C/2026/1289

2.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1289)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Nahe»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1271-AM02 — 28.11.2025

1. **Dénomination du produit**

«Nahe»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Allemagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (ministère fédéral de l'agriculture, de l'alimentation et du territoire) (BMLEH)

Nom

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

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

Les autorités allemandes déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) nº 1308/2013 et du règlement (UE) 2024/1143.

Les modifications apportées au cahier des charges sont des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La demande de modification de l'AOP «Nahe» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union, à savoir:

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

b) le risque d'annihiler le lien avec la zone géographique;

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

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

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Définition de la zone

Description

Les parcelles cadastrales suivantes sont ajoutées à l'AOP «Nahe»:

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Ebernburg	1977	0	2 552	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0

Circonscription municipale	Nº circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0

Circonscription municipale	N° circonscription municipale	Section	Numérateur	Dénominateur
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Variétés à raisins de cuve

Description

Les variétés à raisins de cuve suivantes sont ajoutées:

Cépages rouges:

Malbec, Pinot Nova

Les erreurs d'orthographe concernant certaines variétés ont également été corrigées et il a été tenu compte des changements de dénomination.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Exigences applicables en vertu de la législation de l'Union ou de la législation nationale/Exigences prévues par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP

Description

Lieux-dits et unités géographiques plus petites

Sans indication obligatoire de cépage, avec une restriction de production comme dans le droit des appellations, mais sans limitation de l'édulcoration

Les noms de lieux-dits ou d'unités géographiques plus petites délimitées sur la carte, pour autant que leur nom soit inscrit au registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour des produits élaborés à partir d'au moins 85 % des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Riesling blanc

Les éléments suivants ne sont pas pris en considération:

— toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage», ou

— toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013.

Outre ce qui précède, les produits peuvent être élaborés à partir de n'importe quel cépage autorisé conformément au point 8.

Toutes les variétés à raisins de cuve visées au point 8 sont autorisées pour l'élaboration des vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» et «Eiswein».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Autorités de contrôle

Description

Les autorités de contrôle et leurs tâches sont supprimées du cahier des charges et consignées dans un document distinct.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Nahe»

Numéro de référence UE: PDO-DE-A1271-AM02 — 28.11.2025

1. **Dénomination(s)**

«Nahe»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Allemagne

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

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vin blanc de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La robe va généralement du jaune pâle, se teintant parfois de reflets verts, au jaune paille et au jaune doré, en passant par un jaune tirant sur le vert. Selon le cépage, de légères nuances de rouge peuvent également apparaître.

Nez

Selon le cépage, le nez évoque tout particulièrement des arômes primaires frais de fruits (exotiques) (par exemple, pomme, groseille à maquereau, pêche, agrumes, poire, abricot, coing, cassis, ananas, melon, mangue, maracuja), voire de fruits secs (raisins secs) ou séchés, mais aussi des notes florales (par exemple, fleurs de sureau, roses), des arômes épicés (par exemple, noisette, noix, amande, muscade, poivre, vanille, clou de girofle, cannelle) ou des arômes végétaux (par exemple, herbe fraîche, menthe, foin, thé), accompagnés, selon le type de sol sur lequel les vignes ont poussé, de notes minérales terreuses (par exemple, schiste). Selon la vinification, le bouquet peut être complété par des arômes notamment boisés, fumés, de vanille, de noix de coco et de torréfaction, ainsi que par du silex, de la truffe, de la pomme oxydée, des arômes de noix et des arômes caramélisés (par exemple, miel, malt).

Bouche

En bouche, ces vins vont généralement des vins légers, délicats, frais et pétillants aux vins complexes, fruités et doux, en passant par des crus corsés et riches aux fins arômes de torréfaction. Les vins issus du cépage Riesling ont particulièrement tendance à exprimer les différences entre les divers terroirs de la Nahe. Les vins sont généralement marqués par une acidité et une minéralité prononcées.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage qu'en cuvées.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Riesling blanc 7,0 % vol et 57° Öchsle

tous les autres cépages 7,5 % vol et 60° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin rouge de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le cépage et le style d'élevage, les robes des vins rouges vont généralement du rouge clair au rouge noir en passant par le rubis et le grenat, souvent avec des nuances bleues, violettes et des reflets bruns.

