C/2025/3670

4.7.2025

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au secteur vitivinicole

(C/2025/3670)

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.

DOCUMENT UNIQUE

«Etyeki Pezsgő»

PDO-HU-02772

Date de la demande: 14.5.2021

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

Etyeki Pezsgő

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

4. Vin mousseux

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins mousseux gazéifiés*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: allant du vert pâle au jaune doré en passant par le jaune paille.

Nez: grâce à la fermentation en bouteille, des notes prononcées de biscuit, de croûte de pain et de levure, voire un arôme de beurre, peuvent apparaître. En raison de l'utilisation de variétés neutres, le fruité modéré et les agrumes dominent, complétés par des notes acidulées fraîches et croquantes, un corps moyen et une teneur moyenne en alcool.

La **sensation en bouche**: très sec à sec. Les vins mousseux blancs «Etyeki Pezsgő» présentent une complexité unique en termes de nez et de goûts, ainsi qu'une acidité vigoureuse, accompagnée à tout moment de petites bulles veloutées dues au vieillissement en bouteille, généralement avec une longue finale.

[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).

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	13
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	6 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	235

2. *Vins mousseux rosés*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: saumon brillant et pelures d'oignon colorées.

Nez: peuvent apparaître des notes modérément intenses de baies rouges, des notes discrètes de fraises, de framboises et de cerises, ainsi que, grâce à un vieillissement prolongé, des notes de brioche et de biscuit.

La **sensation en bouche** varie de sec à très sec, avec une acidité élevée, qui peut être complétée par des notes secondaires dues au vieillissement, telles que des notes discrètes de biscuit et de brioche. Texture crémeuse et finale longue, associée à une texture caractérisée par des bulles fines.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	13
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	6 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	235

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

— Pratiques œnologiques obligatoires

Pratique œnologique spécifique

Fermentation dans des bouteilles en verre uniquement.

Le vin mousseux est vieilli en bouteille pendant au moins 24 mois.

— Règles relatives à la viticulture

Pratique culturale

1. Règles relatives à la technique culturale de la vigne:

a) Pour les vignobles plantés avant le 1er août 2010, toute méthode culturale autorisée dans le passé sera acceptée.

b) Pour les vignobles établis après le 1er août 2010:

i. conduite en ombrelle

ii. conduite en cordon bas, en cordon mi-haut ou en cordon haut.

iii. conduite Guyot

2. Règles relatives à la densité de plantation:

   a) Pour les plantations existant au 1er août 2010: toute densité

   b) Pour les vignobles établis après le 1er août 2010: au moins 3 300 pieds/ha

   c) La perte de vigne ne peut dépasser 20 % et doit être récupérée au plus tard le 31 mars 2023

3. Méthode de vendange: manuelle ou mécanique

4. Qualité du raisin (teneur minimale en sucre exprimée en titre alcoométrique naturel): 10 % en volume (16,2 MM [en densité du moût selon l'échelle hongroise]).

b. *Rendements maximaux*

— Vin mousseux

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

— Vin mousseux

63 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones relevant de la première ou de la deuxième classe selon le cadastre viticole situées dans la municipalité d'Etyek:

7. **Cépages principaux**

Chardonnay — chardonnay blanc

Chardonnay — kereklevelű

Chardonnay — morillon blanc

Chardonnay — ronci bilé

Pinot blanc — fehér burgundi

Pinot blanc — pinot beluj

Pinot blanc — pinot bianco

Pinot blanc — Weissburgunder

Pinot noir — blauer burgunder

Pinot noir — kisburgundi kék

Pinot noir — kék burgundi

Pinot noir — kék rulandi

Pinot noir — pignula

Pinot noir — pino csernüj

Pinot noir — pinot cernii

Pinot noir — pinot nero

Pinot noir — pinot tinto

Pinot noir — rulandski modre

Pinot noir — savagnin noir

Pinot noir — spätburgunder

Szürkebarát — auvergans gris

Szürkebarát — grauburgunder

Szürkebarát — graumönch

Szürkebarát — pinot grigio

Szürkebarát — pinot gris

Szürkebarát — ruländer

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description de la zone délimitée*

a) Facteurs naturels

La zone géographique est limitée à la municipalité d'Etyek. Le type de sol dominant de la zone de production d'Etyek est un sol brun forestier très riche en calcaire, qui s'est en grande partie formé sur une roche calcaire.

Du fait de sa situation septentrionale et de son caractère collinaire, la région d'Etyek possède un climat plus frais que la moyenne en Hongrie, avec une moyenne annuelle des températures variant entre 9,5 °C et 10,5 °C. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 millimètres, concentrée principalement sur la période de végétation.

