C/2026/2803

20.5.2026

# Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2803)

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

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

**«Segarcea»**

**PDO-RO-A1214-AM02**

**Date de la demande: 23.1.2024**

## 1. Demandeur et intérêt légitime

ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DOMENIILE SEGARCEA

L'association professionnelle Domeniile Segarcea représente la zone de l'appellation d'origine protégée (AOP) Segarcea.

## 2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

## 3. Description et motifs de la modification

1. *Ajout d'une nouvelle catégorie de vin: vin mousseux de qualité*

Entre 2004 et 2020, des superficies importantes de vignes ont été replantées dans la zone délimitée de l'AOP Segarcea. Les cépages plantés sont généralement des variétés locales, complétées par des clones beaucoup plus intéressants de cépages classiques, qui manifestent leur potentiel à travers des vins produits à l'aide de technologies modernes. La production de nouvelles catégories de vins dans la région de Segarcea, où le climat régional – comme celui de toutes les autres régions viticoles européennes – est influencé par le changement climatique mondial, est nécessaire pour répondre à la diversification des goûts des consommateurs, qui, ces dernières années, se sont tournés vers de nouveaux types de produits caractérisés par des liens spécifiques avec la zone de production ou les méthodes de production.

Ces dernières années, des investissements ont été réalisés pour moderniser les infrastructures et les technologies de production dans la zone de l'AOP, en s'appuyant sur la tradition et la valeur des vins tranquilles portant l'AOP Segarcea et reconnus aux niveaux national et européen. Grâce à ces investissements, il a été possible de produire de nouveaux types de vins, la production de vins mousseux de qualité présentant actuellement un intérêt particulier pour de nombreux producteurs de la région, qui ont l'intention de produire à la fois le vin de base servant au vin mousseux et le produit fini dans cette zone géographique.

[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).

Le vin mousseux de qualité était déjà produit dans la zone délimitée de l'AOP Segarcea il y a plus d'un siècle, selon la méthode traditionnelle de la seconde fermentation en bouteille. Le vin mousseux était vendu sur les marchés national et étranger. La cave de la famille royale produisait du vin mousseux de la plus haute qualité à Segarcea avant la première guerre mondiale [selon la publication *Buletinul Agriculturii* (Bulletin agricole), vol. IV, 1923].

Dans ce contexte, les producteurs ont l'intention de produire des vins mousseux en utilisant à la fois la méthode de fermentation en bouteille et la méthode de fermentation en cuve plus récente et beaucoup plus accessible, réalisée dans des cuves résistant à la pression (cuves «acrotofor» ou autoclaves).

Les producteurs de vins tranquilles de la zone de l'AOP Segarcea ont cherché à relancer une tradition tout en tirant parti du potentiel viticole de la zone, grâce à la production d'un nouveau type de produit demandé par le marché du vin, à savoir le vin mousseux de qualité.

Le chapitre I du cahier des charges et le point 3 du document unique sont modifiés.

2. *Indication des cépages pour la production de vins mousseux de qualité*

La demande portant sur la production de vin mousseux de qualité dans la zone de l'AOP Segarcea, le cahier des charges indique les variétés à raisins de cuve autorisées pour cette catégorie de vin, à savoir:

— cépages blancs: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Chardonnay, Viognier;

— cépages aromatiques: Tămâioasă românească, Tămâioasă roză;

— cépages rouges: Pinot noir, Fetească neagră, Merlot.

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

3. *Indication de la pratique œnologique applicable au vin mousseux de qualité*

Le cahier des charges est complété par des pratiques œnologiques applicables au vins mousseux de qualité dans l'objectif de diversifier sa production.

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

4. *Indication de la pratique technologique applicable au vin mousseux de qualité*

Le cahier des charges est complété par certaines brèves précisions sur la pratique technologique de production de vin mousseux de qualité, tels que la fermentation dans des cuves résistant à la pression, la fermentation en bouteille et l'étape de dosage comprenant l'adjonction de liqueur d'expédition.

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

5. *Indication des caractéristiques analytiques/organoleptiques du vin mousseux de qualité*

Afin de garantir le respect de la législation applicable à une AOP en ce qui concerne l'indication des caractéristiques analytiques et organoleptiques des catégories de vins, le cahier des charges est complété par ces paramètres pour le vin mousseux de qualité, la catégorie demandée pour la production.

Le chapitre XI du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

6. *Indication des conditions d'étiquetage/de commercialisation du vin mousseux de qualité*

Afin de garantir le respect de la législation relative à l'étiquetage des catégories de vins, certaines indications obligatoires et facultatives doivent être incluses dans le cahier des charges du vin mousseux de qualité.

Le chapitre XII du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés.

7. *Ajout concernant le lien avec la zone pour le vin mousseux de qualité*

Afin de se conformer à la législation applicable à une AOP en ce qui concerne la description du lien de la catégorie de produits avec la zone géographique, le cahier des charges est complété par l'ajout de ce lien pour le vin mousseux de qualité, et des informations démontrant le lien causal entre la zone géographique et le vin mousseux de qualité ont été ajoutées.

Le chapitre II du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Segarcea

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

*Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins fortifiés en alcool; moûts de raisin, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins tranquilles blancs*

Les vins blancs ont une robe jaune paille pâle assortie de reflets verdâtres, présentant des arômes intenses d'acacia fraîchement fleuri et de fleur de sureau. Le vieillissement en cuve sur lies fines, ainsi qu'une longue fermentation leur confèrent des notes herbacées et de sureau, de fruits exotiques et de pêches, au nez et en bouche. En bouche, la fraîcheur et la vivacité dominent, avec une acidité citrique supérieure à la moyenne, des notes florales et fruitées, ainsi qu'une finale ample persistante, soutenue par une structure solide de fruits mûrs, de beurre, de brioche chaude, d'agrumes et de noisettes fraîchement grillées. Les vins aromatiques (secs/demi-secs) dégagent un bouquet de roses, de pulpe de fruits doux et de fleurs blanches, aux arômes typiques de Muscat. En bouche, ils sont rafraîchissants, acides, vifs et amples.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | 15,00 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,00 |
| Acidité totale minimale | 4,0 milliéquivalents par litre |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 200 |

2. *Vins rouges tranquilles*

Les vins rouges présentent des nuances allant du rouge violacé et du rouge pourpre au rubis foncé et virent au rouge grenat intense et clair, aux reflets rouge brique, même après un vieillissement de courte durée. Les techniques de vinification utilisées permettent une meilleure extraction de la couleur et des tanins, ainsi que des arômes fins et des notes vanillées et boisées, avec un nez dominé par les fruits (cerises, framboises et fraises) et une touche épicée. En bouche, les vins présentent un bon équilibre entre le fruité et la réglisse, avec de subtiles notes de bois grillé, des tanins ronds bien intégrés, ainsi qu'une belle ampleur en bouche. Leurs arômes sont dominés par les fruits des bois, les confitures et les herbes aromatiques, avec des accents boisés et vanillés dans les vins vieillis en barrique.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | 15,00 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,00 |
| Acidité totale minimale | 4,0 milliéquivalents par litre |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 20 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 150 |

3. *Vins tranquilles rosés*

Les vins élevés sur lies fines avec bâtonnage développent un caractère frais et fruité, avec des notes de groseilles rouges, de cerises amères et de cerises blanches. Aux arômes intenses de fruits rouges des bois, de confitures, de framboise et de cerise acide, ils sont ronds et équilibrés et présentent une acidité fraîche. Leur robe va du rose saumon soutenu au rose «pelure d'oignon». Les arômes évoquent la cerise blanche, les pétales de rose, les grains de poivre vert, le miel et les fraises des bois. La bouche est fraîche et intensément fruitée, avec une acidité vive et un arrière-goût puissant. Les vins rosés sont également produits selon des processus de vinification traditionnels, ce qui leur confère des arômes dominés par des notes fruitées de cerise, de framboise et de fraise. En bouche, ils présentent des saveurs fruitées (pêche bien mûre et abricot blanc) ainsi qu'une fraîcheur complétée par des notes intenses de fruits des bois issues d'une fermentation lente et d'un élevage sur lies fines. La longueur en bouche persiste avec des notes de pétales de rose et de confiture de pétales de rose.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | 15,00 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,00 |
| Acidité totale minimale | 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique. |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 200 |

