C/2024/7444

16.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7444)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Alsace grand cru Vorbourg»

PDO-FR-A0632-AM03

Date de communication: 24.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Types de produit

Au III du chapitre I du cahier des charges, le texte a été modifié pour indiquer que l'appellation «Alsace grand cru Vorbourg» n'est plus exclusivement une appellation réservée aux vins blancs tranquilles.

Une demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges a été instruite au niveau national pour l'appellation d'origine «Alsace grand cru Vorbourg» Cette demande pour un vin rouge s'appuie sur l'antériorité, la notoriété et sur les caractéristiques des vins élaborés avec des raisins du cépage pinot noir N produits sur les parcelles délimitées pour cette appellation «Alsace grand cru» initialement reconnue pour les seuls vins blancs. Le cépage pinot noir N est le seul cépage autorisé pour ces vins rouges.

Le document unique est modifié dans plusieurs de ces parties, notamment au point 4, en raison de la reconnaissance des vins rouges tranquilles pour l'appellation «Alsace grand cru Vorbourg»

2. Aire géographique

Au 1° du IV du chapitre I du cahier des charges, la référence au code officiel géographique est mise à jour à l'année 2024. Cette modification ne modifie pas le périmètre de l'aire géographique.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 6.

3. Aire parcellaire délimitée

Au 2° du IV du chapitre I du cahier des charges, la date du 25 juin 2024 est ajoutée.

L'aire parcellaire délimitée définit les parcelles aptes à produire les raisins destinés à l'élaboration du vin de l'appellation.

Cette aire est approuvée par le comité national compétent de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Cette modification n'entraine pas de modification du document unique.

4. Aire de proximité immédiate

Au 3° du IV du chapitre I du cahier des charges, la référence au code officiel géographique est mise à jour à l'année 2024. Cette modification ne modifie pas le périmètre de l'aire de proximité immédiate, mais entraîne les mises à jour suivante de la liste des noms de communes pour le département du Bas-Rhin :

— La commune de Gimbrett-Berstett devient la commune de Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett) ;

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

— La suppression du nom de la commune de Mittelhausen, et l'ajout de celui de la commune de Wingersheim les Quatre Bans, avec l'information que cette commune est retenue en partie pour le seul territoire de la commune déléguée de Mittelhausen.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 9.

5. **Densité de plantation**

Au a du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, pour la production de vin rouge, sont ajoutés au premier paragraphe après «Alsace grand cru Hengst» les mots «ou» Alsace grand cru Vorbourg «» suite à l'instruction de la demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges au niveau national pour cette appellation.

Le document unique est modifié au point 5.

6. **Règle de taille**

Au b du 1° du VI du chapitre I du cahier des charges, pour la production de vins rouges, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de 14 yeux francs.

L'instruction de la demande de reconnaissance pour l'appellation d'origine «Alsace grand cru Vorbourg» des vins rouges conduit à une modification du document unique au point 5.

7. **Maturité des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum**

Au a du 2° du VII du chapitre I du cahier des charges, le tableau a été modifié pour tenir compte de la demande de reconnaissance pour les vins tranquilles rouges instruite au niveau national pour l'appellation «Alsace grand cru Vorbourg»

Le document unique est modifié au point 4 pour indiquer la valeur du titre alcoométrique volumique naturel minimum.

8. **Durée minimale d'élevage et date de mise en marché à destination du consommateur**

Au 2° du IX du chapitre I du cahier des charges, la durée d'élevage minimum pour les vins blancs et rouges est modifiée et fixée jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Le document unique est modifié au point 5.

Au a du 5° du IX du chapitre I, il est indiqué qu'à l'issue de la période d'élevage, les vins blancs et rouges ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir du 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte, en cohérence avec la modification de la durée d'élevage.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

9. **Facteurs humains contribuant au lien avec la zone géographique**

Au b du 1° du X du chapitre I du cahier des charges, le texte est modifié pour tenir compte de la reconnaissance des vins tranquilles rouges pour l'appellation «Alsace grand cru Vorbourg» ainsi que de la modification de la durée d'élevage :

— les informations suivantes sont ajoutées pour l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Vorbourg» : réputation des vins rouges de la commune de Rouffach, reconnaissance en 2024 pour les vins rouges, seul le cépage pinot noir N est autorisé, la densité minimale de plantation est de 5 500 pieds par hectare pour la production de vin rouge, Les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement, ils doivent respecter un élevage minimum de 11 mois.

