



C/2023/1053

21.11.2023

**Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97,  
paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur  
vitivinicole**

(C/2023/1053)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Rosalejo»

PDO-ES-02880

Date de la demande: 9.12.2022

1. **Dénomination du produit**

Rosalejo

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**

Vins rouges

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe d'un rouge rubis très intense. Nez très intense de fruits rouges et d'épices, caractérisé par des arômes grillés provenant des fûts. Les vins possèdent une bonne structure, une bonne persistance, une acidité équilibrée et un caractère frais et jeune.

\* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

## 5. Pratiques vitivinicoles

### 5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

#### 1. Pratique culturale

Les vignobles sont plantés sur des coteaux orientés nord/sud, et diverses pratiques de vendange en vert, telles que le rognage, l'épamprage et l'éclaircissement des grappes, sont employées.

#### 2. Pratique œnologique spécifique

Divers processus sont menés au chai, tels que le refroidissement des raisins en chambre froide dès leur arrivée dans les installations, la sélection des grappes avant l'égrappage, l'élimination des parties vertes et des raisins verts après l'égrappage, et la fermentation alcoolique à température contrôlée.

Le rendement maximal est de 68 litres de vin rouge pour 100 kg de raisins.

La fermentation alcoolique doit avoir lieu à une température contrôlée.

La durée minimale de vieillissement en fûts de chêne est de six mois.

Le vin doit rester en bouteille pendant au moins un mois avant d'être mis sur le marché.

### 5.2. Rendements maximaux

#### 1. Syrah

6 000 kilogrammes de raisins par hectare;

40,80 hectolitres par hectare.

#### 2. Tempranillo et Garnacha

8 000 kilogrammes de raisins par hectare;

54,4 hectolitres par hectare.

## 6. Zone géographique délimitée

La zone délimitée de l'AOP «Rosalejo» est située dans les municipalités d'Anchuras (Ciudad Real) et de Sevilleja de la Jara (Tolède). Les parcelles concernées sont les suivantes, selon le système espagnol d'identification des parcelles (*sistema de información geográfica de parcelas agrícolas, SIGPAC*) et le cadastre:

— dans la municipalité d'Anchuras:

— polygone 5, parcelles: 319 et 333,

— polygone 7, parcelles: 1 à 4, 70, 71, 73, 78, 87, 98, 99, 100, 108, 109, 111, 135 à 138, 140 à 146, 155, 156, 157, 1077, 1082, 1083 et 60001,

— polygone 9, parcelles: 29, 32, 34, 44, 46, 47, 49, 50, 51 et 54,

— polygone 21, parcelles: 181, 238, 244 et 245,

— polygone 22, parcelles: 5 à 13, 15 à 62, 79, 81 à 86, 93, 97, 105, 1074, 1075, 1076 et 1078,

— polygone 23: parcelle 56.

— dans la municipalité de Sevilleja de la Jara:

— polygone 13, parcelles: 1 et 3,

— polygone 14, parcelles: 52 à 55.

Au total, la zone couvre une superficie de 1 338,70 hectares.

## 7. Cépages

Garnacha Tinta

Syrah

Tempranillo

## 8. Description du ou des liens

### 8.1. Informations détaillées sur la zone géographique (facteurs naturels et humains)

#### Facteurs naturels

##### Sols

Le domaine de Rosalejo se situe dans la Sierra de Sevilleja, qui fait partie des Montes de Toledo (monts de Tolède).

Les Montes de Toledo n'ayant pas subi de glaciation à l'ère quaternaire, leurs versants sont moins abrupts que ceux d'autres systèmes du plateau ibérique, comme le système central. Il s'agit d'une chaîne de montagnes et de dépressions orientées du nord-ouest au sud-est.

Les Montes de Toledo se caractérisent par des *pedrizas* ou des *canchales* (terrains pierreux), formés par l'érosion du quartzite par le gel le long de la pente. Ce sont de grands amas de blocs de quartzite anguleux dépourvus de végétation. Les *rañas*, plaines pierreuses qui s'étendent au pied des montagnes, constituent un autre élément caractéristique du paysage.

La *raña* de Rosalejo n'a pas été érodée par les rivières et les glaciers, ce qui en fait l'un des sols (biocroûtes) les plus anciens d'Europe. Il s'est en effet formé au pliocène (période très sèche et froide) il y a cinq millions d'années sur des roches siliceuses et granitiques vieilles de plus de 350 millions d'années.

Son horizon de surface présente une pierrosité de 50 %, qui lui confère un bon drainage. Il est composé de sable siliceux, d'ardoise très altérée et de galets de taille variable en quartzite hautement ferrugineux. Il comprend également des pisolithes de fer semi-sphériques de plus de deux millimètres de diamètre. La forte concentration de minéral de fer confère au quartzite une teinte orange/rougeâtre, qui donne également au sol de surface sa couleur rouge, tandis que l'horizon du sol plus profond est de couleur jaunâtre.

