

## 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 22/09)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«COTEAUX DU GIENNOIS»

PDO-FR-A0394-AM01

Date de communication: 5-11-2020

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Référence code officiel géographique**

Une référence au code officiel géographique a été ajoutée pour l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate. Il s'agit d'une précision rédactionnelle qui ne modifie en rien ces deux aires.

Le document unique a par conséquent été modifié aux points 6 et 9.

**2. Règles de taille**

Introduction de la taille courte (gobelet ou éventail) pour le cépage Pinot noir, avec un maximum de 12 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 2 yeux francs maximum. Pour le Gamay N conduit en taille courte, généralisation de la taille des coursons à 2 yeux francs maximum.

L'autorisation de la taille courte en gobelet pour le cépage Pinot Noir en complément des autres techniques déjà autorisées permettra une meilleure maîtrise des rendements en particulier pour les clones vigoureux précédemment plantés pour ce cépage. La maîtrise technique des vignerons est attestée. Ce mode de taille doit permettre une amélioration qualitative des raisins et donc des vins. Elle permettra enfin de réduire les coûts de production observés lors des opérations d'ébourgeonnage et de taille en vert que nécessitent une conduite en taille Guyot.

Ainsi, les règles de taille deviennent identiques pour les cépages Pinot Noir et Gamay avec la généralisation de la taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 2 yeux francs maximum. Ces limites maximales permettent d'envisager un maintien de la qualité des vins rouges et rosés de l'appellation.

Le document unique a par conséquent été modifié au point 5.

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

### 3. Maturité des raisins

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum ont été augmentés.

La multiplication des années de sécheresse conjuguée à l'amélioration des pratiques culturales qualitatives (ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage, vendange en vert) conduit à une augmentation de la richesse en sucre des raisins.

Le document unique a par conséquent été modifié au point 3.

### 4. Pratiques œnologiques spécifiques

Augmentation du titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement de 12,5 % à 13%.

Au regard des conditions climatiques et de maturité observées depuis plusieurs campagnes, cette augmentation n'est pas de nature à augmenter l'enrichissement, qui restera réservé à des situations particulières, les années humides et froides et les années très sèches. Cette augmentation permettra aussi un meilleur confort technique pour les vignerons.

Le document unique a par conséquent été modifié aux points 3 et 4.

### 5. Irrigation

Suppression de l'interdiction de l'irrigation

La réglementation nationale en vigueur interdit l'irrigation du 1er mai à la récolte. Il sera désormais possible d'irriguer les vignes après la récolte et avant le 1er mai en fonction des besoins pour des jeunes plantations notamment.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

### 6. Circulation entre entrepositaires agréés

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

### 7. Mesures transitoires

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées du cahier des charges. Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

### 8. Points principaux à contrôler

Les points principaux à contrôler ont été revus afin de simplifier leurs méthodes d'évaluation.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

## DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination du produit

Coteaux du Giennois

#### 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

Les vins sont des vins tranquilles blancs, rouges et rosés dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes:

— titre alcoométrique volumique naturel minimum: 10,5 %.

- les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés et inférieure ou égale à 2,5 grammes par litre pour les vins rouges.
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.
- 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 0,3 gramme par litre.

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

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches.

Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne.

Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

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. 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. 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 13 %.

Outre la disposition 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

- a) Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 700 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 1,40 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,25 mètre.
- b) Les vignes sont taillées: sauvignon B - pinot noir N: - 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 deux coursons à 2 yeux francs maximum; - soit en taille courte (cordon de Royat ou pour le pinot noir N, gobelet ou éventail), avec un maximum de 12 yeux francs par pied, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. gamay N: - soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs maximum sur le long bois, et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum; - soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet ou éventail) avec un maximum de 10 yeux francs par pied, portant des coursons à 2 yeux francs maximum;

La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double est autorisée. Un long bois porte au maximum 8 yeux francs. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an. - soit en taille courte (gobelet ou éventail), avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont des coursons taillés à 1 ou 2 yeux francs maximum.

b. *Rendements maximaux*

Vins blancs

75 hectolitres par hectare

Vins rouges et rosés

69 hectolitres par hectare

**6. Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): - Département du Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Thou. - Département de la Nièvre: Alligny-Cosne, La Celle-sur-Loire, Cosne-Cours-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

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

Gamay N

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

**8. Description du ou des liens**

*«Lien avec la zone géographique»*

Bordée à l'est par les contreforts du Morvan et les collines de la Puisaye et à l'ouest et sud-ouest par les collines du Sancerrois, la zone géographique s'étend du nord au sud sur quelques 45 km à partir de Gien sur une étroite bande de coteaux exposés sud-ouest longeant la Loire jusqu'à Cosne-Cours-sur-Loire, puis sur des coteaux exposés sud et sud-est sur quelques affluents de la Loire situés à l'est de Cosne-Cours-sur-Loire. Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur les coteaux et rebords de plateaux bordant localement la Loire et ses affluents. Les sols, pouvant localement présenter une charge importante en éléments grossiers en fonction de leur situation topographique, sont développés sur des assises calcaires du Jurassique supérieur (Kimméridgien et Portlandien) ou sur des formations crayeuses du Cénomaniens et du Turonien, ou sur des formations calcaires d'origine lacustre de l'Eocène. Le climat est un climat océanique dégradé, au carrefour des influences océaniques et continentales. La Loire exerce un rôle de régulateur thermique, ainsi que les vallées qui drainent l'air froid des coteaux. Les faibles précipitations d'environ 650 millimètres par an sont dues à l'effet de foehn provoqué par la proximité des collines du Sancerrois qui culminent à 434 mètres. Les vignes situées à une altitude variant de 180 à 250 mètres sont ainsi abritées des vents d'ouest chargés d'humidité.

*Description des facteurs humains contribuant au lien*

Des pépins de raisins datant du II<sup>e</sup> siècle retrouvés à Cosne-Cours-sur-Loire attestent de la présence ancienne de la vigne sur ce secteur de la vallée de la Loire où se concentrent d'autres vignobles renommés. Plus tard, des écrits du moyen-âge confirment également une production de qualité au travers d'achats de vins du Giennois destinés à la cour du roi Charles VI. Le château de Cosne-Cours-sur-Loire, bâti au XIII<sup>e</sup> siècle par le comte d'Auxerre, exploitait un vignoble conséquent dont la production était vinifiée dans de vastes caves. De la même façon, la construction de nombreuses abbayes dans la région a largement contribué à l'émergence de ce vignoble. L'abbaye cistercienne de la Roche à Myennes et la Commanderie des Templiers ont plus particulièrement joué un rôle déterminant dans cette évolution.

Les voies navigables que sont la Loire, le canal de Briare, puis plus tard le canal latéral à la Loire ont permis très tôt l'acheminement des vins vers la capitale et ont permis à ce vignoble de prospérer et d'asseoir son identité. En 1827, dans ses « Mémoires pour servir à l'histoire du Nivernais et Dionnais », J. NEE de la ROCHELLE, rapporte que « la vigne vient assez bien sur des coteaux peu éloignés de Cosne » et que « .... [le commerce de Cosne se porte, en outre, sur les vins, les bois, .....]. Son port est vaste et sa marine agissante. « Juste avant la crise phylloxérique, en 1890, il était ainsi dénombré 2 300 hectares de vignes dans l'arrondissement de Gien et 1 500 hectares dans le canton de Cosne-Cours-sur-Loire. Des syndicats viticoles se sont naturellement créés lors de la crise phylloxérique (Syndicat anti-phylloxérique de Gien créé en 1886 et Syndicat anti-phylloxérique de Cosne-Cours-sur-Loire en 1888) et ont eu pour objet dans un premier temps la sauvegarde du vignoble. Ces structures se sont par la suite mobilisées pour faire reconnaître la notoriété de leurs vins.

La réputation des vins du Giennois s'est principalement affirmée après la fin de la seconde guerre mondiale avec la production de vins rouges issus d'un assemblage de cépages gamay N et pinot noir N et de vins blancs issus du cépage sauvignon B. Une première aire géographique de 6 communes incluant la commune de Gien dans le département du Loiret constitue l'aire géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure reconnue en 1954, auxquelles ont été ajoutées en 1964 et 1966 les 8 communes du département de la Nièvre qui bénéficiaient jusqu'alors de l'appellation simple «Cosne-sur-Loire». Ce vignoble sera reconnu en 1998 en appellation d'origine contrôlée.

En 2010, la superficie du vignoble représente 195 hectares, exploités par 40 vigneron, pour une production d'environ 8 000 hl. Les vins blancs représentent 50 % de la production, les vins rouges 30 % et les vins rosés les 20 % restants.

#### *«Description produit et interactions causales»*

Les vins blancs sont secs et expriment minéralité et fraîcheur. Ils se caractérisent le plus souvent par des arômes de coings et de fleurs blanches. Les vins rosés sont fins et délicats, avec fréquemment des notes légèrement poivrées en attaque de bouche et fruitées au final avec alors des arômes rappelant les fruits mûrs et la pêche de vigne. Les vins rouges, allient finesse et fruité. Ils offrent souvent des arômes mêlés de petits fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Louis LEVADOUX, célèbre ampélographe, notait en 1973: «il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. [...] Les Coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité». Ce constat traduit bien les conditions géographiques et climatiques favorables de la zone géographique. Les coteaux bien exposés aux terrains calcaires ou siliceux, le climat particulier lié à l'influence drainante de la Loire et à l'effet de foehn provoqué par les collines du sancerrois, à l'ouest de la zone géographique, permettent un développement précoce des vignes et une maturité importante des vendanges.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne classe que les parcelles présentant des sols caractérisés par un bon comportement thermique. Ainsi, le choix des parcelles pour la culture de la vigne s'ajoutant à l'adaptation, puis à la constance des usages de production mis en place par la communauté vigneronne au fil des générations, expliquent la qualité et l'originalité des vins des Coteaux du Giennois. L'assemblage des cépages gamay N et pinot N plantés à forte densité sur ces coteaux exposés majoritairement au sud donne sa pleine mesure et permet l'élaboration d'un vin rouge original, fruité et alerte.

Le cépage sauvignon B dont le potentiel s'exprime pleinement sur ces coteaux présente des niveaux de maturité constants au fil des ans et permet l'élaboration de vins frais et originaux. Ces derniers constituent aujourd'hui le fer de lance de l'appellation avec la moitié de la production en 2010.

Les efforts collectifs en vue de la production de vins originaux entrepris depuis plusieurs décennies se traduisent par l'accroissement constant et régulier de ce vignoble qui peu à peu affirme sa personnalité au voisinage de vignobles puissants et réputés.

## **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 et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2019): - 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: Saint-Brisson-sur-Loire. - Département de la Nièvre: Bulcy, Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire. - Département de l'Yonne: Lavau.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- a) Toutes les indications facultatives 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 de la dénomination géographique «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.
- 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;

#### **Lien vers le cahier des charges du produit**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-969d4bf1-b8ce-4792-af8b-8fd3b96dda75](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-969d4bf1-b8ce-4792-af8b-8fd3b96dda75)

---