C/2024/3933

20.6.2024

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 visée à l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/3933)

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

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM02

Date de la demande: 16.2.2023

1. Demandeur et intérêt légitime

Association de producteurs «Domeniile Cotnari»

L'association de producteurs «Domeniile Cotnari» gère le potentiel de production des vins enregistrés sous l'AOP «Cotnari» au niveau national.

L'association, qui gère exclusivement l'appellation d'origine, est membre de l'Organisation nationale interprofessionnelle vitivinicole (ONIV), qui a été reconnue en 2011 en tant qu'organisation interprofessionnelle des producteurs agricoles (OIPA) pour le secteur vitivinicole et qui regroupe, sur la base d'une participation volontaire, des organisations de producteurs exerçant des activités de production, de transformation, de distribution, de stockage, de transport et de vente de raisins, de vins et de produits transformés à partir de raisins ou de vins provenant de toutes les régions viticoles roumaines.

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

3.1. *Ajout d'une nouvelle catégorie de vin – vin pétillant*

Le cahier des charges a été modifié afin d'inclure une nouvelle catégorie de produits de la vigne figurant à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, à savoir le vin pétillant produit exclusivement dans l'aire délimitée de l'AOP «Cotnari» conformément à la législation en vigueur et qui peut porter l'AOP «Cotnari».

Les chapitres I, II, IV, XI et XII du cahier des charges et les sections 3, 4, 7 et 8 du document unique ont été modifiés.

La nouvelle catégorie qui est introduite met en valeur le potentiel viticole de la région de Cotnari et la réputation de l'AOP. Son ajout reflète la consommation croissante de vins effervescents ces dernières années.

[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, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La décision de produire cette catégorie de vins dans cette région résulte de la volonté d'exploiter au mieux les cépages autochtones à fort potentiel aromatique (arômes primaires, caractère fruité) en les utilisant dans la production de cette catégorie de vins.

3.2. *Indication des caractéristiques analytiques/organoleptiques du vin pétillant*

Le cahier des charges a été complété pour inclure des informations sur les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins pétillants dont l'introduction est demandée, afin de garantir le respect de la législation sur les appellations d'origine grâce à la description de ces paramètres.

Le chapitre XI du cahier des charges et la section 4 du document unique ont été modifiés en conséquence.

3.3. *Description du lien avec l'aire géographique pour le vin pétillant*

La description du lien avec l'aire géographique a été modifiée pour inclure tous les types de vins pouvant être produits sous l'AOP «Cotnari» après l'ajout de la nouvelle catégorie «vin pétillant» dans le cahier des charges, de sorte que le lien de causalité est indiqué pour chaque catégorie de produit obtenue, comme l'exige la loi.

Le chapitre II du cahier des charges et la section 8 du document unique ont été modifiés.

3.4. *Inclusion dans l'étiquetage d'indications spécifiques à la catégorie «vin pétillant»*

Le cahier des charges a été modifié afin d'inclure les exigences d'étiquetage spécifiques applicables à la nouvelle catégorie de vin introduite (vin pétillant) concernant l'ajout sur les étiquettes des mentions, légalement requises, indiquant la teneur en sucre (brut nature, brut, extra brut, extra sec, sec, demi-sec).

En conséquence, le chapitre XII du cahier des charges a été modifié mais le document unique est resté inchangé.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Cotnari

2. **Type de l'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques - vins blancs tranquilles*

D'un point de vue organoleptique, les vins blancs sont onctueux, de couleur jaune verdâtre (vins jeunes) à jaune paille et jaune miel (vins vieillis); ils présentent un arôme de raisins secs, de cerneaux de noix et d'amandes amères (Grasă de Cotnari), ainsi qu'un parfum de raisins mûrs avec de fortes notes florales, un fruité (Frâncușă), des notes de foin, de fleurs d'acacia, de beurre frais, un goût persistant de croûte de pain (Chardonnay), une fraîcheur, une saveur de fruits tropicaux ainsi qu'un parfum de poivrons doux fraîchement coupés et de sureau (Sauvignon). Les cépages aromatiques spécifiques ont une couleur intense, avec un parfum de basilic, de foin fauché et de poires au basilic, une saveur de confiture de pétales de rose (Tămâioasă românească), ainsi que des notes de roses et de fleurs de tilleul, un goût velouté de vanille et d'amande (Traminer roz), des nuances variées allant du rose à la couleur d'une pelure d'oignon sec, ainsi qu'un parfum de basilic ou de rose (Busuioacă de Bohotin).

Conformément à la loi, la teneur maximale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur minimale en sucre de 5 g/l, exprimée comme la somme du glucose et du fructose, a été portée à 350 mg/l pour les vins blancs roumains qui peuvent utiliser l'appellation d'origine protégée «Cotnari».