Ses propriétés chimiques sont les suivantes:

- un sol dont le pH acide est inférieur à 6, avec des taux insignifiants de carbonate de calcium et de calcaire actif ainsi qu'un très faible taux de saturation en bases;
- de faibles taux de calcium, de magnésium et de potassium;
- des taux élevés de silicium, de fer, d'aluminium et de manganèse;
- une faible teneur en oligo-éléments: baryum, rubidium et strontium;
- une teneur élevée en terres rares: cérium, lanthane, thorium, yttrium et néodyme.

Ses propriétés physiques sont basées sur des classes de texture argileuse et la présence de pisolithes, avec une plus grande concentration d'argile à des profondeurs plus importantes. À plus grande profondeur, les argiles passent d'un ton rougeâtre à un ton plus jaune. Cette caractéristique est due à leur teneur en fer, lequel est plus oxydé (rougeâtre) dans les couches peu profondes et plus jaune (moindre teneur en fer) à une plus grande profondeur.

##### Climat

Rosalejo se situe au pied de la Sierra de Sevilleja, sur le versant sud-ouest de ce système montagneux. Il s'agit de la première barrière montagneuse rencontrée par les zones de basse pression venant de l'Atlantique une fois franchis le sud du Portugal et l'Estrémadure.

Des facteurs tels que l'influence de l'Atlantique, l'altitude de 650 mètres et la situation au pied du versant sud-ouest de la Sierra de Sevilleja, dont le point culminant (Cumbre Alta) s'élève à 1 279 mètres, rendent le climat plus tempéré en hiver comme en été et se traduisent par un important écart de température entre la nuit et le jour. Ces facteurs influencent les procédés viticoles et, par conséquent, les caractéristiques des raisins produits.

Les précipitations moyennes dans la région sont de 650 litres par an, concentrées en automne et au printemps. Pendant les mois d'été, les précipitations sont pratiquement inexistantes, sauf en cas d'orage. Les fortes précipitations en automne et au printemps sont dues à l'orientation nord-ouest à sud-est des Montes de Toledo, et plus particulièrement de la Sierra de Sevilleja.

Le climat de Rosalejo est également influencé par la proximité du barrage de Cijara. Ce barrage est l'un des plus grands d'Espagne, tant par sa capacité (1 505 hectomètres cubes) que par sa superficie (6 556 hectares). Cette vaste étendue d'eau se trouve à 2,9 km de l'AOP «Rosalejo». Le barrage a une influence marquée sur les températures, les rendant moins froides en hiver et moins chaudes en été.

### *Facteurs humains*

Les vignobles sont plantés sur un coteau orienté nord/sud, offrant la meilleure végétation. Diverses pratiques de conduite en vert, telles que l'épamprage et l'éclaircissement des grappes, sont employées pour obtenir les meilleurs raisins.

Le travail réalisé en chai afin d'obtenir les meilleurs vins comprend divers processus, tels que le refroidissement des raisins dans une chambre froide dès leur arrivée dans les installations, la sélection des grappes avant l'égrappage, l'élimination des parties vertes et des grains verts après l'égrappage, et la fermentation alcoolique à température contrôlée.

#### *8.2. Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique*

Les vins se caractérisent par une excellente acidité totale naturelle et un pH relativement bas. Cette caractéristique est due à la faible concentration de potassium et de calcium que l'on trouve dans ces vins. Cette acidité confère aux vins un caractère frais et jeune, bien qu'ils proviennent d'une latitude plutôt méridionale caractérisée par un climat chaud.

Cette bonne acidité permet aux vins d'être équilibrés en bouche.

Une autre caractéristique des vins est la bonne concentration de la couleur, notamment leur nuance rouge rubis, qui ne change pratiquement pas au fil des ans. Cette caractéristique est due au phénomène déjà mentionné plus haut, à savoir la bonne acidité et le faible pH, qui font que le vin vieillit lentement et gagne en qualité organoleptique.

#### *8.3. Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin*

Du fait de conditions édaphiques uniques, à savoir des sols acides pauvres en cations tels que le calcium et le potassium, l'acidité totale naturelle des vins est très différente de celle des autres vins de la même région. Cette fraîcheur s'apprécie clairement à la dégustation. Le nez présente des notes de fruits rouges. Le vin n'est pas chaud en bouche. Bien au contraire, il présente une fraîcheur typique d'autres latitudes beaucoup plus septentrionales.

Une autre caractéristique commune que l'on peut apprécier est sa robe, qui présente une intensité élevée et une tonalité beaucoup plus vive qu'elle ne l'est ordinairement. Ce ton rouge rubis ne s'atténue pas avec les années. Cette caractéristique est due au faible pH des sols et, par conséquent, au faible pH des vins.

Le faible pH des vins a une incidence non seulement sur la robe, mais aussi sur le potentiel de vieillissement des vins. Cette caractéristique peut être appréciée en bouche et à la rondeur tannique que ces vins présentent, même vieilliss.

Les sols de Rosalejo sont très pauvres en éléments minéraux tels que le potassium, le calcium, le sodium et le magnésium. L'analyse des feuilles du vignoble montre également une faible concentration de ces éléments. En conséquence, les acides organiques, tels que l'acide tartrique libre, dérivés des raisins ne peuvent pas former de sels avec le potassium sous la forme de bitartrate de potassium et avec le calcium sous la forme de tartrate de calcium neutre, ce qui donne des vins dont l'acidité totale naturelle et le pH sont assez faibles. Cette caractéristique permet au vin de vieillir lentement et de gagner en qualité organoleptique.

