C/2026/6034

19.11.2026

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/2026/6034)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Dehesa Peñalba»

Numéro de référence UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Dehesa Peñalba»

2. **Type de l'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

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

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion (Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation). Dirección General de Alimentación [Direction générale de l'alimentation]. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (Sous-direction générale du contrôle de la qualité alimentaire et des laboratoires agroalimentaires).

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Dehesa Peñalba» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[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**

Titre

AJOUT DES VINS ROSÉS

Description

Inclusion de la nouvelle typologie des vins rosés dans la catégorie 1 «Vin» de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, déjà couverte par le cahier des charges.

Points modifiés: points 2, 3, 5 et 7 du cahier des charges et points 6, 7.1, 7.2 et 10 du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

MODIFICATION DE LA LIMITATION DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE TOTAL DES VINS ROUGES

Description

Le titre alcoométrique volumique total minimal des vins rouges est porté de 12 à 12,5 % vol., afin d'assurer la cohérence (supérieur ou égal) avec le titre alcoométrique acquis minimal (qui est de 12,5 % vol.).

Le point 2 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

MODIFICATION DES CONDITIONS DE VIEILLISSEMENT

Description

Jusqu'à cette modification, les conditions de vieillissement étaient les suivantes: pour les vins rouges monovariétaux: en fûts de chêne de 225 litres pendant au moins 12 mois; et pour les multivariétaux: en fûts de chêne de 225 et/ou 500 litres et/ou en cuves en bois de 5 000 litres pendant 6 à 24 mois.

Avec cette modification, le vieillissement se fera en fûts de chêne d'une capacité comprise entre 225 et 600 litres et/ou en cuves de bois d'une capacité maximale de 5 500 litres, sans précision de durée, tant pour les vins rouges monovariétaux ou multivariétaux que pour les vins rosés nouvellement ajoutés.

Le point 3 du cahier des charges et le point 7.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Titre

SUPPRESSION DU POINT RELATIF À LA VERIFICATION DE LA CONFORMITE DU CAHIER DES CHARGES

Description

Cette section du cahier des charges est supprimée car elle n'est plus requise par la loi.

Cette modification a une incidence sur le point 9 dans son intégralité, étant donné qu'il est entièrement supprimé en conséquence, et n'a pas d'incidence sur le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Dehesa Peñalba»

Numéro de référence UE: PDO-ES-02592-AM02 — 26.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Dehesa Peñalba»

2. **Type de l'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

VIN ROUGE

Caractéristiques organoleptiques

Robe

claire, d'une intensité moyenne à élevée, avec des nuances allant du rouge brique au rouge pourpre.

Nez

intensité moyenne à élevée, avec des notes variétales fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou florales et/ou balsamiques, ainsi que des notes résultant du processus de vieillissement dans le cas des vins vieillis en fût de bois (vanille et/ou bois et/ou éléments grillés et/ou caramélisés et/ou épicés).

Bouche

les vins doivent être équilibrés et révéler des notes fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou florales et/ou balsamiques, associées à des notes résultant du processus de vieillissement pour les vins vieillis en fût de bois (vanille et/ou bois et/ou éléments grillés et/ou caramélisés et/ou épicés). Ils sont charnus avec une finale moyenne à longue.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,5
Acidité totale minimale:	4,0
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20,00
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit de la vigne

VIN ROSÉ

Caractéristiques organoleptiques

Robe

ces vins présentent des nuances allant de pelure d'oignon à rouge groseille (y compris des tonalités oignon, saumon et groseille). Leur robe est nette ou brillante, sans particules en suspension.

Nez

intensité moyenne à élevée, avec des notes variétales fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou florales et/ou balsamiques. Dans le cas des vins vieillis en fûts de bois, des notes de vanille et/ou de bois et/ou d'éléments grillés et/ou caramélisées et/ou épicées peuvent également apparaître.