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

4.2. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins rosés tranquilles*

D'un point de vue organoleptique, les vins rosés sont onctueux, de couleur jaune verdâtre (vins jeunes) à jaune paille et jaune miel (vins vieillis); ils présentent un arôme de raisins secs, de cerneaux de noix et d'amandes amères (Grasă de Cotnari), ainsi qu'un parfum de raisins mûrs avec de fortes notes florales, un fruité (Frâncușă), des notes de foin, de fleurs d'acacia, de beurre frais, un goût persistant de croûte de pain (Chardonnay), une fraîcheur, une saveur de fruits tropicaux ainsi qu'un parfum de poivrons doux fraîchement coupés et de sureau (Sauvignon). Les cépages aromatiques spécifiques ont une couleur intense, avec un parfum de basilic, de foin fauché et de poires au basilic, une saveur de confiture de pétales de rose (Tămâioasă românească), ainsi que des notes de roses et de fleurs de tilleul, un goût velouté de vanille et d'amande (Traminer roz), des nuances variées allant du rose à la couleur d'une pelure d'oignon sec, ainsi qu'un parfum de basilic ou de rose (Busuioacă de Bohotin).

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

4.3. *Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques - vins rouges tranquilles*

Les vins rouges présentent des reflets rouge rubis lorsqu'ils sont jeunes et rouge brique lorsqu'ils sont vieillis; ils ont une odeur de cerises noires, de prunes et de fruits rouges séchés, ainsi qu'une saveur veloutée caractérisée par un fruité perceptible et agréable.

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,00
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

4.4. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques - vins mousseux de qualité*

En ce qui concerne leurs caractéristiques organoleptiques, les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'AOP se distinguent par leur finesse, leur fraîcheur et leur qualité naturelle, ainsi que par leurs arômes de fermentation et leurs notes florales. Ils présentent un aspect/une couleur jaune verdâtre brillant à jaune pâle, avec une mousse persistante, pour les vins mousseux blancs, et des nuances roses plus ou moins intenses pour les vins mousseux rosés. L'effervescence des vins mousseux de l'AOP «Cotnari» est d'abord intense; le pétillement diminue par la suite, mais est néanmoins suffisamment persistant et fin, ce qui témoigne de la noblesse et de la subtilité des vins de Cotnari. Ils présentent un parfum frais et fin propre au cépage à partir duquel ils sont obtenus, ainsi qu'un goût floral et léger, avec une saveur et un arôme rappelant l'autolysat de levure. Les vins mousseux de qualité sont soumis à une surpression d'au moins 3,5 bars à 20 °C.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	11,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

4.5. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques - vins mousseux de qualité de type aromatique*

Le vin mousseux de qualité de type aromatique obtenu à partir du cépage Tămâioasă Românească est de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres et est caractérisé par une mousse abondante ainsi que par des bulles fines et persistantes. Il présente un arôme d'encens fin, intense et abondant, avec des notes de basilic, de roses et de foin fraîchement fauché. Son goût est harmonieux, agréable et vif, grâce à l'équilibre entre l'acidité et la douceur. Le vin mousseux de qualité de type aromatique obtenu à partir du cépage Busuioacă de Bohotin est de couleur rose avec des nuances violacées et est caractérisé par une mousse abondante et par des bulles fines et persistantes. L'arôme particulier de muscat est fin et intense, avec des notes d'agrumes, de basilic et de pétales de rose, ainsi que des arômes discrets de fruits rouges frais en arrière-goût. Le goût est agréable et vif grâce à l'équilibre entre l'acidité et la teneur en sucre. Les arômes, le goût et la persistance du vin mousseux sont équilibrés. Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont soumis à une surpression d'au moins 3 bars à 20 °C.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	10,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	6,00
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	185

4.6. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques- vins pétillants*

Aspect: clair, transparent, avec un perlage fin, de couleur jaune verdâtre, rose.

Arôme: frais, caractéristique du cépage.

Saveur: acide, finement effervescente, florale, fruitée, en fonction du caractère typique du vin.

Surpression lorsqu'ils sont conservés à une température de 20 °C: min. 1 bar et max. 2,5 bars.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	7,00
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	235

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

L'irrigation est autorisée uniquement durant les années de sécheresse, moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 0 à 100 cm tombe à 50 % de l'intervalle d'humidité active (IHA), et selon des normes d'arrosage raisonnables (400-600 m^3/ha).

Vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison, lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

b. *Rendements maximaux*

1. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogrammes de raisins par hectare

3. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépage Frâncușă

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hectolitres par hectare

6. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hectolitres par hectare

7. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépage Frâncușă

105,00 hectolitres par hectare

8. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, cépages Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

6.1. La zone délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Cotnari» comprend les localités suivantes des départements d'Iași et de Botoșani:

Département d'Iași:

— la commune de Cotnari: les villages de Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria;

— la commune de Cepleniţa: les villages de Cepleniţa, Buhalniţa, Zlodica;

— la commune de Scobinți: les villages de Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești;

— la ville de Hârlău; la ville de Hârlău;

— la commune de Deleni: les villages de Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana;

— la commune de Cucuteni: les villages de Cucuteni, Băiceni, Săcărești;

— la commune de Todirești: les villages de Todirești, Băiceni;

— la commune de Balș: les villages de Balș, Boureni, Coasta Măgurii.

Département de Botoșani:

— la commune de Frumușica: les villages de Frumușica, Rădeni.

6.2. L'une des appellations de vignoble unique suivantes peut être ajoutée à l'appellation d'origine contrôlée «Cotnari», selon la volonté des producteurs: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Cepleniţa, Dealul lui Vodă, Buhalniţa, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balș, Coasta Măgurii.

7. **Cépage(s) principal(aux)**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncușă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

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

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

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

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Lien avec la zone géographique – détails de la zone géographique*

Les vignobles de la région de Cotnari sont généralement situés sur des gisements quaternaires, en particulier les gisements diluviens et colluviaux de Coasta Cotnarilor, et plus rarement, voire jamais, sur des alluvions formant des prairies (en raison de restrictions liées au climat). Les vignes enracinées dans des roches sarmatiennes d'origine ou dans leurs sols peu développés ne sont présentes que dans des zones limitées (Cotea et al., 2006).

Les gisements diluviaux et colluviaux sont fréquents sur les flancs de collines en raison de la reptation et de l'érosion pluviale. Dans la partie la plus orientale de la région viticole, on trouve également des sols salins et alcalins, formés sur des gisements salifères. Les sols issus de ce matériau d'origine sont généralement favorables à la viticulture (Cotea et al., 2006).

Le climat de la région viticole est subdivisé en six microclimats; le microclimat prédominant, qui caractérise 45 % de la superficie totale, est celui observé sur les pentes exposées au sud, au sud-est et à l'ouest, avec une inclinaison de 5 à 20°, qui bénéficient d'un ensoleillement généreux et sont bien protégées contre les vents froids en provenance du nord et du nord-est. Les températures sur ces pentes sont les plus élevées de la région viticole, ce qui les rend idéales pour la viticulture.

8.2. *Lien avec la zone géographique – Informations relatives au produit*

Les vins tranquilles sont des vins charnus présentant des arômes floraux ou fruités particuliers typiques du cépage, en raison de l'automne long et sec et de l'influence de la pourriture noble propres à cette région. Ils présentent des arômes d'agrumes, de miel, de fleur d'acacia et de fleur de sureau, avec des notes de vanille et d'amandes lorsqu'ils sont vieillis pendant une courte période.

Le vin mousseux de qualité présente d'abord une note réductrice, puis acquiert des notes d'agrumes et de foin ainsi que des notes discrètes d'autolysat de levure. Le bouquet provient de la saveur particulière des cerneaux de noix vertes, des «poires au basilic», du miel et des raisins secs et rappelle la pourriture noble qui apparaît au cours des automnes longs et secs que connaît la région de Cotnari.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique présentent des arômes intenses et abondants, avec des notes de basilic, de roses et de foin fraîchement fauché; ils présentent une mousse abondante ainsi que des bulles fines et persistantes; le goût est agréable, vif et harmonieux.

Les vins pétillants ont une effervescence délicate, sont de couleur jaune verdâtre ou rose et se caractérisent par leur fraîcheur. Ils présentent des arômes floraux (basilic, acacia, roses) ou fruités (agrumes, poires) qui rappellent la croûte de pain.

8.3. *Lien avec la zone géographique – interaction causale*

Les vins tranquilles obtenus dans la région de l'AOP «Cotnari» se distinguent les uns des autres, en raison des différentes caractéristiques des cépages à partir desquels ils sont produits, qui, à leur tour, sont influencés par le terroir.

Les automnes longs et secs propres à la région de Cotnari contribuent à l'apparition de pourriture noble, qui rend les vins charnus et variés sur le plan aromatique; les vins contenant du sucre résiduel issu de raisins récoltés lors de l'apparition de pourriture grise sur les raisins se transforment en vins naturellement doux. Ces vins sont bien adaptés au vieillissement, leur titre alcoométrique étant souvent supérieur à 12 % vol.

En raison du climat de la région, le bouquet des vins est diversifié, doté de notes florales caractéristiques de fruits tropicaux, avec un bon équilibre entre les sucres, l'alcool et l'acidité.

