C/2023/1383

1.12.2023

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/2023/1383)

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

«Bourg / Côtes de Bourg / Bourgeais»

PDO-FR-A0828-AM03

Date de communication: 5.9.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Code officiel géographique**

La liste des communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

C'est un changement purement rédactionnel, l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate n'ont pas été modifiées.

Le document unique est modifié au point 6 et 9.

2. **Elevage**

Les dispositions relatives à l'obligation d'élevage dans l'aire et à sa durée sont supprimées du cahier des charges

Le document unique est modifié aux points 2, 6 et 9.

3. **Introduction de variété à fin d'adaptation**

Dans l'encépagement des vins rouges, les variétés à des fins d'adaptation carmenère N et petit verdot N ont été ajoutées.

La proportion de ces variétés est limitée à 5 % de l'encépagement de l'exploitation et 10 % de l'assemblage pour la couleur considérée

Le document unique n'est pas impacté.

4. **Ecartement entre pieds -taille**

La distance entre les pieds de vigne sur le rang a été modifiée pour passer de 0,85 m minimum à 0.80 m.

Une règle de taille spécifique est prévue pour les vignes avec un écartement entre pieds inférieur à 0,85 mètre : Guyot à un bras

La densité minimale de plantation est inchangée à 4 500 pieds par hectare

Le document unique est modifié au point 5

5. **Dispositions agroenvironnementales**

Les dispositions environnementales suivantes sont ajoutées :

— Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

— Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement.

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

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas impacté

6. **Installation et plantation du vignoble.**

Est ajouté une obligation pour les opérateurs de procéder avant chaque nouvelle plantation, à une analyse physico-chimique du sol de la parcelle afin de disposer de tous les éléments nécessaires à la connaissance de la situation viticole et des potentialités de celle-ci.

Le document unique n'est pas impacté

7. **date de conditionnement**

la disposition prévoyant une date à partir de laquelle le conditionnement est possible est supprimée.

Le document unique n'est pas impacté

8. **Déclaration préalable au conditionnement**

La disposition dérogatoire relative relative au « petit vrac » (vrac au « consommateur ») est supprimé

Cette modification implique que ces opérateurs sont intégrés dans la catégorie de droit commun soumis à une obligation de déclaration dans les 5 jours ouvrés avant chaque conditionnement.

Le document unique n'est pas impacté

9. **Circulation entre entrepositaires agréés**

La date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimée.

Le document unique n'est pas impacté

10. **référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revu afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique n'est pas impacté

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Bourg / Côtes de Bourg /Bourgeais

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins tranquilles rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Tout lot de vin rouge commercialisé présente une teneur en acide malique ≤ 0,3g/L. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Avant conditionnement, les vins présentent : - une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/L - une teneur en SO2 total ≤ 140 mg/L - une teneur en acidité volatile ≤ 13,26 meq/L jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit la récolte, et ≤ 16,33 meq/L après cette date. Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne.

Les vins rouges, issus principalement de l'association des cépages merlot N et cabernet-sauvignon N et dans une moindre mesure des cépages cabernet franc N, voire cot N (dénommé localement malbec), sont généreux, structurés, aromatiques et dotés d'une structure tannique qui les rend particulièrement aptes au vieillissement. L'élevage en barrique, lorsqu'il est pratiqué, apporte de la complexité en ajoutant des notes grillées et vanillées. Ces vins rouges sont des vins de garde.

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. *Vins tranquilles blancs secs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Avant conditionnement, les vins présentent : - une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4g/L - une teneur en SO2 total ≤ 180 mg/L - une teneur en acidité volatile ≤ 13,26 meq/L. Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne. Les vins blancs secs, issus principalement du cépage sauvignon B, sont souvent frais en bouche et très aromatiques, avec des notes fruitées (souvent agrumes), nuancées par des notes fleuries. Le cépage sémillon B apporte le volume et le gras en bouche, et l'association avec le cépage muscadelle B peut renforcer les notes fleuries. Le cépage colombard B ajoute des notes aromatiques évoquant les agrumes. Ces vins sont très appréciés dans leur jeunesse (un ou deux ans).

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)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité et écartement

Pratique culturale

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

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

2. Règles de Taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de 14 yeux francs par pied :

— taille bordelaise à 2 astes ;

— taille Guyot à un ou deux bras ;

— taille courte à cots : cordon bas palissé ou éventail.

Les vignes avec un écartement entre pieds inférieur à 0,85 mètre sont taillées en Guyot à un bras

3. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation, pendant la période de végétation de la vigne, ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

4. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins rouges et de 12,5 % pour les vins blancs.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins tranquilles rouges

65 hectolitre par hectare

2. Vins tranquilles blancs secs

72 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique endate du 18 février 2022:

Bayon-sur-Gironde, Bourg, Comps, Gauriac, Lansac, Mombrier, Prignac-et-Marcamps, la partie de la commune de Pugnac correspondant à son territoire avant la fusion de Lafosse avec celle-ci au 1er juillet 1974 (à savoir les sections cadastrales B1, B2, ZH, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO et ZP), Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Trojan, Samonac, Tauriac, Teuillac et Villeneuve.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

8. **Description du ou des liens**

La richesse des paysages viticoles de la zone géographique témoigne de l'importance historique de l'activité commerciale viticole. En effet, le port de Bourg, jusqu'au début du XIX ème siècle, a joué un rôle important dans ce commerce.

Sur les terres historiques des vins rouges de « Bordeaux », les cépages de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais », cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIII ème siècle, nécessité des échalas de soutien, puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Malgré la variabilité des sols, les trois grands types pédologiques identifiés sont tous propices à l'établissement d'un vignoble de coteaux où les viticulteurs se sont imposé des conditions rigoureuses de production telles que la densité de plantation et la charge maximale à la parcelle.

Les sols sur limons quaternaires, sont particulièrement adaptés aux cépages merlot N, cot N (malbec) et au sauvignon B. Les parcelles présentant des sols sur graves sablo-argileuses, implantées sur les coteaux sont propices à l'implantation alternante des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, mais sont également adaptées aux cépages blancs.

Le cépage merlot N est très majoritairement implanté et s'épanouit plus particulièrement sur les parcelles présentant des sols argilo-calcaires, très présentes au sein de l'aire parcellaire précisément délimitée.

L'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais » est, en 2010, très fidèle au marché national pour près de 85 %. La commercialisation hors des frontières nationales et l'exportation augmentent progressivement, notamment en Belgique, au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en Allemagne et même au Japon et aux Etats-Unis.

Les producteurs s'engagent également dans un projet de signature commune, placée sur tous les supports de communication et commerciaux, assurant ainsi la large diffusion de la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée « Bourg » ou « Côtes de Bourg » ou « Bourgeais ».

Toutes les actions de communication menées par les producteurs s'appuient sur les caractéristiques du terroir. Les développements techniques réalisés collectivement (étude pédologique, flashs « phytosanitaire » et « maturité » , sélection massale du cépage cot N, gestion paysagère,….) soulignent les spécificités de l'appellation d'origine contrôlée dans les différentes opérations de promotion.

Cette dynamique engagée s'exprime pleinement par le fort développement de l'œnotourisme et le renforcement de la position des vins tant sur le plan national qu'en dehors des frontières nationales.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, 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 et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 18 février 2022: : Berson, Blaye, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Donnezac, Fours, Gauriaguet, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de l'ancienne commune de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Saint-André-de-Cubzac, Saint-Androny, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon, Val de Virvée et Virsac.

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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 ».

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-068df9b9-86dc-4ec6-88a4-d1e205bd94f0