C/2024/5690

24.9.2024

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/2024/5690)

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

«Franciacorta»

PDO-IT-A1034-AM03

Date de la communication: 26.6.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Normes viticoles — Conditions naturelles de l'environnement

Il est précisé que la contrainte relative à la distance entre les vignobles et les zones humides s'applique aux nouvelles plantations postérieures à 2010 (année d'introduction de la contrainte) et qu'elle concerne la distance entre la limite de la zone viticole et la limite de la zone humide, telle que décrite dans le système d'information de la région de Lombardie.

La contrainte relative à l'altitude des vignobles a été supprimée. La possibilité de cultiver la vigne dans des zones plus fraîches s'inscrit dans une stratégie globale de lutte contre la hausse généralisée des températures.

Cette modification concerne l'article 4.1 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

2. Densité de plantation et modes de conduite

Pour la variété Erbamat, des modes de conduite alternatifs à l'espalier simple, caractérisés par une croissance ascendante et des distances de plantation plus importantes, sont autorisés, afin d'améliorer la répartition, l'aération et l'ensoleillement des grappes, ainsi que pour compenser la faible fertilité basale des bourgeons, caractéristique de cette variété.

Cette modification concerne l'article 4.2 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

3. Rendement par hectare, récolte des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimal

La production maximale de raisins revendicable est ramenée à 10 t/ha, avec un excédent de rendement limité à 20 %, qui pourra être considéré, lors des années favorables, comme une «riserva vendemmiale» (partie de la vendange mise en réserve). La gestion de la partie de la vendange mise en réserve est modifiée en conséquence. Les années où les conditions climatiques sont favorables, l'excédent de rendement bénéficie de l'appellation «Franciacorta» (raisins aptes à devenir «Franciacorta» *riserva vendemmiale*). Cette modification vise à simplifier les opérations de gestion de la partie de la vendange mise en réserve ainsi que les opérations de traçabilité et de contrôle du produit.

Le rendement de l'AOC Curtefranca, utilisée pour le reclassement, a également été porté à 10 t/ha, de sorte que l'excédent de rendement du «Franciacorta» ne pourra être destiné qu'à l'indication géographique typique (IGT) Sebino.

Cette modification concerne l'article 4.5 du cahier des charges et la rubrique 5B du document unique.

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

4. **Normes de vinification, élaboration et mise en bouteille — Rendement de raisin en vin par hectare**

La limite fixe de pressurage de 65 % est rétablie, sans dépassement. Si le rendement de pressurage dépasse la limite maximale, tout le vin obtenu perd le droit à l'appellation et est reclassé (en Curtefranca, à l'exception de la variété Erbamat, jusqu'à un total de 68 hl; en Sebino, pour l'excédent). Le concept de mise en réserve d'une partie de la vendange a été rétabli pour le raisin, mais non pour le vin.

Cette modification concerne l'article 5.3 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

5. **Normes de vinification, élaboration et mise en bouteille — Vin riserva vendemmiale et gestion de l'offre**

La gestion de la partie de la vendange mise en réserve a été détaillée: elle fait l'objet de registres et d'une signalétique de cave distincts, mais ne doit pas être nécessairement séparée physiquement du reste du vin apte à devenir «Franciacorta» avant les assemblages précédant la mise en bouteille. L'obligation de déclaration des stocks à l'organisme de contrôle est supprimée, celle-ci étant remplacée par l'adoption des registres informatiques.

Il est également précisé que le vin *riserva vendemmiale* est mis en réserve en vrac et ne peut être élaboré avant au moins douze mois après son inscription dans les registres de chai. La décision de sortie de réserve est également contraignante pour la commercialisation des vins aptes à bénéficier de l'AOP «Franciacorta» *riserva vendemmiale*. Toutes les références à la commercialisation se trouvent désormais au point 5.4.3.

La commercialisation du vin *riserva vendemmiale* peut avoir lieu avant même sa sortie de réserve, après son reclassement en IGT «Sebino», ce dernier pouvant être mis à la consommation avec l'année de production. À la suite de la modification du rendement maximal en raisins du type Curtefranca bianco (blanc), qui est également fixé à présent à 10 t/ha, la possibilité de reclassement en AOC Curtefranca a donc été supprimée.

Cette modification concerne l'article 5.4 et ne concerne pas le document unique.

6. **Élaboration des différents vins**

Le terme «cuvée» est remplacé par le terme «assemblage».

Il est désormais possible de conserver en cave, en vue d'une maturation plus longue, le vin apte à devenir «Franciacorta», contenu dans des bouteilles d'un volume nominal maximal de 9 litres, destiné, après avoir été transvasé, à l'assemblage, puis à la prise de mousse. Dans le cas des vins refermentés, la conservation des vins sur lies peut certainement améliorer, d'une part, le potentiel d'élevage et, d'autre part, les caractéristiques organoleptiques en termes de moelleux, de corps et de finesse.

Pour le type «Franciacorta» Satèn, il est précisé que la limite de 20 g/l de sucre à la mise en bouteille doit être calculée sans tenir compte du sucre utilisé pour l'activation des levures.

Cette modification concerne l'article 5.5 et ne concerne pas le document unique.

7. **Durées minimales d'élevage — spécification**

Le terme «tirage» est suivi du terme «mise en bouteille», indiqué entre parenthèses.

Cette modification concerne les articles 5.6 et 5.7 et ne concerne pas le document unique.

8. **Bouteilles en cours d'élaboration**

La modification introduit l'interdiction de reclasser le «Franciacorta» Satèn en «Franciacorta» et inversement, après la mise en bouteille et l'enregistrement, afin de conférer au Satèn un caractère distinctif, résultant du choix et de la gestion des raisins destinés à ce type.

Cette modification concerne l'article 5.7 et ne concerne pas le document unique.

9. **Dégorgement**

Concernant la liqueur d'expédition, il est précisé qu'il est également possible d'utiliser du vin qui bénéficie déjà de l'AOP «Franciacorta» et de l'AOP Curtefranca bianco, et pas seulement du vin apte à en bénéficier.

Cette modification concerne l'article 5.8 et ne concerne pas le document unique.

10. **Caractéristiques à la consommation**

Pour le type «Franciacorta» Rosé, une contrainte analytique est introduite en ce qui concerne l'évaluation de la couleur selon la méthode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), également appelée «CIELab». Les valeurs de H* ne doivent pas être supérieures à 80. L'évaluation visuelle de la couleur par les membres des commissions de dégustation est subjective; par cette modification, il a donc été décidé d'introduire une contrainte analytique objective non contestable.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 «Description des vins» du document unique.

11. **Étiquetage, désignation et présentation**

Les mentions de type et les mentions obligatoires relatives au goût doivent figurer en caractères dont la hauteur et la taille ne peuvent pas excéder celles utilisées pour la dénomination «Franciacorta». Il convient de préciser que cette contrainte ne s'applique qu'à l'étiquette qui contient toutes les mentions obligatoires. En présence d'une autre étiquette comportant les mentions facultatives (dite «étiquette de prestige»), il est obligatoire d'y indiquer la dénomination de l'appellation «Franciacorta» en caractères d'une hauteur minimale de 2 millimètres. Les autres mentions pouvant figurer sur cette étiquette ne sont soumises à aucune contrainte de taille par rapport à la dénomination «Franciacorta».

La modification concerne l'article 7.1 du cahier des charges et la rubrique 9 «Autres conditions» du document unique.

12. **Indications**

Une spécification a été introduite permettant, dans des contextes descriptifs, de mentionner la durée d'élevage sur lies (si elle est véridique et attestée), puisque de nombreuses entreprises la considèrent comme un élément essentiel de la communication, à condition qu'elle soit supérieure aux durées minimales obligatoires prévues à l'article 5.6.

Cette modification concerne l'article 7.4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«Franciacorta»

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 raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. «Franciacorta»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: du jaune paille plus ou moins intense au jaune doré; nez: fin, délicat, ample et complexe, avec des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, fraîche, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut, extra dry, sec et demi-sec; extrait non réducteur minimal: 14,00 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «Franciacorta» Millesimato (millésimé)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: du jaune paille plus ou moins intense au jaune doré; nez: fin, délicat, ample et complexe, avec des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut, extra dry; extrait non réducteur minimal (en g/l): 15,00.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. «Franciacorta» Riserva (réserve)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: du jaune paille plus ou moins intense au jaune doré, avec d'éventuels reflets cuivrés; nez: complexe, aux notes élaborées caractéristiques d'une longue période d'élevage en bouteille; bouche: sapide, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut; extrait non réducteur minimal (en g/l): 15,00.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. «Franciacorta» Satèn

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: persistante, crémeuse; robe: jaune paille intense; nez: fin, délicat, avec des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, crémeuse, fine et harmonieuse; pression maximale: 5 atm; mention relative au goût: brut; extrait non réducteur minimal (en g/l): 14,50.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. «Franciacorta» Satèn Millesimato

