C/2024/5575

19.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2024/5575)

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

Le cahier des charges conforme à l'article 94 du règlement (UE) nº 1308/2013 figure dans le registre des indications géographiques de l'Union.

DOCUMENT UNIQUE

«Sussex»

PDO-GB-02365

Date de la demande: 27.7.2017

1. Dénomination du produit

Sussex

2. Pays tiers dont fait partie la zone délimitée

Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord

3. Type d'indication géographique

AOP

4. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

5. Description du ou des vins

Catégorie «vin» 1: Vin

Caractéristiques organoleptiques

Vin tranquille «Sussex»

Aspect:

Pour les vins blancs, principalement jaune pâle ou citron vert à doré pâle. Les vins rosés peuvent avoir une couleur rosée: rose pâle, pétale de rose, fraise des bois et saumon pâle à saumon moyen; les vins rouges présentent principalement des nuances allant du rubis/violet pâle au rubis/violet moyen et au pourpre.

Le vin sera sans trouble, ni dépôt visible et sera limpide à l'œil.

Nez et bouche:

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

Des caractéristiques telles que le citron, le citron vert, la fleur de sureau et d'autres notes florales, la pomme, la poire et la groseille sont très perceptibles dans les vins blancs. Les vins rosés peuvent être délicats et floraux avec des notes de fleurs blanches, de pétales de rose, de melon et de fraise. Leur robe est généralement plus légère avec des tanins moelleux et des notes de fruits rouges et noirs, de cuir, de prunes juteuses et de baies sauvages en bouche.

Caractéristiques analytiques:

Sucres réducteurs: aucun paramètre défini.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans la réglementation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10 %
Acidité totale minimale	5 g/l pour les vins blancs et rosés et 4 g/l pour le rouge tranquille exprimé en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Catégorie «vin» 5: Vin mousseux de qualité

Caractéristiques organoleptiques

Vin mousseux «Sussex»

Aspect:

Pour les mélanges dominants de chardonnay, la robe peut varier de citron clair ou de doré pâle à des teintes de doré foncé, en fonction de l'âge du vin. Pour les mélanges de pinots, la robe peut aller de doré pâle ou de miel à des teintes de doré foncé, en fonction de l'âge du vin. Les vins rosés ont une robe allant du rose clair (pétale de rose) à un rose saumon plus soutenu, avec parfois une teinte légèrement dorée pour les vins plus vieux. Les vins rouges vont du rouge clair au rouge foncé et présentent principalement des nuances allant du rubis/violet pâle au rubis/violet moyen et au pourpre.

Tous les vins seront limpides, sans trouble, ni dépôt visible.

Nez et bouche:

Les chardonnays dégagent une acidité piquante de citron et de pomme verte, tandis que les pinots peuvent présenter un mélange plus terreux d'arômes de baies rouges et de pommes cuites. Le vieillissement plus long sur lies en bouteilles permet d'obtenir des vins présentant des notes autolytiques de brioche, de pain grillé, de melon, de brioche fraîchement cuite et de miel au nez et en bouche. Les vins rouges mousseux présentent des tanins moelleux et des notes de fruits rouges et noirs, de cuir, de prunes juteuses et de baies sauvages en bouche.

Tous les vins ont une mousse fine et persistante, typique des vins mousseux élaborés selon la «méthode traditionnelle».

Caractéristiques analytiques:

Sucres réducteurs: aucun paramètre défini.

Les caractéristiques figurant ci-dessous pour lesquelles aucune valeur n'est indiquée sont conformes aux limites prévues dans la réglementation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11 %

Acidité totale minimale	un minimum de 6 grammes par litre exprimé en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Catégorie «vin» 1: Vin

Titre alcoométrique naturel minimal:

Le titre alcoométrique naturel minimal ne doit pas être inférieur à 8 % (avant enrichissement – fixé par la réglementation de l'UE telle que modifiée).