4. *Vins mousseux de qualité*

Les vins mousseux de qualité se distinguent par leur finesse, avec une effervescence persistante et des bulles d'abord vigoureuses qui s'affinent tout en restant durables. Les robes vont du jaune verdâtre au jaune paille brillant; les rosés mousseux présentent des nuances allant du rose pâle au rose moyen, parfois assorties de tons coralliens, selon les cépages utilisés. Les arômes sont floraux – pétales de rose et fleurs de cerises – avec des notes de cerises blanches et de fraises sauvages, parfois avec une note subtile d'épices. Ces vins présentent un bon équilibre entre les éléments fruités et floraux, avec une acidité vive et une finale prononcée marquée par des cerises et des fraises sauvages. Ils présentent également des arômes de fermentation avec des notes de fleurs, de miel et de foin légèrement séché. Les

vins élevés sur lies pendant plus de neuf mois développent des notes autolytiques de croûte de pain, tandis qu'un élevage sur lies plus long apporte des notes évoquant la pâtisserie et la brioche. Les vins blancs et rosés présentent également des notes d'amande, de pomme jaune et de rose, tandis que les vins rouges présentent des arômes de fruits des bois (fraise sauvage, mûre, myrtille) et de fraise. En bouche, les vins mousseux de qualité présentent des arômes dominants de fruits (pomme, pêche, pomélo et melon), qui donnent lieu à une finale longue où réapparaissent, dans les vins blancs et rosés, des notes florales d'acacia et de citronnelle, accompagnées de notes de fruits rouges mûrs (mûre et myrtille) et de confiture. L'acidité est bien équilibrée, avec un arrière-goût persistant et une harmonie globale entre fraîcheur et maturité.

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

Leur acidité volatile reste dans les limites autorisées par la réglementation de l'Union en vigueur.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): | 15,00 |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): | 11,00 |
| Acidité totale minimale | 3,5 milliéquivalents par litre |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 185 |

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Aucun enrichissement n'est autorisé lors de l'élaboration des vins portant l'appellation d'origine contrôlée Segarcea.

Toute augmentation du titre alcoométrique volumique naturel du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin en cours de fermentation n'est pas autorisée.

2. Pratiques culturales

Pratique culturale

— La densité de plantation dans les nouvelles vignes doit être d'au moins 4 132 pieds par hectare.

— Les vignes sont conduites sur souche dans le cadre de systèmes non protégés ou semi-protégés; la forme recommandée est la conduite Guyot sur souche, en cordon et bras unilatéraux ou bilatéraux qui sont renouvelés régulièrement.

— La taille est longue ou mixte, avec une charge maximale de 15 yeux par mètre carré.

b. *Rendements maximaux*

1. Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Fetească albă, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

   112 hectolitres par hectare

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

   112 hectolitres par hectare

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

   96 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Dolj:

— la ville de Segarcea;

— la commune de Lipovu – y compris les villages de Lipovu et de Lipovu de Sus;

— la commune de Cerat – y compris les villages de Cerat et Malaica.

7. **Cépages**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

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

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

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

Marcelan N

Merlot N – Bigney rouge, Plant Médoc

Negru de Drăgășani N

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

Pinot Noir N – Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Pinot noir N – Spätburgunder, Pinot nero

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

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Tămâioasă roză Rs – Muscat rouge de Frontignan

Viognier B – Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

Facteurs naturels

La zone viticole de Segarcea fait partie de la région viticole de Dealurile Munteniei și Olteniei [collines d'Olténie et de Munténie]. Elle est située dans la plaine roumaine (Câmpia Română) à 29 km au sud de Craiova, à une altitude dominante de 145 m. Segarcea se trouve sur le parallèle 44°10′ de latitude nord et sur le méridien 23°72′ de longitude est. Elle est située dans la partie centrale de la plaine d'Olténie (Câmpia Olteniei), sur l'interfluve entre le Jiu (à l'est) et le Desnățui (à l'ouest), et fait partie de la plaine de Desnățui. Cet interfluve s'appelle la plaine de Segarcea. Avec la plaine de Băileşti, elle forme la plaine de Desnățui. La plaine de Segarcea est dépourvue de relief éolien et comprend la plaine de piémont de Sălcuța ainsi que des terrasses du Danube, dont cinq (sur un total de huit) s'étendent également à l'est du Desnățui.

Les vignes se situent à l'extrémité sud de la plaine de piémont de Sălcuța et sur le versant exposé principalement au sud qui fait la transition entre la troisième terrasse du Danube et la haute plaine de Sălcuța. C'est ici que se trouvent les points les plus élevés de la zone: Dealul Viilor (151,7 m) et Dealul Robului (150,3 m). La zone viticole de Segarcea présente les sols suivants: les tchernozioms cambiques typiques, les tchernozioms cambiques érodés et les érodisols (sur les pentes). En ce qui concerne la géologie et la lithologie des dépôts de surface, la plaine d'Olténie date du levantin (pliocène supérieur) en ce qui concerne la période de formation de la première terre ferme, mais date du quaternaire en ce qui concerne les évolutions ultérieures.

Le matériel lithologique est constitué principalement de dépôts ressemblant à du loess, de sédiments limono-argileux datant du pléistocène et d'argiles sablonneuses riches en carbonates. Ces dépôts d'origine alluviale et diluviale datent du quaternaire au cours des interglaciations. Ces dépôts recouvrent sur une épaisseur qui va de quelques centimètres à 8 à 15 m des dépôts sablo-limoneux, sableux ou sablo-marneux plus anciens qui datent du Levantin.

Cette région comprend des zones touchées par des processus diluviaux importants. Les dépôts diluviaux sont liés au déplacement des dépôts préexistants du pléistocène sous l'action discrète des eaux de ruissellement sous forme d'écoulement en nappe résultant des précipitations et de la fonte des neiges, et sous l'influence de la gravité (effondrements et glissements de terrain). Dans certaines zones, les sédiments diluviaux recouvrent complètement les vallées dépourvues de drainage linéaire longitudinal, avec des pentes faciles à stabiliser et à exploiter en agriculture. Le climat continental tempéré avec de légères influences méditerranéennes est caractérisé par des étés chauds et secs et des printemps et des automnes doux, résultant de la fréquence des masses d'air de l'ouest et du sud-ouest, tout en subissant également l'influence des masses d'air tropical du sud et de l'est de l'Europe. La température moyenne pluriannuelle est de 11,6 °C, tandis que la température moyenne du mois le plus chaud est de 24,1 °C, avec des valeurs comprises entre 22,7 °C et 26,8 °C. Les précipitations annuelles sont de 565 mm (moyenne sur 50 ans), dont 281 mm tombent durant la période de végétation.

Facteurs humains

La récolte, suivie d'une macération et fermentation dans des cuves de fermentation avec remontage, accompagnée d'un contrôle attentif des températures de fermentation et du nombre de remontages, vise à produire des vins fruités avec moins de tanins. Les vins sont élevés principalement dans des cuves en acier inoxydable, avec un vieillissement partiel en fûts de chêne, pendant six à huit mois en moyenne. Grâce à une macération prolongée pendant près de huit semaines et à l'élevage pendant 8 à 18 mois en fûts de chêne, les vins révèlent une large palette d'arômes qui va des notes de confiture aux fruits des bois frais et à la vanille. Une fois récoltés, les raisins destinés aux vins blancs subissent une macération pelliculaire à des températures comprises entre 8 et 10 °C, suivie d'une fermentation lente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée comprise entre 15 et 18 °C. L'élevage sur lies fines dure généralement entre trois et cinq mois, bien que dans certains cas, il puisse être limité à une durée comprise entre 21 et 30 jours. Dans le vignoble, les viticulteurs sélectionnent les cépages adaptés et gèrent la croissance des sarments afin d'optimiser le rendement par pied. L'éclaircissage des grappes et l'élagage sélectif autour des grappes sont des facteurs importants qui influent sur la qualité du raisin, car ils améliorent l'exposition au soleil et favorisent une maturation et une accumulation des sucres uniformes. Une approche modérée est adoptée pour éviter les brûlures au soleil et le dessèchement des baies, et pour maintenir une concentration optimale en sucre.

Afin d'assurer une vinification optimale, la qualité de la récolte fait l'objet d'une gestion attentive qui passe par un contrôle rigoureux de paramètres tels que la teneur en sucre et l'acidité. Cette pratique donne des vins mousseux de qualité et équilibrés, caractérisés par une effervescence fine, des bulles vives et des arômes de fermentation avec des notes de fleurs, de miel et de foin légèrement séché, complétés par des notes autolytiques d'amande et de pomme

jaune. Le savoir-faire de l'œnologue et les pratiques œnologiques employées, associés aux conditions pédoclimatiques, créent un ensemble de facteurs permettant de produire des vins pleins et fruités, dont la signature variétale est facilement reconnaissable. Les producteurs déterminent le moment optimal pour les vendanges afin de préserver les caractéristiques variétales du produit. Les raisins issus de cépages *Vitis vinifera* greffés sur des porte-greffes adaptés et placés judicieusement en fonction de la vocation naturelle des terres peuvent donner une production remarquable de vins de qualité.

8.2. *Données relatives au produit*

De couleur jaune paille aux reflets verdâtres, les vins blancs offrent des arômes intenses de fleurs d'acacia, complétés par des notes herbacées et de sureau issues d'une fermentation prolongée, ainsi que de fruits exotiques et de pêches. En bouche, les vins sont frais, avec une acidité citrique supérieure à la moyenne et des saveurs de fleurs d'acacia, de miel et de fruits bien mûrs, conduisant à une finale ample persistante soutenue par une structure solide de notes de fruits et de beurre, de brioche chaude, d'agrumes et de noisettes fraîchement grillées. Les vins aromatiques présentent un bouquet complexe qui livre des notes de roses et de pulpe de fruits doux, aux arômes typiques de Muscat. Ils sont vifs et pleins grâce à leur acidité caractéristique. Les vins rouges et rosés offrent un nez dominé par les fruits rouges (cerise, framboise et fraise) et les épices, avec un bon équilibre entre le fruité et la réglisse. Ils présentent des tanins ronds bien intégrés et modérés, ainsi qu'une belle ampleur en bouche. Les vins vieillis en fûts prennent des notes de fruits des bois, d'herbes aromatiques, de bois et de vanille. Grâce à une macération prolongée pendant près de huit semaines et à l'élevage pendant 8 à 18 mois en fûts de chêne, les vins révèlent une large palette d'arômes qui va des notes de confiture aux fruits des bois frais et à la vanille.

Le vin mousseux de qualité était produit dans la zone de Segarcea par une seconde fermentation en bouteille, selon la méthode classique, il y a plus d'un siècle, et était vendu sur les marchés national et étranger. La cave de la famille royale produisait du vin mousseux de la plus haute qualité à Segarcea avant la première guerre mondiale [selon la publication *Buletinul Agriculturii* (Bulletin agricole), vol. IV, 1923].

Les vins mousseux sont produits à la fois par la méthode de fermentation en bouteille et par la méthode de fermentation en cuve plus récente et beaucoup plus accessible, réalisée dans des cuves «acrotofor» ou des autoclaves. Les vins mousseux de qualité présentent une effervescence délicate, avec des bulles d'abord vigoureuses qui s'affinent tout en restant persistantes. La robe des vins mousseux blancs va du jaune verdâtre au jaune paille vif, tandis que celle des vins mousseux rosés présente des nuances allant du rose pâle au rose moyen, selon le ou les cépages à partir desquels ils sont élaborés, tendant parfois vers le corail. Au nez, ces vins révèlent des notes florales ou fruitées et une belle fraîcheur, avec une intensité fruitée modérée. Les arômes floraux de pétales de rose et de fleurs de cerise s'accompagnent de notes de cerise blanche et de fraise sauvage, avec parfois des nuances épicées subtiles. Ces vins présentent un bon équilibre entre les éléments fruités et floraux, avec une finale marquée par des fruits rouges mûrs (cerise, fraise des bois et framboise). Ils présentent également des arômes de fermentation avec des notes de miel et de foin légèrement séché. Les vins élevés sur lies pendant plus de neuf mois développent des notes autolytiques de croûte de pain, tandis qu'un élevage sur lies plus long apporte des notes évoquant la pâtisserie et la brioche. Les vins blancs et rosés présentent également des notes d'amande, de pomme jaune et de rose, tandis que les vins rouges présentent des arômes de fruits des bois (fraise sauvage, mûre, myrtille) et de fraise. En bouche, les vins mousseux de qualité présentent des arômes dominants de fruits (pomme, pêche, pomélo et melon), qui donnent lieu à une finale longue où réapparaissent, dans les vins blancs et rosés, des notes florales d'acacia et de citronnelle, accompagnées de notes de fruits rouges mûrs (mûre et myrtille) et de confiture. L'acidité est bien équilibrée, avec un arrière-goût persistant et une harmonie globale entre fraîcheur et maturité.

8.3. *Interaction causale zone-produit*

Les caractéristiques essentielles du climat dans une zone viticole donnée sont déterminées par la durée de l'ensoleillement, la température ambiante et les précipitations et ont une influence décisive sur les processus biologiques, physiologiques et biochimiques des vignes. La qualité des vins produits dans la région de Segarcea en est donc influencée. La plupart des sols de la zone viticole sont à forte teneur en carbonate de calcium et riches en oxydes de fer, de sorte que les vins rouges qui y sont produits présentent une robe rouge vif, de la finesse, de la personnalité et un potentiel de vieillissement. Les vignes bénéficient généralement d'une exposition plein sud, sud-ouest ou sud-est et sont principalement situées sur des pentes relativement douces et des plateaux.

La zone viticole de Segarcea s'étend en amphithéâtre orienté au sud, ce qui lui garantit un nombre très élevé d'heures d'ensoleillement tout au long du cycle de croissance, du débourrement au printemps jusqu'au début du repos végétatif. Les sols tchernozioms, qui recouvrent des couches de calcaires et d'anciens dépôts marins, offrent une acidité suffisante pour équilibrer le caractère des fruits bien mûrs, en particulier chez les cépages qui apprécient une plus grande exposition au soleil. Le fort ensoleillement, la richesse des ressources héliothermiques et les faibles

précipitations jouent un rôle important dans la qualité des vins, ce qui se traduit par des arômes intenses de fruits rouges, de la robustesse et de la fraîcheur. L'ensemble des conditions pédoclimatiques favorise la production de vins au caractère régional distinctif, à savoir des notes fruitées intenses et un fort potentiel de vieillissement. La production de raisins à base de couples *Vitis vinifera*/porte-greffes placés judicieusement en fonction de la vocation des terres permet de produire des vins de qualité.

Ces vins blancs, produits à partir de raisins soumis à une macération pelliculaire à une température maximale de 10 °C, suivie d'une fermentation lente dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée et d'un élevage sur lies fines pendant trois à cinq mois, présentent une robe jaune paille aux reflets verdâtres et offrent des arômes intenses de fleurs d'acacia fraîches. L'élevage en cuve sur lies fines, ainsi qu'une fermentation prolongée, leur confèrent des notes herbacées et de sureau, de fruits exotiques et de pêche, au nez et en bouche. En bouche, la fraîcheur et la vivacité dominent, avec une acidité citrique supérieure à la moyenne, un bel équilibre entre les notes florales et fruitées, ainsi qu'une finale ample persistante, soutenue par une structure solide de fruits mûrs, de beurre, de brioche chaude, de fruits blancs, d'agrumes et de noisettes fraîchement grillées.

