C/2024/6184

15.10.2024

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/2024/6184)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Banyuls»

PDO-FR-A0672-AM01

Date de communication: 22.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Intensité colorante des vins bénéficiant de la mention «rosé»**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 1°-b) Normes analytiques, la fourchette d'intensité colorante (DO 420 + DO 520) des vins susceptibles de bénéficier de la mention «rosé» actuellement comprise entre 0.40 et 0.70 est élargie à une fourchette comprise entre 0.30 et 0.80 pour une meilleure adaptation aux produits élaborés sur le terrain. Cette adaptation ne modifie pas le lien à l'origine.

Le document unique est modifié au point «Description du ou des vins»

2. **Réduction de la durée d'élevage des vins portant les mentions «ambré» et «traditionnel»**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 2°- Dispositions par type de produits, ainsi qu'au point X- «lien avec la zone géographique», la durée d'élevage pour les vins bénéficiant des mentions «ambré» et «traditionnel» est réduite de 30 à 24 mois. Cette adaptation n'amène pas de modification des qualités organoleptiques des produits Elle permet d'adapter la commercialisation des vins à la demande du marché, tout en préservant le caractère oxydatif et fruité des vins portant ces mentions.

Cette réduction de la période d'élevage est reportée dans le document unique, au point «Description des vins» ainsi qu'au point «Lien avec la zone géographique».

3. **Suppression de l'obligation d'un élevage minimum de trois mois en bouteille pour les vins portant la mention «blanc» ou «rimage».**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 2°- Dispositions par type de produits, ainsi qu'au point «X-Lien avec la zone géographique», la suppression de l'obligation d'un élevage minimum en bouteille de 3 mois vise à étendre au négoce, la possibilité de conditionnement dans une perspective de développement de marchés.

Ces modifications sont reportées dans le document unique aux points «Description des vins» «Lien avec la zone géographique» et «Conditions supplémentaires - Conditionnement» .

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

4. **Date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins bénéficiant de la mention «ambré» ou «traditionnel»**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 5° a)- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, ainsi qu'au point X-Lien avec la zone géographique, la date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins bénéficiant de la mention «ambré» ou «traditionnel» est donc avancée de 6 mois en raison de la réduction équivalente de la durée d'élevage. Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Cette précision est reportée au point «Description des vins» du document unique.

5. **Date de circulation des vins entre entrepositaires agréés**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 5° b)- Dispositions relatives à la circulation des produits, les dates définissant la période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre négociants et metteurs en marché, avant la mise à la consommation des vins, sont supprimées. Cette modification permet la circulation des vins entre tous les opérateurs avant la mise à la consommation des vins et supprime tout risque de concurrence déloyale entre metteurs en marché.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Banyuls

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

3. Vin de liqueur

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

a) Les vins sont des vins doux naturels.

b) Les vins destinés à une transaction, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes : - Titre alcoométrique volumique acquis : Supérieur ou égal à 15 % ; - Titre alcoométrique volumique total : Supérieur ou égal à 21,5 % ; - Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : Supérieure ou égale à 45 grammes par litre. - Intensité colorante (DO 420 + DO 520) : Inférieure ou égale à 2,50, pour les vins bénéficiant de la mention «ambré» ; Supérieure ou égale à 0,30 et inférieure ou égale à 0,80, pour les vins bénéficiant de la mention «rosé» ; Supérieure ou égale à 2,80, pour les vins bénéficiant de la mention «traditionnel» Supérieure ou égale à 4, pour les vins bénéficiant de la mention «rimage» - Teinte (DO 420/DO 520) : Inférieur ou égale à 1,2, pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»

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

Les vins se déclinent, tout d'abord, en vins élevés en milieu réducteur, selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions suivantes :

— «rimage» («vin de l'année» en langue catalane), pour les vins rouges élaborés à partir du cépage grenache N, avec un élevage, au moins jusqu'au 1 er mai de l'année suivant celle de la récolte.

