C/2025/3569

26.6.2025

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/2025/3569)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Fronsac»

PDO-FR-A1103-AM01 — 10.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Fronsac»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

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

Conseil des vins de Fronsac

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 «Fronsac» 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**

1. *Aire géographique*

L'aire géographique a été mise à jour sur la base du code officiel géographique de l'INSE 2024.

L'aire géographique de l'AOC «Fronsac» a été rectifiée en incluant les parcelles BM, nº 42 et 68, sur la commune de Galgon omises dans la version initiale du cahier des charges de l'AOC «Fronsac» homologué par décret nº 2009-1274 du 20 octobre 2009.

Cette modification impacte le Document Unique au point: Zone géographique délimitée.

2. *Aire parcellaire délimitée*

Une erreur de date a été corrigée.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

3. *Aire de proximité immédiate*

Certaines parcelles de Galgon étant dans l'aire géographique de l'AOC «Fronsac», elles ne peuvent pas se trouver dans son aire de proximité immédiate. La rédaction de l'API a juste été modifiée en remplaçant Galgon par une partie du territoire de la commune de Galgon, à l'exception de certaines parcelles qui sont dans l'aire géographique.

Cette modification impacte le Document Unique au point: Conditions supplémentaires.

4. *Encépagement*

Cette modification a pour objectif l'adaptation des produits au changement climatique. Le malbec est parfaitement adapté à l'augmentation des températures observées en Gironde. Ce cépage tardif profite des arrière-saisons plus favorables à sa maturation et permet de contrebalancer le merlot dont le potentiel alcoolique augmente avec le changement climatique.

Des dégustations annuelles ont permis de vérifier que ce changement n'induit pas de façon substantielle des modifications sur les caractéristiques organoleptiques des produits.

La partie lien est également modifiée.

Cette modification impacte le Document Unique aux points: Variétés à raisins de cuve et Lien avec la zone géographique.

5. *Mode de conduite*

Une obligation d'enlever les pieds morts des parcelles a été ajoutée.

La rédaction de la superficie pouvant être désherbée chimiquement a été modifiée. Elle est exprimée dorénavant à 30cm de part et d'autre du rang de vigne.

Une obligation de calcul de l'IFT a été ajoutée.

Ces modifications permettent de répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux. Ces modifications permettent de valoriser les pratiques vertueuses de l'environnement mises en place par les opérateurs.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

6. *Assemblage*

Les mentions concernant l'assemblage sont modifiées afin de supprimer une répétition. Cette modification vise à améliorer la compréhension du cahier des charges.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

7. *Normes analytiques*

Les normes analytiques pour les vins conditionnés (teneur en acidité volatile et en anhydride sulfureux total) sont supprimées, afin d'appliquer les normes prévues par la réglementation européenne.

Cette modification impacte le Document Unique au point: Description du ou des vins.

8. *Elevage*

La durée d'élevage a été réduite de 2,5 mois, pour passer au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

Cette modification a pour objectif de produire des vins plus fruités. Ces vins permettront également de fournir le marché durant la période estivale et de diversifier l'offre en proposant des cuvées vieillies en barriques durant un an ou plus et les vins fruités élevés en cuve. Ainsi, les vins pourront alimenter la grande distribution et satisfaire la demande touristique en expansion dans la région.

Des dégustations annuelles par ont permis de vérifier que ce changement a un impact minime des modifications sur les caractéristiques organoleptiques des produits.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

9. *Date de mise en marché à destination du consommateur*

A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette modification fait suite à la réduction de la durée d'élevage et n'a pas d'impact sur le produit.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

10. *Date de circulation entre entrepositaires agréés*

Cette disposition a été supprimée du cahier des charges, afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyale.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

11. *Lien*

Une phrase a été rajoutée en cohérence avec la modification des règles d'assemblage et le passage du cot N en cépage principal.

La durée d'élevage a également été modifiée.

Ces modifications impactent le Document Unique au point: Lien avec la zone géographique.

12. *Mesures transitoires*

Les mesures transitoires échues, relatives aux opérations effectuées en dehors de certaines aires, à l'encépagement et aux modes de conduite ont été supprimées.

Cette modification vise à simplifier la lecture du cahier des charges.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

13. *Références*

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Fronsac

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**

Le vin est un vin rouge tranquille sec. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre. Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre; Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H2SO4); Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre. La teneur en acidité totale est celle fixée par la règlementation communautaire. Le vin est produit avec le cépage merlot N, souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Le cépage malbec est le quatrième cépage planté après le merlot, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Il s'exprime également très bien dans les sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaires. Assemblé avec le merlot et les cabernets, il donne au vin plus d'amplitude tannique, avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse. Les vins sont de couleur intense, teintée de pourpre ou rubis. Ils présentent un nez puissant, aux arômes de fruits rouges, avec des notes souvent truffées, quelquefois giboyeuses ou minérales suivant la nature du sol. Leur texture allie à la fois robustesse et élégance, gage d'une excellente aptitude au vieillissement. Les autres valeurs analytiques respectent par défaut la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: —

— 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*

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes: taille Guyot simple ou Guyot double, ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin.

5.2. *Rendements maximaux*

65 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 du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 20 février 2024: Fronsac, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Michel-de-Fronsac et sur une partie du territoire de la commune de Galgon pour les parcelles cadastrées BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

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**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Fronsac», se situe sur la rive droite de la Dordogne, au confluent avec l'Isle. Cette région se situe au nord-est du département, séparée de Libourne, à l'est, par la vallée de l'Isle.

Le climat est océanique tempéré avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué.

Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le relief est accidenté, marqué par plusieurs promontoires rocheux appelé «tertres». Le plus élevé est le Tertre de Fronsac qui culmine à 76 mètres dominant la vallée de l'Isle et de la Dordogne, et depuis lequel on peut voir à quelques kilomètres, Pomerol et Saint-Emilion.

Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales des basses vallées de l'Isle et de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux. Le vignoble est principalement implanté sur les versants molassiques (molasses du «Fronsadais») représentés par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse où se sont formés des sols bruns calcaires et sur le plateau sur calcaire à «Astéries» où se sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux. Le calcaire de «Castillon» forme une corniche généralement boisée qui affleure sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne.

Ainsi la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Fronsac» s'étend sur le territoire de 6 communes du département de la Gironde et quelques parcelles de la commune de Galgon.

Le paysage s'inscrit parmi les paysages viticoles libournais, formé de coteaux recouverts de vignobles parfois établis sur des terrasses et soulignés d'une corniche de calcaire blanc boisée, surplombant la Dordogne et l'Isle. Les vignobles sont ponctués de villages construits en pierre calcaire aux toits de tuiles et d'églises romanes érigées pour certaines aux XIème et XIIème siècles. De magnifiques châteaux viticoles, témoins du dynamisme historique de l'appellation d'origine contrôlée, surplombent la vallée de la Dordogne, en haut des coteaux.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est introduite sous l'occupation romaine. Plus tard, convaincu de la position militaire stratégique du Tertre de Fronsac, CHARLEMAGNE y bâtit une des plus puissantes forteresses de la région, Franciacus, le camp des francs, sur d'anciennes fortifications gallo-romaines, à l'origine du nom de la région.

Au XVIIIème siècle, Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé «Fronsac», arrière-petit neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac et prône l'usage de ces vins à la cour de Versailles. Il érige au sommet du Tertre de Fronsac une folie que l'on peut continuer d'admirer.

Au cours de la seconde moitié du XVIIIème siècle, des notables libournais voisins s'installent sur les coteaux dominant la Dordogne, perfectionnent l'activité viticole et produisent des vins reconnus, faisant de ces coteaux, selon le professeur Henri ENJALBERT: «le berceau historique des grands vins du Libournais» (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983). Comme l'ensemble des vins du Libournais, le port de Libourne et son activité de négoce participent activement à cette époque et tout au long du XIXème siècle au commerce et à la diffusion des vins de «Fronsac».

Les vins rouges de cette région, initialement reconnus sous l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Fronsac» par décret du 4 mars 1937, sont, à la demande du syndicat viticole, reconnus en appellation d'origine contrôlée «Fronsac» par décret du 21 septembre 1976.

Depuis plusieurs décennies, l'espace agricole de la commune est largement consacré à la culture de la vigne. La production y reste familiale, les exploitations ayant une surface moyenne d'environ 6 hectares. Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Fronsac» couvre, en 2009, 818 hectares pour une production annuelle moyenne de 40 000 hectolitres. Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Le cépage malbec est le quatrième cépage planté après le merlot, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Il s'exprime également très bien dans les sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaires. Assemblé avec le merlot et les cabernets, il donne au vin plus d'amplitude tannique, avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse. Les vins sont de couleur intense, teintée de pourpre ou rubis. Ils présentent un nez puissant, aux arômes de fruits rouges, avec des notes souvent truffées, quelquefois giboyeuses ou minérales suivant la nature du sol. Leur texture allie à la fois robustesse et élégance, gage d'une excellente aptitude au vieillissement. La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10 % chacun), anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement.

«Fronsac» est un territoire viticole reconnu pour ses qualités depuis plusieurs siècles. Situé au confluent de deux rivières, la Dordogne et l'Isle, l'eau y est omniprésente. Cette présence de l'eau concourt à créer un mésoclimat qui diminue le risque de gelées nocturnes au printemps, tout en atténuant la chaleur en période estivale.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée classe les parcelles situées, soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité assure un bon drainage, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière.

Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, de même que l'apport de terre exogène sur des parcelles classées au sein de l'aire parcellaire délimitée. De plus, l'enherbement des «tournières», bande végétalisée autour de la parcelle, est obligatoire afin de limiter l'érosion et le ruissellement, importants dans les zones de coteaux. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire et en particulier du cépage merlot N, particulièrement bien adapté aux coteaux argilo-calcaires. Ces cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale. Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

Associant la maîtrise de la production, les conditions optimales de maturité et les exigences historiques d'aptitude à des transports lointains, les vins possèdent une structure leur permettant une bonne conservation et présentent ainsi une excellente aptitude au vieillissement. L'élevage, au moins jusqu'au 1er juin de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se bonifier, en assurant leur stabilisation, la combinaison des tanins aux anthocyanes, laquelle apporte plus de rondeur et une meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis sa notoriété au fil de l'histoire malgré de difficiles crises viticoles. En préservant une délimitation rigoureuse des parcelles et des pratiques issues des usages anciens, les producteurs préservent l'originalité et la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée «Fronsac», parmi les grands vins de Bordeaux.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux» peut figurer sur les étiquettes, 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, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage 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 20 février 2024: Libourne, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Villegouge et une partie du territoire de la commune de Galgon à l'exception des parcelles cadastrées BM 42, BM 67, BM 68, BN 24, BN 25, BN 26, BN 27, BN 28, BN 29, BN 30, BN 31, BN 32, BN 33, BN 81 et BN 87.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ec889b8c-f274-4bd1-bcb4-76af5a0f9621