Nez

Selon le cépage et le style d'élevage, le nez des vins rouges évoque notamment des arômes fruités qui rappellent la cerise, les petits fruits rouges et noirs (mûres, sureau), le cassis ou encore les fruits secs. Selon le style d'élevage et la maturation au contact du bois, des arômes épicés comme la vanille, des notes grillées, le chocolat et la noix de coco, surtout, complètent l'expression olfactive. En cas d'élevage par réduction, des notes rappelant le silex ou la truffe peuvent s'y ajouter.

Bouche

Les vins avec une teneur moyenne ont généralement une acidité douce à perceptible et une structure tannique retenue avec un fruité élevé. Les vins corsés peuvent présenter des arômes non seulement de (petits) fruits rouges ou noirs concentrés mais aussi des arômes épicés et fumés. Ces vins ont généralement une structure acide plus souple, mais des tanins marquants qui leur confèrent une certaine structure et de la longueur. Les vins vieillis en barriques et en tonneaux, en particulier, sont le plus souvent caractérisés par de fins arômes de torréfaction.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage qu'en cuvées.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

tous les autres cépages 7,5 % vol et 60° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin rosé de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins possèdent généralement une robe rose pâle, voire rouge pâle à rouge clair. Les vins Weißherbst sont toujours des vins de cépages. Les vins Blanc de Noir sont vinifiés à partir de raisins rouges frais comme un vin blanc et possèdent une robe dont la palette chromatique est identique à celle des vins blancs.

Nez

Les moûts étant élevés comme un vin blanc, ces vins dégagent généralement un nez fruité et frais qui évoque les (petits) fruits rouges ou jaune clair. Selon le cépage utilisé, des arômes épicés ou des notes d'herbes, notamment, peuvent se manifester et, en cas d'élevage au contact du bois, des notes de vanille, de torréfaction et de noix de coco.

Bouche

Les vins rosés se distinguent des vins rouges par leur caractère généralement frais et moins riche en alcool, ainsi que par leur teneur plus faible en tanins. Les vins présentent en général une structure fine à étoffée et, sur le plan gustatif, une acidité le plus souvent fine à fraîche et vive.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont élaborés aussi bien en tant que vin de cépage qu'en cuvées.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Dornfelder 8,8 % vol. et 68° Öchsle

tous les autres cépages 7,5 % vol et 60° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin de qualité «Rotling»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins présentant le plus souvent une robe rouge pâle à rouge clair soutenu.

Nez

Les vins Rotling ont généralement des caractéristiques sensorielles proches de celle des vins rosés. Leurs arômes sont principalement fruités à subtilement épicés pour certains, avec des expressions de fruits rouges, de fruits à pépins et d'agrumes.

Bouche

Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide fraîche.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Riesling blanc 7,0 % vol et 57° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

tous les autres cépages 7,5 % vol et 60° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Kabinett»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le type de vin, elle correspond aux descriptions des vins de qualité.

Nez

Profil à tendance fruitée avec un type de cépage bien identifiable; à base de cépages blancs: fruits verts (pommes, poires) et fruits jaunes (pêche, abricot); à base de cépages rouges: notes de baies rouges et parfois noires. Arômes souvent frais, élégants, parfois herbacés ou épicés; nuances subtiles.

Bouche

Les vins de la Nahe portant l'attribut spécial «Kabinett» sont généralement des vins fins, frais et fruités, issus de raisins mûrs et affichant une teneur en alcool modérée. Ils présentent une typicité de cépage reconnaissable, associée à une perception d'acidité généralement modérée à forte. Les vins «Kabinett» sont élaborés avec des teneurs en sucres résiduels variables; sec à demi-sec, les sucres résiduels soulignent le fruit. Ils présentent souvent une acidité vive, fraîche et bien intégrée.

Arôme: Limpide et direct, avec du fruit vert à jaune pour les raisins blancs; les raisins rouges donnent des arômes de baies. Les arômes précis varient en fonction du cépage, du terroir et du style du vin.

Corps et structure: Moyen à léger; corps élégant et fin, bien équilibré, souvent avec un titre alcoométrique modéré et, selon le terroir, une minéralité fine.

