V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2022/C 143/09)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Σαντορίνη» (Santorini)

PDO-GR-A1065-AM01

Date de communication: 31.12.2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Pour la production de vin blanc sec AOP Santorini, la proportion minimale du cépage Assyrtiko passe de 75 % à 85 %.**

La proportion plus élevée du cépage Assyrtiko entraîne une amélioration de la qualité du vin produit. Elle permet notamment d'obtenir des vins blancs très denses, au caractère délicat et minéral, tandis que les vins doux passerillés à base d'Assyrtiko (Vinsanto) sont des vins riches, complexes et intenses. L'amélioration de la qualité et les différentes exigences du marché actuel ont conduit la plupart des viticulteurs à utiliser le cépage Assyrtiko dans des proportions toujours plus élevées, qui, dans la plupart des cas, dépassent 90 %. En outre, toutes les nouvelles plantations et les restructurations du vignoble de Santorin sont monovariétales et comportent un pourcentage écrasant de ce cépage.

La présente modification concerne les parties «Pratiques œnologiques» et «Variétés à raisins de cuve autorisées»

2. **Le rendement maximal des vignobles pour l'AOP Santorini est réduit de 8 000 kg à l'hectare à 6 500 kg à l'hectare.**

Les statistiques relatives à la production de raisin au cours des dernières années montrent que le rendement moyen des vignobles est d'environ 3 000 kg à l'hectare et que les rendements maximaux résultant des pratiques viticoles modernes ne dépassent pas 6 500 kg à l'hectare. Afin de protéger et d'améliorer le produit, il est nécessaire d'adapter le rendement maximal à l'hectare à la nouvelle situation et de le ramener à 6 500 kg à l'hectare.

La rubrique «rendement maximal (rendements maximaux) à l'hectare» a été modifiée.

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

3. **La teneur en sucre des vins blancs secs AOP Santorini ne peut dépasser 4 grammes par litre ou 9 grammes par litre, sous réserve de conditions.**

La teneur en sucre des vins blancs secs AOP Santorini doit être harmonisée conformément à l'annexe III, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/33, soit 4 grammes par litre ou 9 grammes par litre pour autant que la teneur en acidité totale, exprimée en grammes d'acide tartrique par litre, ne soit pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel. Le pH extrêmement bas des vins de l'AOP Santorini donne souvent des vins déséquilibrés. La teneur en sucre que nous préconisons, sous réserve de la condition ci-dessus, permet d'atteindre cet équilibre entre sucres et acidité.

La partie intitulée «Description des vins» est modifiée, notamment la rubrique «Caractéristiques analytiques et organoleptiques du vin blanc sec».

4. **Remplacement du rendu de la mention traditionnelle «Νυχτέρι» en alphabet latin par «Nykteri» / «NYKTERI».**

Le paragraphe 13 de l'arrêté ministériel n° 235309 du 7 février 2002 relatif à l'approbation des mentions traditionnelles pour les vins (JORH n° 179 du 19 février 2002, 2e vol.) définit les conditions d'utilisation de la mention traditionnelle «NYXTEPI / Nykteri» pour les vins blancs secs «Appellation d'origine Santorini de qualité supérieure». Cette modification aligne le cahier des charges sur la législation nationale.

Le chapitre «Exigences applicables» est modifié, en particulier la section «Mentions traditionnelles».

5. **Suppression d'une description dans le chapitre sur les pratiques œnologiques.**

Dans les pratiques œnologiques relatives au vin blanc sec, il convient de supprimer la description de la méthode de vinification «produit selon la méthode de l'extraction avant macération, suivie par une décantation statique et l'ajout de levures pures sélectionnées, qui permettent au vin de développer ses caractéristiques aromatiques», car il ne s'agit pas d'une pratique œnologique spécifique.

Le chapitre «Pratiques œnologiques» a été modifié.

6. **Mise à jour du dossier technique de l'AOP Santorini**

Dans le cadre de la mise à jour des dossiers techniques, le cahier des charges a été modifié comme suit:

i) intégration du lien avec la zone géographique du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés au lien avec la zone géographique du vin naturellement doux/liastos, car elles ne diffèrent pas;

ii) ajout et remplacement de dispositions nationales relatives aux exigences et contrôles applicables aux vins AOP et IGP; et

iii) modification des données relatives aux autorités de contrôle compétentes.

Les chapitres «Lien avec la zone géographique du vin naturellement doux/liastos» et «Lien avec la zone géographique du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés» sont regroupés.

Les chapitres «Exigences applicables» et «Données sur les autorités et organismes de contrôle» sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Σαντορίνη (Santorini)

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3. Vin de liqueur

15. Vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin blanc sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: couleur jaune-vert brillant.

Nez: nez complexe aux arômes de fruits jaunes, avec des notes d'écorce d'orange et de citron et une finale minérale caractéristique.

Bouche: bouche riche caractérisée par une acidité lui donnant un équilibre et une colonne vertébrale et assurant sa finale fraîche.

Titre alcoométrique naturel minimal: 12 %

Titre alcoométrique total minimal: 12 %

Teneur totale en sucres: Teneur totale en sucres: 0-4 g/l à 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel.

En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

2. *Vin de liqueur de raisins passerillés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune orangé avec des reflets dorés qui, avec le vieillissement, deviennent bruns. Dans le cas d'un vieillissement prolongé, la couleur fonce davantage, donnant des nuances de rouge et de brun.

Nez: arôme intense et complexe, avec des notes d'épices, de miel, de raisin sec et, accessoirement, de fleurs de citronnier. Au cours du vieillissement, les arômes deviennent plus intenses et complexes.

Bouche: saveur en parfait équilibre avec l'acidité de la variété. Vin rond, velouté, riche avec des notes de miel et de citron. Finale particulièrement persistante et aromatique.

— Titre alcoométrique total minimal: 21 % vol

— Titre alcoométrique acquis maximal: 22 % vol

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 400 milligrammes par litre pour les vins doux issus de raisins passerillés dont la teneur en sucre résiduel, exprimée en sucres, est égale ou supérieure à 45 g/l [conformément à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

3. *Vin blanc naturellement doux de raisins passerillés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune orangé avec des reflets dorés qui, avec le vieillissement, deviennent bruns.

Nez: arôme intense et complexe, avec des notes d'épices, de miel, de raisin sec et, accessoirement, de fleurs de citronnier.

Bouche: saveur douce en parfait équilibre avec l'acidité de la variété. Vin rond, velouté, riche avec des notes de miel et de citron. Saveur particulièrement prolongée et aromatique.

— Titre alcoométrique naturel minimal avant passerillage: 15 % vol

— Titre alcoométrique naturel minimal après passerillage: 21 % vol

— Titre alcoométrique total minimal: 21 % vol

— En ce qui concerne le titre alcoométrique maximal, les valeurs fixées par la législation de l'Union en la matière s'appliquent.

— La teneur maximale autorisée en anhydride sulfureux est de 400 milligrammes par litre pour les vins doux issus de raisins passerillés dont la teneur en sucre résiduel, exprimée en sucres, est égale ou supérieure à 45 g/l [conformément à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934 de la Commission].

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	30
Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Vinification des vins blancs secs

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Au moins 85 % du vin blanc sec AOP Santorini est produit à partir du cépage Assyrtiko, le reste étant produit à partir des cépages Aidani et Athiri et selon la méthode traditionnelle de vinification des vins blancs. La température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C.

2. Vinification du vin de liqueur de raisins passerillés

Restrictions applicables à la vinification

Le vin de liqueur de raisins passerillés AOP Santorini est produit à partir du vin naturellement doux de raisins passerillés, additionné:

— d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 96 % vol;

— de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;

— des produits des deux cas précités auxquels a été ajouté du moût de raisins passerillés provenant des mêmes variétés que celles utilisées pour la production du vin naturellement doux.

— de distillat de vin ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;

— de distillat de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 94,5 % vol.

Les produits susmentionnés sont ajoutés au plus tard le 31 mai de l'année qui suit immédiatement la production.

3. Systèmes de préparation des vignes

Pratique culturale

Les vignes des cépages sont taillées en corbeille, selon un système traditionnel à Thira appelé «gobelet en couronne», qui consiste en une courbure et un entrelacement en couronne des sarments.

4. Vinification de vin blanc naturellement doux de raisins passerillés

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Le vin blanc naturellement doux de raisins passerillés AOP Santorini est produit à partir des raisins du cépage Assyrtiko pour une part allant au moins jusqu'à 51 %, et pour le reste, des variétés Aidani, Athiri et de plus petites quantités de variétés blanches «étrangères» traditionnellement cultivées dans le complexe des îles de Thira et Thirasia, à savoir les variétés Gaidouria, Katsano, Moschato blanc, Monemvasia, Platani, Potamissi et Roditis rosé. Les raisins sont récoltés surmûris et laissés au soleil pour une déshydratation partielle. Le moût de raisins a une teneur minimale en sucre de 260 g/l avant le passerillage et de 370 g/l après le passerillage. Les sucres et l'alcool contenus dans le vin fini sont obtenus exclusivement à partir des raisins qui ont été vinifiés sans addition, avant, pendant ou après la fermentation alcoolique, de moût concentré, de moût concentré rectifié, d'alcool ou de distillats.

5. Pratiques œnologiques spécifiques utilisées pour fabriquer les vins

Pratique œnologique spécifique

— Pour l'utilisation de la mention «Επιλεγμένος» ou «Réserve» pour les vins blancs secs AOP Santorini, les vins doivent avoir une durée totale de vieillissement d'au moins un (1) an, dont au moins six (6) mois en fûts de chêne et trois (3) mois en bouteilles.

— Pour l'utilisation de la mention «Ειδικά Επιλεγμένος» ou «Grande Réserve» pour les vins blancs secs AOP Santorini, les vins doivent avoir une durée totale de vieillissement d'au moins deux (2) ans, dont au moins douze (12) mois en fûts de chêne et six (6) mois en bouteilles.

— Dans le cas des vins VINSANTO, à savoir le «οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό» (vin naturellement doux de raisins passerillés) et le «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια» (vin de liqueur de raisins passerillés), la période minimale de vieillissement oxydatif obligatoire effectuée en fûts de chêne est d'au moins 24 mois. L'ensemble de la phase de vieillissement oxydatif, quelle que soit sa durée, se déroule exclusivement sur les îles de Thira et Thirasia.

Les mentions relatives au vieillissement des vins Vinsanto sont indiquées comme suit:

— récolte Y, lorsqu'il s'agit d'une récolte unique de l'année Y et dès lors que s'est écoulée la période de vieillissement oxydatif minimale obligatoire de deux ans

— X années de vieillissement, X représentant le nombre d'années de vieillissement oxydatif minimal facultatif, qui peut être de 4, 8, 12, 16 et plus, chaque intervalle étant de quatre ans.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal en hectolitres de produit fini à l'hectare

50 hectolitres à l'hectare

2. Rendement maximal en kilogrammes de raisins par hectare

6 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production délimitée pour les vins AOP comprend les îles de Thira et Thirasia.

7. **Cépages principaux**

Aidani aspro B

Athiri B

Assyrtiko B

Gaidouria B

Katsano B

Monemvasia B - Monovasia, Monomvasitiko

Moschato aspro B

Platani B

Potamissi B

Roditis Rs - Alepou

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Qualité

Santorini possède l'un des vignobles les plus anciens du monde, dont l'origine remonte à la préhistoire. La tradition de viticulture existe sur l'île depuis près de 3 500 ans. Le climat unique de l'île, associé à la composition du sol, permet aux cépages utilisés pour la vinification d'obtenir des vins à caractère unique. Les descriptions des voyageurs du XIX^{e} siècle mentionnent le caractère organoleptique particulier du vin, résultant de l'incidence de l'environnement naturel sur les raisins et, par conséquent, sur les vins de Santorini. À cette époque, le vin de Santorini était très apprécié à l'étranger et, pendant de nombreuses années, il a été commercialisé en raison de sa teneur élevée en alcool, pour enrichir d'autres vins de qualité inférieure.

Au-delà de sa dimension historique, ce vignoble produit aujourd'hui des vins de grande qualité et uniques qui, en vieillissant, reflètent la terre exceptionnelle de Santorini, ce terroir unique du vignoble de Santorini.

Aujourd'hui, les raisins produits sont désormais exploités au mieux par tous les producteurs de vin, dans le respect de leurs caractéristiques organoleptiques, et donnent des vins de qualité récompensés dans les concours internationaux, tant en Grèce qu'à l'étranger.

Afin de garantir le lien entre les vins AOP Santorini et la qualité, les vins sont soumis chaque année à un examen organoleptique par un comité institutionnalisé. Les vins non conformes au cahier des charges ne peuvent pas être commercialisés en tant que vins AOP Santorini.

Des recherches effectuées par l'université d'agriculture d'Athènes ont montré que les vins de Santorini sont particulièrement riches en polyphénols bioactifs, ce qui est dû à la méthode de taille unique, en corbeille, méthode particulière de culture de la vigne qui est pratiquée à Santorini depuis l'antiquité et qui est parfaitement conforme aux autres éléments de la culture mentionnés: I) le sol très particulier, sablonneux, un mélange de scories, de cendres et de pierre ponce, enrichi en magnésium, calcium et fer, avec une importante capacité d'absorption de l'eau, II) le climat méditerranéen avec des hivers doux et des étés frais au cours desquels les vents du nord rafraîchissent les vignes avec la brise marine, et III) la différence notable de température entre le jour et la nuit, qui, associée aux brumes marines, offre à la vigne fraîcheur et protection contre le soleil intense, ce qui a un effet positif sur le développement qualitatif des raisins.

8.2. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Lien historique

En remontant la tradition viticole de Santorini, nous voyageons dans le temps, jusqu'au troisième millénaire avant Jésus-Christ. Dans les fouilles d'Akrotiri, des découvertes telles que le charbon de bois de vigne et des motifs ayant pour thème des grappes de raisins décorant la poterie de l'époque témoignent que la viticulture était l'une des principales activités des habitants. Ce vignoble préhistorique a été détruit par la grande éruption volcanique, vers 1650 avant Jésus-Christ, qui a effacé toute trace de vie humaine et de végétation sur l'île pendant environ trois siècles.

La viticulture et la production de vin devaient être le principal secteur de l'économie d'Akrotiri au moment de sa destruction. Ce fait est confirmé tant par la présence de charbon de bois de vigne et de pépins de raisin que par les artéfacts spéciaux pour le pressage des raisins et la collecte du moût. Le pressoir et la cuve située en dessous constituent des équipements essentiels. Toutefois, un panier rempli de chaux trouvé à l'intérieur d'un pressoir a fait penser aux archéologues que la chaux aurait pu servir de filtre pour le nettoyage du moût.

Le vin était conservé dans de grandes jarres (pithos) scellées avec de la cire. Une inscription gravée en linéaire A sur la lèvre d'une telle jarre représente une combinaison reconnue comme symbolisant le vin. De manière générale, l'abondance de pithoi et d'amphores de stockage retrouvées à Akrotiri suggère non seulement une production importante de vin, mais aussi un commerce bien développé du vin. Des grappes de raisins ont été utilisées comme thèmes décoratifs de la poterie de cette époque. L'existence d'exploitations viticoles et du commerce du vin est corroborée par la présence de certains types de jarres munies d'un bec près de la base de leur fond étroit, et d'une multitude d'amphores à étrier, des récipients conçus principalement pour le transport de produits liquides. 50 % au moins de tous ces récipients retrouvés dans l'ensemble de la région de la mer Égée proviennent de Thira.

Les Phéniciens, les premiers colons après la catastrophe, selon Hérodote, et ceux qui les ont suivis, ont dû affronter un écosystème extrême pour survivre. Pour couvrir leurs besoins alimentaires, ils ont essayé de cultiver des plantes de différentes espèces qu'ils avaient apportées et qu'ils connaissaient bien. Seule la vigne a réussi à survivre au fil des siècles dans l'environnement hostile de Santorini. C'est une plante adaptable et particulièrement résistante aux conditions chaudes et sèches de l'île, qui possède des racines riches et fortes pénétrant dans la terre de Thira. «Aspa», tel est le nom particulier donné par les populations locales au sol dur et cohésif créé par les couches successives de matériaux volcaniques: cendres, lave, pierre ponce et scories, recouvrant le sous-sol d'origine calcaire et schisteuse lors des éruptions successives. Des siècles de labeur humain se reflètent dans le paysage insulaire et témoignent des efforts déployés de tout temps par les Santoriniens pour apprivoiser leur terre.

Il n'existe aucune preuve directe de la viticulture à l'époque archaïque et classique. Il serait cependant surprenant que les habitants de Thira ne l'aient pas pratiquée sur un sol qui s'y prêtait tout particulièrement. Il est difficile d'imaginer de riches propriétaires terriens à Thira, si le produit qu'ils cultivaient ne leur permettait pas de réaliser des marges bénéficiaires importantes. Et à ce jour, aucun autre produit que le vin ne peut prétendre à ce titre.

Du XII^{e} au XVII^{e} siècle, les Vénitiens ont occupé l'île de Santorini. Depuis toujours, les Européens appréciaient les vins grecs, non seulement pour leur qualité, mais aussi parce qu'ils résistaient aux longs voyages en mer. C'est ainsi que les navires francs et vénitiens ont commencé à transporter de plus en plus de vins de Santorini. L'âge d'or des vins santoriniens sous l'occupation vénitienne prendra fin avec la domination ottomane, après un remarquable parcours qu'atteste, entre autres, la réputation des vins de Santorini à Paris.

8.3. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Lien culturel, social et économique

Depuis l'Antiquité, la vigne et le vin sont indissociablement liés à la vie culturelle, sociale et économique des habitants de Thira.

Santorini a toujours associé une abondante production à la qualité et à l'exportation. Durant l'occupation ottomane, l'absence de vastes zones arables sur l'île a contribué au fait que les populations musulmanes ne s'y sont pas installées. Les Santoriniens ont organisé démocratiquement leurs communautés et, profitant du calme qui régnait dans la mer Égée après la conquête ottomane, ont développé, comme à l'époque préhistorique, le commerce et la navigation. Alexandrie, Taganrog et Constantinople étaient les centres les plus importants vers lesquels de grandes quantités de vins de Santorini étaient exportées. Historiquement, on sait qu'il y a eu des exportations vers la Russie au moins à partir de 1786. En fait, l'économie de Santorini a connu un déclin lorsque les exportations vers ce pays ont cessé à la suite de la révolution d'octobre.

Les témoignages de la longue histoire de l'île sont actuellement conservés dans les sites archéologiques d'Akrotiri et de Mesa Vouno, dans les musées archéologiques de Thira et d'Athènes et dans le musée Megaron Gyzi. Mais l'île dans son ensemble, avec sa caldeira, ses roches volcaniques, ses villages traditionnels, ses tours et ses «canaves» (grottes servant de caves traditionnelles de fabrication de vin local), est un témoignage historique vivant.

Aujourd'hui, on peut trouver des établissements vinicoles disposant d'un équipement technologique parfait et déployant un effort systématique et intégré pour produire des vins de qualité.

Ce lien (culturel, social et économique) s'est confirmé ces dernières années avec une série d'événements organisés sur l'île, tels que les conférences «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini a été choisie pour accueillir ces conférences internationales sur la vigne car, outre le fait que l'île est l'un des plus beaux endroits du monde, elle possède depuis 3 500 ans une tradition de viticulture et de production viticole, favorisée par l'écosystème unique de cette terre volcanique de la mer Égée.

L'objectif de la première conférence «Ampelos 2003» (5-7 juin) était d'apporter une contribution substantielle à la détermination de l'orientation correcte de la viticulture en Grèce et de fournir aux viticulteurs un maximum d'outils pour une viticulture moderne et efficace. Les organisateurs de cette conférence ont invité les viticulteurs, les vinificateurs, les scientifiques, les chercheurs et les dirigeants d'entreprises du secteur à partager leurs connaissances et leurs points de vue sur le sujet et à profiter du riche programme social de la conférence dans un environnement idéal... la célèbre île de Santorini!

L'objectif du deuxième symposium «Ampelos 2006» (du 1er au 3 juin) était de présenter aux participants les derniers développements scientifiques et techniques ainsi que les dernières nouvelles du marché, en leur donnant l'occasion d'une discussion fructueuse avec des scientifiques du monde entier, des représentants du secteur vitivinicole, des journalistes du secteur vitivinicole et des amateurs de vin assistant au symposium. L'objectif principal du symposium était d'évaluer la combinaison sol-climat-cépage dans chaque vignoble et d'exploiter/valoriser la matière première grâce à toutes les techniques de vinification qui contribueront au développement des arômes et des saveurs spécifiques et souhaitables des vins dans chaque région. Enfin, une attention particulière a été accordée aux stratégies de marché qui pourraient être adoptées.

Le 3e symposium international Ampelos 2013 a eu lieu à Santorini les 30 et 31 mai 2013. L'évolution de la viticulture dans le contexte du changement climatique, les progrès et les changements innovants dans la vinification, les nouvelles stratégies de promotion des produits vitivinicoles dans les nouvelles conditions économiques qui ont émergé au niveau mondial, les changements institutionnels et les nouvelles tendances dans la mise en œuvre de bonnes pratiques viticoles et viticoles ont été abordés à l'occasion de ce symposium.

Le 4e symposium international Ampelos (du 12 au 14 mai) avait pour thème le vignoble méditerranéen et le changement climatique. Les travaux présentés ont confirmé l'impact important du changement climatique, en particulier l'augmentation de la température moyenne de l'air, sur la croissance phénologique, la physiologie et la durée de maturation des raisins. Il est ressorti lors de ce symposium qu'au cours des 40 dernières années, selon la région et la variété, on a pu observer dans les vignobles européens que la germination, la floraison et la maturation des raisins ont lieu 2 à 3 semaines plus tôt, tandis que la pleine maturation des raisins a lieu à des températures beaucoup plus élevées. Il a été souligné qu'indépendamment des schémas prédictifs de l'évolution des principaux paramètres climatiques (température, précipitations, ensoleillement), la carte du vin européen se modifiera de manière significative, tant du point de vue de la structure variétale que des composantes structurelles, avec des conséquences plutôt négatives sur la qualité des vins, notamment des cépages blancs.

8.4. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Environnement et origine géographiques

Dans la zone de production du vin AOP Santorini, la superficie du vignoble est d'environ 1 200 hectares. Il démarre en douceur à partir de la mer et se termine par des terrasses jusqu'à une hauteur de 300 mètres.

Le climat de la région est typique de la Méditerranée, avec un fort ensoleillement, des étés chauds et secs et des hivers doux. La température maximale moyenne annuelle est de 23°C et la température minimale de 14°C. La pluviométrie totale annuelle varie entre 250 et 370 mm.

La quasi-totalité de Santorini se compose de dépôts tertiaires de terre volcanique, de pierre ponce et de lave. Le sol de Santorini est sablonneux avec une très faible proportion d'argile. Il est également pauvre en matière organique et, à l'exception d'une petite zone autour de Profitis Ilias, il est exempt de carbonate de calcium. Pour ces raisons, bien que le sol soit riche en potassium, la plante ne peut absorber les quantités nécessaires pour neutraliser en grande partie l'acide tartrique, responsable de l'acidité accrue des vins de Santorini. Les faibles précipitations et le fait que les vignobles ne sont pas irrigués contribuent à la faible absorption de potassium.

L'île est extrêmement sèche et pendant les mois d'été, lorsque les raisins mûrissent, les températures de la journée sont très élevées. Au cours de cette sécheresse prolongée, les besoins en eau des plantes sont assurés par les brumes produites par l'évaporation de la mer et qui recouvrent l'île, s'élevant à partir de la caldeira.

Dans le même temps, durant les mois d'été, l'île est impitoyablement fouettée par les vents du nord, les meltèmes, qui empêchent l'accumulation d'humidité sur les raisins pendant la journée. La nuit, cependant, lorsque les températures baissent et que les conditions climatiques deviennent relativement humides, le sol volcanique de l'île absorbe l'humidité qui nourrit ainsi les vignes.

Dans les zones en pente forte, les habitants de Santorini ont construit leurs célèbres terrasses en pierre, appelées «pezoules». En d'autres termes, ils ont façonné le sol à des niveaux qui facilitent la culture et limitent les pertes d'eau.

Grâce à cette combinaison unique du climat et du sol, les raisins de Santorini mûrissent rapidement et conservent leur acidité.

Comme tout ce qui se trouve à Santorini, balayée par les vents, les vignes elles-mêmes sont uniques en leur genre. Les vignes sont taillées en formes basses, proches du sol. Afin de protéger les raisins des vents violents qui fouettent l'île en hiver, les habitants de Santorini taillent les vignes en couronnes, à l'intérieur desquelles les raisins se développent.

Il n'y a généralement pas de graves infestations d'insectes ou de maladies. La seule intervention phytosanitaire est de 1 à 2 sulfatages préventifs au printemps.

Le vignoble de Santorini est le plus ancien de Grèce. Certains ceps ont jusqu'à 300 ans. Les vignes sont plantées en franc de pied et ne sont pas greffées sur des porte-greffes issus de plants américains. En effet, le phylloxéra, l'insecte nuisible qui continue de détruire les vignobles du monde entier, n'est jamais arrivé ici. Heureusement, le sol volcanique de l'île, caractérisé par son manque d'argile et sa forte teneur en sable (93-97 %), ne le favorise pas.

Un certain nombre de facteurs sont donc présents, qui créent un microclimat unique au monde, favorisant la pleine maturation des raisins et leur conférant des caractéristiques spécifiques telles qu'une acidité rafraîchissante et un titre alcoométrique élevé.

8.5. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Renseignements concernant le produit

Les vignobles des îles de Thira et Thirasia constituent véritablement des «balcons» sur la mer Égée. Pendant l'été, les vents du nord, ou meltèmes, empêchent le développement de températures élevées, créant un microclimat particulier qui contribue à la bonne maturation des raisins et à leur équilibre au stade de la «maturation technologique» (acidité, couleur, arômes, sucres, etc.), ce qui donne des vins d'excellente qualité. Les vins de l'AOP Santorini sont élaborés à partir des variétés locales Assyrtiko, Athiri et Aidani.

Concrètement, le vin blanc sec AOP Santorini est produit à partir du cépage Assyrtiko pour au moins 85 %, le reste étant produit à partir des cépages Aidani et Athiri.

Ces conditions climatiques, combinées à la composition des sols des îles, aux cépages qui y sont cultivés, aux soins portés à la culture de la vigne et aux techniques de vinification, confèrent leurs caractéristiques particulières aux vins AOP Santorini, leur donnant la possibilité de vieillir et d'améliorer leurs caractéristiques dans le temps. Le vin blanc sec vieilli est de couleur jaune intense à doré avec des reflets orangés. Ses caractéristiques aromatiques sont principalement le miel de fleurs, les fruits à pépins tels que le coing et d'autres fruits confits au sirop. On trouve également des arômes de fruits à coque tels que des amandes grillées et des noisettes. Très souvent, on dénote également des arômes d'épices telles que le cumin et la coriandre, des arômes de plantes telles que le géranium, le thym, la sauge, la camomille et, enfin, de figues sèches. On retrouve ces arômes également en bouche, avec des notes de miel et de fruits secs. Les vins vieillis présentent également un goût de beurre. Il s'agit donc d'un vin présentant un corps riche et complexe, qui se prolonge en bouche.

8.6. *Qualité, lien historique, culturel et social et environnement géographique du vin blanc*

Interactions causales

Les vins AOP Santorini doivent leur spécificité, telle que détaillée dans les sous-sections ci-dessus, aux caractéristiques de l'île et aux techniques viticoles utilisées. Plus particulièrement:

1. la taille en corbeille (kouloura). Cette méthode particulière de culture de la vigne, utilisée à Santorini, est une technique grecque ancestrale qui a été maintenue jusqu'à nos jours. Pour façonner la «corbeille», les viticulteurs expérimentés de Santorini entrelacent les sarments des vignes, afin de former une grande couronne, comme une corbeille naturelle, qui repose sur le sol volcanique de l'île. Les raisins y mûrissent protégés, sans danger pour la production, et, de son côté, la vigne peut fait face aux conditions climatiques et de terrain particulièrement difficiles de Santorini, qui se résument comme suit:

— vents très forts, en particulier au printemps, saison du bourgeonnement

— projections violentes de sable volcanique, entraîné par le vent

— soleil brûlant pendant l'été

— manque d'eau (à l'exception de l'humidité nocturne venant de la mer)

2. le sol très particulier, sablonneux, composé d'un mélange de scories, de cendres et de pierre ponce, enrichi en magnésium, calcium et fer, avec une importante capacité d'absorption de l'eau

3. le climat méditerranéen avec des hivers doux et des étés frais au cours desquels les vents du nord rafraîchissent les vignes avec la brise marine, et

4. la différence notable de température entre le jour et la nuit, qui, associée aux brumes marines, offre à la vigne fraîcheur et protection contre le soleil intense, ce qui a un effet positif sur le développement qualitatif des raisins.

Le microclimat spécifique des îles de la zone délimitée interagit avec le relief du sol et les cépages de la zone, ce qui donne aux vins un nez d'une grande complexité. Prédominance de notes d'agrumes, et en particulier leurs fleurs, comme le cédrat, le citron, le pamplemousse et l'orange sanguine. Les fruits à chair blanche sont particulièrement présents, tout comme les fruits verts tels que la poire et la pomme verte. Viennent ensuite les fruits à noyau, tels que la pêche, l'abricot et la nèfle du Japon. On relève par la suite des fruits tropicaux, comme par exemple la mangue, l'ananas, le litchi et le melon. En bouche, la première impression gustative est l'intense sensation d'acidité, équilibrée par la sensation chaude et sucrée d'une forte teneur en alcool. Les agrumes, et surtout les fleurs, prédominent, tels que le cédrat, le citron, le citron vert (lime), le pamplemousse et l'orange sanguine, ainsi que les fruits à chair blanche comme la poire (principale caractéristique de l'Assyrtiko) et la pomme verte, et les fruits à noyau comme la pêche blanche, l'abricot, et les fruits à pépins (litchi, nèfle du Japon). Selon les quantités d'Atheri et d'Aidani, on peut aussi trouver des arômes de fruits tropicaux comme la mangue et l'ananas. Une autre caractéristique du vin de Santorini est son goût salé intense, qui n'a rien à voir avec le cépage, mais avec la proximité des vignobles à la mer. La minéralité, à savoir le goût de la pierre humide, constitue une autre caractéristique gustative forte.

Les vins de Santorini ont un corps riche et une finale très persistante.

8.7. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Qualité

Santorini possède l'un des vignobles les plus anciens du monde, dont l'origine remonte à la préhistoire. La tradition de viticulture existe sur l'île depuis près de 3 500 ans. Le climat unique de l'île, associé à la composition du sol, permet aux cépages utilisés pour la vinification d'obtenir des vins à caractère unique. Les descriptions des voyageurs du XIX^{e} siècle mentionnent le caractère organoleptique particulier du vin, résultant de l'incidence de l'environnement naturel sur les raisins et, par conséquent, sur les vins de Santorini. À cette époque, le vin de Santorini était très apprécié à l'étranger et, pendant de nombreuses années, il a été commercialisé en raison de sa teneur élevée en alcool, pour enrichir d'autres vins de qualité inférieure.

Au-delà de sa dimension historique, ce vignoble produit aujourd'hui des vins de grande qualité et uniques qui, en vieillissant, reflètent la terre exceptionnelle de Santorini, ce terroir unique du vignoble de Santorini.

Aujourd'hui, les raisins produits sont désormais exploités au mieux par tous les producteurs de vin, dans le respect de leurs caractéristiques organoleptiques, et donnent des vins de qualité récompensés dans les concours internationaux, tant en Grèce qu'à l'étranger.

Afin de garantir le lien entre les vins AOP Santorini et la qualité, les vins sont soumis chaque année à un examen organoleptique par un comité institutionnalisé. Les vins non conformes au cahier des charges ne peuvent pas être commercialisés en tant que vins AOP Santorini.

Des recherches effectuées par l'université d'agriculture d'Athènes ont montré que les vins de Santorini sont particulièrement riches en polyphénols bioactifs, ce qui est dû à la méthode de taille unique, en corbeille, méthode particulière de culture de la vigne qui est pratiquée à Santorini depuis l'antiquité et qui est parfaitement conforme aux autres éléments de la culture mentionnés:

I) le sol très particulier, sablonneux, composé d'un mélange de scories, de cendres et de pierre ponce, enrichi en magnésium, calcium et fer, avec une importante capacité d'absorption de l'eau,

II) le climat méditerranéen avec des hivers doux et des étés frais au cours desquels les vents du nord rafraîchissent les vignes avec la brise marine, et

III) la différence notable de température entre le jour et la nuit, qui, associée aux brumes marines, offre à la vigne fraîcheur et protection contre le soleil intense, ce qui a un effet positif sur le développement qualitatif des raisins.

8.8. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Lien historique

En remontant la tradition viticole de Santorini, nous voyageons dans le temps, jusqu'au troisième millénaire avant Jésus-Christ. Dans les fouilles d'Akrotiri, des découvertes telles que le charbon de bois de vigne et des motifs ayant pour thème des grappes de raisins décorant la poterie de l'époque témoignent que la viticulture était l'une des principales activités des habitants. Ce vignoble préhistorique a été détruit par la grande éruption volcanique, vers 1650 avant Jésus-Christ, qui a effacé toute trace de vie humaine et de végétation sur l'île pendant environ trois siècles.

La viticulture et la production de vin devaient être le principal secteur de l'économie d'Akrotiri au moment de sa destruction. Ce fait est confirmé tant par la présence de charbon de bois de vigne et de pépins de raisin que par les artéfacts spéciaux pour le pressage des raisins et la collecte du moût. Le pressoir et la cuve située en dessous constituent des équipements essentiels. Toutefois, un panier rempli de chaux trouvé à l'intérieur d'un pressoir a fait penser aux archéologues que la chaux aurait pu servir de filtre pour le nettoyage du moût.

Le vin était conservé dans de grandes jarres (pithos) scellées avec de la cire. Une inscription gravée en linéaire A sur la lèvre d'une telle jarre représente une combinaison reconnue comme symbolisant le vin. De manière générale, l'abondance de pithoi et d'amphores de stockage retrouvées à Akrotiri suggère non seulement une production importante de vin, mais aussi un commerce bien développé du vin. Des grappes de raisins ont été utilisées comme thèmes décoratifs de la poterie de cette époque. L'existence d'exploitations viticoles et du commerce du vin est corroborée par la présence de certains types de jarres munies d'un bec près de la base de leur fond étroit, et d'une multitude d'amphores à étrier, des récipients conçus principalement pour le transport de produits liquides. 50 % au moins de tous ces récipients retrouvés dans l'ensemble de la région de la mer Égée proviennent de Thira.

Les Phéniciens, les premiers colons après la catastrophe, selon Hérodote, et ceux qui les ont suivis, ont dû affronter un écosystème extrême pour survivre. Pour couvrir leurs besoins alimentaires, ils ont essayé de cultiver des plantes de différentes espèces qu'ils avaient apportées et qu'ils connaissaient bien. Seule la vigne a réussi à survivre au fil des siècles dans l'environnement hostile de Santorini. C'est une plante adaptable et particulièrement résistante aux conditions chaudes et sèches de l'île, qui possède des racines riches et fortes pénétrant dans la terre de Thira. «Aspa», tel est le nom particulier donné par les populations locales au sol dur et cohésif créé par les couches successives de matériaux volcaniques: cendres, lave, pierre ponce et scories, recouvrant le sous-sol d'origine calcaire et schisteuse lors des éruptions successives. Des siècles de labeur humain se reflètent dans le paysage insulaire et témoignent des efforts déployés de tout temps par les Santoriniens pour apprivoiser leur terre.

Il n'existe aucune preuve directe de la viticulture à l'époque archaïque et classique. Il serait cependant surprenant que les habitants de Thira ne l'aient pas pratiquée sur un sol qui s'y prêtait particulièrement. Il est difficile d'imaginer de riches propriétaires terriens à Thira, si le produit qu'ils cultivaient ne leur permettait pas de réaliser des marges bénéficiaires importantes. Et à ce jour, aucun autre produit que le vin ne peut prétendre à ce titre.

Du XII^{e} au XVII^{e} siècle, les Vénitiens ont occupé l'île de Santorini. Depuis toujours, les Européens appréciaient les vins grecs, non seulement pour leur qualité, mais aussi parce qu'ils résistaient aux longs voyages en mer. C'est ainsi que les navires francs et vénitiens ont commencé à transporter de plus en plus de vins de Santorini. L'âge d'or des vins santoriniens sous l'occupation vénitienne prendra fin avec la domination ottomane, après un remarquable parcours qu'atteste, entre autres, la réputation des vins de Santorini à Paris.

8.9. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Lien culturel, social et économique

Depuis l'Antiquité, la vigne et le vin sont indissociablement liés à la vie culturelle, sociale et économique des habitants de Thira.

Le Vinsanto est considéré comme le successeur des «passos», les vins de raisins passerillés de l'Antiquité pour lesquels les îles de la mer Égée étant réputées.

Peu de vins aujourd'hui ont conservé la même forme et les mêmes méthodes de production qu'à l'époque de la Grèce antique. Avec ce goût sucré en bouche, Hésiode écrivait au VII[e] siècle avant Jésus-Christ: «Expose les raisins au soleil dix jours et dix nuits. Conserve-les à l'ombre pendant cinq jours», révélant ainsi l'ancienne recette de leur vinification.

Le Vinsanto nous arrive avec le même goût sucré que les vins des symposions de Platon et de Socrate, qui à l'origine se buvaient non filtrés.

Au XII[e] siècle, les conquérants vénitiens de l'île ont rebaptisé ce vin en lui donnant le nom, écrit en caractères latins, de «vino di Santorini». Ce nom s'est transformé en «vino santo», puis «Vinsanto» (vin de santo-Santorini). C'est sous ce nom que le Vinsanto a voyagé vers les ports de Constantinople, de Russie, de Trieste, d'Ancône et de Venise. Ce célèbre vin doux, qui exprime le caractère unique de Santorini, agrémentait les banquets somptueux des souverains médiévaux. Pendant de nombreux siècles, il a été le vin utilisé pour la communion divine de l'Église orthodoxe de toutes les Russies.

La première mention connue du terme «Vinsanto» remonte à 1729. Dans une lettre adressée à l'évêque catholique de l'île, des bateliers ont écrit qu'un bateau pirate avait pillé deux navires de Santorin et emporté dix barils de vin et cinq de Vinsanto.

Santorini a toujours associé une abondante production à la qualité et à l'exportation. Les exportations de Vinsanto ont atteint leur point culminant sous les dominations vénitienne et ottomane, puis au XIX[e] siècle, lorsque le volume des exportations de vin de Santorini était supérieur au volume cumulé du reste de la Grèce. Durant l'occupation ottomane, l'absence de vastes zones arables sur l'île a contribué au fait que les populations musulmanes ne s'y sont pas installées. Les Santoriniens ont organisé démocratiquement leurs communautés et, profitant du calme qui régnait dans la mer Égée après la conquête ottomane, ont développé, comme à l'époque préhistorique, le commerce et la navigation. Alexandrie, Taganrog et Constantinople étaient les centres les plus importants vers lesquels de grandes quantités de vins de Santorini étaient exportées. Historiquement, on sait qu'il y a eu des exportations de Vinsanto vers la Russie au moins à partir de 1786. En fait, l'économie de Santorini a connu un déclin lorsque les exportations de Vinsanto vers ce pays ont cessé à la suite de la révolution d'octobre.

Les témoignages de la longue histoire de l'île sont actuellement conservés dans les sites archéologiques d'Akrotiri et de Mesa Vouno, dans les musées archéologiques de Thira et d'Athènes et dans le musée Megaron Gyzi. Mais l'île dans son ensemble, avec sa caldeira, ses roches volcaniques, ses villages traditionnels, ses tours et ses «canaves» (grottes servant de caves traditionnelles de fabrication de vin local), est un témoignage historique vivant.

Aujourd'hui, on peut trouver des établissements vinicoles disposant d'un équipement technologique parfait et déployant un effort systématique et intégré pour produire des vins de qualité.

Ce lien (culturel, social et économique) s'est confirmé ces dernières années avec une série d'événements organisés sur l'île, tels que les conférences «ΑΜΠΕΛΟΣ» (Ampelos). Santorini a été choisie pour accueillir ces conférences internationales sur la vigne car, outre le fait que l'île est l'un des plus beaux endroits du monde, elle possède depuis 3 500 ans une tradition de viticulture et de production viticole, favorisée par l'écosystème unique de cette terre volcanique de la mer Égée.

8.10. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Environnement et origine géographiques

Dans la zone de production du vin AOP Santorini, la superficie du vignoble est d'environ 1 200 hectares. Il démarre en douceur à partir de la mer et se termine par des terrasses jusqu'à une hauteur de 300 mètres.

Le climat de la région est typique de la Méditerranée, avec un fort ensoleillement, des étés chauds et secs et des hivers doux. La température maximale moyenne annuelle est de 23°C et la température minimale de 14°C. La pluviométrie totale annuelle varie entre 250 et 370 mm.

La quasi-totalité de Santorini se compose de dépôts tertiaires de terre volcanique, de pierre ponce et de lave. Le sol de Santorini est sablonneux avec une très faible proportion d'argile. Il est également pauvre en matière organique et, à l'exception d'une petite zone autour de Profitis Ilias, il est exempt de carbonate de calcium. Pour ces raisons, bien que le sol soit riche en potassium, la plante ne peut absorber les quantités nécessaires pour neutraliser en grande partie l'acide tartrique, responsable de l'acidité accrue des vins de Santorini. Les faibles précipitations et le fait que les vignobles ne sont pas irrigués contribuent à la faible absorption de potassium.

L'île est extrêmement sèche et pendant les mois d'été, lorsque les raisins mûrissent, les températures de la journée sont très élevées. Au cours de cette sécheresse prolongée, les besoins en eau des plantes sont assurés par les brumes produites par l'évaporation de la mer et qui recouvrent l'île, s'élevant à partir de la caldeira.

Dans le même temps, durant les mois d'été, l'île est impitoyablement fouettée par les vents du nord, les meltèmes, qui empêchent l'accumulation d'humidité sur les raisins pendant la journée. La nuit, cependant, lorsque les températures baissent et que les conditions climatiques deviennent relativement humides, le sol volcanique de l'île absorbe l'humidité qui nourrit ainsi les vignes.

Dans les zones en pente forte, les habitants de Santorini ont construit leurs célèbres terrasses en pierre, appelées «pezoules». En d'autres termes, ils ont façonné le sol à des niveaux qui facilitent la culture et limitent les pertes d'eau.

Grâce à cette combinaison unique du climat et du sol, les raisins de Santorini mûrissent rapidement et conservent leur acidité.

Comme tout ce qui se trouve à Santorini, balayée par les vents, les vignes elles-mêmes sont uniques en leur genre. Les vignes sont taillées en formes basses, proches du sol. Afin de protéger les raisins des vents violents qui fouettent l'île en hiver, les habitants de Santorini taillent les vignes en couronnes, à l'intérieur desquelles les raisins se développent.

Il n'y a généralement pas de graves infestations d'insectes ou de maladies. La seule intervention phytosanitaire est de 1 à 2 sulfatages préventifs au printemps.

Le vignoble de Santorini est le plus ancien de Grèce. Certains ceps peuvent avoir 300 ans. Les vignes sont plantées en franc de pied et ne sont pas greffées sur des porte-greffes issus de plants américains. En effet, le phylloxéra, l'insecte nuisible qui continue de détruire les vignobles du monde entier, n'est jamais arrivé ici. Heureusement, le sol volcanique de l'île, caractérisé par son manque d'argile et sa forte teneur en sable (93-97 %), ne le favorise pas.

Un certain nombre de facteurs sont donc présents, qui créent un microclimat unique au monde, favorisant la pleine maturation des raisins. Combinés aux effets de l'exposition au soleil et du vieillissement, ces facteurs permettent d'obtenir des vins doux aux caractéristiques concentrées et au goût velouté.

8.11. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Renseignements concernant le produit

Les vignobles des îles de Thira et Thirasia constituent véritablement des «balcons» sur la mer Égée. Pendant l'été, les vents du nord, ou meltèmes, empêchent le développement de températures élevées, créant un microclimat particulier qui contribue à la bonne maturation des raisins et à leur équilibre au stade de la «maturation technologique» (acidité, couleur, arômes, sucres, etc.), ce qui donne des vins d'excellente qualité.

Ces conditions climatiques, combinées à la composition des sols des îles, aux cépages qui y sont cultivés, aux soins portés à la culture de la vigne et aux techniques de vinification, confèrent leurs caractéristiques particulières aux vins AOP Santorini.

Le vin blanc naturellement doux de raisins passerillés et le vin de liqueur de raisins passerillés AOP Santorini sont produits à partir des raisins du cépage Assyrtiko pour une part allant au moins jusqu'à 51 %, et pour le reste, des variétés Aidani, Athiri et de plus petites quantités de variétés blanches «étrangères» traditionnellement cultivées dans le complexe des îles de Thira et Thirasia, à savoir les variétés Gaidouria, Katsano, Moschato blanc, Monemvasia, Platani, Potamissi et Roditis rosé.

Une fois récoltés, les raisins destinés à la production de Vinsanto sont étalés sous les rayons brûlants du soleil de la mer Égée, afin d'être déshydratés, et sont protégés du pourrissement par les vertus drainantes du sol. Après 7 à 12 jours, les raisins ont perdu une grande part d'eau, et chacun des attraits de leurs caractéristiques se trouve ainsi concentré. Les raisins sont ensuite soigneusement foulés et pressés et la fermentation lente commence, qui est contrôlée quotidiennement. En raison de la forte teneur en sucre, la fermentation s'arrête tôt et donne un vin naturellement doux sans addition d'alcool. Le vin est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant au moins 24 mois. Le temps est un allié incomparable du Vinsanto, qui lui apporte des arômes et des saveurs inestimables, pendant qu'il repose paisiblement dans les caves obscures de l'île. Le temps concentre les caractéristiques du Vinsanto, lui donnant un merveilleux velouté en bouche, et faisant du vieillissement une partie intégrante de sa production.

Pour la production de Vinsanto, il faut environ 6 kilos de raisins par litre, voire même 10 kilos, en raison de l'évaporation pendant la longue période de vieillissement. C'est un vin d'une grande rareté, ce qui le rend extrêmement précieux.

Les cépages locaux susmentionnés utilisés pour la production de Vinsanto contribuent chacun à leur manière à sa qualité exceptionnelle. L'Assyrtiko contribue à l'acidité, la noblesse et les notes minérales, l'Aidani confère corps et arôme profond et captivant, l'Atheri la finesse et la délicatesse de caractère. Tous ensemble, ils contribuent à la complexité du Vinsanto.

8.12. *Qualité, lien historique, culturel, environnement géographique du vin naturellement doux et du vin de liqueur élaboré à partir de raisins passerillés.*

Interactions causales

Les vins AOP Santorini doivent leur spécificité, telle que détaillée dans les sous-sections ci-dessus, aux caractéristiques des îles et aux techniques viticoles utilisées. Plus particulièrement:

1. la taille en corbeille (kouloura). Cette méthode particulière de culture de la vigne, utilisée à Santorini, est une technique grecque ancestrale qui a été maintenue jusqu'à présent. Pour façonner la «corbeille», les viticulteurs expérimentés de Santorini entrelacent les sarments des vignes, afin de former une grande couronne, comme une corbeille naturelle, qui repose sur le sol volcanique de l'île. Les raisins y mûrissent protégés, sans danger pour la production, et, de son côté, la vigne peut fait face aux conditions climatiques et de terrain particulièrement difficiles de Santorini, qui se résument comme suit:

   — vents très forts, en particulier au printemps, saison du bourgeonnement

   — projections violentes de sable volcanique, entraîné par le vent

   — soleil brûlant pendant l'été

   — manque d'eau (à l'exception de l'humidité nocturne venant de la mer)

2. le sol très particulier, sablonneux, composé d'un mélange de scories, de cendres et de pierre ponce, enrichi en magnésium, calcium et fer, avec une importante capacité d'absorption de l'eau

3. le climat méditerranéen avec des hivers doux et des étés frais au cours desquels les vents du nord rafraîchissent les vignes avec la brise marine, et

4. la différence notable de température entre le jour et la nuit, qui, associée aux brumes marines, offre à la vigne fraîcheur et protection contre le soleil intense, ce qui a un effet positif sur le développement qualitatif des raisins.

L'interaction de tous ces facteurs, combinée à l'effet de l'exposition des raisins au soleil, donne des vins aux arômes intenses et complexes. On retrouve des notes d'épices, de raisins secs, de chocolat, de café, de thé, de cerise acide, de pruneau et de figue séchée. Au cours du vieillissement, les arômes deviennent plus intenses et complexes. La bouche est riche, avec une acidité étonnante qui équilibre la douceur. Vin rond, velouté, riche avec des notes de miel et de citron. Vin d'une complexité aromatique et gustative unique, présentant une structure remarquable et une grande longueur.

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

Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage des vins

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la mention:

1. Mentions relatives à certaines méthodes de production

L'article 1er de l'arrêté ministériel 280557 du 9 juin 2005 «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH nº 818, 2e volume, du 15 juin 2005) établit les conditions d'utilisation des mentions suivantes:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (élevage en fût ou élevé en fût)

— ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vieillissement en fût ou vieilli en fût)

2. Étiquetage avec l'année de récolte

Si la mention «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau) figure sur l'étiquette des vins, il est obligatoire de mentionner l'année de récolte des raisins comme le prévoit l'article 1er, paragraphe 2, de l'arrêté ministériel nº 280557 du 9 juin 2005, «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH nº 818, 2e volume, du 15 juin 2005).

3. Mentions traditionnelles

— Les mentions traditionnelles utilisées sont conformes aux dispositions de l'arrêté ministériel nº 235309 du 7 février 2002, «Approbation des mentions traditionnelles pour les vins» (JORH nº 179 du 19 février 2002, 2e volume), et sont liées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique.

Conformément à l'arrêté ministériel susmentionné, les mentions traditionnelles pouvant être utilisées dans l'étiquetage des vins Santorini AOP sont les suivantes: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, Λιαστός, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ / Nykteri.

— Indication des mentions traditionnelles visées à l'article 112 du règlement (UE) nº 1308/2013 liées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique.

Conformément à l'article 113 du règlement (UE) nº 1308/2013, les mentions traditionnelles, telles que définies et répertoriées dans la base de données électronique «e-ambrosia», qui peuvent être utilisées pour l'étiquetage des vins à appellation d'origine protégée (AOP) Santorini, pour autant que soient respectées les dispositions prévues par la législation nationale et celle de l'Union européenne, sont les suivantes:

Appellation d'origine de qualité supérieure (AOQS), à la place de l'AOP Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (Αμπελώνες) [Ampelonas (Ampelones)], Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (Grande Réserve), Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Λιαστός (Liastos).

De plus:

Νυχτέρι (Nykteri): dénomination traditionnelle réservée aux vins blancs secs de l'AOP Santorini ayant un titre alcoométrique naturel minimal de 13,5 % vol., qui ont été vinifiés soit en cuve, soit en fût et sont ensuite restés à maturation en fûts en bois pendant au moins trois (3) mois.

Vinsanto: dénomination traditionnelle utilisée pour les vins doux produits à partir de raisins passerillés de l'AOP Santorini.

Dérogations

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la mention:

article 5, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

«complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation».

Lien vers le cahier des charges du produit

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PDO%2031/prodiagrafi_POPSantorini_201221.pdf