Les vins de l'AOP «Rosalejo» se caractérisent par une bonne concentration de polyphénols et de tanins. Cette caractéristique est due aux faibles rendements par hectare du vignoble et aux processus mis en œuvre, à savoir la vendange à la main, le stockage au froid et la macération préfermentaire.

#### *8.4. Justification des conditions applicables au demandeur unique*

La zone géographique délimitée présente des caractéristiques très différentes de celles des zones voisines, comme le montre une étude réalisée par l'école technique supérieure d'ingénieurs agronomes de l'université de Castille-La Manche sur l'unité territoriale qui constituerait une appellation d'origine potentielle, «Rosalejo».

Cette étude montre que, contrairement aux sols des régions voisines, les sols de la plaine de Rosalejo proviennent de matériaux paléozoïques des sols des anciens reliefs de *raña* et de *rañizo*. Ce facteur, associé à une topographie essentiellement plane et à l'abondance d'argile, crée des conditions de gleyfication qui impliquent des processus d'oxydoréduction, influençant fondamentalement la dynamique du Fe<sup>3+</sup> et du Fe<sup>2+</sup>. L'étude conclut que la délimitation de la zone géographique «Rosalejo» repose sur la présence d'une plaine territoriale plate ou presque plate occupée par la *raña* et le *rañizo*, et que cette zone possède des sols qui ont acquis plusieurs caractéristiques uniques. Il s'agit notamment d'une acidité marquée, de textures argileuses ou limoneuses, de capacités d'échange cationique élevées et de la présence de concrétions d'oxyhydroxydes de fer (pisolithes), entre autres attributs.

Quant aux vins, bien que la zone délimitée soit comprise dans les limites de l'IGP «Castilla», les vins de Rosalejo présentent des caractéristiques sensiblement différentes.

PARAMÈTRE	IGP «CASTILLA»	ROSALEJO
Titre alcoométrique acquis minimal	10 % vol.	12 % vol.
Acidité totale minimale	4 g/l	4,5 g/l
Intensité colorante minimale	—	8 (u.a.)
Indice de polyphénols totaux (IPT) minimal	—	50
Rendements maximaux (kg/ha)	16 000	6 000 à 8 000
Rendements maximaux (hl/ha)	112	40,80 à 54,40

Vins de l'IGP «Castilla», qui peuvent être secs, demi-secs, demi-doux ou doux. Tous les vins de Rosalejo sont secs, avec une teneur totale maximale en sucre de 3 g/l (glucose + fructose). Ils se distinguent ainsi des vins secs de l'IGP «Castilla», dont la teneur maximale en sucre total est de 4 g/l (glucose + fructose). Tous les vins de Rosalejo sont rouges et présentent une intensité colorante minimale élevée de 8 u.a. Ils se distinguent ainsi des vins de l'IGP «Castilla», qui peuvent être blancs, rosés ou rouges. Aucune intensité colorante minimale n'est fixée pour les vins rouges de l'IGP «Castilla», qui peuvent donc avoir une intensité colorante inférieure à 8 u.a. Par ailleurs, les vins de l'IGP «Castilla» peuvent être des vins pétillants, des vins mousseux de qualité, des vins de dessert ou des vins de vendange tardive, ce qui les différencie fortement des vins de Rosalejo. Les vins de l'IGP «Castilla» n'ont pas non plus de limite minimale fixée pour l'IPT, de sorte que celui-ci peut être inférieur à la limite de 50 fixée pour les vins de Rosalejo.

La demande de l'AOP «Rosalejo» est présentée par un seul demandeur, car les conditions de la dérogation établie à l'article 95 du règlement (UE) n° 1308/2013 sont remplies. La personne en question est le seul producteur dans la zone géographique délimitée. Il n'y a qu'un seul viticulteur (qui est aussi le vinificateur) dans la zone délimitée décrite au point 4. Il n'y a pas d'autres viticulteurs ou vinificateurs de sorte qu'il n'y a pas de possibilité que d'autres participants se joignent au projet pour le moment. À l'avenir, toutefois, si d'autres producteurs s'établissaient dans la zone géographique délimitée, ils pourraient utiliser la dénomination enregistrée, à condition de remplir les conditions énoncées dans le cahier des charges.

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

Cadre juridique

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition

Les vins sont mis en bouteille dans les chais situés dans la zone de production, où ils sont soumis, une fois embouteillés, à une deuxième phase de vieillissement. Au cours de cette période, un processus de réduction est effectué pour améliorer la qualité des vins, en renforçant leur arôme. Les vins sont prêts à la consommation lorsqu'ils atteignent les caractéristiques organoleptiques énoncées dans le cahier des charges propres à chaque type de vin.

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

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Pliego\\_de\\_Condiciones\\_Rosalejo\\_20230829.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_Condiciones_Rosalejo_20230829.pdf)