C/2026/5039

30.9.2026

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

(C/2026/5039)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«Røsnæs»

PDO-DK-03048

Date de dépôt de la demande: 15 décembre 2023

1. **Dénomination(s)**

«Røsnæs»

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

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 raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. Catégorie «vin» 1: vin blanc sec, demi-sec, moelleux ou doux

Cépages: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot noir

Caractéristiques organoleptiques

Robe:

Varie entre le jaune pâle, le jaune et le jaune doré, en fonction du ou des cépages choisis.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nez:

Les cépages sélectionnés sont tous aromatiques et chaque cépage possède ses propres caractéristiques: les vins monocépages Solaris se reconnaissent généralement à une certaine note de fleur de sureau dans leur arôme et/ou leur goût, tandis que les vins Muscaris présentent un parfum caractéristique de noix muscade. Les vins Johanniter se distinguent notamment par un arôme de pommes vertes, tandis que les vins Souvignier Gris présentent des arômes de poire mûre, de pêche blanche et de coing. Enfin, les vins blancs Pinot noir se caractérisent par des notes de fraise blanche, de pomme rouge et d'écorce de citron.

Les vins élaborés à partir de plusieurs cépages présentent un arôme fruité, souvent de pommes (vertes et jaunes), et les vins les plus doux se caractérisent par des arômes de fruits exotiques mûrs.

Bouche:

Fruitée et fraîche, caractérisée par une minéralité et souvent par une acidité fraîche et marquée. Les notes florales et fruitées peuvent être détectées en bouche.

Caractéristiques analytiques

Les vins secs et demi-secs présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 10 %. Les vins doux et moelleux présentent un titre alcoométrique volumique minimal de 8,5 %.

Les caractéristiques définies dans la législation applicable s'appliquent aux caractéristiques analytiques pour lesquelles aucun chiffre n'est fourni.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

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

— Acidité totale minimale: 4,5 g/l, exprimée en acide tartrique

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

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

2. Catégorie «vin» 1: vin blanc vieilli en fûts

Ce vin est toujours élaboré à partir d'un seul cépage, qui peut être le cépage Solaris ou le cépage Souvignier Gris.

Caractéristiques organoleptiques

Robe:

Varie entre le jaune pâle et le jaune doré.

Nez:

Typiquement, les vins Solaris présentent un bouquet doté d'une légère pointe de fleur de sureau, complétée par des parfums de fruits exotiques mûrs tels que la pêche, la mangue et l'ananas. Les vins Souvignier Gris se caractérisent par des parfums de poire mûre, de pêche blanche et de coing.

Bouche:

Fruitée et fraîche, légèrement grasse, avec des notes boisées.

Les caractéristiques définies dans la législation applicable s'appliquent aux caractéristiques analytiques pour lesquelles aucun chiffre n'est fourni.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 g/l, exprimée en acide tartrique

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

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

3. Catégorie «vin» 1: vin – rosé

Cépages: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot noir, Monarch.

Caractéristiques organoleptiques

Robe:

Varie du rouge très pâle/rose au rouge en passant par le rose saumon, en fonction du ou des cépages sélectionnés.

Nez:

Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages: légèrement sucré et fruité, rappelant les fruits rouges traditionnels de l'été danois (fraises, framboises, rhubarbe). Pour les vins monocépages issus de raisins Rondo: caractérisé par un arôme de fraises danoises.

Bouche:

Pour les vins élaborés à partir de plusieurs cépages: nettement fruitée et fraîche, avec une légère douceur. Des baies rouges d'été sont également ressenties en bouche. Pour les vins monocépages issus de raisins Rondo: caractérisée par un goût de fraises danoises.

Caractéristiques analytiques

Les vins présentent une teneur en sucre résiduel qui permet de les caractériser comme des vins «secs» ou «demi-secs».

Les caractéristiques définies dans la législation applicable s'appliquent aux caractéristiques analytiques pour lesquelles aucun chiffre n'est fourni.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 4,5 g/l, exprimée en acide tartrique

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

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

4. Catégorie «vin» 3: vin de liqueur

Cépages: Cabernet Cantor, Léon Millot, Pinot noir, Solaris, Muscaris.

