C/2024/7284

6.12.2024

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

(C/2024/7284)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Lessini Durello / Durello Lessini»

PDO-IT-A0447-AM03

Date de la communication: 10.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Suppression du type «Spumante» (vin mousseux) méthode classique**

Description: suppression du type mousseux selon la méthode classique.

Motifs: la décision résulte d'une réorganisation substantielle qui prévoit une séparation entre la production de vin mousseux selon la méthode italienne et la production de vin mousseux selon la méthode classique; il a donc été choisi de ne plus inclure la production de vin mousseux selon la méthode classique, mais uniquement celle résultant d'une refermentation en autoclave.

La présente modification concerne les articles 1, 5, 6 et 9 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» et «Description du ou des liens» du document unique.

2. **Modification des systèmes de conduite**

Description: simplification des systèmes de conduite.

Motifs: il a été décidé de simplifier les descriptions en autorisant des modes de conduite plus modernes afin d'adapter la viticulture aux innovations de ces dernières années.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

3. **Spécification de la méthode de fermentation**

Description: suppression des parties relatives aux types produits selon la méthode classique et adaptation à la transformation en vin mousseux en autoclave.

Motifs: le cahier des charges a été adapté à la vinification par refermentation en autoclave.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques» du document unique.

4. **Suppression de la description chimique et organoleptique du «Spumante» (vin mousseux) méthode classique**

Description: suppression des parties relatives aux types produits selon la méthode classique.

Motifs: le cahier des charges a été adapté aux caractéristiques des vins mousseux résultant d'une refermentation en autoclave.

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Mise à jour du lien avec l'environnement**

Description: suppression des parties relatives aux types produits selon la méthode classique.

Motifs: le cahier des charges a été adapté aux caractéristiques de transformation en vin mousseux en autoclave, en rationalisant et en réorganisant le contenu de l'article.

La présente modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des liens» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

vin mousseux (Spumante) «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» produit selon la méthode Martinotti ou Charmat

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante;

Robe: jaune paille pâle, avec des reflets tirant sur le vert;

Nez: délicat caractéristique et légèrement fruité;

Bouche: de dosage zéro ou pas dosé à extra brut, brut, extra sec, sec et demi-sec;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14 g/l

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— 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. Transformation en vin mousseux selon la méthode Martinotti ou Charmat (autoclave)

Pratique œnologique spécifique

Refermentation en autoclave, selon la méthode Martinotti ou Charmat, conformément aux règles en vigueur concernant la production de vins mousseux.

5.2. *Rendements maximauxA*

2. vin mousseux (Spumante) «Lessini Durello / Durello Lessini» produit selon la méthode Martinotti ou Charmat

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine contrôlée «Lessini Durello / Durello Lessini» comprend:

a) la province de Vérone: l'ensemble du territoire des communes suivantes: Vestenanova, San Giovanni Ilarione et une partie du territoire des communes de: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago et Badia Calavena;

b) la province de Vicence: l'ensemble du territoire des communes de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino et une partie du territoire des communes de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio et Zermeghedo.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Durella B.

8. **Description du ou des liens**

Vin mousseux (Spumante) «Lessini Durello / Durello Lessini» produit selon la méthode Martinotti ou Charmat

a) Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

La zone comprise dans la zone AOC du vin «Lessini Durello» ou «Durello Lessini» s'étend sur une superficie de plus de 30 000 hectares dans la partie vallonnée des Monts Lessini orientaux se trouvant de part et d'autre de la frontière entre les provinces de Vérone et de Vicence.

La structure physiographique de la zone, qui est commune à l'ensemble de la région des monts Lessini, est caractérisée par de longues vallées, parfois étroites, se déployant principalement selon une direction NNO-SSE, séparées par des crêtes suivant la topographie du lieu, qui s'étendent vers le sud jusqu'à disparaître sous les sédiments alluvionnaires de la plaine du Pô. La différence d'altitude dans la zone est d'environ 800 m.

Le système hydrographique de la zone est particulièrement développé et se compose principalement des cours d'eau des monts Lessini, qui s'écoulent généralement vers le sud.

Le climat de la zone considérée se caractérise par des précipitations annuelles d'environ 1 063 mm et des températures moyennes annuelles d'environ 13,7 °C.

Bien que la géologie du territoire soit relativement complexe, on peut toutefois affirmer que les assises rocheuses volcaniques et volcano-détritiques prédominent dans les zones actuellement consacrées à la viticulture, principalement sur les versants collinaires du Val d'Alpone et du Val di Chiampo.

Les sols qui en résultent sont relativement profonds, avec une texture fine et une teneur en roche basaltique faible à la surface mais présente en concentrations plus élevées dans les profondeurs de la terre.

Le cépage principal est ici le Durella, un cépage pratiquement exclusif à la zone, qui est issu du Durasena mentionné dans les statuts de Costozza de 1290.

Il s'agit d'une variété de raisins blancs à la grappe ailée et compacte. Son nom résulte de la dureté ou de la compacité de la peau et de l'acidité totale élevée qui caractérise le vin et lui confère une longévité importante et une aptitude remarquable à la transformation en vin mousseux.

Grâce à une production constante, une bonne résistance aux maladies, une excellente aptitude à la transformation en vin mousseux (voir teneur en acidité) et une grande vigueur (correspondant aux précipitations abondantes des collines orientales de Vérone et Vicence), ce cépage a trouvé dans la région les conditions pédoclimatiques idéales pour obtenir les meilleurs résultats qualitatifs et le rendre résistant et capable de relever des défis extrêmes.

