C/2024/1458

9.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2024/1458)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'UNE NOUVELLE DÉNOMINATION DE VIN

Twente

PDO-NL-02873

Date de la demande: 27.10.2022

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Twente

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin
3. Vin de liqueur
5. Vin mousseux de qualité
9. Vin pétillant gazéifié
15. Vin de raisins passerillés
16. Vin de raisins surmûris

4. **Description du ou des vins**

1. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin rouge, sec, très fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rouge.

Nez: arômes de fruits rouges/noirs (cassis et myrtilles), légèrement épicé.

Bouche: de caractère fruité, mais à la saveur corsée et aux tanins souples.

Teneur en sucre: de 0,5 à 6 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	63,84 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin rouge, sec, vieilli en fûts de bois

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rouge foncé.

Nez: bouquet intense de fruits noirs mûrs, accompagné de notes épicées de poivre, de girofle, de laurier et de tabac.

Bouche: arômes très fruités de fruits rouges/noirs (cassis et myrtilles) et structure tannique ample, agrémentés d'une touche épicée.

Teneur en sucre: de 0,0 à 6,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	53,26 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin blanc, sec, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages (et les cépages rouges dans le cas d'un blanc de noir).

Robe: jaune (parfois teintée dans le cas du blanc de noir).

Nez: bouquet de fruits frais, pommes, agrumes.

Bouche: très fruitée avec une structure fraîche et ample.

Teneur en sucre: de 1,0 à 8,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	77,14 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin blanc, sec, vieilli en fûts de bois

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune à orange.

Nez: bouquet de fruits tropicaux, floral, s'accompagnant de notes boisées discrètes.

Bouche: très fruitée, avec une structure ample qui est crémeuse grâce au vieillissement en fût, finale longue.

Teneur en sucre: de 1,0 à 8,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	77,14 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin blanc, moelleux, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune foncé.

Nez: très fruité, floral.

Bouche: fruitée avec une finale longue.

Teneur en sucre: de 12 à 45 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	79,89 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin doux/fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune foncé.

Nez: très fruité, floral.

Bouche: fruitée avec une finale longue.

Teneur en sucre: plus de 45 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	5
Acidité totale minimale	86,54 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. VIN DE LA CATÉGORIE 1. VIN, type de vin: vin rosé, sec, très fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rose pâle.

Nez: légèrement épicé, arômes de fruits rouges.

Bouche: de caractère fruité, mais à la saveur corsée et aux tanins souples.

Teneur en sucre: de 1,0 à 8,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	63,84 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. VIN DE LA CATÉGORIE 3. VIN DE LIQUEUR

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rouge.

Nez: bouquet de fruits rouges/noirs sucrés (cassis et myrtilles), légèrement épicé.

Bouche: à la saveur épicée.

Teneur en sucre: de 50 à 100 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	18
Acidité totale minimale	63,84 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

9. VIN DE LA CATÉGORIE 5. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, type de vin: vin mousseux blanc, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune clair.

Nez: bouquet de fruits blancs/jaunes frais.

Bouche: fruitée, fraîche avec de fines bulles et une structure ample.

Teneur en sucre: de 0 à 12 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	79,89 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

10. VIN DE LA CATÉGORIE 5. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ, type de vin: vin mousseux rosé, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rose pâle.

Nez: bouquet de fruits rouges mûrs.

Bouche: mousse fine, structure ample aux arômes de fruits rouges frais.

Teneur en sucre: de 0 à 12 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	79,89 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

11. VIN DE LA CATÉGORIE 9. VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ, type de vin: vin pétillant blanc, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune pâle.

Nez: bouquet de fruits blancs, floral.

Bouche: mousse moyenne, aux arômes de fruits blancs et à l'acidité fruitée.

Teneur en sucre: de 5,0 à 24,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	79,89 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

12. VIN DE LA CATÉGORIE 9. VIN PÉTILLANT GAZÉIFIÉ, type de vin: vin pétillant rosé, fruité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages rouges figurant dans la liste des cépages.