Longueur en bouche: Fraîche et importante, avec de fines notes fruitées; des nuances souvent fraîches/minérales.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

tous cépages 9,5 % vol et 73° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vins portant l'attribut spécial «Spätlese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

La palette chromatique de la robe de ces vins s'oriente, selon le cépage et le type de vin, vers celle des vins de qualité, mais elle est généralement plus prononcée en raison du degré de maturité.

Nez

En raison de poids du moût plus élevés que ceux des vins «Kabinett», les vendanges tardives présentent généralement un caractère variétal marqué.

Bouche

Les vendanges tardives présentent généralement plus de corps et de plénitude.

Bouche onctueuse à veloutée dans la texture, en fonction de la variété et de l'élevage, avec un rapport acide/fruité harmonieux.

Sucres résiduels autonomes, souvent légèrement plus prononcés.

Une acidité agréable, présente et bien intégrée équilibre le fruit et favorise la longévité.

Minéralité subtile occasionnelle; structure élégante et fine.

Arômes fruités mûrs et nets; fruits jaunes ou exotiques pour les cépages blancs, fruits rouges ou noirs pour les cépages rouges; une nuance de fruits secs ou de raisins secs est possible.

Les arômes précis varient en fonction du cépage, du terroir, du style de vin, mais aussi du millésime.

Longueur en bouche souvent persistante, riche en arôme.

Les vendanges tardives offrent un équilibre entre le fruit mûr, l'acidité fraîche et la douceur souvent élégante; Un développement dans le verre est possible, avec de la profondeur, une belle longueur en bouche et des nuances de fleurs, de miel et des accents minéraux.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Riesling blanc 10,3 % vol et 78° Öchsle

Cépages Müller Thurgau et Grüner Silvaner 10,9 % vol et 82° Öchsle

tous les autres cépages blancs 11,7 % vol et 87° Öchsle

tous les cépages rouges 10,9 % vol et 82° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Auslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

En règle générale, les vins «Auslese» présentent une robe soutenue en fonction du cépage et du type de vin, en raison de l'utilisation de raisins à pleine maturité ou surmûris. La robe des vins blancs «Auslese» varie fondamentalement, depuis des teintes verdâtres-jaunâtres délicates pour les «Auslese» plus jeunes jusqu'au jaune clair, voire jaune doré à ambré, en fonction de la maturité et du cépage, celle des «Auslese» rouges variant le plus souvent de rouge cerise clair à rouge rubis à grenat, parfois très colorée en fonction du cépage et de l'âge. En règle générale, une consistance huileuse est également visible. Généralités: forte profondeur de couleur et brillance due à une maturité accrue; image limpide et concentrée.

Nez

Le nez de ces vins est le plus souvent dominé par des arômes de fruits intenses, associés à des nuances de fruits exotiques, allant jusqu'à présenter des arômes de fruits séchés qui s'accentuent à mesure qu'ils vieillissent. Des notes discrètes de miel et d'épices peuvent également se manifester.

Bouche

Les sucres résiduels sont généralement nettement supérieurs au Kabinett et aux vendanges tardives; souvent délicatement sucrée voire nettement sucrée, harmonieusement encadrée par l'acidité.

L'acidité varie d'un cépage à l'autre; les vins «Riesling-Auslese» présentent généralement une acidité fraîche marquée, qui équilibre le sucre résiduel élevé.

Arôme: Arômes de fruits jaunes et tropicaux clairement définis; chez les «Botrytis-Auslese», arômes complexes supplémentaires de miel, de fruits secs ou d'agrumes.

Corps et structure: Riche en plénitude et en intensité, souvent riche en extraits, savoureux et opulent, mais élégant grâce à une fraîcheur équilibrée. De fines notes minérales; texture élégante et structurée. Longueur en bouche importante, persistante et riche en arôme; Les notes fruitées et florales durent longtemps en bouche.

L'arôme varie considérablement en fonction du cépage, de l'influence du botrytis, du terroir et du style du vin.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

Cépage Riesling blanc 11,4 % vol et 85° Öchsle

Cépages Müller Thurgau et Grüner Silvaner 12,5 % vol et 92° Öchsle

tous les autres cépages blancs 13,0 % vol et 95° Öchsle

tous les cépages rouges 12,5 % vol et 92° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Beerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

En règle générale, les vins «Beerenauslese» présentent une robe intense et une texture légèrement huileuse, en fonction du cépage et du type de vin. Généralités: haute profondeur de couleur, brillance claire; avec l'âge, les tons deviennent de plus en plus ambrés.

