C/2024/3360

24.5.2024

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/3360)

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.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Iaşi»

PDO-RO-A0139-AM03

Date de la demande: 6.3.2023

1. Demandeur et intérêt légitime

Association Probota Iași des producteurs et transformateurs de raisins

Par décision du 21.5.2014, l'association a été inscrite au registre des associations et fondations du tribunal départemental de Iași pour une durée indéterminée. Elle a pour objet de promouvoir et de protéger les intérêts économiques, commerciaux, professionnels et juridiques de ses membres, qui sont des sociétés commerciales et des commerçants indépendants produisant et transformant du raisin.

L'association a son siège dans les locaux de la société Agroindustrial Ceres SRL, bâtiment C1, salle 1, commune de Bivolari, département de Iași.

2. Description et motifs de la modification

1. Inclusion de nouvelles catégories de vins dans la production

Le cahier des charges est modifié de manière à inclure de nouvelles catégories de produits de la vigne telles que définies à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, à savoir le vin mousseux de qualité, le vin mousseux de qualité de type aromatique et le vin pétillant produits exclusivement dans la zone délimitée de l'appellation d'origine contrôlée «Iași», conformément à la législation en vigueur. Ces catégories peuvent utiliser l'appellation d'origine contrôlée «Iași».

Les nouvelles catégories demandées visent à exploiter le potentiel viticole de la zone AOP et à restituer une valeur ajoutée à la réputation de l'appellation «Iași» sous la forme de nouvelles catégories de produits et à répondre à la demande de vins mousseux de qualité et de vins pétillants qui tend à augmenter sur le marché national ces dernières années, en mettant l'accent en particulier sur le potentiel des variétés autochtones pour la production de vins.

Les chapitres I et IV du cahier des charges et le point 3 du document unique sont modifiés.

[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).

2. Présentation du lien avec la zone géographique pour les nouvelles catégories de vins introduites

Étant donné que de nouvelles catégories de vin ont été introduites dans la production de la zone délimitée, il est nécessaire d'ajouter dans le cahier des charges des précisions sur le lien entre la zone et les caractéristiques des produits.

La description du lien doit être ajoutée afin de fournir une description appropriée pour tous les types de vins produits sous l'AOP «Iași» et que le lien de causalité soit indiqué conformément à la législation.

Les chapitres II et IV du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés.

3. Indication des caractéristiques analytiques/organoleptiques des nouvelles catégories demandées

Le cahier des charges est complété par des informations sur les caractéristiques analytiques et organoleptiques des catégories de vins dont l'introduction est demandée – vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique et vin pétillant –, afin de garantir le respect de la législation applicable aux appellations d'origine contrôlées exigeant la présentation de ces paramètres pour toute catégorie de production utilisant l'AOP.

Le chapitre XI du cahier des charges et la section 4 du document unique sont modifiés.

4. Ajout dans l'étiquetage d'indications spécifiques pour les nouvelles catégories de vins demandées

Le cahier des charges est complété par certaines dispositions relatives à la mise en bouteille des vins et par des indications obligatoires/facultatives spécifiques aux nouvelles catégories de vins introduites.

Le chapitre XII du cahier des charges est modifié, le document unique reste inchangé.

5. Présentation des indications de processus technologiques pour les nouvelles catégories de vins

L'ajout des nouvelles catégories de vins dans le cahier des charges suppose également de détailler brièvement certaines techniques de processus technologique relatives à ces catégories de vins – vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique et vins pétillants –, afin de fournir une indication des techniques propres à leur production.

Le chapitre X du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Iaşi

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins blancs/rosés

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe des vins blancs est jaune paille ou jaune intense, jaune avec des reflets verdâtres, jaune vif ou jaune citron, tandis que les vins rosés présentent des nuances allant du rose à la couleur d'une pelure d'oignon. Ces vins se caractérisent par des arômes intenses d'agrumes verts et de fleurs de sureau, de pétales de rose, de fleurs de basilic, de tilleul, d'acacia et de pamplemousse, ainsi que par des arômes subtils de fleurs des champs. Légèrement vieillis, ils présentent en outre des notes de foin fraîchement fauché et de miel. Sur le plan gustatif, les vins blancs sont onctueux; avec l'âge, leur goût devient légèrement éthéré, assorti d'arômes de pommes vertes, de pamplemousse, de pêche, de miel et d'herbe fraîchement coupée; ils sont dotés d'une grande fraîcheur pour les vins jeunes, d'un caractère floral et, parfois, d'une acidité modérée, fruités et caractérisés par un arrière-goût agréable et minéral ainsi que par des notes d'agrumes et herbacées qui leur confèrent de la vivacité.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	250

2. Caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges sont de couleur rouge-brun, rouge violacé intense, rouge profond à rouge vif ou rouge rubis, présentent un parfum spécifique de cerises noires amères et de cerises acides, assorti de véritables notes florales de pruneaux secs non fumés, d'un arôme de fruits rouges des bois mûrs (groseilles, canneberges, mûres, myrtilles), d'une subtile saveur de vanille avec l'âge et d'un bouquet floral rappelant les fruits frais et les raisins à la véraison. Leur goût est velouté, sans astringence excessive, équilibré, constant, long, herbacé, caractérisé par des tanins astringents qui s'équilibrent avec le temps.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	200

3. Caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins mousseux de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins mousseux de qualité présentent une finesse, une fraîcheur, des arômes de fermentation avec des notes de fruits à chair blanche et de poires, amplifiées par des bulles fines et persistantes. Robe - jaune verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs, tonalités rubis pour les vins rosés ou rouges; Nez - frais et fruité: pommes vertes, pamplemousses, pêches; arômes de miel, caractéristiques florales de la fleur de basilic, de rose. Bouche - caractéristiques fruitées, équilibrées et sensorielles rappelant la levure aromatisée, piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique. Dégagement de dioxyde de carbone: bulles abondantes, aération persistante avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

À une température de 20 °C, il présente une surpression d'au moins 3,5 bars de dioxyde de carbone en solution.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,50
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	185

4. Vins mousseux de qualité de type aromatique

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins mousseux de qualité de type aromatique - jaune paille aux tonalités verdâtres ou rose avec des nuances pourpres. L'arôme spécifique est délicat et intense, avec des notes d'agrumes, de fleurs d'oranger, de basilic et de pétales de rose. Bien équilibrés entre acidité et teneur en sucre et avec des notes discrètes mais savoureuses d'extrait de levure, les vins présentent une mousse abondante et de fines bulles persistantes. L'arôme spécifique conserve les arômes terpéniques des raisins, auxquels s'ajoutent les composés aromatiques volatils produits lors de la fermentation alcoolique. Les arômes floraux mentionnés se retrouvent également dans la bouche, avec des saveurs de pamplemousse, de pêche, de citron et de fraises, ainsi que de légères notes d'extrait de levure, de pâte, de croûte de pain et de pâtisserie. Le vin est délicat, frais et élégant, très attractif grâce aux arômes floraux intenses, longs et persistants.

À une température de 20 °C, il présente une surpression d'au moins 3,5 bars de dioxyde de carbone en solution.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,00
Acidité totale minimale	5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	185

5. Caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins pétillants

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: fine effervescence, couleur jaune verdâtre, jaune paille, jaune citron ou doré, rose vif ou rosé, framboise ou saumon. Nez - frais, avec des arômes intenses de fleurs blanches, de jasmin, d'acacia, d'orange, de fleurs de tilleul, de baies de sureau et de roses, de fruits frais ou mûrs, de pommes, de poires, de pêches, d'abricots, de fraises, de framboises, de cerises et d'agrumes, notamment pamplemousses, citrons ou limettes.

Bouche - conserve les arômes olfactifs, qui sont soutenus par l'acidité, surtout floraux, tandis que le fruité évolue selon le degré de maturité, qui dépend du moment de la récolte, et rappelle les fruits jaunes (pommes, pêches, abricots, coing), avec une grande fraîcheur due à l'effervescence et à la persistance moyenne. Les bulles sont de faible intensité, mais suffisamment présentes pour l'équilibre du vin.

À une température de 20 °C, il présente une surpression d'au moins 1 bar et inférieure à 2,5 bars de dioxyde de carbone en solution.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	235

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Pratique culturale

Vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison, lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

L'irrigation est autorisée uniquement durant les années de sécheresse, moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 0 à 100 cm tombe à 50 % de l'intervalle d'humidité active (IHA), et selon des normes d'arrosage raisonnables (400-600 m^3/ha).