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: persistante, crémeuse; robe: du jaune paille plus ou moins intense au jaune doré; nez: fin, complexe, avec des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, crémeuse, fine et harmonieuse; pression maximale: 5 atm; mention relative au goût: brut; extrait non réducteur minimal: 14,50 g/l.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. «Franciacorta» Satèn Riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: persistante, crémeuse; robe: jaune doré plus ou moins intense; nez: complexe, aux notes élaborées caractéristiques d'une longue période d'élevage en bouteille; bouche: sapide, fine et harmonieuse; pression maximale: 5 atm; mention relative au goût: brut; extrait non réducteur minimal (en g/l): 15,00.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. «Franciacorta» Rosé

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: rose plus ou moins intense; nez: fin, délicat, ample, complexe, avec des notes typiques du Pinot nero et des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, fraîche, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut, extra dry, sec et demi-sec; extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l;

détermination des caractéristiques chromatiques selon la méthode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), également appelée «CIELab»: les valeurs de H* ne doivent pas être supérieures à 80.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. «Franciacorta» Rosé Millesimato

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: rose plus ou moins intense, avec d'éventuels reflets ambrés; nez: ample, complexe, avec des notes typiques du Pinot nero et des notes dérivées de la fermentation secondaire en bouteille; bouche: sapide, fraîche, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut, extra dry; extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l;

détermination des caractéristiques chromatiques selon la méthode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), également appelée «CIELab»: les valeurs de H* ne doivent pas être supérieures à 80.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. «Franciacorta» Rosé Riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, intense; robe: rose plus ou moins intense, avec d'éventuels reflets ambrés; nez: complexe, évolué, avec des notes typiques du Pinot nero et avec un bouquet caractéristique d'une longue période d'élevage en bouteille; bouche: sapide, fraîche, fine et harmonieuse; mentions relatives au goût: dosage zéro, extra brut, brut; extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l;

détermination des caractéristiques chromatiques selon la méthode OIV 1-2006 (MA-AS2-11 R 2006), également appelée «CIELab»: les valeurs de H* ne doivent pas être supérieures à 80.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Obligation de pressurage direct des raisins

Pratique œnologique spécifique

Les raisins doivent être transformés en moût exclusivement par pressurage direct, sans éraflage des raisins entiers. Cette obligation ne s'applique pas aux raisins de Pinot nero vinifiés en rosé ou en rouge et destinés à la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Franciacorta» Rosé.

5.2. *Rendements maximaux*

2. «Franciacorta» — tous les types

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Franciacorta» — tous les types

65 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés à l'élaboration du vin à appellation d'origine contrôlée et garantie «Franciacorta» est située dans la province de Brescia et comprend les terrains adaptés à une production de qualité de l'ensemble du territoire des communes de Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica et Gussago, ainsi que la partie du territoire des communes de Cologne, Coccaglio, Rovato et Cazzago S. Martino, située au nord des anciennes routes nationales n° 573 et n° 11, et une partie du territoire de la commune de Brescia. La zone est délimitée comme suit: depuis la rive du lac d'Iseo, elle suit d'abord la limite de la commune de Paratico, puis la limite de la commune de Capriolo, jusqu'à la limite de la commune d'Adro. Elle continue le long de la limite d'Adro vers le sud jusqu'à la limite de la commune d'Erbusco. Toujours vers le sud, elle dépasse le croisement avec la commune de Cologne, dont elle suit la limite vers le sud jusqu'à la route nationale Bergame-Brescia. Elle continue ensuite le long de cette limite jusqu'au croisement avec la limite de la commune d'Ospitaletto. Elle suit la limite de cette commune vers le nord jusqu'à rejoindre celle de la commune de Castegnato. Elle continue le long de la limite de la commune de Castegnato, toujours en direction du nord, jusqu'à l'ancienne route nationale n° 11, qu'elle suit vers l'est en passant par Mandolossa; elle continue ensuite sur la même route nationale jusqu'à Scuole. De là, elle suit la route en direction du nord vers la Badia jusqu'à 133 m d'altitude. Ensuite, elle suit la route qui donne, à l'est, sur la colline de S. Anna, en direction du nord-est; elle passe par les cotes d'altitude 136,9-138,8-140,2-150-160-157,9, jusqu'à la route Brescia Cellatica, qu'elle suit en direction de Cellatica. À partir de la cote 139,9, la délimitation longe d'abord la limite communale de Cellatica, puis celle de Gussago, couvrant l'ensemble du territoire de ces deux communes, puis elle suit la limite de la commune de Brione, d'abord, et celle de Polaveno jusqu'au lac d'Iseo, ensuite. Enfin, elle longe la rive du lac d'Iseojusqu'à Paratico. La zone de production délimitée ci-dessus exclut le territoire suivant: à partir de la limite de la province de Brescia, à l'ouest, près de l'autoroute A4 et de la rivière Oglio, entre les limites communales de Palazzolo sull'Oglio et de Capriolo, elle suit la limite de la commune de Capriolo en direction du nord jusqu'au croisement avec la voie ferrée qu'elle longe jusqu'à la gare de Paratico. Ensuite, elle suit l'ancienne route nationale n° 469 et la route provinciale n° 12 jusqu'au village de Clusane, à une

