C/2025/3093

6.6.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2025/3093)

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

«Tharsys»

PDO-ES-02980

Date de la demande: 27.7.2023

1. **Dénomination à enregistrer**

Tharsys

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

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. *Vin rouge*

Aspect: robe d'un rouge pourpre clair et vif, avec des nuances allant de violet à cerise lorsque le vin est jeune et d'un rouge grenat à un rouge rubis pour les vins vieillis.

Nez: notes de fleurs bleues très intenses dans les vins jeunes qui évoluent en notes de fruits rouges, notes balsamiques d'herbes aromatiques et finale minérale. Le vieillissement en fût donne aux vins des arômes grillés, épicés et fumés, avec des notes lactiques.

Bouche: structure moyenne à haute, tanins doux et matures. Acidité moyenne.

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 13,0

[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).

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 80

2. *Vin blanc et vin rosé*

VIN BLANC:

Aspect: robe jaune citron clair avec des reflets dorés, qui évolue vers le vieil or avec le temps.

Nez: arôme intense et clair avec des notes de fleurs, de fruits à noyaux, d'agrumes et arômes d'herbes aromatiques, avec une finale minérale.

Bouche: goût clair et intense, avec une structure moyenne. Acidité moyenne à élevée. Goût de fruits à noyau, d'agrumes et d'herbes aromatiques fraîches.

VIN ROSÉ:

Aspect: robe rose pâle clair avec des reflets orangés qui évolue vers une teinte saumon avec le temps.

Nez: arôme intense et clair avec des notes de fleurs, de fruits à noyaux, d'agrumes et de fruits rouges, et arômes d'herbes aromatiques fraîches, avec une finale minérale. Vieilli en fûts, développant des arômes d'épices grillées et fumés.

Bouche: goût clair et intense, avec une structure moyenne. Acidité moyenne à élevée. Goût de fruits à noyau, de fruits rouges et d'herbes aromatiques. Arrière-goût frais et minéral.

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 5,35 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 8,33

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 130

3. *Vins mousseux de qualité (blancs et rosés)*

VIN BLANC MOUSSEUX DE QUALITÉ:

Aspect: Clair. Robe vieil or jaune vif, bulles fines et régulières.

Nez: Clair. Arômes intenses de fleurs blanches, de fruits à noyaux mûrs et d'agrumes, notes herbacées de mousse et d'herbes aromatiques fraîches et notes minérales, et arômes de beurre frais, de croûte de pain grillé et d'amandes légèrement grillées.

Bouche: Forte intensité. Corps moyen. Acidité moyenne à élevée. Bulles délicates et douces en bouche.

VIN ROSÉ MOUSSEUX DE QUALITÉ:

Aspect: Clair. Robe rose pâle, avec un ton cuivré vif sur le bord. Bulles fines, délicates et persistantes.

Nez: Nez clair et intense. Notes subtiles d'arbres en fleurs, notes d'agrumes, de cerises, de framboises et d'herbes aromatiques fraîches, arômes de beurre frais, de pain grillé, de talc et finale minérale.

Bouche: Très intense, corps moyen, acidité moyenne à élevée. Bulles délicates.

* Les limites non indiquées sont conformes aux règles de l'UE en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 5,35 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 6,67

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 100

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique culturale

Raisins certifiés par le CAECV (*Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana* ou Comité de l'agriculture biologique de la Communauté autonome de Valence).

Taille contrôlée, travaux en vert et, si nécessaire, vendange en vert, de manière à ne pas dépasser les limites de rendement à l'hectare.

Pratique œnologique spécifique

Rendement maximal d'extraction:

Variétés de cépage noir: 70,5 %

Variétés de cépage blanc: 71,5 %

Certification des vins biologiques et véganes. Pour la production des vins blancs et rosés de catégorie 1, les cépages blancs et rouges sont récoltés la nuit.

b. *Rendements maximaux*

1. Variétés de cépage rouge

8 500 kilogrammes de raisins par hectare

60 hectolitres par hectare

2. Variétés de cépage blanc

10 500 kilogrammes de raisins par hectare

75 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Selon les mesures du système SIGPAC, la surface encépagée est de 19,5 ha dans la commune de Requena (Valence). Elle comprend les parcelles suivantes, sur la base de la nomenclature du système d'information sur les parcelles agricoles (*Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas - SIGPAC*).

— Polygone: 47

— Parcelles: 205, 212, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 316, 880 et 923a.

— Les limites géographiques de l'enclave Tharsys sont les suivantes:

— Au nord: route nationale III.

— À l'est: une zone industrielle.

— Au sud et à l'ouest: haies, chemin et différence de niveau par rapport aux champs cultivés adjacents.