5.2. *Rendements maximaux*

1. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Riesling italien, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

   16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay, Traminer roz, Golia

   105 hectolitres par hectare

7. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Cabernet Sauvignon, Pinot noir

   105 hectolitres par hectare

8. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Riesling italien, Riesling de Rhin, Fetească albă, Șarba, Tămâioasă Românească

   112,50 hectolitres par hectare

9. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Merlot, Arcaș, Fetească neagră

   112,50 hectolitres par hectare

10. raisins récoltés à pleine maturité (CMD), cépages Fetească regală, Aligoté, Busuioacă de Bohotin, Băbească neagră

    120 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Iași:

Sous-appellation d'origine COPOU

ville de Iași, quartier de Copou;

commune d'Aroneanu, villages d'Aroneanu, Șorogari, Aldei et Dorobanț;

commune de Rediu, villages de Rediu, Breazu, Tăutești et Horlești;

commune de Movileni, villages de Movileni, Potângeni et Iepureni.

Sous-appellation d'origine BUCIUM

ville de Iași, quartier de Bucium;

commune de Tomești, villages de Tomești, Goruni, Chicerea et Vlădiceni;

commune de Bârnova, villages de Pietrăria, Cercu, Vișan et Păun;

commune de Ciurea, villages de Ciurea et Hlincea.

Sous-appellation URICANI:

commune de Miroslava, villages d'Uricani, Miroslava, Vorovești, Balciu, Brătuleni et Cornești;

commune d'Horlești, villages d'Horlești et Bogdănești;

commune de Valea Lupului, village de Valea Lupului

commune de Lețcani, village de Lețcani;

commune de Dumești, village de Dumești

ville de Podu Iloaiei.

Sous-appellation PROBOTA:

commune de Probota, villages de Probota et Perieni;

commune de Țigănași, villages de Țigănași, Cârniceni, Stejării et Mihail Kogălniceanu;

commune de Bivolari, villages de Bivolari, Soloneț, Traian, Buruienești et Tabăra;

commune d'Andrieșeni, villages d'Andrieșeni, Glăvănești, Fântânele et Spineni;

commune de Trifești, village de Trifești;

commune de Roșcani, villages de Roșcani et Rădeni.

7. **Cépages principaux**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Arcaș N

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Golia B

Merlot N - Bigney rouge, Plant Medoc

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italien B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Șarba B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

Le vignoble est situé au nord-est du plateau de Moldavie, dans la zone de contact entre la plaine vallonnée de Moldavie et le plateau de Moldavie centrale, délimitée par la dorsale d'Iași. La région connaît un climat continental tempéré exposé à des influences extrêmes, en raison de son emplacement à la jonction entre le plateau de Moldavie, avec son climat continental modéré, et la plaine de Moldavie, avec son climat continental extrême.

Les vignobles que compte la région sont situés dans les zones vallonnées de Moldavie (sud-est) et sur la dorsale de transition vers le plateau de Moldavie méridionale (colline de Repedea) face au Prut (secteur Tomești – Bohotin). La région abrite plusieurs centres viticoles, tels que Copou-Șorogari, Galata, Uricani, Bucium, Comarna et Tomești, et, au nord/nord-est, à environ 40 km de la ville de Iași, deux autres centres présentant des conditions favorables à la viticulture, où sont cultivés des cépages utilisés dans la production de vins de qualité, tels que le Probota et le Plugari.

Les vignobles sont également situés dans les bassins des vallées creusées dans l'espace situé entre la dorsale de Iași et les limites nord et nord-est du plateau de Moldavie centrale, de grands vignobles se prolongeant également le long des interfluves secondaires vallonnés qui délimitent les bassins fluviaux.

8.2. *Facteur humain*

Dans le secteur des technologies viticoles, des activités et travaux écologiques (systèmes de taille en Guyot simple/en Guyot double/en cordon unique, choix d'un mode de conduite des vignes semi-haut et suppression des sarments) sont réalisés afin de garantir la qualité des vins. Ces activités et travaux écologiques produisent un équilibre entre la masse foliaire et la charge en fruits, ce qui permet d'obtenir des vins présentant une forte accumulation de sucre et de maintenir une acidité élevée (la réduction de la surface foliaire permet de limiter la combustion d'acides par la chaleur et la lumière).

Le moment le plus propice à la récolte est déterminé en fonction du cépage et de la maturité des baies de raisin, dans le but d'atteindre un équilibre entre l'acidité, le sucre et les arômes.

