Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/6756

23.12.2025

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/2025/6756)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Entre-deux-Mers»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0406-AM05 — 30.9.2025

1. **Dénomination du produit**

«Entre-deux-Mers»

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 et de la souveraineté alimentaire

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

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

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.

La demande de modification de l'AOP «Entre-deux-Mers» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[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) nº 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**

Titre

Renforcement de la notion d'assemblage

Description

L'objectif est de renforcer la notion d'assemblage pour les vins blancs et rouges. Cette évolution se traduit par une limitation du cépage principal à un maximum de 80 % dans l'assemblage. Cette distinction vise à affirmer l'identité des vins en enrichissant la complexité de leurs profils aromatiques. Par ailleurs, le groupement de producteurs de l'appellation souhaite éviter l'étiquetage de vins en mono-cépage en imposant cette limite de 80 %. Cette nouvelle exigence s'ajoute à l'obligation que les vins soient issus d'au moins deux cépages principaux.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elaboration sur lies pour les vins blancs

Description

L'élaboration des vins sur lies devient obligatoire jusqu'au 15 novembre suivant la récolte pour les vins blancs.

Il s'agit d'une pratique déjà intégrée dans le processus d'élaboration des vins et couramment utilisée par les opérateurs de l'appellation.

La partie relative au lien à l'origine a également été modifiée en conséquence, en complétant le profil aromatique et en soulignant les apports bénéfiques de l'élevage sur lies.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Renforcement des contrôles

Description

L'objectif est de renforcer le contrôle des vins blancs et rouges en mettant en place une dégustation obligatoire systématique préalable avant la retiraison ou le conditionnement par leur organisme de contrôle.

Cette mesure vise à garantir la qualité des vins de l'AOP «Entre-deux-Mers» et à prévenir les transferts opportunistes de volumes vers l'appellation régionale Bordeaux. La mise en place d'un certificat d'aptitude implique, d'une part, un contrôle rapproché au moment de la mise sur le marché, et, d'autre part, une vérification de la conformité continue des vins aux caractéristiques de l'AOP.

Le vin concerné est donc soumis à un examen analytique et organoleptique en vue de l'obtention de ce certificat.

Il s'agit d'une démarche positive engagée par le groupement de producteurs, qui témoigne de leur volonté de maintenir un haut niveau d'exigence en matière de qualité.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesure Transitoire

Description

Les mesures transitoires relatives à l'aire parcellaire délimitée pour les cépages blancs étant arrivées à échéance, elles ont été supprimées du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Entre-deux-Mers»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0406-AM05 — 30.9.2025

1. **Dénomination(s)**

«Entre-deux-Mers»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

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

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

vin blanc sec

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins blancs secs tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert.

Arôme/Nez

Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple…) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Goût/Bouche

Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. L'élaboration des vins blancs sur lies confère rondeur et richesse en bouche. Ces vins sont destinés à être consommés jeunes.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins blancs sont des vins secs tranquilles. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/L. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H2SO4) Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 mg/L.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins rouges sont caractérisés par une couleur soutenue, pourpre dans leur jeunesse, rouge rubis à leur apogée et qui évolue vers des teintes grenat en prenant de l'âge.

Arôme/Nez

L'arôme dominé par les fruits rouges, notamment dans leur jeunesse, peut se complexifier par des variantes fermentaires et boisées délicates. Le bouquet peu à peu engendre l'apparition des nuances aromatiques de sous-bois, voire légèrement truffées ou mentholées. Chez certains une note empyreumatique se distingue alors. Le retour aromatique permet de consolider la dominante fruitée du vin.

Goût/Bouche

La bouche est fraîche, structurée et souple, malgré la trame tannique caractéristique.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins rouges sont des vins tranquilles. Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 g/L. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16.33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H2SO4) Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 mg/L. Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,3 gramme par litre.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

Pratique vitivinicole

Règles de taille

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes: Seules sont autorisées les tailles suivantes: - les tailles Guyot simple et mixte; - la taille Guyot double; - les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail. Pour les cépages blancs et gris: Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 14 yeux francs. Pour les cépages noirs: Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne est autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin. Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

Pratique vitivinicole

Enrichissement

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Pour les vins rouges, - les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 % - L'emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres est interdit après écoulage du vin. - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

vin blanc

Rendement maximal:

Rendement maximal:	75
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vin rouge

Rendement maximal:

Rendement maximal:	65
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Carmenère N

— Colombard B

— Cot N - Malbec

— Merlot N

— Muscadelle B

— Petit Verdot N

— Sauvignon B - Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G - Fié gris

— Semillon B

— Ugni blanc B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

1°- *Aire géographique*

a)- La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde, situées entre la Garonne et la Dordogne sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025: Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron,

Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

b)- Pour la dénomination géographique «Haut-Benauge», la récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins blancs sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025: Escoussans, Gornac, Ladaux, Mourens, Porte-de-Benauge, Saint-Pierre-de-Bat, Soulignac et Targon.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants. Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est déterminante dans la délimitation de l'aire parcellaire: les fonds de thalweg, qui empêchent un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues. La diversité des sols implique une conduite sélective du vignoble et un choix des cépages en fonction des différentes situations.

Les vins blancs, issus en grande partie du cépage sauvignon B, qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages principaux, comme le sémillon B, qui contribue à leur rondeur, mais aussi avec la muscadelle B, qui leur confère une certaine complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le colombard B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins.

Les vins rouges, issus principalement de l'assemblage des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être complétés par du petit verdot N, du cot N. et du carmenère N. Les vins rouges bénéficient généralement d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant la mise en marché.

Grâce à une connaissance très fine de leur terroir, les vignerons maîtrisent le choix des cépages en fonction des types de sols. Ces derniers, plantés avec le cépage adapté, permettent l'expression dans les vins d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques pour les vins blancs, de fruits rouges, parfois noirs et de notes mentholées pour les vins rouges.

Du XIe au XVe siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre et malgré la guerre de Cent Ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de l'Entre-deux-Mers, dont la production est largement destinée à l'exportation. Au XVIIIe siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans l'Entre-deux-Mers la seigneurie de Raymond, à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare: «On peut comparer la vigne, dans cette province-ci, à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît.»

Au début du XXe siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts pour la restructuration des domaines, la replantation du vignoble et sa reconversion éventuelle, afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole, couleur, cépage et porte-greffe. Puis, avec l'aide de l'institut d'œnologie de Bordeaux et de la chambre d'agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l'Entre-deux-Mers ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification et d'élevage et ont entrepris de moderniser les installations permettant la maîtrise des températures indispensable à l'élaboration des vins blancs secs lors de la vinification.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance des vins blancs et vins rouges et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité. L'élaboration des vins blancs sur lies confère rondeur et richesse en bouche.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes du département de la Gironde listées dans le cahier des charges.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dénomination géographique complémentaire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'AOC «Entre-Deux-Mers» peut être complétée de la dénomination géographique «Haut-Benauge» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment la zone géographique. La dénomination géographique «Haut-Benauge» est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux». Les dimensions des caractères de l'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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-00f0a856-9577-440e-aef1-9ff22d0b3383