C/2026/3249

15.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3249)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Côtes du Marmandais»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0683-AM04 — 2.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Côtes du Marmandais»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Côtes du Marmandais» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Mesures transitoires

Description

La mesure transitoire concernant les parcelles de vignes plantées avec une densité de plantation comprise entre 3 300 et 3 999 pieds/ha, ainsi qu'entre 2 000 et 3 299 pieds/ha, est prolongée jusqu'en 2048, avec une réfaction de rendement applicable.

De nombreux efforts ont été réalisés par les opérateurs de l'appellation pour mettre les densités en conformité, mais certaines parcelles demeurent non conformes. Afin de permettre à ces opérateurs historiques de l'appellation de se mettre en conformité, la mesure transitoire est prolongée.

Le groupement de producteurs de l'appellation fait valoir que les vignes concernées présentent un fort potentiel qualitatif et sont destinées à des cuvées haut de gamme de l'appellation.

La charge maximale moyenne à la parcelle (CMMP) spécifique pour les vignes en mesure transitoire dans le cahier des charges sont mise en cohérence avec la réfaction de rendement.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2025. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Côtes du Marmandais»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0683-AM04 — 2.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Côtes du Marmandais»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

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

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges et rosés

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges présentent une robe pourpre. Les vins rosés sont essentiellement des vins brillants.

Arôme/Nez

Les vins rouges présentent des arômes rappelant les fruits rouges qui évoluent vers un bouquet épicé, fin, délicat. Les vins rosés ont des arômes dominants de framboise et de bonbon anglais

Goût/Bouche

En bouche, ils sont amples, équilibrés, ronds et charnus, avec une belle harmonie grâce à l'élégance et la distinction des tanins. Les vins rosés sont fins et légers.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur max. en acide malique (vin rouge):0,4 g/l;

Teneur en sucres fermentescibles < ou = à 4 g/l;

TAVNM 10 %;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

Vins tranquilles blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ce sont des vins tranquilles blancs.

Arôme/Nez

Les arômes, rappelant principalement les fruits exotiques, et les fleurs blanches, s'harmonisent avec une bouche franche et équilibrée.

Goût/Bouche

Les vins blancs secs sont généralement à la fois ronds, vifs, légers et persistants.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Teneur en sucres fermentescibles < ou = 4 g/l. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un TAVT de 13 %.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds. Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes: taille Guyot, taille courte (conduite en cordon de Royat) ou taille à cots. Chaque pied porte au maximum 15 yeux francs, après ébourgeonnage. L'irrigation peut être autorisée.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

L'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les mouts, dans la limite de 20 % du volume de vins roses élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rouges

Rendement maximal

Rendement maximal:	66
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins blancs

Rendement maximal

Rendement maximal:	72
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins rosés

Rendement maximal

Rendement maximal:	70
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Abouriou B

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Cot N – Malbec

— Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Gamay N

— Merlot N

— Muscadelle B

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G – Fié gris

— Semillon B

— Syrah N – Shiraz

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Lot-et-Garonne (sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2025): Beaupuy, Bouglon, Cambes, Castelnau-sur-Gupie, Caubon-Saint-Sauveur, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillan, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Sainte-Bazeille, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Samazan, Seyches et Virazeil.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Le profond ciselage de la zone géographique par le réseau hydrographique conduit à l'individualisation de versants bien drainés et bien exposés très favorables à la culture de la vigne. Les caves-coopératives ont très rapidement pris conscience de ces potentialités et ont développé une politique de sélection de parcelles. La délimitation parcellaire a confirmé ce travail initial en ne retenant que les parcelles bien drainées et bien exposées pour la culture de la vigne.

La présence du vent d'autan au cours de la maturité des raisins favorise une évolution rapide de celle-ci ainsi qu'une diminution de la pression phytosanitaire.

Sur la rive gauche, les sols graveleux de la haute terrasse sont des sols très chauds, bien drainés, adaptés aux cépages cabernet franc N, cabernet sauvignon N, abouriou N et syrah N.

Sur les moyennes terrasses, la matrice limono-argileuse des sols graveleux offre des sols un peu plus lourds, un peu plus humides, particulièrement adaptés au cépage merlot N.

Sur la rive droite, les sols calcaires ou argilo-calcaires permettent d'exprimer pleinement les caractéristiques des cépages merlot N, abouriou N et cot N.

Original et rare, le cépage abouriou N confère aux assemblages un profil très personnel, avec des notes fruitées et une belle structure, consacrant l'adaptation parfaite de ce cépage à la nature du sol et du climat.

Le cépage cot N apporte également des caractères charpentés et très fruités. Les cépages abouriou N et syrah N apportent des nuances épicées.

La variété des cépages cultivés donne ainsi des vins rouges, épicés, denses, très colorés, et de longue garde pour certaines cuvées.

Les itinéraires techniques imposés pour l'obtention des vins rouges, sont également appliqués à la production de vins rosés fruités et frais et présentant une certaine originalité.

Pour les vins blancs, l'élevage sur lies fines peut être une technique qui permet une expression intéressante du cépage sauvignon B.

L'histoire des vins des «Côtes du Marmandais» est intimement liée à celle des vins de Bordeaux jusqu'au début du XXème siècle.

La deuxième moitié du XXème siècle permettra d'asseoir la notoriété de vins des «Côtes du Marmandais» sur le marché national et européen, notamment grâce à la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure en 1955.

Deux cuvées emblématiques sont créées par les deux caves coopératives:

— Beaupuy s'appuie sur l'histoire de la ville et choisit le cloître comme signature d'une de ses principales cuvées.

— Cocumont, dont la cave s'installe près d'une vieille église romane communiquera avec la marque «Vieille Eglise».

De nombreuses autres cuvées, marques et châteaux ont depuis complété la gamme de production.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dérogation relative à la zone géographique

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde (sur la base du code officiel géographique en date du 1 janvier 2025): Grignols et Saint-Michel-de-Lapujade.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Marmandais» peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-cd0e75ca-72c9-4ff0-a9e0-4ea7e12e5700