Le document unique n'est pas modifié par cette modification.

— pour les appellations «Alsace grand cru Hengst» et «Alsace grand cru Kirchberg de Barr» l'indication de la durée d'élevage minimale pour les vins rouges est portée de 10 à 11 mois.

Le document unique n'est pas modifié par ces modifications.

10. **Description du ou des vins**

Au 2° du X du chapitre I du cahier des charges, la description suivante des principales caractéristiques organoleptiques des vins rouges pour l'appellation d'origine «Alsace grand cru Vorbourg» a été ajoutée : «La couleur des vins rouges est profonde et vive. Les arômes de petits fruits rouges et de petits fruits noirs se mêlent à des notes minérales. Les vins sont amples, avec une structure tannique dense et des tanins soyeux. Ce sont des vins racés, fins et cristallins, persistants et avec un potentiel de vieillissement élevé.»

Le point 4 du document unique est modifié.

11. **Lien entre l'origine et les caractéristiques des produits**

Au 3° du X du chapitre I du cahier des charges, pour l'appellation «Alsace grand cru Vorbourg» la précision suivante est ajoutée : «La présence de fer dans le sol explique la robe colorée, intense et stable des vins rouges.»

Cette ajout conduit à une modification du point 8 du document unique.

12. **Structure de contrôle**

Le II du chapitre III du cahier des charges est modifié pour citer l'autorité de contrôle et respecter les nouvelles règles rédactionnelles pour ce paragraphe.

Le document unique n'est pas modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Alsace grand cru Vorbourg

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 n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles blancs.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12,5 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 11 % pour les autres cépages. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 15 % pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G et 14 % pour les vins issus des autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Vins blancs de garde par excellence, ils se caractérisent par une fraîcheur affirmée reposant sur une acidité tartrique dominante en lien avec une bonne maturité des raisins. Le nom de l'appellation peut être complété par des dénominations en usage, sous réserve que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée. Ils présentent une grande matière, beaucoup de complexité et une forte puissance aromatique avec diverses nuances. D'une grande longueur en bouche, ils se complexifient avec le temps.

On distingue : - les vins secs, minéraux ; - les vins aromatiques, fruités, gras, riches. Les vins blancs du Vorbourg sont amples et massifs, d'une fine minéralité et d'une salinité marquée. Leur finale est tannique. Les arômes de fruits (agrumes, pêche blanche, poire …) dominent. L'acidité mûre constitue la colonne vertébrale du vin. La couleur est d'une intensité soutenue allant jusqu'au jaune doré.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

2. *Appellation complétée de «Vendanges Tardives», vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 16 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 14,5 % pour les autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives» affichent souvent des arômes très exotiques, de fruits confits avec une finale fraîche. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

3. *Appellation complétée de «Sélection de grains nobles», vin blanc*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 18,2 % pour le gewurztraminer Rs et le pinot gris G et de 16,4 % pour les autres cépages.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins bénéficiant de la mention «sélection de grains nobles» sont des vins plus concentrés, puissants, présentant souvent des arômes de pâte de fruits. Ils sont d'une remarquable concentration et d'une grande persistance aromatique. Ces vins présentent une intensité colorante soutenue allant jusqu'au jaune ambré.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

4. *Vin rouge*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins, issus du seul cépage pinot noir N, présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

La fermentation malolactique est achevée. Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4 grammes par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 grammes par litre.

Les autres caractéristiques analytiques sont celles fixées par la réglementation communautaire.

La couleur des vins rouges est profonde et vive. Les arômes de petits fruits rouges et de petits fruits noirs se mêlent à des notes minérales. Les vins sont amples, avec une structure tannique dense et des tanins soyeux. Ce sont des vins racés, fins et cristallins, persistants et avec un potentiel de vieillissement élevé.

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**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Modes de conduite: densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes destinées à la production de vins blancs présentent une densité de plantation minimale de 4 500 pieds à l'hectare.

Les vignes destinées à la production de vins rouges présentent une densité de plantation minimale de 5 500 pieds à l'hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2 mètres.

Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum.

A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

2. Modes de conduite: règle de taille

Pratique culturale

Pour les vins blancs, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de 18 yeux francs.

Pour les vins rouges, les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum par pied de 14 yeux francs.

3. Récolte

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

4. Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimum

Pratique œnologique spécifique

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum ne peut dépasser :

0,5 % vol. pour les vins issus des cépages gewurztraminer B et pinot gris G,

1,5 % vol. pour les vins issus des autres cépages.

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» et les vins rouges ne font l'objet d'aucun enrichissement.

5. Elaboration

Restriction applicable à l'élaboration

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

6. Elevage des vins

Pratique œnologique spécifique

Les vins blancs et rouges font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» font l'objet d'un élevage minimum jusqu'au 1er juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Appellation complétée ou pas de «vendanges tardives»

60 hectolitre par hectare

2. Appellation complétée de «sélection de grains nobles»

48 hectolitre par hectare

3. Vin rouge

48 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 :

— Département du Haut-Rhin :

Communes retenues en entier : Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg.

Commune retenue en partie : Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire des communes déléguées de Kientzheim et de Sigolsheim.

— Département du Bas-Rhin :

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett, Wolxheim.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Description du ou des liens**

S'appuyant sur les conditions favorables du mésoclimat caractérisant le vignoble alsacien, l'appellation d'origine contrôlée «Alsace grand cru Vorbourg» en exploite l'une des meilleures localisations. Niché au sein du paysage alsacien pittoresque, le vignoble permet la production de vins de haute expression, aux mille nuances, au caractère marqué et à la personnalité unique.

Dans ce grand cru chaud et solaire, les vins sont caractérisés par une minéralité fine liée à la présence, dans le sol et le sous-sol, de calcaire. Les vins sont amples et massifs grâce aux marnes et aux argiles lourdes à feuillets fins avec une minéralité fine et une salinité marquée. La finale est tannique et terrienne.

La présence de fer dans le sol explique la robe colorée, intense et stable des vins rouges.

Les excellentes conditions climatiques d'arrière-saison favorables à la concentration sur souche et au développement de la pourriture noble permettent la production de vins issus de vendanges surmûries.

L'élevage prévu dans le cahier des charges permet aux vins de se bonifier.

En adoptant des règles de production rigoureuses, comme le maintien d'une importante surface foliaire et les vendanges manuelles, les vignerons alsaciens préservent le caractère affirmé des vins reconnus pour leur complexité et leur aptitude à une longue conservation.

Ils constituent le haut de gamme de cette région. Ce sont des vins plus valorisés que les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Alsace»

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

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 :

— Département du Haut-Rhin :

Communes retenues en entier : Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val, Zimmerbach.

Commune retenue en partie : Kaysersberg Vignoble pour le seul territoire de la commune déléguée de Kaysersberg.

— Département du Bas-Rhin :

Communes retenues en entier : Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Zellwiller.

Commune retenue en partie : Wingersheim les Quatre Bans pour le seul territoire de la commune déléguée de Mittelhausen.

Conditionnement dans laire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins sont conditionnés en bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955, de l'arrêté du 13 mai 1959 et du décret du 19 mars 1963, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

Depuis la loi du 5 juillet 1972, les vins sont obligatoirement mis en bouteille au sein des départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin dans la flûte du type «Vin du Rhin», décrite dans le décret de 1955.

Indication du millésime

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention du millésime, doit figurer conjointement avec le nom de l'appellation, dans les déclarations de récolte et de stock, sur les documents d'accompagnement, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques.

Dénomination en usage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations en usage, à la condition que les vins proviennent exclusivement des cépages pouvant être désignés sous la dénomination concernée.

L'emploi de deux ou plusieurs dénominations en usage sur une même étiquette est interdit.

Ces dénominations en usage sont les suivantes :

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Pinot noir,

Riesling.

Mentions traditionnelles «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» ou «sélection de grains nobles» sont présentés obligatoirement :

— avec l'indication du millésime,

— et l'une des dénominations en usage suivantes :

Gewurztraminer,

Muscat,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Mention de la teneur en sucre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins blancs pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'une des 51 Appellation d'Origine Contrôlée «Alsace Grand Cru – lieu-dit», à l'exception des mentions «Vendanges Tardives» et «Sélection de Grains nobles», qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures et récipients quelconques, la mention de la teneur en sucre telle que définie par la règlementation européenne ne soit inscrite le tout en caractères très apparents.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe