

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

(2021/C 32/14)

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

«CORBIÈRES-BOUTENAC»

PDO-FR-A0670-AM01

Date de communication: 3.11.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Zone géographique et zone de proximité immédiate

Le point IV - Aire géographique et aire de proximité immédiate – chapitre I – du cahier des charges est complété avec la référence au code géographique officiel qui reconnaît et fixe la liste des communes par département au niveau national. Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2019 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point "zone géographique" ainsi qu'au point "zone de proximité immédiate".

2. Aire parcellaire délimitée

Le point IV – chapitre I – du cahier des charges est rectifié pour remplacer les termes "Les vins sont issus exclusivement des vignes" par les termes plus précis " Les vins proviennent de raisins issus de parcelles" situées dans l'aire parcellaire de production.

Cette réécriture n'impacte pas le document unique.

3. Encépagement

Le point V – chapitre I - du cahier des charges relative à l'encépagement est modifié pour supprimer les notions de cépages principaux ou secondaires. Les quatre cépages de l'appellation, carignan N, grenache N, mourvèdre N et syrah N sont inchangés mais ont tous la même importance en tant que cépages principaux.

Cette liste de cépages est complétée par des règles de proportion de ces cépages dans l'encépagement de chaque exploitation. Ces règles sont modifiées pour augmenter la représentativité du carignan à plus de 30 % de l'encépagement pour affirmer sa prépondérance par rapport aux autres cépages.

Le point "Principales variétés à raisins de cuve " du présent document unique est modifié pour prévoir les quatre cépages. La liste des "variétés secondaires" est supprimée.

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. Rendement

Au point VIII - chapitre I - du cahier des charges relatif au rendement des vins de l'AOP, le rendement de base est abaissé de 45 à 42 hl/ha et le rendement maximum est abaissé de 54 à 50 hl/ha pour l'adapter au niveau de rendement des vins d'appellations produits dans la région de Corbières.

La modification du rendement maximum a été reportée dans le document unique au point "rendements maximaux".

5. Pratiques culturales

Au point VI du chapitre I du cahier des charges, relatif au mode de conduite de la vigne,

- la charge maximale moyenne à la parcelle est diminuée de 7 500 à 7 000 kg par hectare en lien avec la baisse du rendement des vins.
- l'irrigation des vignes est autorisée. Dans ce cas, la charge maximale moyenne à la parcelle est abaissée à 5 500 kg/ha.

Au point VII du chapitre I du cahier des charges, relatif à la récolte, transport et maturité du raisin, la disposition précisant que les raisins issus du cépage carignan sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification, est supprimée. Cette disposition est retirée du cahier des charges car elle relève davantage de bonnes pratiques plutôt que d'une condition de production. Elle est également retirée en raison des progrès enregistrés en matière de transport de la vendange.

Ces modifications du cahier des charges permettent de mieux adapter les conditions de production aux réalités du terrain.

Ces modifications sont reportées au point "pratiques viticoles" du document unique.

6. Entrée en production des jeunes vignes

Au point VIII du chapitre I du cahier des charges, relatif au rendement et à l'entrée en production des vignes, la date d'entrée en production des vignes de cépage carignan avec droit à l'appellation est avancée à la 7^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée au lieu de la 9^{ème} année, afin d'affirmer l'importance du carignan dans l'expression des vins de l'appellation.

Cette modification du cahier des charges n'impacte pas le document unique.

7. Caractéristiques analytiques du produit

Au point VII du chapitre I du cahier des charges relatif à l'état de la récolte, le titre alcoométrique volumique naturel minimum est porté à 13 % au lieu de 12 % et la bonne maturité des raisins est considérée par rapport à une richesse en sucre des raisins inférieure à 224 au lieu de 207 grammes par litre de moût. Ces modifications du cahier des charges permettent de mieux adapter les conditions de production aux réalités du terrain.

Ces modifications sont reportées dans le document unique, au niveau des caractéristiques analytiques du produit détaillées dans la description des vins.

8. Assemblage des cépages

Au point IX – chapitre I - du cahier des charges, les règles d'assemblage du cépage carignan précisent que la proportion du carignan dans les assemblages de vins doit être au moins de 30 %. Cette proportion minimale permet d'affirmer la place ou l'importance du carignan dans l'expression des vins de l'appellation.

Cette modification est reportée au point pratiques vitivinicoles du document unique.

Dans ce même point, les dispositions relatives au conditionnement sont précisées sans changement pour bien mentionner que tous les vins sont conditionnés en bouteille.

Cette modification est reportée au point pratiques vitivinicoles du document unique

9. Conditionnement

Au point IX – chapitre I - du cahier des charges, au 3°- Dispositions relatives au conditionnement – il est précisé que tous les vins sont conditionnés en bouteille. La phrase « Pour tout lot conditionné » est remplacée par « Tous les lots sont conditionnés en bouteille ».

Cette précision est reportée au point pratiques vitivinicoles du document unique.

10. Date de circulation des vins

Au point IX du cahier des charges relatif à la transformation des vins et au conditionnement, au point 5°) la date de circulation des vins entre négociants et metteurs en marché est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyales.

Cette suppression a été reportée au point pratiques œnologiques spécifiques du document unique.

11. Lien avec la zone géographique

Au point X du chapitre I du cahier des charges relatif au lien avec la zone géographique, les facteurs humains contribuant au lien ont été complétés pour préciser l'intervention des vigneron pour la mise en valeur d'un territoire et d'un savoir faire particulier.

Ce complément a été reporté au niveau du document unique au point description organoleptique du ou des vins.

Au point X du chapitre I du cahier des charges relatif au lien avec la zone géographique, les données chiffrées sur la production des vins de l'appellation ont été actualisées.

Ces données ont été actualisées dans la partie lien avec la zone géographique du document unique.

Au point X du chapitre I du cahier des charges relatif au lien avec la zone géographique, le lien causal a été complété pour préciser l'apport et l'importance de cépage carignan N dans l'expression des vins de l'appellation.

Ces données ont été actualisées dans la partie lien avec la zone géographique du document unique.

12. Règles de présentation et d'étiquetage

Au point XII du chapitre I du cahier des charges relatif aux règles de présentation et d'étiquetage, la dénomination géographique plus grande pouvant être reportée sur l'étiquetage des vins est « Corbières » et non plus « Languedoc » qui correspond à une zone géographique plus large. La zone viticole de l'appellation est intégrée directement dans la zone viticole de l'AOC « Corbières » qui identifie plus précisément l'origine géographique des vins.

Cette précision est apportée dans le point étiquetage du document unique.

13. Obligations déclaratives pour les contrôles

Au chapitre II du cahier des charges relatif aux obligations déclaratives des producteurs de l'appellation, les précisions suivantes ont été apportées :

- l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées doit être jointe à la déclaration préalable des parcelles affectées à la production de l'appellation.
- la date limite de déclaration de revendication à adresser par chaque opérateur à l'organisme de défense et de gestion est modifiée. Elle est à adresser à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er février de l'année suivant celle de la récolte et au moins dix jours ouvrés avant la première déclaration de transaction ou de conditionnement.
- la Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés est complétée. Elle doit être envoyée à l'ODG mais également à l'organisme de contrôle le jour de la contractualisation de la transaction entre opérateurs, ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au moins dix jours ouvrés avant la retraitaison. Elle précise, outre l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur vendeur, la qualité et le volume du vin faisant l'objet de la déclaration, son millésime ainsi que l'identité et l'adresse complètes de l'opérateur acheteur.

- Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an, adressent mensuellement à l'ODG et à l'organisme de contrôle, une déclaration de conditionnement récapitulative.
- Tout opérateur souhaitant commercialiser un vin dans une appellation plus générale en fait la déclaration huit jours ouvrés au moins avant ce repli, auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi. Elle précise l'appellation, la couleur, le millésime, le volume, le lieu d'entrepôt du vin. Elle est accompagnée :
 - Pour les opérateurs vinificateurs, de la copie de la déclaration de revendication dans l'appellation initiale
 - Pour les opérateurs non vinificateurs de l'extrait de la comptabilité matière ou de la copie de la transaction vrac dans l'appellation.
- Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé « plus tard sept jours ouvrés » et « non plus au moins quinze jours ouvrés » après ce déclassement.
- Chaque opérateur déclare le mode de taille par parcelle auprès de l'organisme de défense et de gestion, sur la déclaration préalable d'affectation parcellaire.
- Les opérateurs tiennent à jour le registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale ou titre alcoométrique volumique par contenant.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

14. Points principaux à contrôler

Le tableau figurant au chapitre III du cahier des charges est actualisé au niveau du contrôle des produits. Tous les lots sont contrôlés sur vins conditionnés.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Corbières-Boutenac

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

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges.

Le « Corbières-Boutenac » est un vin rouge sec d'élevage, dans lequel la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N, mourvèdre N et syrah N dans les assemblages, est supérieure ou égale à 70 %. Le carignan N doit représenter au moins 30 % de chaque assemblage. Vin de garde, il doit être élevé jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille afin d'affiner sa structure tannique.