— «blanc» pour les vins produits, à partir de cépages blancs ou gris, selon la même méthode d'élaboration que les vins bénéficiant de la mention «rimage» ;

— «rosé» pour les vins conditionnés au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Ils se déclinent également en vins élevés en milieu oxydatif selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions :

— «ambré» pour les vins produits à partir de cépages blancs ou gris ;

— «traditionnel», pour les vins produits essentiellement à partir du cépage grenache N.

Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1 er septembre de la 2 ème année suivant celle de la récolte. L'élevage joue un rôle essentiel dans la complexité aromatique des vins. Réalisé en milieu réducteur, il favorise la conservation :

— des arômes de fruits rouges frais, de raisins, de cerise, de kirsch, des vins bénéficiant de la mention «rimage» ;

— des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices, tout en douceur, pour les vins bénéficiant de la mention «blanc» ;

— des saveurs légères, fraîches et fruitées des vins bénéficiant de la mention «rosé»

Lorsque l'élevage est réalisé en milieu oxydatif, dans le bois (foudres ou demi-muids) ou en bonbonnes de verre exposées au soleil, soumis au climat d'excès de la zone géographique :

— les vins bénéficiant de la mention «ambré» acquièrent plus de longueur et de fondu, des arômes intenses de fruits confits, de fleurs miellées, de cire, d'épices ou de verveine ;

— les vins bénéficiant de la mention «traditionnel» développent des arômes de fruits mûrs confits, d'eau-de-vie de pruneau, de miel et de café grillé ou de cacao pour les cuvées faisant l'objet de l'élevage le plus long. En fonction des conditions d'élevage, ils peuvent acquérir des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au «rancio» qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

Qu'ils aient 5 ans, 10 ans ou 50 ans d'âge, les vins de «Banyuls» sont riches de complexités et très longs en bouche.

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**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

a) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur.

b) L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.

c) 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.

2.

Pratique culturale

1) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 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, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

— Les vignes plantées sur des terrasses peuvent présenter un écartement maximum de 2,50 mètres entre la crête du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse supérieure, ainsi qu'entre le pied du talus ou du muret et le premier rang de la terrasse inférieure.

2) Règles de conduite et de taille

a) Dispositions générales

— Les vignes sont conduites en gobelet ou éventail.

— Elles sont taillées en taille courte avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— La taille est effectuée au plus tard le 31 mars. Cependant les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité peuvent accorder une dérogation en cas de conditions météorologiques exceptionnelles, de problèmes familiaux graves ou de fermages repris tardivement.

b) Disposition particulière

Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 31 mars au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

3) Irrigation

L'irrigation est interdite.

4) Récolte

— Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives ;

— Le tri sanitaire de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange présente visuellement un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant ; ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

40 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions «blanc» ou «rimage» sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N - Cinsault

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B - Macabeo

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Tourbat B

Vermentino B - Rolle

8. **Description du ou des liens**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble le plus méridional de France est implanté entre «mar i mont» («mer et montagne» en langue catalane), dans un site très accidenté, sur des coteaux pentus où l'altitude passe très rapidement de 917 mètres au Pic de Sailfort, à 0 mètre en bord de mer.

La zone géographique s'étend à l'extrémité orientale du massif des Albères, où les Pyrénées plongent brutalement dans la Mer Méditerranée. Elle s'étend sur le territoire de 4 communes de la région du département des Pyrénées-Orientales baptisée «Côte Vermeille» et qui sont autant de ports : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère et, Port-Vendres.

Autour de ces ports, elle est limitée :

— à l'est, par la Mer Méditerranée ;

— au sud, par les crêtes pyrénéennes, constituant la frontière avec l'Espagne ;

— au nord, par le piémont des Albères et la plaine du Roussillon ;

— à l'ouest, par les sommets pyrénéens.

La surrection des Pyrénées a créé un paysage très tourmenté, compartimenté en une multitude d'alvéoles, de petits amphithéâtres et de belvédères qui surplombent la mer.