Bouche

vin au corps moyen à élevé avec une longueur en bouche moyenne. Saveur équilibrée et fraîche. Arôme révélant des notes fruitées (fruits rouges et/ou noirs) et/ou florales et/ou balsamiques. Dans le cas des vins vieillis en fûts de bois, des notes de vanille et/ou de bois et/ou d'éléments grillés et/ou caramélisées et/ou épicées peuvent également apparaître.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12,0
Acidité totale minimale:	5,0
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	15
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

La teneur maximale totale en anhydride sulfureux doit s'élever:

à 150 mg/l si la teneur en sucre résiduel est inférieure à 2 g/l;

à 170 mg/l si la teneur en sucre résiduel est comprise entre 2 et 5 g/l; et

à 200 mg/l si la teneur en sucre résiduel est égale ou supérieure à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

PRATIQUES CULTURALES

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

1. Les vignes sont palissées.
2. Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 2 000 pieds à l'hectare.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique essentielle

Description

1) Conditions de vinification

Vins rouges jeunes: les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C. Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits). Une imprégnation à froid avant fermentation (5-10 °C) pendant 5 à 8 jours est pratiquée. Avant la fermentation malolactique, les vins sont vieillis sur lies pendant au moins 15 jours. La micro-oxygénation est effectuée à une dose de 15 ml par litre et par mois pendant 3 jours et de 6 ml par litre et par mois pendant 8 jours. La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable. La macération prolongée est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours.

Vins rouges vieillis: les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C. Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits). Une imprégnation à froid avant fermentation (5-10 °C) pendant 5 à 8 jours est pratiquée. La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable. La macération prolongée est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours. Avant la fermentation malolactique, les vins sont vieillis sur lies pendant au moins 15 jours. La micro-oxygénation est effectuée à une dose de 15 ml par litre et par mois pendant 3 jours et de 6 ml par litre et par mois pendant 8 jours.

Vins rosés jeunes: les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C. Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits). La composante variétale est définie par l'utilisation des variétés Tempranillo et/ou Syrah et/ou Merlot. La séparation de la partie liquide et solide du raisin a lieu au bout de deux à trois heures de macération. Les vins sont vieillis sur bourbes [lies avant fermentation alcoolique (FA)] pendant au moins 24 heures. Ils sont ensuite débourbés (lies sans teneur en alcool). La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température comprise entre 14 et 18 °C. Les vins sont vieillis sur lies, dans des cuves et/ou des foudres (cuves en bois d'une capacité maximale de 5 500 litres) et/ou des fûts pendant au moins 15 jours, avec bâtonnage et/ou remuage des lies au moins 2 fois par semaine. On procède également à un soutirage de nettoyage et à la séparation des lies (à teneur en alcool).

Vins rosés vieillis: les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température comprise entre 5 et 10 °C. Ils sont triés à la main sur la table de sélection et transportés vers les cuves par bande transporteuse (aucun équipement de pompage n'est utilisé pour transporter les fruits). La composante variétale est définie par l'utilisation des variétés Tempranillo et/ou Syrah et/ou Merlot. La séparation de la partie liquide et solide du raisin a lieu au bout de deux à trois heures de macération. Les vins sont vieillis sur bourbes [lies avant fermentation alcoolique (FA)] pendant au moins 24 heures. Ils sont ensuite débourbés (lies sans teneur en alcool). La fermentation alcoolique spontanée a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température comprise entre 14 et 18 °C. Les vins sont vieillis sur lies, dans des cuves et/ou des foudres (cuves en bois d'une capacité maximale de 5 500 litres) et/ou des fûts pendant 60 à 90 jours. Le vieillissement sur lies en fûts d'une taille maximale de 600 litres doit représenter au moins 85 % du volume total du lot. Au cours de cette période, on procède aux opérations suivantes: bâtonnage et/ou remuage des lies: 2 fois par semaine durant les 30 premiers jours. Bâtonnage et/ou remuage des lies: 1 fois par semaine jusqu'au processus suivant. Soutirage de nettoyage et séparation des lies (à teneur en alcool).

2) Conditions de vieillissement:

Vins rouges monovariétaux et multivariétaux:

— le vieillissement se fait en fûts de chêne d'une capacité comprise entre 225 et 600 litres et/ou en cuves de bois d'une capacité maximale de 5 500 litres.

