illustrent bien cette diversité. Le site de «Madargue» correspond ainsi, sur la commune de Riom, à une butte viticole marneuse de couleur blanche. Le vignoble de la dénomination géographique «Chanturgue», emblématique des «Côtes d'Auvergne», et dont le nom, d'origine celtique, est issu des mots «cantalo» signifiant «brillant» et «clarus» signifiant «bien visible», occupe les fortes pentes (plus de 25 %) d'un plateau basaltique. Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique «Châteaugay» occupent les flancs d'une ancienne coulée basaltique fragmentée en plusieurs petits plateaux. Le nom de la dénomination géographique «Corent» tire sa notoriété d'un «puy» apparu lors des dernières éruptions et présentant des sols de couleur sombre riches en colluvions volcaniques. Les parcelles de vigne au sein de la dénomination géographique «Boudes» occupent une vaste colline calcaire protégée à son sommet par une coulée basaltique.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus de matériaux très variés comme des marnes, des basaltes, des colluvions volcaniques, des granits, des gneiss. Les sols sont par contre tous caractérisés par un très bon comportement thermique, une faible réserve en eau et les parcelles sont le plus souvent bien exposées.

La zone géographique bénéficie d'un climat semi-continental. L'effet de foehn dû à la présence de la chaîne des Puys et du massif du Sancy, la protège des masses humides venant de l'ouest et maintient une température plus élevée que dans l'environnement géographique général.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne dans le département du Puy-de-Dôme remonte au moins au Vème siècle, comme en témoignent les écrits de Sidoine APOLLINAIRE, alors évêque de Clermont. Sous l'impulsion de la noblesse et du clergé, puis de la bourgeoisie, un vignoble de qualité se développe tout au long du Moyen-Âge, et jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, au cours duquel la surface plantée atteint environ 21 000 hectares.

En abolissant les entraves à la circulation des vins, la Révolution permet à un très grand nombre de paysans d'accéder à la propriété et de cultiver la vigne. Ainsi, de 1789 à 1804, le nombre de petites propriétés est multiplié par quatre, et de 1789 à 1850 la surface plantée dans le département du Puy-de-Dôme passe de 21 000 hectares à 34 000 hectares. Le cépage gamay N s'impose dans l'encépagement en respectant les usages de taille. Le docteur J. GUYOT note en effet que «Les vignes sont cultivées avec une intelligence». Une sélection du cépage gamay N, appelé «gamay d'Auvergne» aux grappes «lâches», et au débournement tardif est identifiée.

Cet essor est induit par le débouché qu'offrent, vers le Nord, les ports de l'Allier. Après avoir descendu la Loire jusqu'à Orléans, il était possible d'atteindre la Seine (et Paris) par voie terrestre. La rivière va donc largement contribuer à la prospérité des producteurs.

La superficie du vignoble atteint 45 000 hectares en 1895.

Dès 1890, le phylloxéra progresse rapidement et détruit d'importantes surfaces du vignoble auvergnat, lequel ne se reconstitue que partiellement après 1900 sous l'impulsion de quelques producteurs volontaires. Un laboratoire œnologique est créé en 1902 puis un syndicat de défense des vins de «Châteauguay» est fondé en 1929, syndicat qui s'élargit en 1932, à l'ensemble des vins d'Auvergne. Cette même année, un jugement du Tribunal de Riom accorde l'appellation d'origine «Vins d'Auvergne» aux vins issus des cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B produits sur le territoire de 171 communes du département du Puy-de-Dôme.

Les producteurs unissent alors leurs efforts et créent dès 1935 une cave coopérative, à Aubière, puis une seconde en 1950, la Cave des Coteaux d'Auvergne, connue, en 2010, sous le nom de «Cave Saint-Verny». Enfin une confrérie vigneronne en charge de la promotion des vins d'Auvergne voit le jour en 1948.

Une évolution vers la qualité s'engage alors et permet rapidement de distinguer 5 secteurs: «Boudes», «Chanturgue», «Châteauguay», «Corent» et «Madargue», qui constituent les noyaux dynamiques de cette région. Ils conduiront à la reconnaissance de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure Côtes d'Auvergne en mai 1951. La production familiale est restée particulièrement forte en Auvergne. Ainsi, la superficie de 330 hectares est exploitée, en 2008, par 150 producteurs environ, répartis entre une cinquantaine de caves particulières et une centaine d'apporteurs à la cave coopérative. Les vins rouges représentent 75 % de la production qui s'élève à 11 000 hectolitres.

2. Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins blancs, présentent en général des notes d'agrumes, de fruits exotiques ou de poire mûre, pouvant évoluer vers des arômes grillés. Ils ont le plus souvent une certaine vivacité, mais aussi de l'ampleur et du gras en bouche. Les vins rosés, délicats, présentent des arômes fréquemment dominés par le fruité (agrumes, fruits exotiques, fruits rouges...).

Les vins rouges ont une couleur habituellement assez soutenue, et leurs arômes souvent fruités dans leur jeunesse (cassis, groseille...) peuvent évoluer vers des notes de fruits mûrs confiturés, de griotte, ou d'épices (poivre en particulier).

3. Interactions causales

Les vins doivent leur singularité, tout d'abord, au choix des communes et des parcelles situées sur les pentes des «puys», à l'abri des dépressions venant de l'ouest, grâce à la chaîne des Puys et au massif du Sancy.

Il faut en effet souligner l'importance dans la zone géographique de l'effet de foehn qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 600 millimètres, la vigne trouve sur les parcelles précisément délimitées pour la récolte du raisin d'excellentes conditions climatiques durant toute la période végétative. Ces conditions assurent un démarrage précoce du cycle végétatif et un déroulement optimal de la maturité des raisins.

Cette singularité est également due au choix des cépages, qui se sont naturellement imposés au cours d'une longue histoire viticole. Les cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B, cépages précoces, ont ainsi été sélectionnés pour leur adaptation à ces conditions particulières.

Ces situations ont imposé une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par une densité à la plantation élevée, une taille rigoureuse, une hauteur de feuillage élevée ainsi qu'une préservation des sols par un couvert végétal.

Le travail de la vigne et la maîtrise des rendements associés au savoir-faire des vinificateurs permettent de révéler le lien fort entre les sols volcaniques, au très bon comportement thermique et à la faible réserve en eau, et la qualité des vins: vins blancs vifs et gras en bouche, au fruité d'agrumes; vins rosés délicats et fruités; vins rouges aux arômes de fruits et aux notes épicées.

Ce long travail mené par plusieurs générations de viticulteurs s'est traduit par la reconnaissance des vins d'Auvergne lors du jugement de 1932, et s'est trouvé conforté par la reconnaissance des cinq dénominations géographiques qui ont toujours été empreintes d'une forte notoriété au sein de l'Auvergne.

La constance de l'utilisation très ancienne de ces dénominations locales dans la zone géographique, témoigne de la notoriété des vins de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes d'Auvergne».

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Puy-de-Dôme (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020): Beauregard-l'Évêque, Busséol, Le Cendre, Chadeleuf, Champeix, Chidrac, Coudes, Davayat, Eglise-neuve-près-Billom, Espirat, Gerzat, Glaine-Montaigut, Ludesse, Madriat, Mareugheol, Montmorin, Montpeyroux, Mozac, Nohanent, Orbeil, Pardines, Parent, Pérignat-sur-Allier, Pont-du-Château, Reignat, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Germain-Lembron, Saint-Julien-de-Coppel, Saint-Myon, Saint-Saturnin, Sallèdes, Teilhède, Vassel, Villeneuve, Yronde-et-Buron.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes d'Auvergne» peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes: «Boudes», «Chanturgue», «Châteaugay», «Corent», «Madargue», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

- a) Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- b) Les dimensions des caractères des dénominations géographiques complémentaires ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié 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-cd494272-3449-4ec1-a273-0ee14a3e54f7