Nez

Arômes fruités à épicés, avec des notes de fruits mûrs à surmûris (y compris exotiques), de fruits secs, de miel, de raisins secs, de caramel et d'épices.

Bouche

La bouche se caractérise généralement par une douceur clairement généreuse, avec une structure acide modérée à prononcée ainsi qu'un taux d'alcool faible à modéré.

Les accents minéraux et floraux restent reconnaissables en fonction de la variété; Les notes d'alcool et de fruits se combinent pour former un bouquet opulent. Arôme: Miel, fruits secs, raisins secs, caramel; pour les raisins exotiques, plus de nuances tropicales; la présence d'arômes dus à la pourriture noble peut masquer d'autres arômes fruités.

Corps et structure: Très riche, concentré et frappant par son aspect huileux; poids élevé sur le palais; L'alcool est perceptible, plutôt discret ou légèrement présent. Belle longueur en bouche, douceur intense, avec des nuances de fruits et de miel persistantes; Les sucres résiduels restent présents longtemps.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins sont produits à partir de raisins parfaitement mûris ou surmûris, séchés ou atteints de pourriture noble et de Botrytis cinerea, avec une gradation de sucre élevée.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

tous cépages 16,9 % vol et 120° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Eiswein»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur intense, généralement jaune clair, allant du jaune doré à l'ambré, en fonction du cépage et de la maturité; pour les vins «Eiswein» produits à partir de cépages rouges, des tons rosés délicats peuvent également être perceptibles à la suite du pressurage léger et du faible contact du jus avec la peau de la baie. Les «Eiswein» sont souvent clairs à légèrement visqueux.

Nez

Intense et aromatique, avec un caractère variétal net. Arômes de fruits jaunes et exotiques, complétés par des notes de miel, d'épices douces et parfois de fruits secs; pour certaines variétés, également des accents floraux ou minéraux. L'acidité étant maintenue, le nez reste frais et clair malgré une douceur élevée.

Bouche

Très fruitée avec une douceur élevée et en même temps une acidité vive, plutôt claire, généralement ressentie bien plus fortement que pour d'autres vins portant un attribut spécial; elle contribue à l'équilibre fruité-acide et apporte de la fraîcheur et de la structure.

Arôme: arômes fruités dominants, rappelant les fruits jaunes et exotiques, complétés par des arômes doux et épicés comme le miel et les fruits secs.

Corps et structure: souvent savoureux à puissants, parfois crémeux ou huileux, en raison de teneurs élevées en sucres résiduels et d'extraits concentrés. Le titre alcoométrique est généralement modéré à présent. Le «Eiswein» se présente généralement avec un corps plein et concentré, une texture veloutée à huileuse et une finale longue, fruitée et épicée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins «Nahe» portant l'attribut «Eiswein» sont élaborés à partir de raisins naturellement gelés lors de la vendange et du pressurage, ce qui donne un degré élevé de concentration des ingrédients du raisin. Le gel de l'eau dans le vignoble présuppose des raisins en grande partie sains et mûrs.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

tous cépages 16,9 % vol et 120° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin portant l'attribut spécial «Trockenbeerenauslese»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Le spectre des vins portant l'attribut «Trockenbeerenauslese» varie en principe de l'ambre très concentré jaune clair à l'ambre foncé; souvent avec une viscosité élevée. Couleur intense: Les raisins sont très passerillés et ressemblent à des raisins secs, en raison d'infestations de botrytis ou d'une sécheresse extrême. L'évaporation de l'eau concentre les ingrédients (sucre, acide et extraits), ce qui renforce encore la couleur.

Nez

Intense et varié, caractérisé par des arômes de pourriture noble ou de raisins secs. Fruits mûrs à surmûris, fruits secs, miel, épices; selon le cépage, des notes épicées et de la minéralité.

Bouche

Une douceur très élevée, souvent associée à une acidité concentrée en fonction du cépage; titre alcoométrique plutôt modéré à faible. Concentration et plénitude maximales, bouche crémeuse à huileuse au niveau de la texture; notes de fruits séchés, de miel, de raisins secs, de fruits tropicaux et d'épices; arrière-goût très long et intense.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Grâce à une sélection plus rigoureuse et à un plus grand nombre de raisins concentrés par la pourriture noble, partiellement de type raisins secs, ces vins affichent généralement des degrés de sucre encore plus élevés que les vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese».