Les vins aromatiques typiques, déclinés principalement en vins secs et demi-secs à partir de raisins cueillis à la main, dégagent un bouquet complexe qui livre des notes de roses s'ouvrant sur la pulpe de fruits doux, les fleurs blanches et les arômes typiques de Muscat. Ils sont vifs et pleins grâce à leur acidité spécifique. Pour les vins rouges/rosés, les raisins sont cueillis mécaniquement et des techniques de vinification traditionnelles sont appliquées pour permettre une meilleure extraction de la couleur et des tanins. Les vins sont vieillis en fûts de chêne pendant six à huit mois afin d'intégrer les arômes obtenus au contact du bois. Ce vieillissement offre un bouquet dominé par les arômes de fruits (cerise, framboise et fraise) et d'épices, qui s'expriment aussi bien au nez et en bouche. En bouche, les vins présentent un bon équilibre entre le fruité et la réglisse, avec de subtiles notes de bois grillé et des tanins ronds bien intégrés. Ils se distinguent par leur corps et les notes de fruits des bois et d'herbes aromatiques, ainsi que des notes de bois et de vanille pour les vins vieillis en barrique. La récolte, suivie d'une macération et fermentation dans des cuves de fermentation avec remontage, accompagnée d'un contrôle attentif des températures de fermentation et du nombre de remontages, vise à produire des vins fruités avec moins de tanins. Les vins sont élevés principalement dans des cuves en acier inoxydable, avec une maturation partielle en fûts de chêne, généralement pendant six à huit mois. Grâce à une macération prolongée pendant près de huit semaines et à l'élevage pendant 8 à 18 mois en fûts de chêne, les vins révèlent une large palette d'arômes qui va des notes de confiture aux fruits des bois frais et à la vanille.

Le caractère distinctif de ce vin mousseux de qualité repose sur les caractéristiques du moût de raisins et du vin de base à partir duquel il est produit, tous deux étroitement liés aux cépages qui bénéficient d'un fort ensoleillement, d'abondantes ressources héliothermiques et de faibles précipitations. Les sols viticoles, riches en carbonate de calcium et comportant d'importantes couches de calcaire et d'oxydes de fer, constituent un facteur de qualité essentiel, car ils favorisent la production de vins mousseux de qualité en termes d'extraction et de structure, dotés d'une signature aromatique florale (fleurs d'acacia, cerise et rose) complétée par des notes de miel et d'amande, des arômes de fruits tels que la pomme jaune, la cerise, la fraise des bois et la framboise, ainsi que des notes d'agrumes.

La combinaison d'un climat continental tempéré (alliant fraîcheur et maturation), des conditions pédologiques (tchernozioms riches en carbonate et tchernozioms typiques sur des substrats de lœss offrant un bon équilibre nutritif), des pratiques culturales (sélection des cépages, densité de la vigne, gestion du feuillage et décisions concernant la date de vendange), des pratiques œnologiques et du savoir-faire de l'œnologue, garantit la fraîcheur et la saveur fruitée et ample des vins blancs et rosés, mais aussi le développement de tanins doux. L'influence du climat sur la production de vins – marqué par des contrastes prononcés entre l'hiver et l'été, la forte chaleur estivale, la longueur des automnes et des précipitations rares et inégales – confère aux vins mousseux de qualité les arômes fruités caractéristiques des cépages, clairement exprimés, présentant un parfait équilibre entre l'acidité, l'alcool et le sucre, libérant des notes de fruits mûrs et d'agrumes frais, ainsi que des tanins doux.

9. **Autres exigences spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

***Conditions de commercialisation***

*Cadre juridique*

Dans la législation nationale

*Type de condition supplémentaire*

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

*Description de la condition*

L'appellation d'origine contrôlée Segarcea peut être complétée sur les étiquettes des vins, à la discrétion des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: Dealu Robului, Pietriceaua, Grădina Popești, Dealu Viilor, Malaica, Plaiu Viilor, La Carieră, La Tufan, Dealu Lipovului.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/2025-12/caiet-sarcini-doc-segarcea-modif-uniune_--cf-notif-com-02.12.2025_-no-track-changes.pdf