altitude de 193,8 m. Ne couvrant pas tout le territoire de Villa Barcella, elle passe par la cote 205 et traverse à nouveau la route provinciale n° 12 à 197 m d'altitude. Elle longe la route provinciale n° 12 jusqu'à la cote 191, en laissant de côté la colline de Cascina Beloardo, passe par les cotes 189,9-188-195,2 et croise la route provinciale n° 11 vers le sud, jusqu'à l'église de S. Pietro in Lamosa. À proximité de cette route, elle emprunte un chemin rural jusqu'à Segaboli. Elle passe ensuite par les cotes 192,3-189,5-187,5-198 et continue jusqu'à Il Mulino, la gare de Provaglio, où elle longe la voie ferrée en direction du nord, jusqu'à croiser, avant le village d'Iseo, l'ancienne route nationale n° 510, dont elle suit le tracé jusqu'à la limite communale de Sulzano. Elle suit cette limite en direction du nord jusqu'au lac, puis longe la rive du lac d'Iseo jusqu'à Paratico, où elle rejoint, près de Sarnico, la limite de la province de Brescia, qu'elle suit jusqu'à la limite de la commune de Capriolo, son point de départ.

7. **Cépages principaux**

Chardonnay B.

Erbamat B.

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

8. **Description du ou des liens**

«Franciacorta» — tous les types

Le territoire de la Franciacorta est constitué d'un vaste amphithéâtre morainique qui s'est formé pendant les glaciations du Secondaire et du Tertiaire, à la suite des mouvements d'expansion et de retrait du grand glacier provenant du val Camonica. Il s'agit d'un territoire caractérisé par une très grande complexité morphologique et géologique. L'élément commun à la plupart des sols de la Franciacorta est donc leur origine morainique, à la base de leurs principales caractéristiques: genèse allochtone, bonne profondeur, bon drainage et réserve en eau bonne à élevée. Les sols de la Franciacorta sont donc particulièrement adaptés à la culture de la vigne. Au-delà des caractéristiques générales de la zone, la grande variabilité de sols et de paysages détermine différents comportements végétatifs et productifs, diverses dynamiques de maturation des raisins, ainsi que différentes caractéristiques sensorielles dans les vins de base.

L'étude de zonage a permis d'identifier six unités à vocation viticole différentes. La Franciacorta se trouve dans la région mésoclimatique insubrienne et présente certaines caractéristiques de type méditerranéen: un climat relativement doux en hiver, pas excessivement chaud en été, avec de faibles amplitudes thermiques journalières et annuelles. La grande hétérogénéité du territoire en termes de matrice pédologique et de microclimats se reflète dans les différentes cinétiques de maturation des raisins et dans les profils sensoriels des vins de base, qui sont extrêmement diversifiés et permettent d'obtenir des cuvées d'une grande complexité.

La présence spontanée de la vigne depuis la préhistoire atteste que cette région est particulièrement propice à la viticulture. En témoignent les découvertes de pépins datant de la Préhistoire et le matériel archéologique retrouvé dans toute la région, ainsi que les différents écrits d'auteurs classiques, de Pline à Virgile en passant par Columelle. De plus, des témoignages historiographiques nous renseignent sur les peuples qui se sont installés dans la Franciacorta: les Gaulois cénomans, les Romains et les Lombards. Des documents du IX^{e}, du X^{e} et du XI^{e} siècles provenant d'importantes institutions monastiques urbaines témoignent de la généralisation et de la continuité de la viticulture dans la Franciacorta, ce que confirment d'importantes découvertes archéologiques dans la région, depuis la fin de l'Antiquité jusqu'au plein Moyen-Âge. Le toponyme Franzacurta apparaît pour la première fois dans une ordonnance du huitième livre des statuts de Brescia en 1277, qui concernait une injonction, adressée aux communes de Gussago et de Rodengo, de réparer le pont sur la rivière Mella, à Mandolossa: «*Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta*» (Pour votre propre bénéfice et celui de tous vos amis de Franzacurta). Celui qui

recevait l'ordre savait donc bien quels étaient les territoires de la Franciacorta qui bénéficieraient de son travail, ce qui témoigne d'un usage plus ancien de la dénomination probablement lié au pouvoir des cours monastiques (Rodengo, Provaglio, Rovato) fondées par les Clunisiens et exemptées du paiement de la dîme à l'évêque de Brescia, d'où l'expression de cours «franches» ou «libres» ou, dans le latin de l'époque, «*francae curtae*». Selon des études récentes, ce statut «libre» concernait les marchandises qui passaient de la Franciacorta à la commune libre de Brescia et qui étaient exemptées de droits de douane en échange du maintien du passage de la route qui menait de Brescia à Iseo et qui, à partir de là, longeait le lac et permettait l'approvisionnement en fer du val Camonica. Quelle que soit l'origine de cette condition de «liberté», c'est certainement dans le latin «francae» et dans le rôle des monastères «curtae» que doit être recherchée l'origine de la dénomination.

L'une des premières publications au monde sur la technique de préparation des vins à fermentation naturelle en bouteilles et sur leur effet sur le corps humain se situe précisément à la croisée entre histoire, vin et culture de la Franciacorta. Imprimé en Italie en 1570, le texte a été rédigé par le médecin Gerolamo Conforti, originaire de Brescia, et publié sous le titre emblématique de «Libellus de vino mordaci». Ce médecin, dont les études ont précédé les intuitions de l'illustre abbé Dom Perignon, a mis en évidence la diffusion considérable et la grande consommation de vins vifs et mousseux et constitue une preuve irréfutable du lien profond et ancien entre ce territoire et le «Franciacorta».

Parmi les témoignages les plus récents, il convient de mentionner Gabriele Rosa qui, dans son traité sur les vins de 1852, indique que les vins blancs de «Franciacorta» sont «excellentissimes, frais et agréables».

En 1967, l'AOC «Franciacorta» est créée et devient l'une des premières appellations d'origine contrôlée en Italie; elle inclut également le type mousseux. L'appellation d'origine contrôlée et garantie (le plus haut niveau dans la pyramide de qualité des vins italiens) lui est spécifiquement attribuée en 1995, ce qui marque un tournant vers une reconnaissance toujours plus grande du lien indissoluble qui unit ce vin et son terroir, le terme «Franciacorta» ayant été choisi comme le seul permettant d'identifier le vin et sa méthode d'élaboration.

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

Article 7, paragraphe 2 – Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Étant donné que le producteur peut confier l'opération de dégorgement (c'est-à-dire la dernière étape importante dans l'élaboration d'un «Franciacorta») à des tiers, l'obligation d'indiquer sur l'étiquette la personne qui effectue physiquement cette opération est désormais introduite. Cette disposition vise à assurer une plus grande transparence à l'égard du consommateur final. En effet, la législation nationale et de l'Union européenne actuelle, qui définit le producteur comme «la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins ou des moûts de raisins en vin ou la transformation des moûts de raisins ou du vin en vins mousseux, en vins mousseux gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vins mousseux de qualité de type aromatique» [article 46 du règlement délégué (UE) 2019/33], assimile, aux fins de l'étiquetage du vin mousseux, la personne qui élabore effectivement le vin mousseux selon la méthode classique à celle qui confie à des tiers le processus d'élaboration.

Article 7, paragraphe 1 – Étiquetage

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dans le champ visuel où apparaissent toutes les indications obligatoires, les mentions de type et les mentions obligatoires relatives au goût doivent figurer sur l'étiquette en caractères dont la hauteur et la taille ne peuvent pas excéder celles utilisées pour la dénomination «Franciacorta».

En présence d'une autre étiquette comportant les mentions facultatives (dite «étiquette de prestige»), il est obligatoire d'y indiquer la dénomination de l'appellation «Franciacorta» en caractères d'une hauteur minimale de 2 millimètres. Les autres mentions pouvant figurer sur cette étiquette ne sont soumises à aucune contrainte de taille par rapport à la dénomination «Franciacorta».

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21678