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

tous cépages 21,5 % vol et 150° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

Produit de la vigne

Vin pétillant

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le ou les cépages et le type de vin, la palette chromatique de la robe de ces vins va en principe, en cas d'utilisation de cépages blancs, des tons jaune pâle avec des reflets verdâtres au jaune tilleul, et, lorsque des cépages rouges sont utilisés, du rose pâle au rouge foncé en passant par le rouge clair. Bulles fines à nettes, souvent vives en fonction de la qualité.

Nez

En fonction du cépage, les vins se caractérisent par un nez généralement fruité, parfois finement épicé, et une typicité variétale notable. Souvent des arômes de baies et de fruits exotiques; notes florales pour les cépages aromatiques; occasionnellement, des notes épicées ou minérales.

Bouche

Fruité, frais, pétillant; influence modérée de l'alcool; les bulles fines à nettes renforcent la fraîcheur; des nuances supplémentaires de framboise, de cerise, de fraise, selon le cépage; apport de fraîcheur par le gaz carbonique. Longueur en bouche: fraîche, généralement courte à moyenne.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins pétillants de qualité présentent généralement des bulles fines et une typicité fruitée et variétale claire, avec une fraîcheur accrue par le gaz carbonique.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Cépage Riesling blanc 7,0 % vol et 57° Öchsle

Cépage Dornfelder 8,8 % vol et 68° Öchsle

tous les autres cépages 7,5 % vol et 60° Öchsle

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

Produit de la vigne

Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Selon le vin de base ou le type de vin utilisé, la palette chromatique de la robe de ces vins va généralement du jaune pâle avec des reflets verts au jaune tilleul, mais peut aussi tirer sur le rose pâle, ou le rouge clair à rouge foncé pour les cépages rouges.

En fonction du vin de base, le plus souvent jaune pâle avec des reflets verts à jaune tilleul; rose pâle, rouge clair à rouge foncé pour les cépages rouges. Des bulles souvent intenses et une structure souple sont perceptibles.

Nez

Les vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité appelés crémants sont marqués, en principe, par les arômes des cépages, mais aussi par l'influence sensorielle de la conservation sur lies après la deuxième fermentation, surtout en cas de maturation longue. Cela peut en principe se traduire par de légères notes de noisette et de brioche. L'élevage des vins de base au contact du bois de chêne peut conférer au Sekt des arômes de torréfaction et d'épices.

Bouche

Généralement, les vins mousseux de qualité sont frais, fruités, présentent une acidité soulignée et sont peu alcoolisés. Le sucre résiduel varie d'imperceptible à nettement sucré. Ils présentent le plus souvent un perlage intense ainsi qu'une structure douce. Leurs arômes sont généralement fruités et mûrs à levurés et épicés et sont influencés par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation. La durée de fermentation minimale plus longue produit en principe des vins mousseux fins, crémeux et équilibrés.

Longueur en bouche: la plupart du temps longue, avec une fraîcheur claire, des arômes de noix ou de brioche souvent discrets en arrière-plan.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins mousseux de qualité présentent généralement une gradation modérée du sucre des raisins. La technique de vendange et de pressurage douce préserve l'acidité généralement plus élevée des fruits. Les Sekts d'origine déterminée sont le plus souvent marqués par le type du vin de base, les cépages utilisés et la durée de fermentation au cours de leur production.

Caractéristiques analytiques

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

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Le titre alcoométrique volumique total du vin de l'appellation d'origine protégée «Nahe» obtenu sans aucun enrichissement peut être supérieur à 15 % vol.

Titre alcoométrique naturel minimal et poids minimal du moût:

tous cépages 7,0 % vol et 57° Öchsle

Le poids du moût dans le contenant fermentescible doit être documenté.

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

7. **Pratiques vitivinicoles**

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

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous vins/catégorie/variété/type

Tous produits

Rendement maximal

Rendement maximal:	105
Unité de rendement maximal:	Hectolitre par hectare

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

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aromera

— Artaban

— Auxerrois - Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger - Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser - Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder - Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Comtessa

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Divona

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe - Faber

— Floreal

— Freisamer

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

— Gelber Muskateller - Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gm 6414-39

— Gm 6423-12

— Gm 6423-7

— Gm 7517-29

— Gm 7519-1

— Gm 7519-3

— Gm 7520-1

— Gm 7539-4

— Gm 7816-7

— Gm 7838-1

— Goldmuskateller

— Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner - Veltliner

— Grünfränkisch - Bormeo Verd

— Hegel

— Hibernal

— Huxelrebe - Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder - Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Malbec - Cot

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat - Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger - Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau - Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe - Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Neronet

— Optima 113 - Optima

— Orion

— Ortega

— Ortlieber

— Osteiner

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix - Phönix

— Pinot Nova - Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rotberger

— Roter Elbling - Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Riesling

— Roter Traminer - Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer - Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese - Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc - Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schönburger

— Septimer

— Sibera

— Siegerrebe - Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent - Sankt Laurent, Saint Laurent

— Staufer

— Syrah - Shiraz

— Sémillon - Semillon blanc

— Thurling

— VB 91-26-5

— Vidoc

— Viognier - Viogne

— Voltis

— Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

— Riesling blanc - Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

La zone de l'appellation d'origine protégée «Nahe» se situe dans le Land de Rhénanie-Palatinat, dans la région de l'affluent gauche du Rhin, la Nahe, et s'étend de Bingerbrück, en amont, où la Nahe se jette dans le Rhin jusque peu avant Kirn, ainsi que dans les vallées secondaires du Guldenbach, du Gräfenbach, du Glan et de l'Alsenz.

Les communes suivantes et leurs circonscriptions municipales font partie de l'appellation d'origine protégée «Nahe»:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach [Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)], Bad Sobernheim [Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)], Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen [Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)], Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental [Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)], Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln [Cölln (4600), Mannweiler (4599)], Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim [Offenbach (4701)], Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim [Genheim (3511)], Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth [Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)], Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

La définition exacte résulte des cartes présentant les vignobles des communes mentionnées ci-dessus, délimités par parcelles; ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

La production de vin de qualité, de vin portant un attribut spécial, de Sekt d'origine déterminée ou de vin pétillant de qualité d'origine déterminée portant l'appellation d'origine protégée «Nahe» peut être effectuée dans une région autre que la région déterminée où les raisins ont été récoltés et qui est indiquée dans l'étiquetage, pour autant que la région de production se trouve dans le même Land ou dans un Land voisin.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Toutes les catégories

Pour simplifier, la région viticole se situe dans le triangle formé par les localités de Bingen, d'Alsenz et de Monzingen. La région s'étend sur trois unités géographiques naturelles. À l'extrême nord-est, la région viticole s'étire sur les contreforts du Hunsrück (Soonwald). Sa partie nord appartient aux plaines du Rhin supérieur septentrional (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), tandis que sa partie sud fait partie des collines de Saar-Nahe (Nordpfälzer Bergland). La configuration de ces espaces naturels suit globalement la géologie de la région. En moyenne, les vignobles de la région se situent à quelque 210 mètres au-dessus du niveau de la mer. La viticulture dans la Nahe est également pratiquée sur des terrains en pente ou escarpés, comme le Rotenfels près de Bad Münster am Stein ou le Steinberg près de Niederhausen. La déclivité moyenne du vignoble de la Nahe est de 12,5 % (coteaux).

Les roches les plus anciennes de la région viticole datent du Dévonien. Il s'agit d'une part de sédiments marins anciens solidifiés (grès, schistes argileux, quartzites) et d'autre part de roches métamorphiques (schistes verts, phyllites). Les roches de loin les plus répandues sont néanmoins les roches du Rotliegend, dont des roches volcaniques (latites, andésites et basaltes). Les vignes s'enracinent également dans des dépôts du Tertiaire. On y trouve tant des sables fluviatiles que des sables côtiers et des marnes marines.

Concernant les données météorologiques, en moyenne annuelle, les températures moyennes journalières s'élèvent à 9,3 °C. Au cours de la période de végétation à proprement parler, la température moyenne est de 13,8 °C. Les précipitations annuelles moyennes sont de 580 mm, dont 60 % au cours de la période de végétation.

Les viticulteurs exploitent de grandes parcelles d'un seul tenant, ce qui signifie qu'une bonne mécanisation et un travail économique des surfaces sont possibles. Les viticulteurs aiment la diversité des cépages et leur potentiel de croissance grâce aux différents profils de sol, ce qui permet de proposer au consommateur une large variété d'arômes. Le secteur viticole a connu une dynamique particulière au cours des vingt dernières années. Le nombre croissant de jeunes producteurs renommés en témoigne. L'influence de l'homme repose sur une tradition vitivinicole vieille de plusieurs siècles.

Les explications données se rapportent à la production du produit de base, le raisin, qui acquiert une empreinte spécifique en raison des différents sols et de la manière dont il est cultivé. Après la récolte a lieu le classement dans les catégories de qualité correspondantes de la production vitivinicole.

Vin

Les vins de qualité doivent satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût par catégorie de cépage et peuvent être enrichis.

Les vins portant un attribut spécial doivent respecter les exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût et ne peuvent pas être enrichis. Lors de la production du produit de base des raisins destinés à l'élaboration des vins portant un attribut spécial, le viticulteur peut, au cours de la période de végétation, obtenir une meilleure qualité et une composition plus intense des composants du raisin par des mesures d'entretien spéciales, telles que l'effeuillage des zones de raisin ou l'éclaircissage des grappes. En outre, l'influence humaine à un autre niveau, celui des différentes formes d'élaboration en cave, peut caractériser le produit final qu'est le vin portant un attribut spécial.

Catégorie de produit de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales relatives au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. En fonction de la phase végétative et de l'emplacement, les raisins des vignobles sélectionnés pour la production du vin de départ pour la fabrication de Sekt doivent être récoltés plus tôt afin de préserver la structure acide caractéristique d'un Sekt d'origine déterminée ou d'un Winzersekt. La production se fait par première ou deuxième fermentation en cuve ou en bouteille. Lorsqu'il s'agit de la méthode particulière traditionnelle de fermentation en bouteille, le produit doit être devenu un vin mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille. Dans ce cas, le produit doit mûrir en bouteille pendant au moins neuf mois.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Pour le vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée, le produit de base doit satisfaire aux exigences minimales du vin de qualité de la région viticole déterminée relativement au titre alcoométrique naturel minimal et au poids minimal du moût. Au cours de la fermentation, une partie du gaz carbonique de fermentation naturel est conservée.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des mentions traditionnelles, indication des unités géographiques plus petites

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour pouvoir utiliser les mentions traditionnelles sur l'étiquette, les vins de qualité, les vins portant un attribut spécial, les vins pétillants de qualité produits dans une région déterminée ou les Sekt d'origine déterminée doivent au préalable avoir passé avec succès un examen officiel. Le numéro d'inspection délivré («amtliche Prüfungsnummer» ou «numéro AP») doit être indiqué sur l'étiquette. Il remplace le numéro de lot.

Outre la dénomination de vin protégée existante, les vins et produits vitivinicoles doivent obligatoirement porter l'une des mentions traditionnelles suivantes: vin de qualité (suivi ou non de la mention «d'origine déterminée»), vin portant un attribut spécial (complété par la mention «Kabinett», «Spätlese», «Auslese», «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» ou «Eiswein»), vin pétillant de qualité (complété par la mention «d'origine déterminée»), «Sekt d'origine déterminée» ou «Winzersekt». L'étiquetage des mentions traditionnelles «Classic», «Liebfrau(en)milch», «Riesling-Hochgewächs» et «Weißherbst» est facultatif. Les éléments d'appellation réglementés par la loi peuvent être utilisés conformément aux dispositions de la loi.

Le registre des vignobles établit en outre la liste des noms de domaines, de grandes parcelles, de lieux-dits et de terroirs autorisés pour les unités géographiques plus petites. Dans le registre des vignobles, les limites des terroirs et des domaines sont inscrites selon les désignations cadastrales (circonscription municipale, lieu-dit, terroir, parcelle). Il est géré par la chambre d'agriculture de Rhénanie-Palatinat. L'établissement et la tenue du registre des vignobles reposent sur les bases juridiques suivantes:

— article 23, paragraphes 3 et 4, du Weingesetz (loi sur le vin);

— article 29 de la Weinordnung (ordonnance sur le vin);

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (en abrégé: Weinlagengesetz; loi du Land sur la détermination des terroirs et des domaines et sur le registre des vignobles)

— article 2, point 16, de la Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts (règlement du Land sur les compétences en matière de législation sur le vin).