Le substratum géologique est homogène, constitué essentiellement de bancs de schistes bruns du Cambrien. Structurées verticalement, ces roches très fissurées, sont à l'origine de sols pauvres disposant de faibles capacités de rétention en eau et présentant, selon la situation topographique, une certaine variabilité en épaisseur.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont cultivées en terrasses, jusqu'à 400 mètres d'altitude, très localement dans les bas de vallées constituées par les rubans alluviaux, caillouteux et filtrants des cours d'eau comme la Baillaury, le Cosprons, le Douy ou le Ravaner qui drainent la zone géographique.

La zone géographique bénéficie d'un très fort ensoleillement annuel, supérieur à 2 600 heures et d'un climat méditerranéen, doux en hiver, chaud et sec l'été. La température moyenne annuelle est de 15°C. Elle varie cependant avec l'altitude. Le régime thermique est marqué par des écarts de température annuels de faible amplitude mais connaît des écarts quotidiens souvent importants.

La pluviométrie annuelle moyenne, inférieure à 650 millimètres, varie également selon le gradient altitudinal. Elle se caractérise par un régime trop souvent violent et irrégulier, alternant longues périodes de sécheresse estivale et courts paroxysmes pluvieux au printemps et à l'automne. Ces derniers peuvent être à l'origine de phénomène d'érosion et de ravinement des sols qui ont imposé la culture en terrasses.

La particularité climatique reste cependant le vent qui souffle près de 200 jours par an :

— la «Tramontane» vent dominant de nord-ouest (130 jours par an), violent et desséchant ; bénéfique pour assainir l'atmosphère des maladies cryptogamiques elle s'avère souvent destructrice par ses effets mécaniques sur les jeunes rameaux de vignes au printemps ; elle est aussi responsable de la propagation des incendies en été ;

— Le vent marin, de direction est/sud-est, favorise les entrées maritimes fraîches et humides qui viennent tempérer les ardeurs solaires estivales.

Sous ce climat d'excès, la vigne compose le paysage, alternant avec de maigres espaces boisés de chênes lièges ou verts, d'oliviers, d'arbustes méditerranéens et des landes consécutives au passage répétés des incendies.

Ce paysage a été façonné par la persévérance des agriculteurs qui ont su, au fil des générations, optimiser l'occupation des coteaux et des piémonts, tout en préservant une couverture végétale protectrice sur les reliefs. Pour retenir le sol et épierrer les terrains, ils ont édifié d'innombrables murets de pierres sèches, créant ainsi les terrasses caractéristiques de ce territoire.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est liée à l'histoire des Phéniciens qui l'implantent à partir du port de Collioure quelques 7 siècles avant Jésus-Christ.

Le contexte géographique et climatique impose très tôt la culture en terrasses, dès le début du Moyen-Âge, confortée par la suite par les Templiers.

Le commerce du vin, florissant depuis les ports, est encouragé par Jacques 1 er de Majorque en 1207, puis par les rois d'Aragon, avec notamment la rétrocession, aux communes viticoles, d'une taxe perçue sur les vins importés, afin de maintenir la haute qualité de la production locale.

Après l'annexion de ce territoire par la France, en 1659 (traité des Pyrénées), et pour lutter contre la contrebande liée à la mise en place par l'Etat de taxes, les troupes françaises s'apprêtent à intervenir, en 1773. Mais l'Intendant de la Province du Roussillon trouve un compromis, en octroyant des gratifications à la plantation de vignes, pour inciter les contrebandiers à devenir vignerons.

Mais, la tradition de la culture de la vigne s'enracine profondément grâce, notamment, à la pratique du «bail à complant» ou à «souche morte» Cette pratique, dont l'origine remonte avant l'an Mil, perdure dans le vignoble de «Banyuls» pour plus de 50 % des parcelles de vigne ! Ce mode de faire-valoir a permis, à des gens de condition modeste, d'exploiter quelques parcelles de vigne dont les pieds leur appartiennent, mais sans en posséder le foncier. Ce dernier reste le bien des propriétaires fonciers qui cèdent leur parcelle en copropriété, avec obligation que les pieds soient toujours vivants.

Ceci a favorisé le remplacement régulier des pieds morts, avec greffage sur place à partir de greffons que les producteurs considéraient les plus «intéressants» De surcroît, cette pratique a induit, au fil des générations, la mixité des cépages rencontrée au sein d'une même parcelle.

A partir de 1830, tout va évoluer très vite. Le commerce, avec le port de Port-Vendres, s'intensifie, le chemin de fer arrive jusqu'à Collioure, puis jusqu'en Espagne où les voies présentent un écartement différent. Ceci conduit à une activité considérable de manutention pour transvaser les marchandises. La population grandit, attirée par l'activité portuaire et de manutention, et chacun par, «bail à complant» cherche à avoir accès à un lopin de vigne. Le vin de «Banyuls» bénéficie de cet essor sous l'impulsion de l'activité commerciale des négociants de la région, mais aussi d'un ecclésiastique, l'abbé Rous.

En 1885 la crise tardive du phylloxera détruit une grande partie du vignoble et accroît les difficultés que rencontrent les producteurs face à la concurrence de vins frauduleux.

Au XIX ème siècle, la notoriété de «Banyuls» repose sur des vins blancs secs, présentant un titre alcoométrique volumique naturel élevé, stables, et disposant d'une excellente aptitude à la conservation, et dont la réputation traverse l'océan Atlantique. Avec la promulgation des lois Arago (1872) et Pams (1898), qui reconnaissent un statut fiscal particulier aux vins naturellement doux, le vignoble se spécialise alors dans la production de vins doux naturels.

Dès 1902, les producteurs se regroupent dans un syndicat commun pour lutter contre les fraudes et, le 18 septembre 1909, l'appellation d'origine «Banyuls» est délimitée juridiquement, pour la production de vins doux naturels.

L'appellation d'origine contrôlée «Banyuls» est reconnue par le décret du 6 août 1936, parmi les toutes premières appellations d'origine contrôlées françaises.

La production annuelle moyenne est d'environ 20 000 hectolitres, dont 75 % de vins rouges, élaborés par une trentaine de caves particulières qui commercialisent directement leurs produits, et 3 caves coopératives dont la plus importante, le «Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls» élabore 80 % de la production.

Les vins sont des vins doux naturels élaborés par mutage réalisé par apport d'alcool neutre d'origine vinique titrant plus de 96 % vol. Ce mutage est pratiqué en cours de fermentation, sur la vendange, dit «mutage sur grains» ou sur le moût, dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume mis en œuvre.

Pour les vins produits sous la méthode d'élaboration qualifiée par la mention «rimage» le mutage est réalisé obligatoirement «sur grains»

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis d'au moins 15 %, un titre alcoométrique volumique total d'au moins 21,5 % et une teneur en sucres fermentescibles d'au moins 45 grammes par litre.

Les vins se déclinent, tout d'abord, en vins élevés en milieu réducteur, selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions suivantes :

— «rimage» («vin de l'année» en langue catalane), pour les vins rouges élaborés à partir du cépage grenache N, avec un élevage, au moins jusqu'au 1 er mai de l'année suivant celle de la récolte; ces vins sont conditionnés, en bouteilles, avant le 30 juin de la 2 ème année suivant celle de la récolte, par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin ;

— «blanc» pour les vins produits, à partir de cépages blancs ou gris, selon la même méthode d'élaboration que les vins bénéficiant de la mention «rimage» ;

— «rosé» pour les vins conditionnés en bouteilles, au plus tard le 31 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Ils se déclinent également en vins élevés en milieu oxydatif selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions :

— «ambré» pour les vins produits à partir de cépages blancs ou gris ;

— «traditionnel», pour les vins produits essentiellement à partir du cépage grenache N.

Ces vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 2ème année suivant celle de la récolte.

Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention «hors d'âge»

Les vins produits selon les méthodes d'élaboration qualifiées par les mentions «ambré» «rosé» «rimage» ou «traditionnel» font l'objet, dans le cahier des charges, d'une définition précise de l'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ainsi que de la teinte (DO 420/DO 520) pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»

L'élevage joue un rôle essentiel dans la complexité aromatique des vins.

Réalisé en milieu réducteur, il favorise la conservation :

— des arômes de fruits rouges frais, de raisins, de cerise, de kirsch, des vins bénéficiant de la mention «rimage» ;

— des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices, tout en douceur, pour les vins bénéficiant de la mention «blanc» ;

— des saveurs légères, fraîches et fruitées des vins bénéficiant de la mention «rosé»

Lorsque l'élevage est réalisé en milieu oxydatif, dans le bois (foudres ou demi-muids) ou en bonbonnes de verre exposées au soleil, soumis au climat d'excès de la zone géographique :

— les vins bénéficiant de la mention «ambré» acquièrent plus de longueur et de fondu, des arômes intenses de fruits confits, de fleurs miellées, de cire, d'épices ou de verveine ;

— les vins bénéficiant de la mention «traditionnel» développent des arômes de fruits mûrs confits, d'eau-de-vie de pruneau, de miel et de café grillé ou de cacao pour les cuvées faisant l'objet de l'élevage le plus long.

En fonction des conditions d'élevage, ils peuvent acquérir des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au «rancio» qui rappelle alors la torréfaction, les fruits secs et notamment la noix.

Qu'ils aient 5 ans, 10 ans ou 50 ans d'âge, les vins de «Banyuls» sont riches de complexités et très longs en bouche.

Dans un contexte naturel très particulier de montagne et de bord de mer, l'homme s'est adapté et a sculpté un paysage, en installant la vigne (depuis 2 000 ans) sur les pentes abruptes, qu'elle colonise du bord de mer jusqu'à 400 mètres d'altitude.

Sous un climat de contraste et d'excès, sur des sols peu stables et filtrants composés d'éléments grossiers, les générations successives ont aménagé des terrasses qui permettent de lutter contre l'érosion des sols, mais aussi contre les incendies. On compte ainsi sur les parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins plus de 5 000 kilomètres linéaires de murettes en pierres sèches. Ces terrasses tout en corrigeant la pente, permettent la conservation des potentialités agronomiques du sol mais sont rarement mécanisables.

De même, pour freiner la vitesse et la force des eaux de ruissellement, le vigneron a créé un système pour les canaliser, dans des rigoles empierrées appelées localement «agouilles» qui forment des réseaux caractéristiques en «pied de coq» ou «peu de gall» en langue catalane. Au fil des générations, dans les situations les plus abritées, l'homme a construit une mosaïque géométrique de vignes imbriquées, confinant la forêt de chênes verts et de chênes lièges aux ravins les plus abrupts et aux expositions les plus ventées.

Avec le «bail à complant» héritage culturel de l'histoire catalane, les producteurs ont maintenu le vignoble et sa diversité d'encépagement, souvent même au sein d'une même parcelle, démontrant leur faculté d'adaptation à ce territoire difficile.

Sur ce territoire rude, très sec et peu fertile, propice à l'élaboration de vins doux naturels qui nécessitent une richesse minimale en sucre des raisins de 252 grammes, la variété «grenache» s'est imposée, déclinée en cépage grenache N, cépage rustique, résistant au stress hydrique et aux vents forts, et en cépages grenache blanc B et grenache gris G, moins sensibles à la coulure. Les autres cépages traditionnels destinés à la production de vins doux naturels, macabeu B, tourbat B (dénommé localement «malvoisie du Roussillon», muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B (dénommé localement «muscat romain», sont présents, souvent en mélange dans les parcelles de vigne, comme en témoigne le vignoble le plus âgé. Les autres cépages, à titre accessoire, sont les cépages retenus pour l'élaboration des vins secs bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Collioure» produite sur le même territoire.

Cette mixité, traditionnelle dans l'encépagement, permet aux producteurs, par tri et récolte manuelle, de pouvoir élaborer sur une même parcelle les deux appellations d'origine contrôlées «Banyuls» et «Collioure» avec un rendement limité à 30 hectolitres par hectare pour l'appellation d'origine contrôlée «Banyuls» La quantité déclarée par hectare, en appellation d'origine contrôlée «Collioure» n'est pas supérieure, alors, à la différence entre 40 hectolitres et la quantité déclarée en appellation d'origine contrôlée «Banyuls» affectée d'un coefficient égal à 1,3. La charge maximale moyenne par pied est également limitée à 1,50 kilogramme, avec un tri obligatoire, si l'état sanitaire de la vendange est dégradé ou le niveau de maturité insuffisant.

Les situations naturelles imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (un climat à la fois très chaud et sec, mais avec des épisodes très humides, une influence maritime forte, et un vent violent) et assurant une grande longévité des pieds, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Les producteurs, conscients de disposer d'un milieu naturel d'exception, entretiennent avec le plus grand soin ce patrimoine. Le cahier des charges impose que les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses,...) soient entretenus selon les usages, et seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle de ces éléments.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de terrasses.

Les producteurs ont, d'une part, dompté les fortes pentes schisteuses de la zone géographique et, d'autre part, assuré la réputation et le commerce des vins dont le développement est lié à la présence des ports maritimes que sont Banyuls-sur-Mer, Cerbères, Collioure et Port-Vendres.

Dès 1850, la notoriété des vins de «Banyuls» s'est développée par la volonté de notables, abbés, docteurs en médecine, pharmaciens et riches propriétaires, convaincus des bienfaits et de la haute qualité de ces vins généreux.

A partir de 1920, les caves coopératives jouent un rôle important dans la dynamique de la production et de la commercialisation. Le vin de «Banyuls» s'invite alors aux meilleures tables, et Maurice SAILLAND CURNONSKY, prince élu des gastronomes, dit de lui qu'il a «la cambrure et la chaleur sarrasine»

Plus près de nous, les vins de «Banyuls» voient leur notoriété s'amplifier avec le flux de touristes attirés par le paysage exceptionnel, dominant la Méditerranée et né du travail des hommes.

Ainsi, les vins bénéficiant de la mention «blanc» sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant récolté les raisins et ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.

Il en va de même pour les vins bénéficiant de la mention «rimage» pour lesquels le «mutage sur grains» est imposé, auxiliaire précieux pour mettre en avant, avec peu d'élevage, le paradoxe de vins frais mais riches, avec une puissance tannique toute en finesse, à l'image de ce territoire situé entre mer et montagne.

La préservation des terrasses et la pérennité du vignoble sont étroitement liées à la structure sociale de la zone géographique et à la pluriactivité. Les activités associées à la proximité de la mer (marins pêcheurs, dockers,…), à l'existence de la ligne de chemin de fer transfrontalière (cheminots) ainsi que l'attachement culturel au patrimoine viticole, ont favorisé la protection de ce vignoble original et à l'architecture unique.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

a) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions «blanc» ou «rimage» est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède, Villelongue-dels-Monts.

b) L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour l'élevage des vins et pour l'élevage et le conditionnement des vins susceptibles de bénéficier des mentions «blanc» ou «rimage» est constituée par le territoire des communes suivantes des Pyrénées-Orientales : Cases de Pène, Elne, Ortaffa, Prats-de-Mollo.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) La mention traditionnelle «vin doux naturel» est inscrite sur les étiquettes.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions «ambré» «blanc» «rimage» «rosé» ou «traditionnel» Ces mentions figurent obligatoirement sur l'étiquetage. Elles figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

c) Les vins bénéficiant des mentions «blanc» «rimage» et «rosé» sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

d) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «hors d'âge» pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions «ambré» ou «traditionnel» et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

e) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «rancio» pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions «ambré» ou «traditionnel» bénéficiant ou non de la mention «hors d'âge» et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

f) Toutes les indications facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats 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.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

- Les vins bénéficiant des mentions «blanc» et «rimage» sont élevés en milieu réducteur.

Cet élevage favorise, pour les vins bénéficiant de la mention «blanc» la conservation des arômes délicats de fleurs blanches, d'agrumes, d'épices, et pour les vins bénéficiant de la mention «rimage» la conservation des arômes de fruits rouges frais, de raisins, de cerise, de kirsch. L'élevage est réalisé jusqu'au 1 er mai de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins sont conditionnés, en bouteilles, par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin, donc sans transport. Ce conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2 ème année qui suit celle de la récolte.

- Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits et d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits, 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-899e0777-fc57-4540-be08-3ed69390874c