Caractéristiques organoleptiques

Robe:

Varie en fonction des cépages choisis. Les vins monocépages issus de raisins Solaris ou Muscaris ainsi que les vins élaborés à partir d'une combinaison de ces raisins sont généralement jaunes dorés. Les vins monocépages issus de raisins Pinot noir, Cabernet Cantor ou Léon Millot et les vins élaborés à partir d'une combinaison de ces raisins sont généralement de couleur rouge foncé.

Nez:

Le nez des vins élaborés à partir de plusieurs cépages est intense, doux et légèrement épicé, caractéristique des fruits mûrs tels que la cerise ou le cassis (vins de liqueur rouges) ou des fruits exotiques tels que la mangue, l'ananas et la banane (vins de liqueur blancs).

Les vins monocépages présentent les caractéristiques suivantes: les vins Cabernet Cantor développent un arôme profond caractéristique des fruits noirs, tels que la cerise noire, la mûre et le cassis. Les vins Léon Millet présentent des notes distinctes de cassis, de mûre et de prune. Le nez des vins Pinot noir se caractérise notamment par des arômes de fraise et de cerise noire.

Les vins monocépages élaborés à partir de raisins Solaris présentent des notes de citron confit, d'ananas mûr et d'écorce d'orange, tandis que l'association de Solaris et de Muscat produit un arôme intense de citron confit, d'ananas mûr et de noix muscade. Les vins monocépages élaborés à partir de raisins Muscaris se caractérisent par des arômes d'agrumes mûrs et de noix muscade.

Bouche:

Fruitée, avec un bon équilibre entre douceur et acidité légère et fruitée.

Caractéristiques analytiques

Les vins présentent une teneur minimale en sucre de 45 grammes par litre.

Les caractéristiques définies dans la législation applicable s'appliquent aux caractéristiques analytiques pour lesquelles aucun chiffre n'est fourni.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 18

— Acidité totale minimale: 3 g/l, exprimée en acide tartrique

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

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

5. Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité

Cépages: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot noir, Monarch, Rondo.

Caractéristiques organoleptiques

Robe:

Varie en fonction des cépages choisis. Les vins monocépages issus de raisins rouges (Pinot noir, Monarch et Rondo) et les vins élaborés à partir de deux ou plusieurs de ces cépages varient du rouge clair/rose au rouge en passant par le rose saumon. Les vins monocépages issus de raisins blancs (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter et Muscaris) et les vins élaborés à partir de deux ou plusieurs de ces cépages varient du blanc au jaune paille et au jaune doré.

Le vin de base est transformé en vin mousseux par fermentation en bouteilles.

Nez:

Les vins élaborés à partir de plusieurs cépages présentent un arôme léger, frais et acide, avec des notes de fruits frais, tels que les agrumes ou les pommes, ou de fleur de sureau.

Les caractéristiques suivantes s'appliquent aux vins monocépages: les vins Solaris présentent des notes fraîches de pomme verte, d'écorce de citron vert et de fleurs blanches. Les vins Souvignier Gris présentent des arômes discrets de poire mûre, de coing et de citron. Les vins Johanniter sont frais et aromatiques, avec des notes de citron vert, de pomme verte et de pêche blanche. Les vins Muscaris sont aromatiques, avec des notes de noix muscade, de fleur de sureau et de citron vert. Les vins Monarch présentent des arômes de cerise, de cassis et de framboise. Les vins Rondo présentent des notes de fraise, de framboise et de rhubarbe. Les vins Pinot noir se caractérisent par des arômes de pomme rouge, de poire et de fleur d'agrumes.

Bouche:

Fruitée et fraîche, caractérisée par une acidité vive et de très petites bulles persistantes. En particulier, les vins de cette catégorie se caractérisent par une minéralité distincte, qui peut être attribuée à des facteurs tels que le calcaire présent dans le sol et les eaux souterraines de la péninsule.

Caractéristiques analytiques

Les vins peuvent être produits avec des quantités variables de sucre résiduel correspondant aux catégories «brut nature», «extra brut», «brut», «extra sec» et «sec».