Le moût est clarifié par flottation, une méthode qui permet de clarifier et de stabiliser en continu de grandes quantités de moût, car la réduction de la teneur en solides et en composés phénoliques constitue l'un des principaux objectifs de qualité finale du moût.

Des levures sélectionnées sont ajoutées au moût frais avant que la fermentation alcoolique ne commence et des activateurs de fermentation sont appliqués, lesquels déclenchent et régulent la fermentation alcoolique et la fermentation secondaire.

Grâce à l'utilisation de différents enzymes, les substances pigmentées et les tanins peuvent être extraits rapidement en ce qui concerne les vins rouges et l'extraction des arômes peut être améliorée pour les raisins aromatiques, lesquels sont préservés dans les vins qui sont produits. Les enzymes ajoutés au mélange marc-moût du Feteasc㠠neagr㠠ou du Cabernet Sauvignon décomposent la pectine et les composés cellulosiques en membranes cellulaires, ce qui permet d'améliorer l'extraction des substances pigmentées.

Les enzymes ajoutés au mélange marc-moût du Muscat Ottonel, du Busuioacă de Bohotin et du Traminer roz décomposent la pectine et les composés cellulosiques en membranes cellulaires, ce qui permet d'améliorer l'extraction des substances aromatiques. Les enzymes sont également utilisés pour diffuser des substances aromatiques dans les vins obtenus à partir de raisins surmûris ou moisis.

8.3. *Données relatives au produit*

Vins blancs, rosés - robes très variées allant du jaune paille ou du jaune intense au jaune, avec des reflets verdâtres ou jaune citron, et des vins rosés avec des nuances de rose saumon clair, de rosé ou de rose «pelure d'oignon», des arômes intenses d'agrumes verts et de fleur de sureau, de pétales de rose, de fleurs de litchis, de basilic, de pamplemousse, de fruit de la passion et de limette, et parfois des arômes floraux délicats de fleurs des champs avec des touches de miel et de foin fauché lorsque le vin vieillit.

La bouche est onctueuse, avec des arômes de pommes vertes, de pamplemousses, de pêches, de miel, d'herbe fraîchement coupée et une grande fraîcheur pour le vin jeune, et une acidité modérée à légère; fruitée, notes minérales et arrière-goût agréable, notes d'agrumes et d'herbe exprimant la vivacité. La maturation modérée préserve la fraîcheur du cépage.

Les vins rouges présentent un arôme spécifique de cerises noires amères et de cerises acides, de prunes séchées non fumées, de fruits des bois rouges et noirs mûrs (groseilles rouges, airelles, mûres, myrtilles) et un subtil goût de vanille apparaissant au fil du vieillissement. Ils présentent des touches de rouge vif et de rouge rubis intense, principalement de rouge rubis, ainsi qu'une bouche veloutée, légèrement astringente, assortie de tanins astringents bien équilibrés, corsée, ronde et véhiculant, en particulier, des arômes spécifiques de fruits des bois mûrs (groseilles, mûres, myrtilles).

La bouche est veloutée, sans astringence exagérée, équilibrée, avec de jeunes tanins et un arrière-goût herbeux persistant et constant, ainsi qu'une rondeur et des arômes spécifiques de fruits rouges bien mûrs (groseilles, mûres, myrtilles).

Les vins mousseux de qualité présentent une acidité, une fraîcheur, des arômes de fermentation avec des notes de fruits à chair blanche et de poires, amplifiées par des bulles fines et persistantes. Robe - jaune verdâtre ou jaune-vert pour les vins blancs, tonalités rubis pour les vins rosés ou rouges; L'acidité naturelle atteint 7 à 9 g/l d'acide tartrique et est encore plus élevée en cas de récolte précoce. Les levures ont des besoins nutritionnels spécifiques pour la seconde fermentation.