Les vins ont généralement, une robe profonde parcourue de reflets violets lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka, d'épices et de caramel. Ils sont persistants, corsés et chaleureux.

Caractéristiques analytiques

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13 %.

Les lots de vins prêts à être commercialisés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Les teneurs en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, 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:	
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

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- 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.
- L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) et d'égouttoirs à vis est interdit.

Dans les assemblages de vins:

- La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 %.
- La présence du cépage carignan N est au minimum de 30 % dans l'assemblage.
- Un cépage ne peut pas représenter plus de 80 % de l'assemblage.
- Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.
- A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.
- Tous les lots sont conditionnés en bouteille.

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale de 4 400 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés.

Pour une conduite en gobelet, les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

Pour une conduite en cordon de Royat, les vignes sont taillées en taille courte :

- soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;
- soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.

L'irrigation peut être autorisée.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare. Lorsque l'irrigation est autorisée la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 500 kilogrammes par hectare.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 224 grammes par litre de moût.

Les raisins issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement et sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification.

b. *Rendements maximaux*

50 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

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

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

8. Description du ou des liens

Au centre du département de l'Aude, entre Carcassonne et Narbonne, autour du « Pinada de Boutenac » qui culmine à 273 mètres d'altitude, la zone géographique est limitée :

- par trois rivières, l'Orbieu, au nord, l'Aussou, à l'est, et la Nielle, à l'ouest ;
- au sud, par les plateaux calcaires de Thézan-des-Corbières et Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Cette unité géographique orientée sud/sud-ouest est caractérisée par un relief doux formé d'une succession de petites collines, de « serres » allongées, et de croupes dont les sommets sont coiffés de pinèdes.

Les vignes occupent la majeure partie des pentes jusqu'à une altitude d'environ 180 mètres. Sous un climat méditerranéen, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac », bien protégé, par un entrelacs de collines, des influences maritimes et soumis à l'influence du vent de nord-ouest, dispose de sols maigres à forte pierrosité mais suffisamment profonds pour permettre en bon enracinement.

Les conditions naturelles sont très favorables à une excellente maturité, en évitant le stress hydrique estival. Toutefois, l'équilibre du végétal s'acquiert progressivement et justifie, pour les cépages les plus solides, comme les cépages mourvèdre N et carignan N, une entrée en production tardive.

Ces conditions naturelles sont particulièrement favorables aux cépages méditerranéens historiques, grenache N, mourvèdre N et carignan N, et se sont révélées bien adaptées au cépage syrah N introduit dans tout le Languedoc-Roussillon au début des années 80. Ce dernier apporte dans les situations les plus fraîches des notes aromatiques recherchées et originales.

Le carignan N, cépage rustique, supporte bien les situations soumises au vent et à la sécheresse. Les viticulteurs implantent ce cépage préférentiellement dans les sols les plus pauvres du territoire de « Boutenac » qui constitue un milieu naturel de prédilection. Les vins jeunes présentent des tanins durs et puissants qui s'affinent au cours de la période d'élevage adaptée.

Le cépage grenache N se plaît dans les sols caillouteux. Il s'adapte au vent, aux situations les plus chaudes apportant alors dans les assemblages, fruité, richesse alcoolique et ampleur.

Le cépage mourvèdre N s'impose dans les situations dont les sols sont très chauds et à bon régime hydrique. Il apporte alors, après une adaptation lente qui ne fait intervenir sa production dans les assemblages qu'après la 6^{ème} année de plantation, des notes subtiles et un grain de tanin très apprécié.

Sols, climat, et savoir-faire humain dans l'implantation des cépages, mode de conduite (taille courte pour les cépages méditerranéens), pratiques culturales (récolte manuelle) et élevage (1 an obligatoire dont 2 mois en bouteille pour affiner les vins), contribuent à l'obtention d'un produit original, remarqué au sein des « Corbières » par une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 2005.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette jeune appellation d'origine contrôlée dispose néanmoins d'une longue histoire viticole. Déjà sous l'époque romaine, le vignoble est présent comme en témoigne la plus ancienne référence viticole de la région des Corbières, « Villa major » devenue « Villemajou », et située sur la commune de Boutenac au cœur de la zone géographique.

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:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Bizanet et Narbonne.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) - 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.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Corbières».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande 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.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation 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-eb40cd8d-b50b-496a-9338-b05361e352b3