Facteurs historiques et humains

La présence de la viticulture dans la zone des monts Lessini depuis sept siècles témoigne résolument du soin avec lequel les locaux cultivent la vigne dans cette zone de hautes collines située entre les provinces de Vérone et de Vicence.

L'expression «*Terra cum vineis*», à savoir «terre entièrement consacrée à la vigne», est souvent mentionnée dans des documents historiques traitant de l'agriculture dans les monts Lessini. Au cours de la période comprise entre le Moyen Âge et les premières années du XIX^{e} siècle, la viticulture et l'œnologie dans les provinces de Vérone et de Vicence, et donc dans les régions de l'Alpone et de l'Agno-Chiampo, sont demeurées aux niveaux techniques de base établis au Moyen Âge.

Les meilleures cultures sont produites dans des sols d'origine volcanique bien exposés, à l'aide de techniques culturales intelligentes conformes aux traditions locales.

Le cépage Durella prospère sous une bonne exposition au soleil, mais requiert surtout une bonne circulation de l'air dans le vignoble et les viticulteurs le savent bien.

Les systèmes de conduite ont considérablement évolué au fil des ans.

Aujourd'hui, les systèmes les plus utilisés dans la zone du cépage Durella sont la pergola simple ou double et la taille Guyot. Ces dernières années, la pergola véronaise double, ouverte au centre et à faible charge de bourgeons, s'est affirmée dans la région. Ce système de conduite permet un ensoleillement accru, un meilleur renouvellement de l'air et une meilleure pigmentation des raisins.

L'appellation a été créée par le décret ministériel 25/06/1987 (GU n^{o} 6 du 9.1.1988). Le Consorzio di Tutela del Lessini Durello (le consortium pour la protection de l'appellation «Lessini Durello»), qui a été reconnu par le ministère italien en novembre 2000, a pour mission de mieux faire connaître les appellations produites dans la zone, ainsi que les conditions socio-économiques et de production dans les vallées des provinces de Vérone et de Vicence dans la zone couverte par le cahier des charges. Les producteurs de l'appellation, en collaboration avec ce consortium, ont perfectionné la technique utilisée pour la transformation en vin mousseux «Lessini Durello», lui donnant une position prestigieuse parmi les vins mousseux produits dans la région de Vénétie.

b) Spécificités du produit

Les grappes de Durella sont de taille moyenne, de forme pyramidale, compacte et ailée; les grains ont une peau assez épaisse, coriace et tannique.

Le vin mousseux Durello est issu d'un assemblage qui prévoit un minimum de 85 % de raisin Durella et des ajouts éventuels de Chardonnay, Garganega, Pinot bianco et Pinot nero. Grâce à un pourcentage élevé d'acidité totale, le raisin se prête bien à une transformation en vin mousseux.

Ce vin présente une mousse fine et persistante et une couleur jaune paille plus ou moins intense, avec des reflets verdâtres. Son bouquet est caractérisé par des notes marines de gypse et d'iode qui semblent exalter des notes plus florales de sureau et d'aubépine. En bouche, son caractère est défini par une acidité vibrante. La présence de notes marines typiques de ce territoire se fait ressentir et, bien que ce vin ne soit jamais excessivement corsé, sa flaveur, renforcée par un arrière-goût minéral amer, paraît sans fin. Ce sont précisément ces caractéristiques qui lui confèrent une grande ductilité, tant comme apéritif que pour accompagner des plats plus gras et savoureux.

c) Lien causal entre environnement et produit

Il ne fait aucun doute que la viticulture de la zone AOC «Lessini Durello» peut se prévaloir d'un lien étroit entre ses vins et les éléments typiques du territoire: d'une part, un cépage ancien et autochtone, le Durella, et d'autre part, un environnement encore largement non contaminé, au paysage parfaitement préservé et dont les lieux les plus caractéristiques restent à explorer. De nombreuses références bibliographiques éclairent sur la diversité du comportement variétal dans des environnements similaires ou analogues.

La viticulture dans cette zone démontre que le résultat œnologique dépend étroitement de la parfaite harmonie entre cépage et environnement: d'un côté, un territoire viticole avec ses particularités bien définies et spécifiques, de l'autre un cépage qui réagit de manière très précise à des facteurs thermiques, hydriques, pédologiques et culturaux. Les hautes collines et des sols principalement basaltiques définissent des vins très caractéristiques.

La pergola pour le cépage Durella reste l'un des meilleurs systèmes de conduite, lié au territoire et à l'environnement, mais il doit être bien géré afin de garantir au raisin un niveau de qualité élevé et constant.

Si la teneur élevée en acidité fixe est liée aux particularités du cépage, presque tous les autres caractères sont fortement déterminés par les conditions pédoclimatiques. Il existe en effet un lien très étroit entre les sols volcaniques et les notes minérales de silex, qui peuvent être considérées comme un marqueur spécifique du cépage Durello. La déclivité et les altitudes, qui entraînent de fortes variations thermiques, définissent en outre les autres caractéristiques de ce vin. Ces vins ne se reconnaîtront jamais à leur structure importante; c'est bien l'aspect olfactif qui caractérise et signe pour ainsi dire l'identité du Durello. Des arômes de pomme verte plus ou moins perceptibles alternent avec des notes plus intenses et plus complexes d'origine minérale et de silex auxquelles se mêlent des notes marines d'iode et de soufre.

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

Production des vins mousseux

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'élaboration des vins mousseux ne doit avoir lieu qu'à l'intérieur du territoire de la région de Vénétie.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934