Nez - frais et fruité: pommes vertes, pamplemousses, pêches; arômes de miel, caractéristiques florales de la fleur de basilic, de rose. Bouche - caractéristiques fruitées, équilibrées et sensorielles rappelant la levure aromatisée, piquant en raison de la présence de dioxyde de carbone, avec une saveur spécifique. Libération de dioxyde de carbone - mousse abondante, aération persistante avec de petites bulles sur toute la hauteur du verre.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont de couleur jaune paille/jaune verdâtre/rose ou pourpre, avec un arôme spécifique intense qui préserve les arômes terpéniques auxquels s'ajoutent des composés aromatiques volatils issus de la fermentation alcoolique, ainsi que des arômes d'agrumes, de fleurs d'oranger, de basilic, de pétales de rose, un bon équilibre entre acidité et teneur en sucre, une mousse abondante et des bulles fines et persistantes. Bouche - conserve ses caractéristiques olfactives, arômes de fleurs blanches, de roses ou de fruits à noyau, de pêches, d'abricots, de prunes ainsi que de citron, de limette et de pamplemousse, ce qui confère au vin sa fraîcheur, qui est également soutenue par sa forte acidité. La structure est légère et crémeuse, du fait de l'autolyse de la levure, et la bouche est longue et persistante.

Vins pétillants - jaune paille, jaune citron ou jaune doré, jaune verdâtre ou rosé, violet, framboise ou saumon. Ils présentent une effervescence fine et moins intense, avec une première impression de fraîcheur vive, des caractéristiques olfactives florales (notamment fleurs de rose, baies de sureau, jasmin, fleurs blanches) ou de fleurs fraîchement écloses, mais aussi de fruits tels que pommes, poires, pêches, abricots, prunes, cerises fraîches ou mûres en fonction de l'âge du vin, avec une acidité élevée et marquée apportant de la fraîcheur. La bouche, qui conserve ses caractéristiques florales et fruitées auxquelles s'ajoutent des agrumes tels que le pamplemousse ou le citron, est élégante, bien équilibrée, avec une structure légère et moins complexe que celle des vins mousseux de qualité.

8.4. *Interaction causale*

Dans le vignoble, les meilleurs rendements sont obtenus sur les plateaux ensoleillés et dans les bassins fluviaux creusés par les affluents, qui, malgré leur exposition au nord, sont protégés par des masses d'air venant du nord ou du nord-est et par l'effet de foehn provoqué par des masses d'air en provenance du sud et de l'ouest qui descendent du haut plateau vers les passages du Bahlui et du Prut.

Les vignobles sont également situés dans les bassins des vallées creusées dans l'espace situé entre la dorsale de Iași et les limites nord et nord-est du plateau de Moldavie centrale, de grands vignobles se prolongeant également le long des interfluves secondaires vallonnés qui délimitent les bassins fluviaux.

Des vins d'exception comme l'Aligoté, le Fetească albă et le Muscat Ottonel sont le fruit des vignes des collines de Bucium, Pietrăria et Tomești. Les cépages essentiellement autochtones tels que Fetească albă, Fetească regală et Fetească neagră, ainsi que les cépages Aligoté, Muscat Ottonel et Merlot, produisent des vins présentant une fraîcheur marquée, due à la situation du vignoble au nord du 47e parallèle, où la chaleur estivale n'est pas suffisamment importante pour influer sur les saveurs primaires.

En raison de la topographie, largement fragmentée par des cours d'eau comme le Frasin, le Perieni et le Plopu, le long desquels se trouvent d'autres vignobles uniques, et de la différence d'altitude entre le niveau des lits du Prut et de la Jijia et celui des sommets environnants (une position plus méridionale davantage ouverte vers les couloirs du Prut et de la Jijia), les vignobles du centre de Probota bénéficient d'un climat plus chaud et d'un meilleur ensoleillement.

Les sols sont des tchernozioms cambiques, des sols gris, des régosols et des sols anthropiques, parmi lesquels les tchernozioms cambiques sont prédominants, ce qui confère aux vins une forte acidité.

Les facteurs climatiques varient fortement selon les saisons: les hivers sont rudes et relativement secs, les étés sont chauds, torrides et souvent secs, les printemps connaissent des précipitations et des températures modérées, et les automnes sont doux et principalement clairs. Le fort ensoleillement global, qui varie en fonction de l'exposition des pentes, l'équilibre thermique global de la période de végétation ainsi que les conditions de maturation des raisins au cours des périodes V et VI favorisent la production de vins de qualité et se reflètent dans la fraîcheur typique, les notes florales (rose, fleur de sureau, jasmin, fleurs blanches) et les tanins équilibrés.

