C/2025/2743

16.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2743)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pessac-Léognan»

PDO-FR-A0162-AM02 — 10.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Pessac-Léognan»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Étiquetage

La disposition relative à l'unité géographique plus grande est modifiée pour ajouter «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

Cette modification impacte le Document Unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pessac-Léognan

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

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 nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Au stade du conditionnement, tout lot de vin rouge présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l. Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en:

— sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre;

— acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4 ou 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique.

Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire. Les vins rouges sont issus majoritairement du cépage cabernet-sauvignon N, cépage ancestral des appellations d'origine contrôlées bordelaises, parfaitement adapté à ces sols graveleux pour atteindre une maturité optimale. Ce cépage donne des vins très colorés, de forte structure tannique, pouvant vieillir de très longues années. Avec le temps ses arômes complexes aux fréquentes notes de cassis évoluent souvent vers des arômes fumés, épicés, de cuir et de pruneaux. Le cépage cabernet-sauvignon N est souvent associé aux cépages merlot N et cabernet franc N qui apportent de la souplesse et ajoutent à son élégance, et quelquefois aux cépages malbec, petit verdot N et carmenère N, cépages bordelais anciens qui ajoutent à la complexité des vins.

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): —

2. *Vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur:

— en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre;

— une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre, soit 0,80 gramme par litre exprimé en H_2SO_4 ou 0,98 gramme par litre exprimé en acide acétique.

Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire. Les vins blancs secs, issus majoritairement des cépages sauvignon B et sémillon B, sont généralement, dans leur jeunesse, d'une couleur jaune paille, assez pâle. Ils sont fruités, sèveux et nerveux. Associés dans des proportions diverses aux cépages sauvignon gris G ou muscadelle B, leur parfum est complexe. Avec les années, ils dorent doucement et développent des arômes très fins au caractère fleuri qui rappellent parfois le tilleul et le genêt. Dans les années de grande maturité, les vins blancs sont plus charnus, ronds et 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**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %; Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Outre la disposition 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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 500 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 1,60 mètre et la distance entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieure à 0,80 mètre.

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz), avec un maximum 12 yeux francs par pied et selon les dispositions suivantes:

— Taille dite à cots (ou coursons) et à astes (ou longs bois): le long bois porte au maximum 7 yeux francs pour les cépages cabernet-sauvignon N, cot N, merlot N, muscadelle B, petit verdot N et sémillon B, et 8 yeux francs pour les cépages cabernet franc N, carmenère N et sauvignon B. Les cots de retour sont au maximum au nombre de 2, taillés à un œil franc;

— Taille à cots à 2 cordons, ou en éventail à 4 bras.

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

b. *Rendements maximaux*

1.

60 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 26 février 2020: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence et Villenave-d'Ornon.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique s'étend sur la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée «Graves», bordant à l'ouest et au sud, la ville de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne.

Les sols caractéristiques sont les témoins des cours anciens de la Garonne qui fluctuèrent à la fin du Tertiaire et durant le Quaternaire, au gré des fontes successives des glaciers pyrénéens. Des quantités considérables de matériaux sont alors charriées et se déposent, selon la puissance des courants et la densité des sédiments, sur d'anciens fonds maritimes constitués de calcaires et de faluns coquilliers. L'érosion façonne alors les sols représentés par:

— des sols développés sur des graves ou galets roulés par les eaux, d'une épaisseur pouvant atteindre trois mètres et plus,

— des sols développés sur argiles calcaires, sables et faluns, le tout reposant sur un socle de roche calcaire fissuré et perméable.

Cette complexité pédologique fait la richesse du milieu naturel de l'appellation d'origine contrôlée.

Inscrits dans un relief légèrement ondulé, les dépôts de graves forment des croupes particulièrement bien dessinées dans le paysage. Les pentes douces assurent un remarquable drainage naturel facilité par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne.

Le climat général est très représentatif de celui de la Gironde, tempéré et favorable à la vigne par sa douceur et son hygrométrie régulière. Il bénéficie de la protection thermorégulatrice de la forêt des Landes girondines, au sud, et de l'Océan Atlantique, à l'ouest.

La zone géographique présente la particularité de se situer en périphérie de la ville de Bordeaux, et quelquefois enclavée dans l'agglomération.

Le développement de la ville de Bordeaux déborde sur le vignoble. Le vignoble des «Graves» perd, dans la seule zone géographique de la future appellation d'origine contrôlée «Pessac-Léognan», plus de 3 000 hectares et plusieurs centaines de «crus» entre le début du XXème siècle et les années 1970. A cette date, il ne compte plus que 550 hectares.

Un groupe de jeunes viticulteurs se lance alors à la reconquête et demande la hiérarchisation de l'appellation d'origine contrôlée «Graves». L'appellation d'origine contrôlée «Pessac-Léognan» est ainsi reconnue par décret du 9 septembre 1987, à l'image des appellations communales du «Médoc», confirmant les spécificités de cette zone géographique, partie intégrante de la zone géographique de d'origine contrôlée «Graves», dont elle fût le terroir originel.

Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème siècle, nécessité des échalas de soutien. La généralisation du palissage et d'un mode de taille suffisamment sévère a permis d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante pour une bonne photosynthèse et une maturité optimale. De même, afin d'éviter la surcharge en fruits des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des vins, la densité de plantation est élevée.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles caractérisées par un sol graveleux à sablo-graveleux, mais aussi parfois argilo-calcaire, et ayant un potentiel d'assainissement suffisant, du fait de leur perméabilité ou de leur relief. Les parcelles situées sur alluvions modernes, sur sables ou sur sous-sol imperméable ont été exclues.

Ces parcelles soigneusement délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité historique de transports lointains de ces produits.

Les vins rouges bénéficient d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins blancs secs expriment une grande finesse sur les sols plus sableux ou à matrice argileuse avec des notes florales, fruitées mais ne manquant pas de fraîcheur.

Par sa proximité avec le port de Bordeaux, où un négoce puissant s'est installé distribuant ces vins de par le monde, l'appellation d'origine contrôlée «Pessac-Léognan» a acquis rapidement une notoriété mondiale, bénéficiant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, leur permettant ainsi de se développer dans le respect des usages séculaires.

Les producteurs de «Pessac-Léognan» pratiquent presque tous la «vente en primeur» sur la place de Bordeaux, tradition caractéristique des grands vins de Bordeaux. Elle se réalise au printemps suivant la récolte, entre les propriétaires et les négociants par l'intermédiaire des courtiers bordelais. Après cette transaction, le vin est, sous la responsabilité du vendeur, conservé et élevé jusqu'à son conditionnement.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Afin de préserver les caractéristiques essentielles et l'authenticité des vins, ceux-ci sont conditionnés dans l'aire géographique soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum, chez l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins.Les vins rouges sont élevés au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte. Les vins blancs sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'unité géographique plus grande «Vin de Graves» ou «Grand Vin de Graves» ou «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux» peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

La mention «Cru Classé de Graves» peut figurer en remplacement de l'unité géographique plus grande «Vin de Graves» ou «Grand Vin de Graves» dans le respect des mêmes conditions de présentation et de dimension des caractères.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-eafa5b1a-119b-4042-814b-a0a10646c996