Robe: rose pâle.

Nez: bouquet de fruits rouges d'été.

Bouche: mousse moyenne, saveur de fruits rouges d'été et acidité fraîche.

Teneur en sucre: de 5,0 à 24,0 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	79,89 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

13. VIN DE LA CATÉGORIE 15. VIN DE RAISINS PASSERILLÉS, type de vin: vin doux

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune doré.

Nez: bouquet de fruits, d'agrumes.

Bouche: structure ample, crémeuse, douce avec des notes fraîches et corsées.

Teneur en sucre: de 100 à 220 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	79,8 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

14. VIN DE LA CATÉGORIE 16. VIN DE RAISINS SURMÛRIS, type de vin: vin doux

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins peuvent être élaborés à partir d'un seul cépage ou d'un mélange de plusieurs cépages. Comme la composition des mélanges peut varier légèrement d'une année à l'autre, les caractéristiques organoleptiques typiques (robe/nez/bouche) décrites ci-dessous peuvent également varier.

Cépages: les cépages blancs figurant dans la liste des cépages.

Robe: jaune doré.

Nez: bouquet de fruits, d'agrumes.

Bouche: structure ample, crémeuse, douce avec des notes fraîches et corsées.

Teneur en sucre: de 20 à 80 grammes par litre.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans les règlements de l'UE et les arrêtés ministériels néerlandais.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	73,15 milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: vin rouge, sec, très fruité

Pratique œnologique spécifique

— Vinification en rouge pendant au moins quatre jours

— Fermentation malolactique totale

2. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: vin rouge, sec, vieilli en fûts de bois

Pratique œnologique spécifique

— Vinification en rouge pendant au moins quatre jours

— Fermentation malolactique totale

— Vieillissement en fûts en bois pendant au moins huit mois

3. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: vin blanc, sec, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

4. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: vin blanc, sec, vieilli en fûts de bois

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— Vieillissement en fûts en bois d'au moins 50 % du volume pendant au moins trois mois

5. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: Type de vin: vin blanc, moelleux/doux, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

6. VIN DE LA CATÉGORIE 1. Vin, type de vin: Type de vin: Type de vin: vin rosé, sec, très fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— La couleur rosée est extraite par macération pelliculaire à froid ou l'utilisation de la méthode de la saignée.

7. VIN DE LA CATÉGORIE 3. Vin de liqueur

Pratique œnologique spécifique

— Vinification en rouge pendant au moins quatre jours

— Vieillissement en fûts en bois pendant au moins deux ans

— Adjonction d'alcool de vin

8. VIN DE LA CATÉGORIE 5. Vin mousseux de qualité, type de vin: vin mousseux blanc, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— Prise de mousse en bouteille, selon la méthode traditionnelle

9. VIN DE LA CATÉGORIE 5. Vin mousseux de qualité, type de vin: vin mousseux rosé, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— La couleur rosée est extraite par macération pelliculaire à froid ou l'utilisation de la méthode de la saignée.

— Prise de mousse en bouteille, selon la méthode traditionnelle

10. VIN DE LA CATÉGORIE 9. Vin pétillant gazéifié, type de vin: vin pétillant blanc, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— Adjonction de gaz carbonique exerçant une pression maximale de 2,5 bars dans la bouteille

11. VIN DE LA CATÉGORIE 9. Vin pétillant gazéifié, type de vin: vin pétillant rosé, fruité

Pratique œnologique spécifique

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— La couleur rosée est extraite par macération pelliculaire à froid ou l'utilisation de la méthode de la saignée.

— Adjonction de gaz carbonique exerçant une pression maximale de 2,5 bars dans la bouteille

12. VIN DE LA CATÉGORIE 15. Vin de raisins passerillés, type de vin: vin doux

Pratique œnologique spécifique

— Étape supplémentaire consistant à allonger le temps de maturation des raisins afin de concentrer les sucres et les arômes.

