C/2023/1384

4.12.2023

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2023/1384)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

« Corbières-Boutenac »

PDO-FR-A0670-AM02

Date de la demande : 23.9.2022

DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

Syndicat de l'appellation d'origine contrôlée Boutenac

Le groupement demandeur assure la défense et la gestion de l'AOP et le respect de son cahier des charges.

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION

Modification de la dénomination de l'AOP

L'organisme de défense et de gestion ainsi que l'ensemble des opérateurs concernés souhaitent démarquer leur AOP de l'appellation "mère" ou d'origine qui est l'AOP "Corbières" en ne retenant que le nom de "Boutenac". Ce changement de dénomination répond à une démarche de hiérarchisation des différentes appellations sur ce secteur. L'AOP "Boutenac" répond à un cahier des charges et des conditions de production spécifiques qui lui permettent de se différencier. La zone géographique de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Boutenac » s'inscrit au cœur du massif des Corbières. Cette jeune appellation d'origine contrôlée dispose néanmoins d'une longue histoire viticole. Déjà sous l'époque romaine, le vignoble est présent comme en témoigne la plus ancienne référence viticole de la région des Corbières, « Villa major » devenue « Villemajou », et située sur la commune de Boutenac au cœur de la zone géographique. Les vignerons de la région de Boutenac, convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire ont utilisé leur outil de production pour révéler un produit original et de qualité à travers l'élaboration d'un vin rouge reconnu en appellation d'origine contrôlée « Corbières-Boutenac » en 2005. Avec les années, à l'appui d'une élaboration toujours plus exigeante et de nombreuses actions de promotion, les vignerons se sont davantage affirmés et ont mis en valeur l'unité géographique « Boutenac ».

Ce changement de nom d'appellation concerne différents points du cahier des charges :

— Au niveau du titre du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée, le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

Cette modification est reportée au point 1.1 – Nouvelle(s) dénomination(s) - du document unique.

— Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Corbières Boutenac » est modifié comme suit :

1°- Au point I. - Nom de l'appellation – le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

Cette modification est reportée au point 1.1 – Nouvelle(s) dénomination(s) - du document unique.

2° - Au point III – Couleurs et type de produit – le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

Cette modification est reportée au point 1.4 – Description du ou des vins – du document unique.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

3°- Le point X – Lien avec la zone géographique – est modifié comme suit :

— au 1°- a) 6ème alinéa : le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

— au 2° - première phrase - le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

— au 3° - première phrase - le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

Ces modifications sont reportées au point 1.8 – Lien avec la zone géographique – du document unique.

4°- Au point XII – Règles de présentation et étiquetage – au 1°, le nom de l'appellation « Corbières Boutenac » est remplacé par « Boutenac ».

Ces modifications sont reportées au point 1.9 – Conditions supplémentaires – du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Nouvelle(s) dénomination(s)**

Boutenac

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges.

Le « Boutenac » est un vin rouge sec d'élevage, dans lequel la proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N, mourvèdre N et syrah N dans les assemblages, est supérieure ou égale à 70%. Le carignan N doit représenter au moins 30 % de chaque assemblage. Vin de garde, il doit être élevé jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille afin d'affiner sa structure tannique.

Les vins ont généralement, une robe profonde parcourue de reflets violets lorsqu'ils sont jeunes. Ils développent des senteurs d'épices et de fruits mûrs. Ils sont puissants et généreux en bouche, bâtis sur des tanins enrobés et harmonieux, auxquels s'ajoutent des notes flatteuses de moka, d'épices et de caramel. Ils sont persistants, corsés et chaleureux.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. *Caractéristiques analytiques*

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13 %.

Les lots de vins prêts à être commercialisés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

— inférieure ou égale à 3 g/l, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;

— inférieure ou égale à 4 g/l, pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Les vins prêts à être commercialisés, en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l.

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile, anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique total maximal et le titre alcoométrique acquis minimal suivent les limites fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. ***Pratiques œnologiques spécifiques***

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

— Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

— L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) et d'égouttoirs à vis est interdit.

— Dans les assemblages de vins,

  — La proportion de l'ensemble des cépages carignan N, grenache N et mourvèdre N est supérieure ou égale à 70 %.

  — La présence du cépage carignan N est au minimum de 30% dans l'assemblage.

  — Un cépage ne peut pas représenter plus de 80 % de l'assemblage.

  — Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

  — A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

  — Tous les lots sont conditionnés en bouteille.

Pratique culturale

— Les vignes présentent une densité minimale de 4 400 pieds à l'hectare. L'écartement entre rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce et conduites en gobelet, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés.

— Pour une conduite en gobelet, les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— Pour une conduite en cordon de Royat, les vignes sont taillées en taille courte :

  — soit avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;

  — soit avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant au maximum 1 œil franc.

L'irrigation peut être autorisée.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare. Lorsque l'irrigation est autorisée la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 500 kilogrammes par hectare.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 224 grammes par litre de moût.

Les raisins issus du cépage carignan N sont récoltés manuellement et sont transportés entiers jusqu'au lieu de vinification.

5.2. ***Rendements maximaux***

50 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Boutenac, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Lézignan-Corbières, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Ornaisons, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Thézan-des-Corbières.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Carignan N

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

8. **Description du ou des liens**

Au centre du département de l'Aude, entre Carcassonne et Narbonne, autour du « Pinada de Boutenac » qui culmine à 273 mètres d'altitude, la zone géographique est limitée :

— par trois rivières, l'Orbieu, au nord, l'Aussou, à l'est, et la Nielle, à l'ouest ;

— au sud, par les plateaux calcaires de Thézan-des-Corbières et Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse.

Cette unité géographique orientée sud/sud-ouest est caractérisée par un relief doux formé d'une succession de petites collines, de « serres » allongées, et de croupes dont les sommets sont coiffés de pinèdes.

Les vignes occupent la majeure partie des pentes jusqu'à une altitude d'environ 180 mètres. Sous un climat méditerranéen, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Boutenac », bien protégé, par un entrelacs de collines, des influences maritimes et soumis à l'influence du vent de nord-ouest, dispose de sols maigres à forte pierrosité mais suffisamment profonds pour permettre en bon enracinement.

Les conditions naturelles sont très favorables à une excellente maturité, en évitant le stress hydrique estival. Toutefois, l'équilibre du végétal s'acquiert progressivement et justifie, pour les cépages les plus solides, comme les cépages mourvèdre N et carignan N, une entrée en production tardive.

Ces conditions naturelles sont particulièrement favorables aux cépages méditerranéens historiques, grenache N, mourvèdre N et carignan N, et se sont révélées bien adaptées au cépage syrah N introduit dans tout le Languedoc-Roussillon au début des années 80. Ce dernier apporte dans les situations les plus fraîches des notes aromatiques recherchées et originales.

Le carignan N, cépage rustique, supporte bien les situations soumises au vent et à la sécheresse. Les viticulteurs implantent ce cépage préférentiellement dans les sols les plus pauvres du territoire de « Boutenac » qui constitue un milieu naturel de prédilection. Les vins jeunes présentent des tanins durs et puissants qui s'affinent au cours de la période d'élevage adaptée.

Le cépage grenache N se plait dans les sols caillouteux. Il s'adapte au vent, aux situations les plus chaudes apportant alors dans les assemblages, fruité, richesse alcoolique et ampleur.

Le cépage mourvèdre N s'impose dans les situations dont les sols sont très chauds et à bon régime hydrique. Il apporte alors, après une adaptation lente qui ne fait intervenir sa production dans les assemblages qu'après la 6ème année de plantation, des notes subtiles et un grain de tanin très apprécié.

Sols, climat, et savoir-faire humain dans l'implantation des cépages, mode de conduite (taille courte pour les cépages méditerranéens), pratiques culturales (récolte manuelle) et élevage (1 an obligatoire dont 2 mois en bouteille pour affiner les vins), contribuent à l'obtention d'un produit original, remarqué au sein des « Corbières » par une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 2005.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Cette jeune appellation d'origine contrôlée dispose néanmoins d'une longue histoire viticole. Déjà sous l'époque romaine, le vignoble est présent comme en témoigne la plus ancienne référence viticole de la région des Corbières, « Villa major » devenue « Villemajou », et située sur la commune de Boutenac au cœur de la zone géographique.

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

Cadre juridique :

Législation nationale

Type de condition supplémentaire :

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition :

a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

— qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Corbières ».

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Cadre juridique :

Législation nationale

Type de condition supplémentaire :

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition :

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Aude sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 : Bizanet et Narbonne.

Cadre juridique :

Législation nationale

Type de condition supplémentaire :

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition :

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dont 2 mois au moins en bouteille.

En intégrant dans les conditions de production une durée d'élevage en bouteille dans la zone géographique délimitée et la zone de proximité immédiate restreinte, les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité du produit et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-78f0132e-3153-4ff4-a2b1-3ccb70539d00