Enrichissement:

Le procédé d'enrichissement [conformément aux procédures prévues à l'annexe VIII, partie I, section A, du règlement (UE) nº 1308/2013 tel que modifié] ne doit pas augmenter le titre alcoométrique total de plus de 3 % vol. Dans les années exceptionnelles, un enrichissement maximal de 3,5 % en volume peut être autorisé. Le titre alcoométrique acquis des vins finis enrichis est supérieur ou égal à 10 % en volume.

Acidification et désacidification:

Les conditions et limites d'acidification/désacidification sont celles fixées pour la production de vin. La désacidification des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté et du vin nouveau encore en fermentation est autorisée. La désacidification des vins n'est autorisée que dans la limite de 1 g/l exprimée en acide tartrique. L'acidification n'est pas autorisée, mais elle peut l'être dans les années exceptionnelles et à la discrétion du gouvernement du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord.

Édulcoration:

L'édulcoration après fermentation est un processus distinct de l'enrichissement. Le titre alcoométrique total du vin peut être augmenté jusqu'à 4 % vol. par édulcoration, dans la limite de 13,5 % pour les vins enrichis.

L'édulcoration doit être conforme aux conditions prévues à l'annexe I, partie D, du règlement (UE) 2019/934 concernant la production de vin et doit avoir lieu dans l'AOP. La réserve sucrée (*sweet reserve*) utilisée est limitée au moût de raisins, au moût de raisins concentré ou au moût de raisins concentré rectifié qui, à l'exception du moût de raisins concentré rectifié, est originaire de la même AOP que le vin édulcoré.

Catégorie «vin» 5: Vin mousseux de qualité

Niveaux minimaux admissibles de sucre lors de la vendange: les raisins présentent un titre alcoométrique naturel minimal de 8 % (62° Oeschle, 15° Brix).

Les raisins présentant un degré en puissance compris entre 7,5 % et 8 % peuvent être utilisés pour la production de vins de réserve, : ils sont assemblés avec des raisins conformes si, ainsi combinés, ils respectent le titre alcoométrique minimal requis.

Ces limites s'appliquent au vignoble dans son ensemble, et non à un seul cépage ou un seul pressurage.

Déclaration relative au millésime: 85 % des raisins utilisés pour la production de vin mousseux «Sussex» doivent être issus de l'année de récolte indiquée.

Vins de cépage: doit contenir au moins 90 % de la variété indiquée - le Blanc de Blancs contiendra au moins 90 % de chardonnay. De même, le Blanc de Noirs contiendra au moins 90 % d'un assemblage de pinot noir et/ou de pinot meunier.

Pressurage: le pressurage est uniquement effectué avec des grappes entières, à l'exception du rosé qui peut être obtenu à partir de vin issu de raisins partiellement foulés.

— La pression maximale utilisée pour le pressoir est de 1,6 bar.

— Le rendement maximal est de 66,67 l/100 kg.

Vinification: outre les règles énoncées ci-dessus et celles indiquées par ailleurs par le groupement des producteurs de vin Sussex (*Sussex Wine Producers* ou SWP), les vins doivent satisfaire aux normes minimales définies par la législation de l'UE en vigueur concernant les vins mousseux de qualité élaborés selon la méthode traditionnelle [tels que définis par le règlement (UE) n° 1308/2013 et la législation en vigueur].

Fermentation malolactique: elle sera à la discrétion du viticulteur.

Tirage: le titre alcoométrique total de chaque cuvée destinée à la préparation ne peut être inférieur à 10 % vol.

L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique total de la cuvée et le titre alcoométrique total du vin mousseux «Sussex» avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

La liqueur de tirage utilisée pour la production de vin mousseux «Sussex» ne peut contenir que les éléments suivants:

— saccharose

— moût de raisins concentré

— moût de raisins concentré rectifié

— moût de raisins ou moût de raisins partiellement fermenté

— vin

Tout vin utilisé doit avoir la même appellation d'origine protégée que la cuvée à laquelle il est ajouté.

Le tirage peut être effectué par la cave ou par une unité d'embouteillage mobile agréée.

Bouteille: le choix de la bouteille est laissé à la discrétion de la cave (mais doit être conforme à la réglementation de l'UE).

Remarque: lors de l'embouteillage, deux bouteilles de cuvée ainsi que deux bouteilles issues de chaque jour de mise en bouteille doivent être conservées et marquées de manière indélébile aux fins de la traçabilité.

Vieillissement: un vin mousseux «Sussex» doit rester en bouteille pendant une durée minimale de 15 mois avant son expédition*.

(Note*: au cours de cette période, la maturation sur lies pour le tirage doit durer au moins 12 mois, auquel cas il convient d'ajouter un délai supplémentaire de trois mois après le dégorgement pour arriver à 15 mois.)

Dégorgement: la pratique utilisée pour le dégorgement doit être mise en œuvre conformément à la règlementation de l'UE de façon à respecter la définition du vin mousseux de qualité élaboré selon la méthode traditionnelle.

Liqueur d'expédition: elle est laissée à la discrétion de la cave dans le respect de la réglementation de l'UE alors en vigueur. Tout moût ou vin utilisé doit avoir la même appellation d'origine protégée que la cuvée à laquelle il est ajouté.

b. *Rendements maximaux*

Catégorie «vin» 1: Vin

Dans des conditions normales, le rendement maximal à la récolte est de 12 tonnes par hectare.

Le rendement maximal absolu de la récolte est de 14 tonnes par hectare*.

(Note*: ce niveau ne sera autorisé que dans des circonstances exceptionnelles, lorsqu'il peut être prouvé au SWP que les teneurs en sucre, l'acidité et la saveur ne sont pas compromises ou lorsque des conditions telles que la réduction du rendement pourrait nuire à la qualité de la récolte. Une telle augmentation sera notifiée par le SWP aux producteurs, au responsable du programme et à l'organisation responsables des normes relatives au vin.)

Catégorie «vin» 5: Vin mousseux de qualité

Avant enrichissement, le rendement du moût est de 80 hl/ha, mesuré sur la base du vignoble.

7. **Zone géographique délimitée**

Sussex de l'Est et Sussex de l'Ouest

Le vin tranquille «Sussex» est élaboré à partir de raisins cultivés dans les limites administratives des comtés du Sussex de l'Est et du Sussex de l'Ouest.

Le «Sussex» mousseux est un vin mousseux de qualité blanc ou rosé élaboré selon la méthode traditionnelle à partir de variétés à raisins de cuve classiques pour les vins mousseux, cultivées dans les limites administratives des comtés du Sussex de l'Est et du Sussex de l'Ouest.

8. **Cépages principaux**

Catégorie «vin» 1: Vin

Les cépages suivants sont admis:

Acolon; Albarino; Auxerrois; Bacchus; Chardonnay; Dornfelder; Gamay; Huxelrebe; Muller Thurgau; Orion; Ortega; Pinot Blanc; Pinot Gris; Pinot Meunier; Pinot Noir; Pinot Noir Précoce; Regent; Regner; Reichensteiner; Riesling; Rondo; Roter Veltliner; Schonburger; Siegerrebe; Solaris.

Catégorie «vin» 5: Vin mousseux de qualité

Les vins mousseux de qualité sont élaborés principalement à partir des cépages suivants:

Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier.

En outre, les cépages suivants peuvent être utilisés: Arbanne, Pinot Gris, Pinot Blanc, Petit Meslier et Pinot Noir Précoce.

9. **Description du ou des liens**

9.1. *Informations détaillées sur la zone géographique (facteurs naturels et humains)*

Les facteurs naturels

Sols

La majorité des vignobles du Sussex se trouvent soit sur la roche calcaire des South Downs, soit sur les sables glauconieux riches en minéraux au nord. Cette caractéristique géologique majeure, présente tant dans l'est que dans l'ouest du Sussex, est à l'origine d'une influence calcaire significative.

Les massifs des South Downs forment à présent le plus grand parc national d'Angleterre. Ils émergent de la mer au cap Béveziers (Beachy Head) dans le Sussex de l'Est, traversent le Sussex de l'Ouest et le Hampshire, dominant le paysage de la frontière méridionale de la région avec la Manche. Ce phénomène géologique du crétacé est le résultat d'une très longue accumulation de dépôts calcaires laissés par des organismes marins il y a plus de 100 millions d'années. Ces dépôts sont remontés à la surface par la tectonique en même temps que les Alpes pour former cette crête de collines, les South Downs, lesquelles font en réalité partie de la même bande calcaire, une extension du bassin parisien, qui traverse le nord de la France et s'étend jusqu'au sud de l'Angleterre.

Climat

Le Sussex bénéficie d'une altitude élevée et est également reconnu comme l'une des régions les plus sèches et les plus chaudes d'Angleterre, bien qu'elle présente des vents frais le soir. On le classe comme ayant un «climat semi-continental», avec des précipitations moyennes généralement comprises entre 600 et 850 mm par an. Certaines zones du Sussex détiennent toujours le record d'ensoleillement du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, avec des degrés-jours de croissance aux alentours de 970 à 1050 (tels que définis par Coombe et Dry 2004), au cours de la période de végétation allant d'avril à octobre.

Facteurs humains

Ces dernières années, les compétences en matière de vinification du Sussex se sont développées rapidement, grâce notamment à l'expansion du Plumpton College dont les cursus et masters en viticulture et en œnologie sont reconnus par la *Royal Agricultural University* (Cirencester). De nombreux viticulteurs et chefs de culture travaillant dans le Sussex ont suivi des cours au Plumpton College, un centre d'excellence en matière de formation vinicole au Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, situé juste au nord de Brighton dans le Sussex. Il s'agit de la seule école viticole implantée dans une région viticole au climat frais à être dotée d'un département de recherche proposant des programmes de licence et de master en œnologie. Les viticulteurs du Sussex ont élaboré des normes analytiques plus élevées pour le vin produit et un processus de vieillissement en bouteille plus long pour le vin mousseux «Sussex», ainsi qu'une évaluation qualitative indépendante du vin tranquille et du vin mousseux. Ils ont limité le nombre de cépages et introduit des niveaux d'alcool naturel plus élevés pour les raisins utilisés pour la production des vins «Sussex». Les raisins utilisés pour le vin mousseux sont récoltés à la main et pressés en grappes entières.

9.2. *Détails sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues essentiellement ou exclusivement au milieu géographique*

Les vins tranquilles présentent des notes telles que le citron, le citron vert, la fleur de sureau et d'autres notes florales, la pomme, la poire et la groseille, très perceptibles dans les vins blancs. Les vins rosés peuvent être délicats et floraux avec des notes de fleurs blanches, de pétales de rose, de melon et de fraise. Les vins rouges sont généralement plus délicats avec des notes légères de fruits rouges et noirs, de cuir, de prunes juteuses et de baies sauvages en bouche.

Les vins mousseux dégagent une acidité piquante de citron et de pomme verte pour les chardonnays, tandis que les pinots peuvent présenter un mélange plus terreux d'arômes de baies rouges et de pommes cuites. Le vieillissement plus long sur lies en bouteilles permet d'obtenir des vins présentant des notes autolytiques de brioche, de pain grillé, de melon, de brioche fraîchement cuite et de miel au nez et en bouche. Les vins rouges mousseux présentent des notes de fruits rouges et noirs, de cuir, de prunes juteuses et de baies sauvages en bouche.

9.3. *Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin*

Situé sous une latitude élevée, le vignoble du Sussex présente une période de végétation prolongée, ce qui permet aux raisins d'atteindre une pleine maturité phénolique, et la plage étendue des températures diurnes offre des conditions de culture idéales pour la production de vin mousseux et de vin tranquille de qualité élaborés selon la méthode traditionnelle.

Les journées chaudes et les soirées plus fraîches ainsi que la période de végétation prolongée permettent d'obtenir des vins mousseux à l'acidité naturelle rafraîchissante qui sont carrés et frais, tout en présentant une profondeur, une complexité et un caractère ample. Les vins mousseux rouges possèdent généralement un caractère délicat. Les vins tranquilles présentent des saveurs florales et fruitées dominantes.

Il y a lieu de ne pas sous-estimer l'effet du calcaire présent dans les sols sur les vins tranquilles et mousseux «Sussex» car il confère un caractère distinctif au vin. Le calcaire est constitué de calcite formée à partir des coquilles d'organismes marins.Très poreuse, la roche calcaire sert de réservoir (stockant environ 300 à 400 litres d'eau par m^3) et fournit aux vignes un approvisionnement constant en eau, même lors des étés les plus secs. Le calcaire emmagasine de l'eau par capillarité. L'effort requis par les vignes pour puiser dans cette réserve d'eau les soumet à un stress hydrique juste suffisant au cours de la période de végétation pour atteindre cet équilibre délicat entre maturité, acidité et potentiel d'arôme de baies.

Les sols des sables glauconieux, situés au nord des South Downs, fournissent également des sols bien drainés idéaux pour la viticulture.

Le terroir particulier du Sussex permet de produire une large sélection de vins tranquilles légers (à faible teneur en alcool), qu'il s'agisse de vins blancs secs vifs, de vins rouges fruités ou de vins rosés élégants. Le climat maritime chaud et sec et les sols bien drainés du Sussex, associés à des vents frais le soir, permettent aux raisins de développer des niveaux élevés d'acidité naturelle qui sont essentiels pour le vin mousseux.

Ces facteurs naturels et humains inhérents, en particulier les sols calcaires, l'ensoleillement exceptionnel et les précipitations annuelles modérées de 600 à 850 mm, font du Sussex une région idéale pour produire des raisins d'une qualité remarquable pour les vins tranquilles et mousseux.

10. **Autres conditions essentielles**

10.1. *Exigences particulières en matière de conditionnement*

—

10.2. *Exigences particulières en matière d'étiquetage*

Catégorie «vin» 1: Vin

Une fois qu'un vin est désigné comme «Sussex», le vin tranquille peut être complété par les mentions «*Still*» ou «*Origin*» sur l'étiquette.

Millésime – la règle des 85 % (ci-dessus) s'applique.

Zone géographique délimitée – La mention «*Produce of England*» ou «*Made in England*» doit figurer sur l'étiquette.

La mention «*protected designation of origin*» doit figurer sur l'étiquette.

L'emblème du Sussex peut figurer sur l'étiquette.



Tout étiquetage indiquant la teneur en sucre et en alcool doit être conforme à la réglementation de l'UE.

Catégorie «vin» 5: Vin mousseux de qualité

La dénomination «Sussex» sur le vin mousseux peut être complétée par l'ajout de la mention «*Sparkling*», «*Classic*» ou «*Origin*» sur l'étiquette. L'étiquette peut également être complétée par les mentions «*bottle-fermented*», «*traditional method*», «*bottle fermented in the traditional method*» ou «*traditional*».

Millésime – la règle des 85 % (ci-dessus) s'applique.

Zone géographique délimitée – La mention «*Produce of England*» ou «*Made in England*» doit figurer sur l'étiquette.

La mention «*protected designation of origin*» doit figurer sur l'étiquette.

L'emblème du Sussex peut figurer sur l'étiquette.



Tout étiquetage indiquant la teneur en sucre et en alcool doit être conforme à la réglementation de l'UE.

10.3. *Exigences supplémentaires*

—

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.gov.uk/government/collections/protected-geographical-food-and-drink-names-uk-applications-and-consultations