Vins rosés monovariétaux et multivariétaux:

— le vieillissement se fait en fûts de chêne d'une capacité comprise entre 225 et 600 litres et/ou en cuves de bois d'une capacité maximale de 5 500 litres.

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Description

Le moût ne peut être extrait qu'au moyen de systèmes mécaniques qui n'endommagent pas les parties solides de la grappe, avec un rapport maximal moyen grappe/vin de 72 %. Pour les vins rouges destinés au vieillissement, les pompes ne doivent pas être utilisées pour transporter la pulpe jusqu'aux cuves.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vins rouges jeunes et vins rosés jeunes

Rendement maximal

Rendement maximal	8 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vins rouges jeunes et vins rosés jeunes

Rendement maximal

Rendement maximal	57,60
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vins rouges vieillis et vins rosés vieillis

Rendement maximal

Rendement maximal	6 000
Unité du rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Vins rouges vieillis et vins rosés vieillis

Rendement maximal

Rendement maximal	43,20
Unité du rendement maximal:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— CABERNET SAUVIGNON

— MERLOT

— SYRAH

— TEMPRANILLO

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone géographique de l'AOP «DEHESA PEÑALBA» se situe dans la municipalité de Villab á ñez (province de Valladolid). Il s'agit d'une portion de terres continue couvrant 91,4287 hectares en tout, définie par les références ci-après du SIPA (système d'identification des parcelles agricoles):

Polygone 6: les parcelles 5121, 5122, 5123, 5124 et 5125 et le lot 3 de la parcelle 9003 [canal des parcelles 5121 (lot 3), 5122 (lot 1), 5123, 5124 et 5125] appartiennent à la partie requérante.

(*) Étant donné que le SIPA fait l'objet de mises à jour, veuillez noter qu'il s'agit de références à la version de 2020.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

FACTEURS NATURELS

La zone géographique définie au point 1.6 présente des caractéristiques topographiques, pédologiques et climatiques propres. Ces caractéristiques sont uniformes dans l'ensemble de la zone et, comme nous l'expliquerons ci-dessous, la différencient des zones environnantes. La zone est traditionnellement connue sous le nom de pago: une étendue de terrain ininterrompue, traditionnellement utilisée pour la culture des vignes, avec un sol et des caractéristiques microclimatiques qui la distinguent des zones environnantes. La nature unique d'un pago est généralement façonnée par des éléments physiques qui l'entourent, tels que les rivières, les plaines, les bois, etc., qui contribuent à créer les conditions spécifiques. Dans cette zone délimitée, plusieurs facteurs se conjuguent.

1. Le fleuve Duero a déterminé la topographie collinaire de la région, en formant diverses structures grâce à l'érosion et à la sédimentation, y compris les terrasses-plaines, sur lesquelles se déposent une grande quantité de matières (principalement sable et gravier) et le fond de la vallée. En conséquence, la zone délimitée est une zone de campagne en pente douce (avec une pente constante inférieure à 5 %) reposant sur le fond de la vallée et entourée de

deux plateaux plus élevés (la zone délimitée se situe à une altitude de 720 m et les plateaux entre 800 et 840 m, avec une déclivité de 5 à 15 %) qui délimitent la zone tant au nord qu'au sud. La zone située au-delà du fleuve reste connue sous le nom de «Dehesa Peñalba», mais à mesure que l'inclinaison devient plus forte (sur les pentes menant aux plateaux et aux plaines elles-mêmes), le terrain ne convient plus à la viticulture. Au sud, elle est bordée par une forêt de pins. Ces deux éléments (les plateaux et la forêt de pins) ont un effet tampon, protégeant la zone des conditions météorologiques défavorables.

2. La zone délimitée est située sur une terrasse de terres constituée d'alluvions fluviales graveleuses, avec une couche superficielle sableuse sur un socle de calcaire marneux. Le sol se distingue par ses cailloux, son gravier et une teneur moyenne en sable de 78 %, par rapport aux sols moins sablonneux (environ 60 %) des zones situées à l'ouest et aux sols plus riches en argile avec des dépôts de marne et de calcaire sur les plateaux et sur les pentes qui y mènent, où la pente est plus forte.

En conséquence, la zone délimitée offre une couche arable sèche et sableuse ayant des propriétés de filtrage: une zone de terre chaude mais dotée d'une base fraîche et de réserves d'eau saines. Ce sol est pauvre en matière organique et en nutriments.

3. Comme les éléments qui entourent la zone ont un effet tampon, celle-ci est quelque peu protégée des conditions défavorables telles que des températures extrêmes, un faible taux d'humidité, des vents violents, etc. En conséquence, la région a son propre microclimat, avec des températures plus douces (moyenne annuelle de 12 °C, soit environ un demi-degré de plus que la zone environnante), en particulier au printemps et en automne. Elle est bien exposée aux vents (orientation ouest-est) et est exempte de gelées plus longtemps que la zone environnante (206 jours par an par rapport à 200).

En résumé, la zone délimitée appelée «Dehesa Peñalba» est située dans un bassin hydrographique situé en fond de vallée, où le sol est plane et les terres homogènes. Son orientation nord-ouest/sud-ouest est idéale pour la viticulture et le sol peut être qualifié de chaud et de pauvre compte tenu du niveau élevé de sable et d'éléments grossiers (cailloux et graviers). Ces derniers rendent le sol très perméable et capable de réfléchir les rayons du soleil; la zone est protégée par deux plaines de calcaire marneux situées au nord et au sud, qui la protègent et l'entourent grâce à la différence d'altitude. La zone délimitée est également influencée par la forêt de pins qui borde ses frontières au sud et à l'ouest, tandis que le fleuve Duero longe ses frontières septentrionales et orientales. Il ressort d'une analyse de l'environnement physique que la zone délimitée appelée «Dehesa Peñalba» est un site clairement défini, présentant des conditions pédoclimatiques spécifiques et uniformes qui le distinguent des zones environnantes. C'est le résultat de processus de formation géomorphologiques, lithologiques et orographiques et de la présence de barrières naturelles telles qu'un fleuve, des bois, des pentes et des plateaux.

FACTEURS HUMAINS

L'expérience acquise dans les vignobles de la zone délimitée au cours des dix-huit dernières années a conduit à l'introduction d'un certain nombre de variétés de vigne particulièrement adaptées à l'environnement local, ce qui a donné lieu à des raisins à forte concentration en polyphénols — notamment en ce qui concerne les anthocyanes totaux et la teneur en tanins.

— Tempranillo: il s'agit de la principale variété cultivée dans le vignoble de «Dehesa Peñalba». Grâce aux cultures de couverture végétale dans les rangs et au travail profond des sols à proximité des ceps, complétés par un palissage méticuleux, elle est en parfaite harmonie avec la région.

— Syrah: il s'agit de la deuxième variété la plus caractéristique. Avec son cycle de croissance plus long, elle bénéficie de conditions idéales dans cette zone (printemps et automnes cléments), ce qui lui permet d'exprimer pleinement ses qualités variétales.

— Cabernet Sauvignon: comme pour le Syrah, le microclimat de la zone délimitée permet à ce raisin d'atteindre son plein potentiel, tout en en limitant le rendement.

— Merlot: alors que ce raisin tend à souffrir d'un manque d'eau dans les zones environnantes, le sous-sol de la zone délimitée offre des réserves d'eau suffisantes pour le faire mûrir de manière optimale et équilibrée.

Afin d'améliorer les conditions de culture et de mûrissement de ces variétés, les techniques de viticulture pratiquées au cours du cycle de croissance de la vigne tendent à donner des rendements à l'hectare plus faibles, ce qui se traduit par une meilleure qualité de la matière première, avec un degré de maturité constant.

Des pratiques viticoles durables sont utilisées, garantissant un respect maximal de l'environnement. Les parcelles viticoles sont certifiées biologiques.

À la suite de ce processus rigoureux dans le vignoble, des pratiques de production minutieuses sont appliquées dans l'établissement de vinification. Les étapes suivantes sont les plus importantes.

— Tant pour les vins rouges que les vins rosés, les raisins sont récoltés manuellement, placés dans des caisses puis stockés dans un refroidisseur pour les amener à une température entre 5 et 10 °C. Les raisins sont triés manuellement sur la table de sélection et montés par bande transporteuse (les pompes ne sont pas utilisées) pour éviter toute oxydation avant leur arrivée dans les cuves et garantir une macération dans les meilleures conditions.

— La macération des vins rouges est pratiquée pendant et après la fermentation pendant au moins 21 jours.

— Avant la fermentation malolactique, les vins rouges sont vieillis sur lies, créant ainsi une micro-oxygénation.

— Pour les vins rosés, le vieillissement est effectué sur bourbes pendant au moins 24 heures avant la fermentation alcoolique, puis sur lies après fermentation alcoolique pendant au moins 15 jours pour les vins jeunes et entre 60 et 90 jours pour les vins vieillis.

QUALITÉ ET CARACTÉRISTIQUES DU VIN

Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» sont rouges d'une couleur profonde et soutenue (forte intensité de couleur, tonalité rouge bleuté et bonne stabilité). Ils sont très aromatiques, avec une prédominance de fruits rouges et noirs mûrs, surtout chez les vins jeunes. Leur structure est consistante en raison de leur teneur élevée et stable en polyphénols, avec des tanins doux et persistants. Il en résulte des vins très élégants, au corps moyen à plein, à la saveur intense et d'une belle ampleur et longueur en bouche.

Les vins rosés sont très aromatiques, avec une prédominance de fruits rouges et noirs mûrs. Dans le cas des vins vieillis, ces arômes s'accompagnent de notes caractéristiques (de vanille et/ou de bois et/ou d'éléments grillés et/ou caramélisées et/ou épicées). En bouche, ils sont également équilibrés, avec un corps et une longueur en bouche moyens à élevés, ainsi qu'une acidité plus prononcée.

Cette grande homogénéité de la qualité et des caractéristiques principales des deux types de vin repose sur le maintien des mêmes facteurs naturels et des mêmes cépages, ainsi que sur le partage des pratiques vinicoles essentielles.

LIEN DE CAUSALITÉ

La zone délimitée de l'AOP «Dehesa Peñalba» occupe une superficie ininterrompue qui, comme décrit plus haut, possède ses propres caractéristiques pédologiques et microclimatiques uniformes qui la distinguent des zones avoisinantes. Ces conditions naturelles, associées au choix des variétés, à des pratiques viticoles durables et à une méthode de production minutieuse, permettent d'obtenir un produit (vin) présentant des caractéristiques spécifiques pour les deux typologies (rouges et rosés). Cette affirmation est corroborée par les éléments suivants:

1. Le sol, défini comme pauvre mais chaud, largement constitué de sable et d'éléments grossiers (cailloux et gravier), qui le rendent hautement perméable et capable de réfléchir les rayons du soleil, stimule le mûrissement du raisin et favorise des phénomènes tels que la pigmentation des grains, permettant la production de raisins à teneur élevée en polyphénols, en particulier anthocyanes et tanins.

2. Étant donné qu'il s'agit d'une plaine bien orientée, protégée par deux plateaux plus élevés et par une forêt de pins, et délimitée au nord par le fleuve Duero, la zone délimitée est encadrée par des barrières naturelles. De ce fait, les raisins peuvent atteindre une maturité parfaite, étant donné qu'ils bénéficient d'un plus grand rayonnement réfléchi par le sol et que les vignes sont protégées des conditions météorologiques extrêmes, ce qui signifie que les conditions sont plus clémentes à deux moments clés du cycle de la vigne: au printemps, lors de la floraison et de la fructification, et en automne, lorsque les raisins atteignent le stade final du processus de maturation. Cela permet à la vigne d'avoir un cycle de croissance plus long. La zone est exempte de gel pendant plus longtemps - de sorte que les vignes ont plus de temps (jours) pour se développer et mûrir - et la température moyenne annuelle est plus élevée que dans les zones environnantes. Ce contexte permet une maturation plus équilibrée, en stimulant des phénomènes tels que la pigmentation des peaux de raisins rouges et la production de raisins à plus forte teneur en polyphénols, qui permettent d'obtenir des vins plus riches en polyphénols et se prêtant à un vieillissement plus long grâce à leur structure renforcée et à une concentration totale plus importante d'anthocyanes et de tanins.

3. Le sol chaud et sablonneux et le climat plus doux (printemps et automnes plus cléments) font que la variété Tempranillo et, en particulier, les variétés allochtones aux cycles de croissance plus longs (variétés françaises Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah) se sont parfaitement adaptées, ce qui permet aux raisins de mûrir et aux vignes d'achever leur cycle de croissance de manière plus équilibrée et plus complète, ce qui signifie que certains composants (anthocyanes et arômes totaux) sont présents dans des concentrations plus élevées que dans les raisins des zones environnantes.

4. Le choix des variétés, associé à des pratiques de gestion durable des vignobles, permet d'obtenir une matière première optimale pour l'élaboration des vins rouges et rosés de l'AOP «Dehesa Peñalba»:

— le Tempranillo offre une structure, des arômes de fruits rouges et de fruits des bois et une couleur d'une grande profondeur;

— le Cabernet Sauvignon fournit de l'ampleur, de la longueur en bouche et des tanins persistants, ainsi que des notes intenses de fruits mûrs et d'épices;

— le Merlot donne de l'élégance, des tanins très doux, des notes de fruits rouges et un bon équilibre entre acidité et pH;

— le Syrah fournit des tanins soyeux, des notes de fruits noirs et des niveaux de pH et d'acidité qui assurent une bonne fraîcheur.

En bref, les cépages Tempranillo et Cabernet donnent des vins d'une grande longévité grâce à leur ampleur, structure et longueur, tandis que le Syrah et le Merlot confèrent de la fraîcheur, de l'acidité, de l'intensité aromatique, de l'élégance et de la finesse.

Ces caractéristiques spécifiques à chaque cépage se retrouvent dans les vins rosés et rouges.

5. Le fait de récolter les raisins à la main, de les placer dans des caisses puis de les stocker dans un refroidisseur pour amener la température du raisin entre 5 et 10 °C empêche l'oxydation et protège la couleur (composés anthocyanes). Trier les raisins à la main sur la table de sélection et les transporter par bande transporteuse (sans pompage) signifie qu'il n'y a pas d'oxydation avant leur arrivée dans les cuves et que la macération peut avoir lieu dans les meilleures conditions. De ce fait, l'imprégnation à froid commence avec des raisins intacts, ce qui améliore le potentiel aromatique et l'extraction de la couleur, facteurs bénéfiques pour les deux types de vins.

6. Le processus de macération des vins rouges pendant et après la fermentation est suffisamment long (au moins 21 jours) pour obtenir des concentrations plus élevées de composés colorants (anthocyanes et tanins), afin de libérer les arômes libres et de donner des vins plus structurés et potentiellement plus durables.

7. Le vieillissement sur lies avant la fermentation malolactique des vins rouges, qui provoque une micro-oxygénation, favorise une extraction accrue et allonge la durée de vie des vins en augmentant la quantité de composés phénoliques, tels que les tanins et les anthocyanes, car il favorise la formation de pyranoanthocyanes, d'anthocyanes et de flavanols, qui ont besoin d'acétaldéhyde pour créer des adduits colorés par pont éthyl (l'oxygène est nécessaire à la formation d'acétaldéhyde). Ainsi, la pratique de la micro-oxygénation avant la fermentation malolactique améliore les caractéristiques et la stabilité chromatiques. La sensation en bouche est également améliorée en termes de corps et d'astringence. La micro-oxygénation améliore en outre l'arôme du vin en réduisant les qualités végétales. Elle permet de réduire les composés tels que les pyrazines et les thiols oxydés par l'oxygène.