Les caractéristiques du substrat lithologique (dépôts de loess du pléistocène, faciès argilo-marneux, sablonneux), les sédiments provenant principalement de dépôts lithologiques argileux, les sols représentatifs du type tchernoziom cambique, les sols gris, les régosols et les sols anthropiques confèrent aux vins un certain nombre de caractéristiques telles qu'une acidité élevée, qui est un facteur important pour les vins mousseux de qualité.

Les vins tranquilles blancs et rosés présentent une acidité élevée grâce à l'exposition des plantations et à la composition du sol, avec des arômes prononcés de fruits frais qui, sous l'influence de la chaleur plus élevée certaines années, peuvent évoluer vers les fruits bien mûrs. Pour les variétés non aromatiques - notes de pommes, de poires, de pêches, d'abricots, de cerises, de fraises, de framboises, de prunes, avec des notes florales, pour les variétés aromatiques - roses, fraises, fleurs blanches, encens, épices. Les vins rouges sont influencés par le sol (en particulier le tchernoziom cambique), le climat et l'exposition nord, ce qui se traduit par des vins à forte acidité, aux faibles tanins et d'un grand fruité (agrumes en particulier), présentant parfois des tons rubis brillants à un niveau d'acidité plus élevée, avec une touche de vanille perceptible.

Pour les vins mousseux de qualité, le tchernoziom cambique porte le potentiel d'acidité des vins à un niveau optimal pour la fraîcheur des arômes, notamment fruités, et l'exposition et l'orientation des vallées ensoleillées vers les masses d'air N/NE et l'effet Foehn des masses d'air sud/ouest du corridor Bahlui et Prut permettent de favoriser l'ensoleillement des vignes (bon ensoleillement pendant la saison de végétation). L'acidité moyenne dans la zone, qui connait un climat continental tempéré, donne aux vins jaunes paille une teinte légèrement verdâtre à dorée pâle ou une teinte rose clair/rubis.

Le caractère typique de la région est dû à l'orientation des vallées et à l'emplacement du vignoble situé au nord du 45e parallèle, où les étés ne sont pas trop chauds, et donne aux vins mousseux de qualité de type aromatique un potentiel fruité sur les arômes primaires; les vins présentent des notes olfactives exotiques de pamplemousse rosé et d'orange, qui se retrouvent également en bouche avec de fines touches de basilic et de fleur de sureau. Les notes fruitées sont mises en évidence par une acidité modérée et équilibrée et un arrière-goût prolongé. Les vins présentent une clarté et une transparence particulières, une couleur rose clair, rose «pelure d'oignon» ou rosée, avec d'éventuelles notes de violet, de jaune paille ou de jaune verdâtre ou doré.

Le tchernoziom cambique augmente légèrement l'acidité potentielle qui détermine la fraîcheur des arômes fruités, avec un équilibre entre le niveau d'acidité et la teneur en sucre.

Les vins pétillants évoluent bien sur le tchernoziom cambique de la région; dotés d'une acidité faible à moyenne marquée, les vins présentent des notes fruitées fraîches spécifiques, vigoureuses et rafraîchissantes, avec une prédominance des arômes de fruits blancs, jaunes et rouges dans le cas du rosé, et un goût souvent marqué par des agrumes frais, des arômes floraux (rose, baies de sureau) et le plus souvent fruités, mais aussi de fines touches de beurre frais, une sensation rafraîchissante, une douceur délicatement perceptible et un alcool équilibré.

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

Conditions d'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquette doit indiquer le type de vin, selon sa teneur en sucre: sec, demi-sec, demi-doux, doux.

Si l'étiquette indique le nom du vignoble particulier ou la sous-appellation d'origine (COPOU, BUCIUM, URICANI, PROBOTA), le cas échéant, les vins doivent provenir exclusivement de la source mentionnée.

Selon la volonté des producteurs, l'une des appellations de vignoble unique suivantes peut être ajoutée à l'AOP «Iași»: ARONEANU, REDIU, ŞOROGARI, TOMEŞTI, GORUNI, VLĂDICENI, PIETRĂRIA, VIŞAN, DEALUL DOAMNEI, DOI PERI, MIROSLAVA, URIC, VOROVEŞTI, BALCIU, BRĂTULENI, CORNEŞTI, HORLEŞTI, BOGDĂNEŞTI, COASTA MORII.

Lien vers le cahier des charges

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_iasi_modif_cf_cererii_2445_18.10.2017_cf_notif_com_05.12.2023_no_track_changes.pdf