L'équilibre presque parfait entre les précipitations, l'ensoleillement et l'évapotranspiration des eaux souterraines sous la protection du Coasta Dealul Mare – Hârlău au cours des automnes longs, secs et très ensoleillés garantit une maturation optimale des cépages tels que le Grasă de Cotnari, ce qui confère aux vins des arômes de rayons de miel, de miel et de raisins secs ainsi qu'une couleur intense (avec des notes d'ambre dans les vins vieillis).

Les vins mousseux de qualité sont des vins équilibrés, présentant une acidité bien intégrée qui est également due au fait que les vins sont produits dans les vignobles les plus septentrionaux de Moldavie. La période de végétation moyenne des cépages cultivés, capables de résister à un gel et à une sécheresse modérés et disposant de ressources héliothermiques optimales, permet une accumulation lente des arômes typiques des cépages, ce qui donne lieu à des vins présentant des caractéristiques spécifiques.

L'accumulation lente des arômes typiques des cépages dans les vins mousseux de qualité de type aromatique est due aux étés chauds et très ensoleillés, ainsi qu'aux températures moyennes du mois de septembre, qui permettent la production de vins dotés d'un bouquet riche et de notes caractéristiques.

Les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique sont obtenus notamment à partir de raisins, cueillis à la main, de cépages locaux présentant un potentiel aromatique (Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă et Busuioacă de Bohotin, par exemple), mais aussi de cépages internationaux qui se sont adaptés au terroir local de Cotnari, exprimant son authenticité et s'appuyant sur des méthodes traditionnelles de vinification de la région, qui intègrent des facteurs spécifiques à la Moldavie.

Le style traditionnel est toutefois complété par des techniques modernes de vinification qui mettent l'accent sur la mise en valeur et l'expression la plus complète possible du fruité et de la fraîcheur des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique obtenus notamment à partir de cépages présentant un potentiel aromatique accru.

Il s'agit de vins brillants, caractérisés par une mousse abondante et des bulles fines ainsi que par des arômes floraux ou fruités spécifiques.

Les vins mousseux présentent un bon équilibre entre l'acidité et la teneur en sucre, ce qui témoigne de la spécificité et de la noblesse des vignobles de Cotnari. L'aire de production de l'AOP «Cotnari» est une zone viticole roumaine dotée de ses propres caractéristiques, dans laquelle la tradition de la culture des cépages roumains a été préservée. C'est là que l'on retrouve la plus forte proportion de cépages roumains anciens (Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin et Fetească neagră, par exemple).

Les vins sont marqués par les cépages aromatiques (rappelant les abricots secs, la cire d'abeille, le foin fraîchement fauché, les poires au basilic), mais ces caractéristiques dépendent également, dans une large mesure, de la manière dont se déroulent les processus de macération et de fermentation ainsi que de leur durée, processus qui visent à permettre l'extraction des substances aromatiques de la peau des raisins.

Les cépages anciens tels que le Frâncușă et le Busuioacă de Bohotin prennent toute leur mesure sous la forme de vins mousseux précieux, de couleur jaune paille ou rose pâle/clair, dotés d'une mousse persistante et constante, de notes florales de fleurs de sureau ou d'acacia, ou de notes fruitées de poires au basilic, d'abricots verts, de pamplemousses, de zestes de citron et de pomme verte, et présentent un corps minéral moyen prédominé par des notes fruitées.

Par le passé, ces cépages étaient très appréciés des dirigeants et étaient souvent présents sur les tables plantureuses de l'aristocratie des boyards. Les vins arboraient un logo représentant le château de Vlădoianu, construit en 1901 par M. Vlădoianu, un boyard qui, en plus d'être le gouverneur de la Banque nationale roumaine, était un viticulteur reconnu. À terme, le logo est devenu une source d'inspiration dans l'histoire écrite des vins de Cotnari.

Les vins pétillants sont obtenus à partir de cépages cultivés dans la région de Cotnari, tels que Fetească albă, Tămâioasă românească et Frâncușă, mais aussi Chardonnay et Sauvignon, qui, grâce au climat continental tempéré de cette zone abritée, avec ses automnes longs et très ensoleillés, conservent les caractéristiques qualitatives typiques de la région, à savoir un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité, ainsi qu'un goût floral, fruité, frais et vif.

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

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les étiquettes des vins des catégories de vins mousseux de qualité et de vins mousseux de qualité de type aromatique incluent également les mentions requises par la législation applicable indiquant la teneur en sucre (brut nature, brut, extra brut, extra sec, sec, demi-sec).

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_modif_cf_cerere_2_no_track_changes_final.pdf