8. Pour les vins rosés, les phases de contact avec les lies et/ou les bourbes permettent de préserver une plus grande proportion de mannoprotéines, tant dans le moût que dans le produit fini; cela favorise la stabilité des composés acides et confère ainsi une plus grande fraîcheur en bouche.

Comme cela a déjà été expliqué, des tests ont montré que les raisins cultivés dans la zone délimitée présentent des concentrations plus élevées d'anthocyanes ainsi que de tanins. Ceux-ci sont transférés au processus de vinification: la macération permet à ces substances de passer dans les vins rouges et rosés, en leur conférant plus d'intensité et une tonalité rouge bleuté lorsqu'ils sont jeunes, ainsi qu'une plus grande conservation grâce à la formation de colorants plus stables. En conséquence, les vins rouges et rosés de l'AOP «Dehesa Peñalba» ont une couleur intense, généralement marquée par des notes de fruits rouges et/ou noirs mûrs. En outre, les vins rouges présentent une forte concentration de pigments polyphénoliques, donnant des vins plus structurés et d'une couleur plus stable. Il en résulte que les vins se conservent plus longtemps et sont mieux adaptés au vieillissement, y compris en bouteille, que les vins produits dans les environs.

Plus précisément, d'après les recherches menées par le groupe Œnologie de l'Institut régional de recherche scientifique appliquée (qui dépend du département de Technologie alimentaire de l'Université de Castille-La Mancha), il est matériellement possible de distinguer les vins rouges de l'AOP «Dehesa Peñalba» des vins élaborés dans les zones adjacentes, avec une même durée de vieillissement («Ribera del Duero» AOP et «Castilla y León» IGP), car les premiers ont une plus grande proportion d'anthocyanes monomériques et sont plus stables (avec une concentration plus élevée de malvidine-3-glucoside et une large proportion d'anthocynes plus stables tels que les anthocyanes coumariques et les anthocyanes caféiques.

Bien que la zone géographique délimitée pour l'AOP «Dehesa Peñalba» se situe dans la zone géographique de l'IGP «Castilla y León» et à proximité de celle de l'AOP «Ribera del Duero», et bien que les vins présentent les caractéristiques générales de l'IGP, ils présentent également des qualités sensiblement différentes et d'autres caractéristiques qui ne figurent pas dans les vins de l'AOP «Ribera del Duero».

La comparaison entre les AOP «Dehesa Peñalba», l'IGP «Castilla y León» et l'AOP «Ribera del Duero» se présente comme suit:

Rouge

Titre alcoométrique plus élevé (% vol.): IGP «Castilla y León» (> 11,0); AOP «Ribera del Duero» (> 11,5); «Dehesa Peñalba» (> 12,5)

Production par hectare plus faible: IGP «Castilla y León» (16 000); AOP «Ribera del Duero» (7 000); «Dehesa Peñalba» (8 000 pour les vins rouges jeunes, 6 000 pour les vins rouges vieillis)

Acidité volatile plus élevée (meq/l): IGP «Castilla y León» (< 13,36); AOP «Ribera del Duero» (< 8,33); «Dehesa Peñalba» (< 20)

Selon les recherches de l'Université de Castille-La Manche, ils ont également une plus grande concentration d'anthocyanes monomériques (mg/l): AOP «Ribera del Duero» (< 59); «Dehesa Peñalba» (< 223)

Rosé

Titre alcoométrique acquis minimal plus élevé (en % vol.): IGP «Castilla y León» (≥ 9); AOP «Ribera del Duero» (≥ 11,0 pour les vins rouges); «Dehesa Peñalba» (≥ 12,0)

Production par hectare plus faible: IGP «Castilla y León» (16 000 kg); AOP «Ribera del Duero» (7 000 kg); «Dehesa Peñalba» (6 000 kg pour les vins vieillis, 8 000 kg pour les vins jeunes)

Acidité totale minimale plus élevée: AOP «Ribera del Duero» (≥ 57,31 g/l d'ac. tartrique, ≥ 4,3 meq/l); «Dehesa Peñalba» (≥ 66,64 g/l d'ac. tartrique, ≥ 5,0 meq/l)

Alors que certaines parties de la zone délimitée (lots 1 et 2 de la parcelle 5 121 et lot 3 de la parcelle 5 122) ont d'autres propriétaires, la demande a été présentée par le seul établissement de vinification actuellement présent dans la zone délimitée. D'autres producteurs pourraient rejoindre le projet à l'avenir s'ils le souhaitent.

Dehesa Peñalba est depuis longtemps un site recherché par les évêques, les marquis et autres nobles, qui ont vu le potentiel de ce terrain sur les rives du Duero depuis l'Antiquité. De nombreuses sources écrites et bibliographiques attestent de la longue histoire de la ville de Peñalba de Duero et des localités qui en relèvent, ainsi que de la culture de la vigne et de ses fins commerciales ou des obligations contractées à l'égard des seigneurs féodaux sous forme de dîmes de moût provenant de ces terres.

Au XIVe siècle, le «Libro Becerro de las Behetrías de Castilla» («Livre des villes libres de Castille») a été compilé sur ordre de Pedro I de Castille, énumérant les différents comtés et les villes libres qui composaient le Royaume de Castille. Il énumère les différentes villes régies par le système de «ville libre», leur statut juridique, les droits économiques du roi et les droits des seigneurs. Plusieurs copies manuscrites subsistent et la Chancellerie royale de Valladolid détient l'une des plus anciennes.

Au sein de la principauté de Valladolid (le «Merindad del Infantado de Valladolid» ou, en espagnol archaïque, «Merindat del infantazgo de vallit»), figurent Villabáñez («Villa hanes») et Peñalba (ci-après «Peñalva»).

«En 1751, la ville de Villabáñez relevait de trois juridictions dans le district administratif de Portillo, dans la province de Madrid: elle était gouvernée par le "Cabildo" (conseil) de la Cathédrale de Valladolid et par la marquise de Camarasa et le marquis de Revilla, tous deux domiciliés à Valladolid. À cette époque, la municipalité de Villabáñez comptait 11 423 parcelles ou obradas [ancienne mesure agricole], dont 600 étaient des vignobles, soit 1 200 aranzadas [autre mesure agricole ancienne]...»

«La municipalité de Peñalba de Duero se composait de 1 923 obradas de terres, dont 560 champs non irrigués, 6 prairies (dont 4 communes), 7 planches de plantation (communes), 500 terrains de montagne plantés de chênes et chênes verts, 650 vignobles à Dehesa de Peñalba la Verde...»

Bien que plusieurs dénominations différentes soient utilisées dans les documents historiques — «Dehesa», «La Dehesa», «Dehesa de Peñalba» et «Peñalba La Verde», elles font toutes référence au même lieu, connu sous le nom de Dehesa Peñalba depuis 30 ans. Cela montre également que, dans ce contexte, le terme «Dehesa» est un toponyme et n'a rien à voir avec le bétail (le mot espagnol «dehesa» fait référence à une forme traditionnelle d'élevage sur des terres pauvres ou non agricoles).

En 1995, la décision a été prise de relancer la culture et de planter une sélection de variétés de vigne à cycle de croissance moyen à long, et un établissement de vinification a été construit et doté de la technologie la plus avancée. Le potentiel du raisin peut ainsi être pleinement exploité et transformé en vins de renommée internationale.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Description de l'exigence/de la dérogation

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

législation nationale.

Type d'exigence ou de dérogation supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

L'année de récolte doit être indiquée sur les étiquettes des vins protégés. Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» peuvent utiliser le terme «roble» ou «chêne» sur l'étiquette, pour autant qu'ils soient conformes à la législation en vigueur. Les vins de l'AOP «Dehesa Peñalba» peuvent utiliser les mentions traditionnelles «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva» sur l'étiquette, pour autant qu'ils répondent aux conditions d'utilisation prévues par la réglementation en vigueur.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Pliego+de+condiciones+Dehesa+Pe%C3%B1alba+rev.2.1.pdf/4eb7aab8-4c44-dac7-8a84-64cfa265f6fd?t=1787124836988.