Une caractéristique essentielle du climat d'Etyek est la constance des vents. Les vents dominants sont du nord-ouest, ce qui apporte invariablement des masses d'air frais.

b) Facteurs humains

L'évolution de la production de vin mousseux remonte à la fin du XIX^{e} siècle et Etyek a joué un rôle central dans cette évolution. En 1882, une usine de vin mousseux a été créée à Budafok, qui se trouve à proximité, en reconnaissance du fait que l'excellent vin de base issu des raisins d'Etyek pouvait être utilisé pour produire du vin mousseux.

Depuis le début du millénaire, de plus en plus de producteurs de vin d'Etyek ont relancé la tradition de la production de vin mousseux, en unissant leurs forces pour créer le produit phare d'Etyek, à savoir l'«Etyeki Pezsgő». Cette collaboration active, qui a duré de nombreuses années, a donné lieu à une gamme plus restreinte de variétés pouvant être utilisées (le vin de base peut être produit à partir d'un total de quatre variétés) et à un ensemble de règles beaucoup plus strictes que celles qui s'appliquent habituellement à la production de vins de vigne et de vins mousseux, ce qui garantit une qualité supérieure à celle des vins mousseux «Etyek-Budai».

L'«Etyeki Pezsgő» ne peut être produit qu'à partir de quatre variétés [chardonnay, pinot noir, pinot gris (Szürkebarát) et pinot blanc], contrairement au vin mousseux «Etyek-Budai», dont le vin de base peut être produit à partir de 43 variétés différentes. Pour l'«Etyeki Pezsgő», seules trois méthodes culturales — conduite en ombrelle, en cordon et Guyot — sont autorisées pour les vignobles plantés depuis 2010, alors que, pour l'«Etyek-Budai», la vigne peut être cultivée selon huit méthodes culturales différentes.

Les règles de contrôle du rendement qui déterminent la qualité des raisins sont beaucoup plus strictes pour l'«Etyeki Pezsgő»; il s'agit d'un facteur humain important: la quantité de raisins ne peut dépasser 2 kg par vigne ou 9 tonnes par hectare. Pour le vin mousseux «Etyek-Budai», il n'y a pas de rendement défini par vigne et la quantité de raisin par hectare est supérieure: 13,6 tonnes en cas de récolte manuelle. Seule la méthode traditionnelle de production peut être utilisée lors de la production de l'«Etyeki Pezsgő», combinée à un long vieillissement en bouteille, tandis que pour le vin mousseux «Etyek-Budai», les trois méthodes de production peuvent être utilisées. Une autre différence entre les deux méthodes de production du vin mousseux réside dans le fait que l'«Etyeki Pezsgő» doit être vieilli en bouteille pendant une période s'étendant jusqu'à 24 mois, contrairement au vin mousseux «Etyek-Budai», pour lequel aucune période de vieillissement n'est définie. La teneur maximale en sucre autorisée pour l'«Etyeki Pezsgő» est nettement inférieure — 12 g/L (brut) — à celle du vin mousseux «Etyek-Budai», pour lequel cette teneur peut dépasser 50 g/L (doux); en d'autres termes, en jargon vinicole, l'«Etyeki Pezsgő» doit être sec.

8.2. *Description du vin pétillant*

Les vins de base issus de raisins récoltés à Etyek se caractérisent par un fruité frais et citronné (aussi bien au nez qu'en bouche) et par une intensité aromatique moyenne, tandis que leur goût se caractérise par une acidité qui leur confère une certaine ossature, cela expliquant le fort potentiel de vieillissement de l'«Etyeki Pezsgő». Au cours de la période minimale de vieillissement de 24 mois prescrite, les notes fruitées primaires sont transformées et les notes secondaires résultant du vieillissement apparaissent. Le vieillissement permet de discerner des notes de biscuit et de croûte de pain au niveau de la bouche et du nez, complétés par des bulles veloutées et des acides harmonieux, ainsi que par une longue finale.

8.3. *Présentation et démonstration du lien de causalité*

Pour répondre aux attentes des consommateurs, les producteurs ont dû proposer un vin mousseux de meilleure qualité destiné au marché haut de gamme, ce qui a conduit à la création d'un vin mousseux unique, l'«Etyeki Pezsgő».

Les producteurs d'Etyek ont constaté au fil des décennies que des grappes indemnes de toute détérioration, saines et intactes et des cépages présentant des caractéristiques variétales internationales nobles sont nécessaires pour qu'un vin mousseux de qualité présente une bonne aptitude au vieillissement. Par conséquent, la culture du raisin est limitée à quatre cépages: chardonnay, pinot Noir, szürkebarát et pinot Blanc, qui jouit d'une renommée internationale. La qualité de l'«Etyeki Pezsgő» blanc et rosé est déterminée par les caractéristiques distinctives de la zone de production, ainsi que par des facteurs humains tels que la méthode culturale, les règles de contrôle du rendement et la longue durée de vieillissement du vin mousseux.

Ces cépages internationaux comprennent les cépages établis de longue date [sic].

La zone géographique concernée connaît un climat venteux constant et les vents dominants sont du nord-ouest, ce qui apporte invariablement des masses d'air frais, garantissant ainsi l'apparition et le maintien d'acides frais tant dans les raisins que dans le vin mousseux.

La roche de base calcaire du sol de la région d'Etyek étant mêlée à du lœss et à du limon, le vin mousseux présente une teneur élevée en acides, mais ses acides ne sont pas tranchants et s'intègrent bien dans la texture du vin mousseux.

Grâce à la basse température et à l'air humide des caves d'élevage — construites à partir de pierre calcaire — dans la zone géographique concernée, les vins mousseux de qualité non seulement développent, au cours du vieillissement, les notes de biscuit et les saveurs crémeuses qui leur sont caractéristiques, mais conservent aussi, même en vieillissant, les caractéristiques du cépage. Ainsi, ils font apparaître des arômes caractéristiques des fruits à chair blanche même lorsque leur saveur présente déjà les signes de la maturité.

Différences entre les vins mousseux «Etyeki Pezsgő» et «Etyek-Budai»:

Bien que les vins mousseux «Etyeki Pezsgő» proviennent de la zone de production de l'AOP «Etyek-Budai», les produits vitivinicoles portant les deux dénominations sont très différents.

L'«Etyeki Pezsgő» ne peut être produit qu'à partir de raisins provenant de la municipalité d'Etyek. Ici, le sol est exclusivement calcaire et les conditions climatiques des collines de Buda ou de Velence sont moins marquées. Le cahier des charges de l'«Etyeki Pezsgő» autorise beaucoup moins de cépages (seulement quatre), l'accent étant mis sur les cépages neutres «Burgundian» (il n'existe pas de cépages particulièrement aromatiques). La pratique œnologique est beaucoup plus stricte pour l'«Etyeki Pezsgő», étant donné que seule la fermentation en bouteille est autorisée et que le vieillissement doit durer au moins 24 mois. Les notes secondaires d'autolyse peuvent ainsi apparaître plus clairement dans la description organoleptique (levure, biscuit et croûte de pain). Le style des vins mousseux «Etyeki Pezsgő» est limité à «sec» (brut nature, zéro dosage, extra brut, brut), soit une teneur maximale en sucre de 12 g/L, ce qui reflète mieux le caractère de la zone de production. Grâce aux facteurs humains décrits ci-dessus, l'«Etyeki Pezsgő» se distingue sensiblement des vins mousseux «Etyek-Budai» tant par ses caractéristiques organoleptiques que par son mode de production.

9. Autres conditions essentielles

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique:

par une organisation responsable de la gestion de l'AOP/IGP, si prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

1.

Le terme «rozé» peut être remplacé par le terme «rosé».

Le terme «küvé» ou «cuvée» peut indiquer un vin issu du mélange de plusieurs cépages, sur lequel on peut indiquer les cépages le constituant, par ordre d'importance décroissant, si la proportion de chacun des cépages atteint 5 %;

les mentions à usage limité suivantes, des mentions se référant à la méthode de production, peuvent être indiquées de même que des autres mentions dont l'emploi est réglementé: «Blanc de blanc» (vin mousseux blanc uniquement), «Blanc de noir» (vin mousseux blanc uniquement), «Nyerspezsgő» (vin mousseux brut), «Palackban erjesztett» (fermenté en bouteille), «Termelői pezsgő» (vin mousseux du viticulteur), «Hagyományos módszerrel palackban erjesztett» (fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle), «Hagyományos módszerrel» (méthode traditionnelle).

2. Règles spécifiques régissant la délimitation et la mention des unités géographiques plus petites:

   a) identité d'origine: 100 %

   b) noms des vignobles pouvant être indiqués: Anna-hegy, Árok-dűlő, Báthori-dűlő, Diófa-árok, Herceg-földek, István-hegy, Káptalan-földek, Kőkaloda-dűlő, Köpeny-dűlő, Orbán, Öreg-hegy, Páskom, Pince-dűlő, Sánc, Sándor-dűlő, Sóskúti úti dűlő, Szári-dűlő, Szép-völgy, Tóra dűlő, Új-hegy, Úri-dűlő, Váli úti dűlő, Vérti-határ-dűlő, Vérti úti dűlő, Vérti-szőlők, Zámori úti dűlő, Zsámbéki úti dűlő

Production en dehors de la zone délimitée

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

conformément à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) 2019/33, l'«Etyeki Pezsgő» peut être produit en dehors de la zone géographique délimitée à l'intérieur des unités administratives voisines suivantes: Alcsútdoboz-Göböljárás, Budapest District XXII-Budafok, Kajászó, Vál.

Mention traditionnelle protégée

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

mentions traditionnelles pouvant être synonymes de l'appellation d'origine protégée: «védett eredetű bor» (vin d'origine protégée)

Lien vers le cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/download/5/c6/43000/ETYEKI%20PEZSG%C5%90%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%20COM1_kn.pdf