Les caractéristiques définies dans la législation applicable s'appliquent aux caractéristiques analytiques pour lesquelles aucun chiffre n'est fourni.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10

— Acidité totale minimale: 5 g/l, exprimée en acide tartrique

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

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

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques essentielles applicables à toutes les catégories de vins

Pratique œnologique spécifique

Vendange, tri et pressurage

— Les raisins sont récoltés à maturité physiologique afin qu'ils présentent un équilibre optimal entre sucre et acidité.

— Tous les raisins sont récoltés à la main et triés en fonction de leur qualité avant de quitter le vignoble.

— Tout pressage est réalisé avec une pression maximale de 1,9 bar.

Production du vin

— L'acidification est interdite.

— Les vins sont produits par fermentation à froid à moins de 20 degrés Celsius.

2. Catégorie «vin» 1: vin blanc – moelleux ou doux

Pratique œnologique spécifique

Les raisins utilisés pour élaborer les vins moelleux et doux de cette catégorie sont souvent récoltés tardivement après avoir été attaqués par le botrytis (pourriture noble), de sorte que le moût présente une teneur en sucre exceptionnellement élevée ainsi qu'un arôme et un goût intenses. En outre, pendant la production des vins, la fermentation est arrêtée lorsqu'un titre alcoométrique approprié a été atteint.

3. Catégorie «vin» 1: vin blanc vieilli en fûts

Pratique œnologique spécifique

Les vins sont vieillis en fûts de chêne (barriques) pendant au moins six mois avant la mise en bouteille.

4. Catégorie «vin» 3: vin de liqueur

Pratique œnologique spécifique

L'alcool vinique ajouté doit être obtenu par distillation de vins issus des cépages énumérés au point 4 de la section 4. Catégorie «vin» 3: vin de liqueur. Les vins sont vieillis en fûts de chêne (barriques) pendant au moins 12 mois avant la mise en bouteille.

5. Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité

Pratique œnologique spécifique

Les vins sont rendus mousseux selon la «méthode traditionnelle», c'est-à-dire par seconde fermentation en bouteille pendant au moins neuf mois; la production s'achève ensuite par un processus de dégorgement. Le vin a une pression minimale de 4 bars (à 20 degrés).

6. Catégorie «vin» 1: vin blanc – sec ou demi-sec

Pratique œnologique spécifique

Il n'existe pas de pratique œnologique spécifique applicable aux vins blancs «Røsnæs» secs ou demi-secs.

7. Catégorie «vin» 1: vin – rosé

Pratique œnologique spécifique

Il n'existe pas de pratique œnologique spécifique applicable aux vins «Røsnæs» rosés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Catégorie «vin» 1: vin blanc sec, demi-sec, moelleux ou doux

60 hectolitres par hectare

2. Catégorie «vin» 1: vin blanc vieilli en fûts

55 hectolitres par hectare

3. Catégorie «vin» 1: vin – rosé

60 hectolitres par hectare

4. Catégorie «vin» 3: vin de liqueur

50 hectolitres par hectare

5. Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité

60 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique est située sur la péninsule de Røsnæs, sur la côte ouest de l'île de Seeland. Cette zone se compose des *sogn* (paroisses) de Røsnæs et de Raklev.

7. **Cépages**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Lien avec la zone géographique**

8.1. *Remarques générales*

Un facteur commun à la qualité des vins «Røsnæs» est l'effet de l'association unique des conditions climatiques, pédologiques et culturales régnant sur la péninsule de Røsnæs, en étroite interaction avec les facteurs humains, y compris le choix des pratiques œnologiques, qui est manifeste dans tous les vins, indépendamment de la catégorie ou du cépage.

8.2. *Zone géographique*

La péninsule de Røsnæs est bien adaptée à la culture de la vigne, en particulier sur les pentes calcaires orientées vers le sud, où la bonne exposition au soleil favorise la maturation des raisins et où la proximité de la mer réduit le risque de gel pendant les périodes de végétation critiques au printemps et à l'automne, offrant ainsi généralement des conditions optimales. La minéralité des vins est principalement due au sol calcaire. Les conditions géographiques se caractérisent notamment par une moraine calcaire composée d'argile, de sable, de gravier et de roche, qui assure un bon drainage de l'eau dans les couches supérieures du sol et, partant, un environnement de culture suffisamment sec pour les vignes. Sous la moraine se trouvent d'épaisses couches d'argile plastique datant d'environ 50 millions d'années. Ces couches d'argile peuvent contenir de grandes quantités d'eau et de nutriments que les racines des vignes peuvent absorber après quelques années de culture, lorsqu'elles sont suffisamment profondes. Ainsi, même pendant les étés souvent très secs de Røsnæs, les vignes peuvent trouver suffisamment d'eau et de nutriments dans le sol profond.

8.3. *Importance du climat*

Le climat des vignobles de Røsnæs est particulièrement favorable à la viticulture. La proximité de la mer limite grandement le risque de gel nocturne pendant les périodes à risque, par exemple à la fin du printemps, après l'éclosion des bourgeons, et à l'automne, avant la récolte. Røsnæs bénéficie d'un climat plus chaud et plus sec que la moyenne danoise. En moyenne, les précipitations sont de 523 mm par an, contre une moyenne nationale de 664 mm. Røsnæs enregistre habituellement environ 200 heures d'ensoleillement supplémentaires par an par rapport à la moyenne nationale, qui s'élève à 1 730 heures. Le climat local favorise donc l'obtention du degré de maturité requis pour la production de vin de qualité, tandis que le climat côtier confère au vin une fraîcheur et un goût fruité qui peuvent être attribués à une longue période de végétation, avec de nombreuses heures d'ensoleillement, au cours de laquelle le sucre se forme dans les raisins. La saveur fraîche provient de la teneur en acide malique des vins, liée au climat frais dans lequel les raisins sont cultivés. Le goût des vins se caractérise par un équilibre harmonieux entre acidité et douceur. Les cépages sélectionnés mûrissent bien au Danemark à la fin de l'été et la proximité immédiate de la mer protège les raisins contre les maladies, en partie grâce à la brume salée et en partie grâce à la brise qui souffle dans le vignoble et contribue à sécher les raisins après la rosée matinale ou les averses.

8.4. *Facteurs humains*

Le premier viticulteur professionnel s'est établi à Røsnæs en 2008. Les facteurs humains de la viticulture locale et de la production de vin blanc, de vin rosé, de vin de liqueur et de vin mousseux de qualité se reflètent notamment dans: 1) la sélection des cépages, 2) le choix des principes de culture (écartement entre les rangs, conduite des vignes, taille, éclaircissage des feuilles, etc.) et 3) le mode de vendange choisi (récolte à la main). Écartement entre les rangs: afin d'optimiser le rendement et la qualité, les viticulteurs de Røsnæs optent généralement pour un écartement plutôt large, de 2,5 mètres, entre les rangs. Cet espacement doit être respecté sur toutes les nouvelles plantations depuis le 1er janvier 2021. Cela permet d'accroître l'exposition au soleil, qui reste bas dans le ciel, en particulier en dehors de la saison estivale, et de procéder à la conduite des vignes. Pour la même raison, la canopée des vignes est plus haute que dans le sud de l'Europe afin de maximiser la surface permettant de convertir la lumière du soleil en sucre de raisin. L'écartement entre les pieds est d'environ 1 mètre. Par conséquent, la superficie par pied est d'environ 2,2 m^2, de sorte que chaque pied reçoit suffisamment de nutriments pour que les raisins mûrissent et que leur arôme et leur goût se développent. Taille: les vignes sont écimées pendant les périodes de végétation afin de limiter la croissance et

de garantir la disponibilité de la plus grande quantité possible de nutriments pour les grappes de raisin. Éclaircissage: si nécessaire, un éclaircissage des grappes de raisins est réalisé en vue de réduire les rendements pour optimiser la qualité des raisins et garantir que les grappes de raisins sélectionnées ont un accès optimal aux nutriments. Période des vendanges: la période des vendanges est déterminée par un suivi attentif de la maturation des raisins. Ces derniers sont récoltés à maturité physiologique afin d'assurer un équilibre optimal entre leur teneur en sucre et leur acidité, et notamment leur teneur en acide malique. En goûtant les raisins et/ou en mesurant la teneur en sucre et en acidité du jus de raisin, les producteurs peuvent déterminer le moment idéal pour la vendange, lorsque l'équilibre entre acidité et teneur en sucre est optimal par rapport à l'utilisation prévue des raisins. Mode de vendange: les raisins doivent être vendangés à la main. Les facteurs humains se reflètent également dans le vignoble. La teneur en sucre, l'acidité et la valeur pH du moût de raisins sont donc contrôlées lors de la vendange. Au cours de la vinification proprement dite, des procédés tels que la sédimentation, la prise de mousse et la filtration sont utilisés, de même que, pour certains vins, la maturation et le vieillissement en fûts/barriques de chêne. La fermentation basse a également une incidence sur les caractéristiques du vin: la fermentation basse des vins blancs et rosés permet d'obtenir de la fraîcheur et du fruité. Tous les facteurs susmentionnés se traduisent dans le résultat final, à savoir le vin «Røsnæs» fini: qu'il soit issu d'un cépage typique ou d'une cuvée (vin de coupage), ce vin sera charnu, frais et fruité. Toutefois, pour plusieurs catégories, il existe encore plus de liens entre les vins et les facteurs locaux.

8.5. *Interactions causales – Catégorie «vin» 1: vin et vin rosé*

La péninsule de Røsnæs étant bordée par la mer sur trois côtés, tous les vignobles faisant partie de la zone délimitée ont une proximité unique avec la mer. Ce facteur signifie que la variation de température au cours de la journée est limitée, notamment pendant la période de maturation des raisins, ce qui leur confère un fruité intense. Ce facteur est particulièrement marqué dans la catégorie «vin» 1.

8.6. *Catégorie «vin» 1: vin blanc sec, demi-sec, moelleux ou doux*

On considère que les notes florales du nez et de la bouche (caractéristiques organoleptiques) rappellent nettement la flore exceptionnelle présente sur les pentes méridionales de Røsnæs, par exemple le sureau, le prunellier sauvage, l'aubépine, l'églantine et le libanotis. Cette caractéristique est particulièrement marquée dans les vins blancs fermentés et vieillis dans des cuves en acier.

8.7. *Catégorie «vin» 1: vin blanc vieilli en fûts*

Les raisins destinés à ces vins sont principalement récoltés dans les vignobles les plus proches du fjord de Kalundborg. L'expérience montre que le reflet du soleil sur la mer augmente de 20 à 30 % la quantité de lumière dans les vignobles les plus proches du fjord; ces vignobles peuvent ainsi fournir des raisins exceptionnellement mûrs qui seront utilisés pour les vins blancs vieillis en fût, dont l'arôme et le goût intenses seront particulièrement marqués.

8.8. *Interactions causales – Catégorie «vin» 3: vin de liqueur*

Le vin de liqueur est produit à partir d'un vin de base présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques que celles mentionnées ci-dessus, mais avec la teneur en sucre résiduel requise pour les vins de liqueur. En outre, les vins de liqueur sont stockés pendant au moins un an en fûts de chêne, ce qui leur permet de développer des notes boisées. Leur bouche est fruitée, avec un bon équilibre entre douceur et acidité légère et fruitée.

8.9. *Interactions causales – Catégorie «vin» 5: vin mousseux de qualité*

Ces vins se caractérisent par une minéralité marquée, qui peut être attribuée à des facteurs tels que le sol et les eaux souterraines très calcaires et riches en minéraux du paysage morainique de Røsnæs.

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

Conditionnement

Cadre juridique

Dans la législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

Le produit doit être embouteillé dans la zone délimitée afin de garantir que le vin provient réellement de cette zone et de garantir ainsi son origine. Cette condition protège la réputation des viticulteurs et de la région.

En outre, elle permet d'améliorer le contrôle de la qualité et la traçabilité, l'embouteillage ayant lieu dans des conditions contrôlées.

Il convient également de souligner que le transport de vin non embouteillé peut entraîner une oxydation ou une contamination microbiologique. L'obligation d'embouteiller localement minimise ce risque.

Étiquetage

Cadre juridique

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition

L'étiquette doit indiquer le millésime à condition que le vin soit produit à partir d'une seule récolte. Si le vin est produit à partir de plusieurs millésimes, aucun millésime n'est indiqué.

– La variété à raisins de cuve doit être indiquée sur l'étiquette si une seule variété est utilisée (vin monocépage).

Lien vers le cahier des charges

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/639118449742735174/Produktspecifikation%20for%20R%C3%B8sn%C3%A6s%20-%20April%202026.pdf