7. **Cépages principaux**

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CHARDONNAY

GRENACHE ROUGE

MERLOT

XARELLO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Justification de l'appellation*

Depuis le 16e siècle, le nom «Tharsys» est utilisé pour désigner des vignobles à proximité de la zone urbaine de Requena, au carrefour entre les routes situées à l'est de la ville et l'emplacement de la source Fuencaliente. Depuis le 19e siècle, une cave souterraine est également présente à cet endroit.

La plus vaste superficie de terres de l'enclave, que nous cherchons aujourd'hui à protéger, était détenue depuis le 16e siècle par la famille Nuévalos-Comas, l'une des grandes familles de La Villa de Requena, et est restée entre leurs mains jusqu'en 1998, quand elle a été achetée par les propriétaires actuels.

La première référence à ce nom figure dans l'ouvrage «*Historia de Requena*» (Histoire de Requena) d'Enrique Herrero et Moral (1890), qui désigne Tharsys comme fondateur de Requena.

L'enclave de Tharsys remonte au 16e siècle, alors qu'elle était déjà un lieu bien connu pour sa viticulture et pour la qualité exceptionnelle de ses raisins.

Selon le cadastre Ensenada de 1752, l'enclave se composait d'un manoir, d'un moulin et d'un grand vignoble de cent *peonadas* [mesure agraire utilisée dans certaines provinces, équivalant à 380 400 m^2], bordant le *Camino Real de Madrid* (désormais la route N-III) au nord.

Ce lieu et sa population ont continué d'évoluer et sont devenus un hameau important, dénommé «hameau de Tharsys» par les habitants des villages environnants. Il se composait de sept maisons et cours, d'un logement principal, du chai et du moulin, qui ont été habités jusque dans les années 1960.

Pour sa part, le chai a été exploité jusqu'en 1950 et produisait des vins réputés à l'époque pour leur qualité et leur longévité. Pendant deux siècles, cette enclave a été célèbre pour ses vins.

En 1998, les nouveaux propriétaires ont relancé les activités du chai et des vignobles environnants. Ils ont lancé un projet exemplaire de remise en état du vignoble et de rénovation de l'ancien chai creusé dans la roche et ont redonné son prestige à l'enclave.

Le projet entamé en 1998 a adopté l'ancien nom de l'enclave, «Tharsys». Le mois de janvier 2022 a marqué les 24 ans des débuts de la restauration. L'enclave reste aujourd'hui bien connue pour son nom ainsi que pour le caractère unique et la qualité de ses vins. En 2015, l'ensemble du vignoble de l'enclave a obtenu une certification de l'agriculture biologique. Ce processus de certification a amélioré la qualité du vin, la préservation des sols, la santé de la vigne et la durabilité de l'environnement naturel de l'enclave.

8.2. *Facteurs naturels*

SOLS:

Le site de Tharsys occupe une petite zone dans la partie occidentale de la province de Valence, une zone frontalière située aux confins est du sous-plateau ibérique méridional. Plus précisément, il est situé à l'ouest de la commune de Requena (district d'Utiel-Requena), à une altitude de 690 m et est protégé au nord par la Sierra de Juan Navarro (à 1 200 m). Il s'agit d'une enclave naturelle, présentant une culture viticole près de la vallée de la rivière Magro, qui se caractérise par des pentes douces où les sédiments du crétacé alternent avec ceux de l'ère tertiaire.

L'ensemble de la zone délimitée de Tharsys forme une seule unité présentant des caractéristiques spécifiques et une pente très légère de moins de 2 %. Elle est située à un niveau plus élevé, jusqu'à 10 mètres, avec des terres arables bordant ses frontières ouest et sud. Cette différence d'altitude est due à l'érosion mineure qu'elle a subie en raison de son type de sol différent. Cette enclave repose sur un grand socle de calcaire poreux (miocène pontique) d'origine sédimentaire, d'une profondeur comprise entre 2 et 4 mètres. L'érosion de ces matériaux a conduit à la formation de sols meubles, perméables, peu profonds et très frais, présentant une capacité de rétention d'environ 18,5-21,3 g/100 g. La présence d'eaux souterraines limite le risque de stress hydrique et permet aux sols de rester frais, comme nous l'avons mentionné. On trouve de nombreuses sources à proximité immédiate de la zone délimitée, (Fuencaliente, Fuente Flores et Fuente Santa Catalina), ce qui montre que la zone dispose d'abondantes réserves d'eau.

Selon la classification de la texture du sol dans la «Soil Taxonomy: A Basic System of Soil Classification for Making and Interpreting Soil Surveys» (Taxonomie des sols: un système basique de classification des sols pour la réalisation et l'interprétation des études de sol), publiée par le ministère américain de l'agriculture (USDA), les sols de l'enclave de Tharsys sont faits de sable et de limon sableux (la dimension des particules primaires du sol est comprise entre 0,1 et 0,5 mm) et présentent des nuances allant du beige au brun clair. Les sols sont alcalins, avec des valeurs de pH comprises entre 8,2 et 8,3. La teneur en matière organique est faible (environ 1,26-1,43 g/100 g), avec des niveaux de carbonates totaux élevés, de 38 à 46 g/100 g, et de calcaire actif moyens à élevés compris entre 5 et 18 g/100 g.