Une modification de la définition des petites unités géographiques n'est autorisée qu'avec l'accord de l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz. Toute modification doit être notifiée au Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral pour l'agriculture et l'alimentation) par l'organisation compétente visée à l'article 22g du Weingesetz.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des cépages

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Pour les produits relevant de l'appellation d'origine protégée «Nahe» commercialisés avec indication du nom du cépage, seuls les noms en clair peuvent être utilisés pour l'étiquetage. L'assemblage avec des souches de culture est autorisé.

Lorsqu'un produit a été élaboré exclusivement à partir de raisins issus de souches de culture, ce produit doit être commercialisé sans indication de cépage.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Indication des lieux-dits et des unités géographiques plus petites

Cadre juridique

Organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Sans indication obligatoire de cépage, avec une restriction de production comme dans le droit des appellations, mais sans limitation de l'édulcoration

Les noms de lieux-dits ou d'unités géographiques plus petites délimitées sur la carte, pour autant que leur nom soit inscrit au registre des vignobles, ne peuvent être utilisés que pour des produits élaborés à partir d'au moins 85 % des variétés à raisins de cuve suivantes:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Riesling blanc

Les éléments suivants ne sont pas pris en considération:

— toute quantité de produits de la vigne utilisés pour une édulcoration, dans la «liqueur d'expédition» ou la «liqueur de tirage», ou

— toute quantité de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, points 3 e) et 3 f), du règlement (UE) nº 1308/2013;

Outre ce qui précède, les produits peuvent être élaborés à partir de n'importe quel cépage autorisé au point 8.

Toutes les variétés à raisins de cuve visées au point 8 sont autorisées pour l'élaboration des vins portant l'attribut spécial «Beerenauslese», «Trockenbeerenauslese» et «Eiswein».

Pour des raisons historiques et pour leur longue tradition viticole, sept cépages, en particulier, façonnent le profil viticole de la Nahe: Le Riesling blanc, le Weißer Burgunder, le Ruländer et le Grüner Silvaner sont bien établis depuis le XIXe siècle. Le Blaue Spätburgunder est devenu un cépage rouge essentiel depuis les dernières décennies du XXe siècle. Le Chardonnay et le Sauvignon Blanc, bien qu'ils n'aient pas encore une tradition d'une durée comparable sur la Nahe, prennent de plus en plus d'importance, notamment grâce à leur haut potentiel de qualité.

La proximité de la rivière assure un climat doux, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, conditions idéales pour optimiser la formation aromatique et la maturation des raisins.

La région se caractérise par une grande diversité de microclimats et de sols, allant de l'ardoise au loess et au limon en passant par le grès bigarré. Cette diversité géologique permet aux cépages de disposer d'une expression stylistique et gustative large, allant des vins secs aux vins doux.

Le Riesling blanc domine la viticulture sur la Nahe. Il se développe particulièrement bien sur les pentes méridionales escarpées proches de la rivière et produit des vins élégants typiques du terroir. Le Blaue Spätburgunder fournit des vins rouges finement structurés, présentant un caractère de terroir marqué, dans différents territoires; ses variantes rosées gagnent également en visibilité. Le Grüner Silvaner, le Weißer Burgunder, le Ruländer, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc profitent également des conditions favorables du site et complètent le spectre par des vins de haute qualité, marqués par leur terroir. Ils se caractérisent souvent par un fruité délicat, une acidité élégante et des nuances minérales.

Ces dernières années, de nombreux viticulteurs ont commencé à expérimenter différentes pratiques culturales et techniques de vinification pour mieux exprimer le potentiel des cépages.

La polyvalence de ces sept cépages et leur capacité à refléter les caractéristiques du terroir en font des cépages essentiels de la région viticole de la Nahe. Leur forte proportion dans la superficie viticole cultivée (environ 63 %) et leur forte présence dans les vins dont l'indication de provenance se réfère à un lieu-dit ou à une petite unité géographique soulignent leur importance pour l'appellation d'origine protégée «Nahe».

La tradition, la diversité des terroirs et une prise de conscience croissante quant à leur qualité en font des vitrines de la région, tant au niveau national qu'international.

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

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Nahe-gU/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile