C/2025/213

7.1.2025

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/2025/213)

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

«Pouilly-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly»

PDO-FR-A0824-AM03

Date de communication: 8.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Elevage**

Il est ajouté que les vins font l'objet d'un élevage sur lies fines au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Cela a une conséquence sur la date de mise en marché consommateur et il est ajouté dans le lien à l'origine: «L'élevage des vins renforce leur complexité aromatique».

En effet, cette disposition vise à garantir et également accroître la qualité des vins produits (arômes, densité en bouche). Elle permet, par ailleurs, d'améliorer la stabilité des vins par une conservation plus longue sur lies. Il s'agit d'éviter les commercialisations trop précoces qui ne garantiraient pas la qualité des vins des cette AOP renommée.

Cette disposition permet également d'acter des pratiques et des usages au sein du vignoble.

En conséquence le document unique est modifié au point 6,8 et 9

2. **Description des vins**

La descriptions des vins est modifiée pour améliorer la compréhension du document unique. Les règles ne sont pas modifiées.

Le document unique est modifié au point 4.

3. **Règles de pallissage et hauteur de feuillage**

Les règles de palissage et de hauteur de feuillage modifiées sont déjà mises en œuvre par les producteurs. Elles apportent une maîtrise sanitaire et qualitative des raisins produits.

Le document unique est modifié au point 5.

4. **Rendements**

Le Document unique est modifié au pont 5 afin de correspondre au Cahier des charges.

Il est ainsi précisé le rendement annuel et le rendement butoir.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Pouilly-Fumé

Blanc Fumé de Pouilly

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 tranquilles, blancs, dont les caractéristiques sont les suivantes:

- titre alcoométrique volumique naturel minimum: 10,5 %

— pour les lots prêts à être commercalisés en vrac ou au stade du conditionnement: teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l.

- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %;

— les teneurs acidité totale sont celles fixées par la règlementation communautaire.

— les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,5 milliéquivalents par litre.

— les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en SO2 total inférieure ou égale à 150 mg par litre.

Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or. La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

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*

1.

Pratique œnologique spécifique

Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides; L'utilisation de morceaux de bois est interdite. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %; 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.

2.

Pratique culturale

Modes de conduite

a) - Densité de plantation Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds à l'hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille Les vignes sont taillées avant le stade phénologique correspondant 2 à 3 feuilles étalées ou stade 9 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz selon les techniques suivantes: - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum; - soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum. La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée. Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.

3. Règles de pallissage et hauteur de feuillage

Pratique culturale

— Le palissage est réalisé avant le stade phénologique correspondant à la fermeture de la grappe ou stade 32 de l'échelle d'Eichhorn et Lorenz.

— Il comporte à minima deux fils releveurs et un fil porteur pour les vignes taillées en Guyot simple ou en cordon de Royat ou deux fils releveurs pour les vignes taillées en gobelet ou éventail.

— Les fils releveurs seront relevés au-dessus du niveau des grappes.

— La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur de végétation.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement butoir

75 hectolitre par hectare

2. Rendement annuel

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 Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020).

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Description du ou des liens**

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Il s'étend sur des assises géologiques variées et les parcelles délimitées et sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans cette diversité. Sont notamment privilégiés: - Les marnes kimméridgiennes, ou «terres blanches», qui se rencontrent dans la partie centrale de la zone géographique, sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain: ce sont les sols viticoles les plus largement représentés; - Les calcaires de l'Oxfordien qui ont donné des sols à forte pierrosité, localement appelés «caillottes»: ils sont très présents au nord-est de la zone géographique; - Les «silex», résidus plus ou moins argileux apparus à la suite de la puissante phase érosive du Crétacé, et présents surtout sur le territoire de la commune de Saint-Andelain; - Les sols siliceux, plus ou moins argileux, présents essentiellement à l'extrémité occidentale de la zone géographique, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées perpendiculaires.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien On retrouve trace d'une viticulture naissante dès le Vème siècle par l'existence d'un domaine gallo-romain «Pauliacum» (le Domaine de Paulus). En 680, l'évêque VIGILE lègue par testament, à l'abbaye Notre-Dame-d'Auxerre, son domaine de Pouilly et ses vignes. Vestige et témoignage de cette époque, la voie romaine, qui traverse la zone géographique, traduit également l'activité commerciale très ancienne.

Le vignoble connaît alors un véritable essor grâce aux congrégations monastiques, notamment les Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Sur l'un des coteaux qui surplombent la Loire, une parcelle d'environ 4 hectares nommée «Loge aux Moines» témoigne de cette époque d'expansion.

Dès le XVIème siècle, la Loire et ses bateaux facilitent la diffusion des vins et l'ouverture du canal de Briare, en 1642, reliant la Loire à la Seine, oriente le commerce vers Paris. Des vins de «Pouilly» parviennent alors en Angleterre, après avoir été négociés aux Foires de Rouen. Des confréries vigneronnes de Saint-Vincent sont créées à la fin du XVIIème siècle.

Tout au long du XVIIIème siècle, du vin de «Pouilly» est expédié à Montargis, Fontainebleau, Paris, Versailles. Le vignoble, qui couvre 2 000 hectares, est alors planté en divers cépages: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La seconde moitié du XIXème siècle est marquée par l'interruption d'une grande partie de la production de vins au profit de la production de raisins de table (chasselas B) à destination, par voie ferrée, du marché parisien mal approvisionné, jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

Au début du XXème siècle, le cépage sauvignon B dénommé localement «blanc fumé», car à maturité les grains de raisin se couvrent d'une pruine grise, devient rapidement le principal cépage au sein du vignoble.

En 1923, un jugement consacre l'usage du nom de «Pouilly-Fumé» pour les vins issus du cépage sauvignon B. Les producteurs s'organisent alors et créent en 1948 la cave coopérative de Pouilly, puis la confrérie des «Baillis» dont le but est de mieux faire connaître les vins de «Pouilly». Depuis, une grande partie de la production est commercialisée sur le territoire national et exportée dans plus de 90 pays.

En 2009, la production représente un volume d'environ 59 000 hectolitres pour 1 220 hectares de vignes exploitées essentiellement par des entreprises familiales.

Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur. La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents d'ouest et de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions climatiques pour la culture du cépage sauvignon B.

Les températures, ainsi atténuées lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins, tandis que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins.

Cette région, qui a connu de profonds changements au cours des siècles, a toujours conservé ses traditions viticoles. Les situations à haute potentialité qualitative, où la vigne dominait très largement les autres cultures au cours des siècles derniers, sont toujours consacrées à la viticulture.

Ces usages sont consacrés par l'aire parcellaire délimitée qui ne classe que les parcelles présentant des sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse. Cette gestion illustre le savoir-faire ancestral d'une communauté humaine attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole comme en témoignent la persistance des confréries créées dès le XVIIème siècle.

Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à révéler l'originalité et la richesse du milieu naturel: vins puissants sur les «terres blanches» et aux accents d'agrumes, élégants sur les «caillottes» et aux notes de fleurs blanches, frais sur les «silex» avec des finales minérales et fraîches. L'élevage des vins renforce leur complexité aromatique.

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

Aire de proximité immédiate

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, et l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2020:

— Département du Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon;

— Département du Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;

— Département de la Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire «Val de Loire» 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.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve:

— qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d