Le sol de l'enclave de Tharsys est très différent des sols qui caractérisent l'appellation d'origine protégée voisine «Utiel-Requena», à savoir l'argile et le limon argileux. Par conséquent, les effets sur la culture de la vigne et les vins qui en résultent sont complètement différents.

Le tableau suivant met en évidence les différences entre le sol du site de Tharsys et les sols typiques de l'AO Utiel-Requena:

CARACTÉRISTIQUES:

Sols sablonneux de l'enclave de «Tharsys» / Sols argileux de l'AO Utiel-Requena

Tailles des particules primaires: Entre 0,1 et 0,5 mm / Entre 0,001 et 0,002 mm

Infiltration de l'eau: Haute / Plus faible

Aération: Haute / Plus faible

Rétention de l'eau: Faible / Élevée

Érosion: Faible / Élevée

Rétention des nutriments: Faible / Élevée

Minéralisation des matières organiques: Haute / Faible

Facilité de formation de la structure: Moyenne-faible / Élevée

Rendement des cultures: Faible / Élevée

CLIMATOLOGIE:

Malgré la proximité de la côte, qui se trouve seulement à 60 km à l'est, le climat de la zone délimitée est de type continental, avec une légère influence méditerranéenne, du fait de l'altitude (690 mètres) et des montagnes qui la cloisonnent à l'est et qui forment un écran empêchant l'arrivée des tempêtes méditerranéennes et de l'influence maritime.

Les faibles précipitations touchant l'enclave délimitée proviennent principalement du plateau de la Manche, situé au sud, où les tempêtes provenant de l'Atlantique frappent le territoire.

Les précipitations annuelles moyennes sont faibles (environ 430 mm par an) et sont plus fréquentes en automne et au printemps, tandis que les étés et les hivers sont secs. Le mois le plus pluvieux au printemps est le mois de mai, avec une pluviométrie moyenne de 47,6 mm, et le mois le plus pluvieux à l'automne est le mois d'octobre, avec une pluviométrie moyenne de 76,2 mm. La luminosité solaire est très intense, avec plus de 3 000 heures d'ensoleillement par an. La température moyenne annuelle est de 14 °C et les différences de température se mesurent à la fois entre les saisons et entre le jour et la nuit, comme lors des nuits d'été fraîches, les températures atteignant 33 °C pendant la journée et tombant à 12 °C la nuit. Ces conditions sont très bénéfiques pour la croissance végétale et pour la bonne maturation des raisins. L'hiver est long et froid avec une température moyenne comprise entre 3 et 7 °C, et qui tombe souvent sous zéro. Le printemps est frais avec une température moyenne comprise entre 8 et 16 °C et un gel occasionnel. L'été est chaud et court, avec une température moyenne comprise entre 19 et 22 °C, tandis que l'automne est frais, avec une température moyenne comprise entre 7 et 16 °C.

En raison de l'orientation nord-sud particulière du vignoble de Tharsys, les vents dominants soufflent d'est en ouest. Ces vents latéraux aèrent les vignes, préviennent le gel printanier et créent un microclimat autour du vignoble, empêchant ainsi le développement de maladies fongiques. En outre, la zone délimitée de Tharsys comporte une masse arboricole naturelle importante, composée d'ormes centenaires (*Ulmus minor*), d'anciens micocouliers de Provence (*Celtis australis*), de figuiers sauvages (*Ficus carica*) et d'oliviers anciens (*Olea Europaea*), ainsi qu'un lac d'eau douce stable. La masse d'eau et les arbres de grande taille atténuent les températures extrêmes et rendent les hivers plus chauds et les étés plus frais, donnant lieu à un microclimat unique dans l'enclave, avec une différence allant jusqu'à 3 °C par rapport à la moyenne de la région.

Le microclimat est donc plus tempéré et plus doux que dans la zone environnante de l'AO Utiel-Requena, avec moins de variations de température extrêmes et une aération supérieure à la moyenne des zones voisines, ce qui permet de produire des vins dont la maturation phénolique est excellente et qui préservent mieux leur acidité.

8.3. *Lien entre les conditions environnantes et les caractéristiques du vin*

Le microclimat de l'enclave de Tharsys, qui aère les raisins et atténue les températures extrêmes, et ses sols calcaires lacustres meubles et perméables produisent de faibles rendements de raisins sains qui mûrissent lentement. Ces raisins produisent des vins rouges, blancs et rosés durables et stables, avec une teneur élevée en alcool, une acidité et un pH faibles, une robe d'intensité moyenne et un nez et une bouche intenses. Les vins mousseux de qualité présentent une acidité élevée (fraîcheur) et un faible pH, un nez et une bouche intenses, une bonne structure et un corps moyen en raison du climat modéré et des caractéristiques du sol calcaire. Ils sont également durables et ces caractéristiques sont préservées au fur et à mesure de leur vieillissement. Le faible taux d'alcool est obtenu grâce à une récolte précoce.

8.4. *Différences avec l'ao voisine (Utiel-Requena)*

L'AO Utiel-Requena couvre 32 567 ha de vignobles et englobe 9 communes. Elle couvre une très vaste superficie et se caractérise par des sols et un climat très différents de ceux de l'enclave de Tharsys.

L'AO «Utiel-Requena» présente des sols argileux fortement érodés, caractérisés par un faible degré d'infiltration de l'eau et un degré élevé de rétention des nutriments, ce qui donne un rendement des cultures élevé. Cette situation contraste avec celle de l'enclave de Tharsys, dont les sols de calcaire sablonneux sont peu érodés et présentent un degré élevé d'infiltration de l'eau et une faible rétention des nutriments, ce qui donne un faible rendement des cultures.

Le tableau suivant compare les caractéristiques des vins de l'appellation d'origine Utiel-Requena et de ceux de l'enclave de Tharsys, afin de démontrer la différence entre les deux:

PARAMÈTRE:

AOP Utiel-Requena /// Enclave de Tharsys

(Vins rouges/blancs/rosés/vins mousseux de qualité /// vins rouges/blancs et rosés/vins mousseux de qualité)

Rendement maximal d'extraction (%): 74 /// 70,5

Titre alcoométrique minimal (% vol): 10,5/10/9/11 /// 13/11,5/10,5

Acidité totale minimale (g/l): 3,5/4/4/4,5 /// 4,5/5,35/5,35

Acidité volatile maximale (g/l): 0,9/0,9/0,9/0,9 /// 0,6/0,5/0,4

Teneur maximale en anhydride sulfureux (g/l): 150/200/200/185 /// 80/130/100

Production et transformation biologiques obligatoires: OUI /// NON

Certification végane obligatoire: OUI /// NON

Intensité de la robe: Haute/Moyenne/Haute/Moyenne /// Moyenne/Faible/Faible

Stabilité de la robe: Moyenne/Faible/Faible/Faible /// Élevée/Élevée/Élevée

Intensité nez/bouche: Moyenne/Moyenne/Moyenne/Faible /// Élevée/Élevée/Élevée

Longévité: Moyenne/Faible/Faible/Faible /// Élevée/Élevée/Élevée

En comparaison, les vins de catégorie 1 de l'AOP Utiel-Requena présentent un titre alcoométrique plus bas, une acidité totale naturelle plus faible et un pH plus élevé. Les vins de catégorie 5 de l'AOP Utiel-Requena présentent une acidité totale naturelle plus faible et un pH plus élevé. La différence s'explique par le microclimat de l'enclave de Tharsys, qui contribue à l'aération des raisins (orientation de la vigne) et atténue les températures extrêmes (arbres et dépôts lacustres), ce qui favorise la production de raisins sains qui mûrissent lentement et qui conservent mieux leur acidité. Elle est également due au sol sableux de l'enclave, qui est très différent de l'argile caractérisant l'AO Utiel-Requena présentant une faible rétention des nutriments et des calcaires lacustres, ce qui donne de faibles rendements de raisins.

Ces sols calcaires produisent des vins stables et durables avec des robes d'une intensité moyenne à faible, contrairement à ceux produits sous l'AOP Utiel-Requena.

Les vins de l'AOP Utiel-Requena ont une robe plus intense, sont moins aromatiques et sont caractérisés par des fruits très mûrs, une acidité plus faible, une teneur en tanins plus élevée (pour les vins rouges) et plus de corps (pour les vins rouges). Étant donné que leurs caractéristiques diminuent considérablement avec le temps, ni les vins de catégorie 1 ni les vins de catégorie 5 de l'AOP Utiel-Requena ne peuvent être conservés aussi longtemps que les vins produits dans l'enclave délimitée de Tharsys.

En outre, dans l'enclave de Tharsys, la culture et la production doivent être biologiques et véganes, ce qui distingue également les vins de cette enclave géographique de ceux produits ailleurs, qui ne sont ni biologiques ni véganes.

Le domaine viticole candidat est le seul dans la zone délimitée, mais si, à l'avenir, d'autres producteurs respectent le cahier des charges de cette AOP, ils pourront utiliser son nom.

9. **Autres conditions essentielles**

—

Lien vers le cahier des charges

https://n9.cl/68jpm