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

— Le vin est obtenu à partir de raisins qui ont été partiellement déshydratés (par séchage). Par conséquent, le moût de ces raisins présente un titre alcoométrique volumique potentiel de 16 % (ou d'au moins 272 grammes de sucre/litre) sans enrichissement.

13. VIN DE LA CATÉGORIE 16. Vin de raisins surmûris

Pratique œnologique spécifique

— Récolte tardive des raisins présentant une teneur en sucre élevée.

— Fermentation à froid à une température inférieure à 20 °C (excepté lorsque la température est augmentée au début du processus pour les vins dont la fermentation est difficile)

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vin

   60 hectolitres par hectare

2. Vin de liqueur

   60 hectolitres par hectare

3. Vin mousseux de qualité

   60 hectolitres par hectare

4. Vin pétillant gazéifié

   60 hectolitres par hectare

5. Vin de raisins passerillés

   60 hectolitres par hectare

6. Vin de raisins surmûris

   60 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Twente est une région de l'est des Pays-Bas qui englobe la partie orientale de la province d'Overijssel. À l'ouest et au nord, elle borde la région de Salland, située également dans la province d'Overijssel, la rivière Regge formant la frontière à Nijverdal. Au sud, Twente est limitrophe de la région d'Achterhoek, dans la province de la Gueldre. Au sud-est, elle a une frontière commune avec l'arrondissement allemand de Borken, et à l'est et au nord, elle est limitrophe du comté de Bentheim, également en Allemagne, où la rivière Dinkel est considérée comme une frontière naturelle.

7. **Cépages principaux**

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Généralités*

Le terroir — l'ensemble des facteurs qui influent sur la vigne du vignoble — a une grande incidence sur la qualité du vin. Dans la zone géographique délimitée de Twente, tous les aspects du terroir, à savoir le climat, la situation, le sol et la conduite du vignoble, ainsi que le processus de vinification, contribuent à la qualité du vin. Il en est ainsi pour toutes les catégories de vin.

8.2. *Sol*

Les sols de Twente se composent en grande partie de sable limoneux et sont également constitués d'argile à galets. Les sols plus courants de type plaggen, podzols et sols argileux à galets sont les types de sols adaptés à la viticulture dans cette zone, en raison de la présence de limon (environ 15 % à 30 %) et d'humus (environ 2 %), qui contribuent à l'équilibre hydrique.

8.3. *Climat*

Le climat durant la période d'avril à septembre (correspondant à la saison des raisins) présentait les caractéristiques suivantes entre 2016 et 2020:

— Indice de Huglin: 1 681

— Température moyenne: 15,7 °C

— Température minimale moyenne: 9,3 °C

— Température maximale moyenne: 21,5 °C

— Humidité relative moyenne: 73 %

— Moyenne des précipitations: 1,7 mm par jour (environ 51 mm par mois)

— Nombre moyen d'heures d'ensoleillement: 7,2 heures par jour

— Évaporation 28,3

Le climat maritime tempéré permet aux raisins d'atteindre le niveau de maturation requis, en conférant toutefois de la fraîcheur et un caractère fruité au vin (car la différence de température entre le jour et la nuit est plus importante et les températures nocturnes sont un peu plus basses, d'environ 1 °C à 1,5 °C, que dans la majorité du territoire des Pays-Bas). Ce facteur contribue de façon significative à la conservation de l'acidité fraîche caractéristique du vin.

D'avril à septembre, les températures sont favorables à la viticulture, comme le montre l'indice de Huglin (atteignant plus de 1 650), et aux cépages cultivés (la chaleur étant suffisante).

Cela est confirmé par le nombre d'heures d'ensoleillement, qui, s'élevant à environ 7,2 heures par jour d'avril à septembre, a augmenté de 23,9 % depuis 1996.

La température minimale moyenne est restée plus ou moins identique et est favorable à la maturation (ce qui signifie que les raisins conservent suffisamment d'acidité pour un vin de climat frais).

Ces différences climatiques manifestes sont la conséquence des moraines qui entourent Twente.

Le niveau de précipitation est suffisant, mais l'évolution vers des mois plus secs d'avril à juillet nécessite parfois une attention particulière. Cette tendance à la sécheresse est également influencée par des niveaux élevés d'évaporation, qui étaient auparavant aux alentours de 24,5 et atteignent désormais environ 28,3.

Des gelées nocturnes surviennent souvent dans la région, même après le débourrement. Ce phénomène s'est récemment produit quatre années sur cinq et pourrait nécessiter de prendre des mesures pour prévenir les dégâts dus au gel.

8.4. *Culture et pratiques vitivinicoles*

La contribution humaine, notamment le choix des cépages, le mode de culture utilisé (utilisation maximale de l'ensoleillement, éclaircissage des grappes), la gestion des récoltes (contrôle de la teneur en sucre, de l'acidité et des arômes) et les pratiques de vinification (fermentation à froid, vieillissement en fûts de bois), constitue un autre aspect qui, avec les sols et le climat, permet de produire les vins de qualité spécifiques de Twente.

La totalité des raisins utilisés pour produire les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Twente» doit avoir été cultivée dans la zone d'origine de Twente. Les méthodes de culture suivantes sont employées à Twente pour produire des vins de qualité:

— Choix des cépages. Les cépages sélectionnés ont tous la caractéristique de prospérer et de connaître une bonne maturation dans le climat septentrional plus froid de la zone de Twente. Un certain nombre de cépages sont également propices à la viticulture durable en raison de leur tolérance aux maladies fongiques et autres, ce qui permet aux raisins de mûrir sainement jusqu'en octobre afin de produire des vins de qualité.

— Les raisins utilisés pour produire les vins bénéficiant de l'AOP «Twente» doivent être cultivés dans l'un des types de sols suivants dans la zone de Twente: sols de type plaggen, podzols et sols argileux à galets.

— Végétation entre les rangées et structure du sol. Dans la zone de Twente, le sol limono-sableux permet un drainage et une aération du sol favorables, ce qui est essentiel pour la production de vins de qualité.

— Densité de plantation. Les rangées doivent être espacées d'au moins 2 mètres, permettant ainsi à la surface foliaire d'être suffisamment exposée à la lumière du soleil (en tenant compte de l'inclinaison du soleil). La densité de plantation désirée peut être déterminée en fonction de la vigueur du cépage et des porte-greffes. (Pour éviter une taille excessive, les cépages/porte-greffes vigoureux doivent disposer d'un plus grand espace). Entre 3 000 et 5 000 pieds de vigne peuvent être plantés par hectare.

— Mode de conduite de la vigne. Les méthodes Guyot et de la taille en cordon sont employées pour créer une surface foliaire verticale pouvant atteindre jusqu'à 2,20 mètres de hauteur, assurant une photosynthèse suffisante.

— Gestion de la surface foliaire. Pour permettre une photosynthèse suffisante, une zone feuillue d'au moins 1 mètre est maintenue au-dessus de la zone de fructification. Le rognage des vignes est effectué le plus tard possible (au-dessus du fil supérieur) pour empêcher la formation (d'un trop grand nombre) de pousses latérales et le développement trop dense de la surface foliaire. Une surface foliaire ouverte et aérée est maintenue pour veiller à ce que toutes les feuilles bénéficient d'une exposition optimale à la lumière du soleil et que la surface foliaire ne conserve pas trop d'humidité. Les feuilles sont retirées de la zone de fructification pour permettre aux grappes de sécher rapidement après un régime de pluie.

— Rendement maximal par hectare. On a recours à un faible rendement par hectare de sorte que chaque grappe absorbe suffisamment de nutriments pour garantir une maturation optimale. Si nécessaire, les grappes peuvent faire l'objet d'un éclaircissage (avant le début de la maturation) pour réduire le rendement. Les rendements maximaux pour chaque cépage sont indiqués au point 5.2.

— Moment de la récolte. La période optimale pour récolter les raisins est déterminée en fonction de leur teneur en sucre, de leur acidité et, surtout, de leurs arômes. Les viticulteurs surveillent de près la maturation des raisins et goûtent quotidiennement les grains à l'approche du moment de la récolte pour déterminer si leurs arômes sont mûrs. (Le niveau de maturité des arômes ne peut pas être mesuré de la même manière que les sucres et l'acidité).

— Récolte Les raisins sont récoltés à la main pour pouvoir être triés directement dans le vignoble. La récolte peut également être effectuée par des trieuses commandées par capteur. En outre, la transformation des raisins doit intervenir rapidement après la récolte pour qu'elle se déroule dans de bonnes conditions (en matière d'hygiène et de prévention de la prolifération de bactéries).

Les sols, le climat, la culture et les pratiques vitivinicoles garantissent la qualité du vin de Twente.

8.5. *Les vins*

Les caractéristiques analytiques et organoleptiques susmentionnées des vins produits, telles que la fraîcheur et le caractère fruité typiques des vins blancs et rosés et les tanins souples des vins rouges résultent du lien entre les sols, le climat et les facteurs humains.

Outre la catégorie «vin», d'autres catégories de produits de la vigne sont également élaborées, à savoir le vin de liqueur, le vin mousseux de qualité, le vin pétillant gazéifié, le vin de raisins passerillés et le vin de raisins surmûris.

Le vin de liqueur est un «vin de base» ayant les mêmes caractéristiques organoleptiques que la catégorie «vin» (qui sont dues à la combinaison des sols, du climat et du facteur humain), mais possédant la teneur en sucre résiduel souhaitée du vin de liqueur. De plus, le vin de liqueur est vieilli en fûts pendant au moins deux ans (ce qui lui permet de développer des tanins plus souples et des notes boisées) et de l'alcool de vin est ajouté au vin afin de le transformer en liqueur.

Le vin mousseux de qualité est obtenu à partir d'un vin de base présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques que la catégorie «vin» (fraîcheur et caractère fruité identiques dus à la combinaison des sols, du climat et du facteur humain). Il dispose également des caractéristiques résultant de la transformation du vin de base en vin mousseux par la méthode traditionnelle, qui confère au vin sa mousse élégante.

Le vin pétillant gazéifié est obtenu à partir d'un vin de base adapté qui est mis en bouteille (avec une adjonction de gaz carbonique) comme un vin pétillant, ce qui en fait un vin fruité frais avec des bulles, dans lequel prédominent l'arôme et le goût des fruits rouges grâce à la combinaison des sols, du climat et du facteur humain.

Le vin de raisins passerillés développe sa concentration en sucres et arômes grâce à l'étape essentielle qui consiste à laisser les raisins mûrir plus longtemps, puis à les sécher pendant au moins deux semaines. Le processus de fermentation à froid permet ainsi de produire un vin présentant un titre alcoométrique acquis minimal de 9 %. La concentration des arômes dans ce vin fruité est due à la combinaison des sols, du climat et du facteur humain.

Le vin de raisins surmûris développe sa teneur élevée en sucre grâce à l'étape essentielle qui consiste à laisser les raisins mûrir plus longtemps. La fermentation à froid, sans enrichissement, permet ainsi de produire un vin fruité présentant un titre alcoométrique acquis minimal de 12 %. Le vin obtenu est le fruit d'une intervention humaine considérable, à partir d'une culture rendue possible par les conditions pédoclimatiques.

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

Cadre juridique :

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire :

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition :

Le nom de la zone d'origine «Twente» peut être complété par la mention «Esker-Langeveen» pour désigner une région de provenance plus petite au sein de la zone délimitée. Dans ce cas, au moins 85 % des raisins doivent provenir de cette région.

Lien vers le cahier des charges

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf