C/2025/2024

1.4.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/2024)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Blaye»

PDO-FR-A0712-AM03

Date de communication: 13.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Zone géographique

Le point IV - Aire géographique – du cahier des charges est modifiée sur la base du code géographique officiel qui reconnait et fixe la liste des communes par département au niveau national. Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur jusqu'alors du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est également modifié au point 6

2. Aire délimitée

L'aire parcellaire délimitée est modifiée au profit de la mise en place d'une procédure d'identification des parcelles sur lesquelles les raisins sont récoltés.

L'identification des parcelles est effectuée sur la base de critères relatifs à leur lieu d'implantation par une commission d'experts.

Tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vigne en effectue la demande auprès du groupement qui en transmet une copie aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 31 mars de l'année de récolte.

La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susvisée.

Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

Le document unique n'est pas impacté.

3. Aire de proximité immédaite

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est supprimée.

Le document unique est impacté au point 9.

4. Encépagement

Le cépage cot N (ou malbec) passe de cépage accessoire en cépage principal.

Les règles de proportion à l'exploitation sont revues

La proportion de l'ensemble des cépages principaux est relevée de 50 % à 85 % de l'encépagement.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

La proportion des cépages accessoires carmenère N et petit verdot N est supprimée.

Les règles d'assemblage sont également modifiées.

Il est ajouté que l'appellation est un vin d'assemblage d'au moins deux cépages avec une proportion supérieure ou égale à 50 % de Merlot.

En conséquence, les règles de proportion concernant les cépages principaux sont supprimées.

Le document unique n'est pas impacté.

5. **Densité de plantation**

La règle d'écartement entre les rangs est modifiée et la règle d'écartement entre les pieds est supprimée au profit d'une nouvelle disposition prévoyant que chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,67 mètre carré, cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs et la distance entre les pieds sur le même rang.

La valeur de 1,67 m^2 est directement corrélée à la densité/ha. La densité minimale à la plantation est inchangée.

Le document unique est impacté au point 5.1.1.

6. **Modes de conduite -Dispositions agroenvironnementales**

Les dispositions environnementales suivantes sont ajoutées:

— Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

— Le désherbage chimique des tournières est interdit.

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

— Le paillage plastique est interdit.

— Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement.

— Toute modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exception des travaux de défonçage classique.

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas impacté.

7. **Pratiques oenologiques**

L'enrichissement est désormais strictement interdit. Cette pratique autorisée auparavant n'était mise en œuvre.

Le document unique est impacté au point 5.1.3.

8. **Date de circulation entre entrepositaires agrées**

La date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs situés dans l'aire.

Le document unique n'est pas impacté.

9. **Date de mise à la consommation**

La date du 31 mars est remplacée par le 1er avril.

Le document unique n'est pas impacté.

10. **Lien**

La partie Lien du document unique (point 8) a été mise en cohérence avec celle du cahier des charges. La partie relative aux cépages et à l'assemblage a été revue en cohérence avec les modifications du cahier des charges.

11. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires relatives à l'aire délimitée et à la densité de plantation qui sont arrivées à échéance, sont supprimées. L'obligation de tenue de registre qui y était attachée est également supprimée.

Le document unique n'est pas impacté.

12. **Obligations déclaratives -**

Une obligation de déclaration préalable de travaux est ajoutée en cohérence avec la disposition agro-environnementale prévue en cas de modification substantielle des sols.

Les dérogations à la déclaration préalable de retiraison ou de conditionnement pour les opérateurs de type continu ou semi-continu sont supprimées.

Le document unique n'est pas impacté.

13. **Tableau des principaux points à contrôler**

Le tableau est mis au jour au regard des évolutions du cahier des charges.

Le document unique n'est pas impacté.

14. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revu afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique n'est pas impacté.

15. **Autres modifications de forme**

La rédaction du cahier des charges est ajustée sur des points purement formels.

Le document unique n'est pas impacté

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Blaye

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins rouges tranquilles secs. Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % et ne dépassent pas après enrichissement le titre alcoométrique volumique total de 14 % vol. Tout lot de vin commercialisé, présente une teneur en acide malique≤0,3 g/l. Tout lot de vin commercialisé présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≤ 3 g/l. Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,27 meq/l. Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

Ces vins rouges tranquilles sont principalement obtenus à partir du cépage merlot N bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité. Il est à l'origine de vins puissants et ronds, à la couleur rouge soutenue qui présentent souvent des notes aromatiques de fruits rouges intenses évoluant fréquemment au vieillissement vers des nuances épicées.

L'assemblage avec les autres cépages principaux que sont le cabernet franc N et le cabernet-sauvignon N apporte de la fraîcheur et de la structure, augmentant ainsi le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique. Le cot N (ou malbec), cépage principal également, donne des vins particulièrement aptes au vieillissement, riches en tanin, concentrés, puissants, très colorés, aux notes d'épices et de fruits noirs.

Enfin, les cépages accessoires comme la carmenère N ou le petit verdot N ajoutent à la richesse et à la complexité de ces vins.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 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*

1. Densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2 mètres.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,67 mètre carré, cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs et la distance entre les pieds sur le même rang.

2. Règles de taille.

Pratique culturale

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les seuls modes de taille autorisés sont les tailles dites à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois), avec un maximum de:

— 45 000 yeux francs par hectare pour le cépage merlot N;

— 50 000 pour les autres cépages.

Le nombre maximum d'yeux francs par pied est de 10.

3. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement est interdit.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

60 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes:

Département de la Gironde

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, la partie de la commune de Pugnac correspondant au territoire de Lafosse avant sa fusion avec celle-ci au 1er juillet 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon et Val de Livenne.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels contribuant au lien:*

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Blaye» est située dans la partie nord du département de la Gironde sur la rive droite de l'estuaire. La présence de l'estuaire sous l'influence des entrées maritimes provenant de l'océan, associé à une durée d'ensoleillement soutenue (240 jours annuels), confèrent à cette région un climat tempéré et des conditions très favorables à la viticulture. Cette zone géographique regroupe 40 communes des trois anciens cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin.

Le climat océanique, accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le Blayais présente trois ensembles géomorphologiques avec: une partie «estuarienne» de coteaux calcaires drainés vers l'Ouest et le Sud-Ouest par un réseau hydrographique court et encaissé, une partie interne de plateau plus argileuse drainée vers le Nord par un réseau hydrographique long morcelant peu le paysage et enfin une région d'arrière-pays plus sableux au Nord et à l'Est où ne se sont développés que de rares cours d'eau intermittents, peu marqués dans la topographie.

La diversité géologique de la région se retrouve dans la nature des sols. Sur le socle calcaire, les sols sont bruns, peu argileux et peu épais, souvent de type rendzine. Sur l'intérieur du plateau, les sols bruns deviennent plus argileux et à tendance sableuse dans les pentes. Au Nord et à l'Est de l'aire géographique, les sols localement sablo-graveleux sont majoritairement sableux gris à noirs, acides et reposent fréquemment sur un sous-sol induré ferrique de type «alios». Ces «podzols» se déclinent en plusieurs nuances. La caractérisation précise des différents types de sols présents dans l'aire géographique de l'appellation «Blaye» a été établie grâce à une étude pédologique réalisée en mai 2015.

Ainsi, l'aire géographique de l'appellation «Blaye», présente deux grands types de paysages. Les plateaux et coteaux qui dominent l'estuaire sont très marqués par la viticulture. Structurés autour de la ville de Blaye et de sa citadelle, les petits bourgs, villages et hameaux sont disséminés dans le vignoble où quelques boisements de taille réduite subsistent principalement dans les vallons. Dans les plateaux de la partie orientale le vignoble est associé à l'élevage et apparaît plus sous forme de clairières dans un environnement de landes ou boisé de pins maritimes.

8.2. *Description des facteurs humains contribuant au lien*

Dès l'Antiquité, les Romains, installés dans cette région, ont implanté la viticulture et initié le développement du commerce du vin. Les domaines viticoles se développent rapidement le long de la côte de l'estuaire, profitant d'un transport maritime dynamique et florissant.

Au Moyen-Âge, le vignoble se cantonne aux abords du port de Blaye. Sous Louis XIV, la position stratégique de la ville de Blaye s'affirme avec la construction de la citadelle par Vauban. Cette nouvelle vocation militaire perturbe considérablement l'activité commerciale de la région.

Dans le courant du XVIIIème siècle, avec un retour à une relative sérénité locale, de nouvelles expériences d'encépagement, des méthodes de culture optimisées et des procédés de vinification innovants pour l'époque, comme le vieillissement en barriques puis en bouteilles grâce à «l'allumette hollandaise» (mèche soufrée) (ENJALBERT, H. La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux: 1647 – 1767, 1978), ont apporté au marché du vin un renouveau assorti d'une nouvelle prospérité.

Les fléaux du XIXème siècle (oïdium, mildiou, phylloxera) n'ont pas épargné le vignoble de cette région. Ainsi, la production de vins en Blayais a chuté en 1853 à 10 % de la récolte normale. Au début du XXème siècle, à la suite d'une instance menée contre un propriétaire, le Tribunal Civil de Blaye définit par jugement du 18 juillet 1929 l'appellation «Blaye» ou «Blayais» pour les vins rouges et blancs produits dans les trois cantons de Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde et Saint-Savin. Le décret du 11 septembre 1936 qui reconnait l'appellation d'origine contrôlée «Blaye» ou «Blayais», confirme l'aire géographique.

Après une baisse des revendications, à la fin des années 1980, le Syndicat viticole des appellations «Blaye» et «Premières Côtes de Blaye» a entrepris une démarche de révision des conditions de production. Ces conditions de production ont d'abord été traduites dans une charte puis dans le cahier des charges.

8.3. *Interactions causales*

Cette région située à la charnière des départements de la Gironde, de la Charente et de la Charente Maritime offre une diversité des milieux et des paysages où les viticulteurs ont su, avec le temps, créer une identité commune. Si, à l'origine, les savoir-faire locaux ont conduit les viticulteurs à produire des vins rouges et des vins blancs, depuis la reconnaissance des appellations, le vignoble est essentiellement planté en cépages rouges.

Parmi les vignobles anciens du Bordelais, les cépages de l'appellation «Blaye», cultivés sous un climat océanique, ont, dès le XVIIIe siècle, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille suffisamment sévère pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Les sols, au drainage satisfaisant (naturel ou maîtrisé par l'homme), sur lesquels la vigne est plantée à des densités particulièrement élevées pour la région, sont à l'origine de la puissance et de la rondeur des vins.

Grâce au travail précis de caractérisation des sols d'aire d'appellation, les parcelles soigneusement sélectionnées essentiellement sur des plateaux ou sur des coteaux, permettent l'expression optimale des cépages locaux, qui ont été choisis au cours de l'histoire pour leur aptitude à la conservation et au vieillissement, afin de permettre le transport lointain des vins. Afin d'assurer une récolte satisfaisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de concentration des fruits, la densité de plantation est élevée.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de la deuxième année qui suit celle de la récolte, cette longue période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur expression.

Au sein des appellations d'origine contrôlées du Nord-Gironde, «Blaye» fait figure aujourd'hui de fleuron.

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

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom 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-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b