C/2025/6281

19.11.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6281)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Huşi»

PDO-RO-A1583-AM05

Date de la demande: 17.10.2024

MODIFICATION

Demandeur et intérêt légitime

1. *Association des producteurs de raisins et de vins Averești-Valea Lohan*

Association représentant les producteurs de l'AOP «Huși»

2. *Association viticole professionnelle Vrancea-Pietroasa*

Association exploitant des vignobles de l'AOP «Huși» et transformant une partie de la production obtenue sous l'AOP «Huși».

Description et motifs de la modification

1. *Ajout des catégories «vin mousseux de qualité», «vin mousseux de qualité de type aromatique», «vin pétillant»*

Il est demandé par l'association que le cahier des charges soit complété par de nouvelles catégories de produits de la vigne, telles que définies à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013, à savoir: vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique et vin pétillant, de sorte que ces catégories puissent être produites dans la zone délimitée de l'AOP «Huși», à partir des raisins récoltés dans la zone délimitée de cette appellation.

Les vignobles de Huși sont connus pour la culture de la vigne dans cette région de Moldavie depuis le XVe siècle, lorsque la viticulture a commencé à se développer. Au XIXe siècle, une école de viticulture était même établie à Huși. Cet établissement a marqué une étape importante pour la culture de la vigne et la production de vin. La tradition viticole de Huși s'est développée au fil du temps et la zone est devenue un centre viticole important dans la région moldave. De 1950 à 1960, sa réputation s'est consolidée grâce à son usine de vinification, qui dispose d'une capacité optimale pour la production de vin. Les variétés reconnues sont la Busuioacă de Bohotin et la Zghihară de Huși, des cépages autochtones qui ont inscrit la zone de Huși sur la carte viticole.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Depuis 2020, la zone de Huși attire des investissements en faveur du développement de capacités de transformation à partir d'anciennes structures de production: des technologies et des équipements sont utilisés pour accroître la valeur des cépages (les plus emblématiques étant Busuioacă de Bohotin et Zghihară de Huși) pour la production des vins tranquilles et des vins mousseux de qualité, tandis que les anciennes structures sont maintenues et modernisées pour les catégories de production cibles (une vieille cave contenant environ 100 000 bouteilles de vins anciens a été conservée).

Cette modification procède de la nécessité d'améliorer la protection de la zone de Huși et de mieux utiliser l'AOP, pour mettre en valeur le potentiel spécifique de la zone et le potentiel de certains cépages à devenir des vins mousseux de qualité.

En outre, dans la zone viticole de Moldavie, au cours des 5 dernières années, la production de vin mousseux a suscité un vif intérêt de la part des viticulteurs moldaves, car certaines variétés autochtones — Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Frâncușă et surtout Fetească neagră — présentent un potentiel aromatique qui s'est diversifié au-delà du vin tranquille, ces variétés étant plus expressives en termes de bouquet et de couleur également pour d'autres lignes de production.

Des exigences types pour les catégories de vin mousseux de qualité, de vin mousseux de qualité de type aromatique et de vin pétillant ont été ajoutées aux cahiers des charges des appellations d'origine voisines AOP «Cotnari» et «Bohotin», qui sont emblématiques de la région moldave en termes de zones cultivées et de volumes de vin obtenus. Cela a entraîné une augmentation du nombre de producteurs désireux de sélectionner les vignes permettant de produire ces catégories et de se doter des équipements nécessaires à la transformation des vins mousseux. Les ventes ont enregistré des hausses significatives et ces types de produits ont participé de plus en plus fréquemment à des concours, allant jusqu'à remporter des médailles.

La relance de l'intérêt des consommateurs pour les variétés Busuioacă de Bohotin (vin rosé, arôme typique de Muscat) et Zghihară de Huși (vin jaune doré, arôme floral vif) est susceptible de redynamiser la tradition de la production de vins mousseux de Huși. Ces trois catégories de produits de la vigne (vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant) ont été introduites pour mieux représenter la zone, les variétés Zghihară de Huși, Busuioacă de Bohotin, Tămâioasă românească et Tramier roz, ainsi que l'appellation d'origine.

Les chapitres I, II, IV, IX, XI et XII du cahier des charges et le point 3 du document unique sont modifiés.

2. *Mise à jour des informations sur le lien entre la zone géographique et le produit*

L'introduction de nouvelles catégories de produits de la vigne dans la production de vin bénéficiant de l'AOP «Huși» nécessite la modification du cahier des charges: le lien entre la zone géographique et le produit doit être mis à jour afin de garantir le respect de la législation applicable à une AOP (définition d'une appellation d'origine) et des références aux nouvelles catégories doivent être ajoutées.

Les descriptions relatives à la zone, aux catégories de produits de la vigne, au facteur humain et à l'interaction causale sont complétées.

Le chapitre II du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés.

3. *Indication des cépages pour les nouvelles catégories de produits de la vigne à produire*

Le cahier des charges a été complété par une indication des cépages pouvant être utilisés pour produire les catégories de produits de la vigne demandées dans la zone de l'AOP (vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique et vin pétillant).

Le chapitre IV du cahier des charges et les points 4, 5.2 et 7 du document unique sont modifiés.

4. *Ajout des caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins mousseux de qualité, des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins pétillants*

Afin de garantir le respect de la législation relative aux AOP, les caractéristiques analytiques et organoleptiques des nouvelles catégories de produits de la vigne dont la production est demandée dans la zone de Huși doivent également être ajoutées au cahier des charges.

Le chapitre XI du cahier des charges et le point 4 (4.4, 4.5 et 4.6) du document unique sont modifiés.

5. *Ajout des conditions de commercialisation des vins*

La production de nouvelles catégories de produits de la vigne nécessite que le cahier des charges soit complété par l'ajout de certaines conditions relatives à l'embouteillage/la présentation/l'étiquetage des nouvelles catégories de produits de la vigne dont la production est demandée au titre de l'AOP «Huşi» et de certaines dispositions en matière d'étiquetage concernant les méthodes de production pour les nouvelles catégories de produits de la vigne.

Le chapitre XII du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

6. *Ajout de dispositions relatives aux vins mousseux de qualité/vins mousseux de qualité de type aromatique*

Le cahier des charges est modifié pour inclure certaines conditions relatives aux vins mousseux de qualité et aux vins mousseux de qualité de type aromatique, lesquels sont également classés en fonction de leur teneur en sucre.

Le chapitre XII du cahier des charges est modifié, le document unique n'est pas modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Huşi

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Caractéristiques organoleptiques des vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille/jaune intense, jaune verte, jaune citron, vert pâle, dorée.

Nez: caractéristique, arôme intense de fleur de vigne, de sureau et d'agrumes verts, fruité, présentant des notes de melon apparaissant avec l'âge.

Bouquet: pommes d'été, foin fauché, légère amertume, senteur caractéristique de vignes en fleur avec sa finesse typique, arôme fin de raisins mûrs, arôme de pommes vertes, d'agrumes et de fleurs sauvages évoluant avec l'âge vers le foin fraîchement coupé, arôme de miel, fruité, arôme de fleurs d'acacia, touche de beurre frais assortie d'un bouquet floral, acidité équilibrée, note distinctive d'encens et de basilic.

Bouche: légèrement acide, vive, fruitée, ronde, présentant une finale agréable, un arôme de fleurs sauvages évoluant avec l'âge vers le foin fraîchement coupé, un arôme de miel et une saveur fruitée finissant en une arrière-bouche délicatement amère.

(Vins Grasă de Cotnari, Muscadelle, Semillon et Riesling de Rhin: ces variétés aromatiques et semi-aromatiques présentent des notes aromatiques supérieures à la moyenne, ce qui peut créer une accumulation tant d'arômes que de sucres.)

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,5

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

2. *Caractéristiques organoleptiques des vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, rouge grenat, rouge violet, rouge vif/rouge foncé.

Bouquet: arôme de cerises, fraises, cerises acides, velouté, assorti de notes de prunes séchées, corsé. Arôme de groseilles rouges, de canneberges, de mûres, assorti d'un bouquet floral, pétales de rose et basilic.

Bouche: tannique, présentant des arômes de fruits des bois mûrs, cerises acides, veloutée, fortement herbacée, enrichie de notes de pruneaux.

(Les vins issus des cépages de Syrah, Zweigelt, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera présentent une accumulation plus intense de tanins colorés et une concentration de caractère aromatique, très probablement en raison de l'évolution du climat de la région au cours de ces dernières années.)

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,50

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

3. *Caractéristiques organoleptiques des vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs — la robe de ces vins peut présenter divers tons allant du blanc verdâtre au jaune doré. Arômes floraux associés aux fruits blancs et aux agrumes, notes expressives de poire mûre, de miel d'acacia, arôme complexe de fruits jaunes confits, miel et brioche pour les vins obtenus par fermentation en bouteille. Ils sont fluides, avec des notes crémeuses, une longueur en bouche et une acidité élevée. La mousse persistante et les bulles fines et persistantes renforcent les notes aromatiques des vins.

Vins rosés — nuances allant du rose pâle au rose intense avec de fines nuances violacées. Notes aromatiques dominées par les fruits rouges, la fraise et les agrumes jaunes, qui peuvent également présenter des caractéristiques florales délicates (pivoine, feuilles de sauge, basilic). En bouche, ils sont fruités, avec une belle longueur et une acidité en fin de bouche. Mousse persistante, bulles fines.

Surpression lorsqu'ils sont conservés en bouteille à la température de 20 °C: 3,5 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,50

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

4. *Caractéristiques organoleptiques des vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rouges — la robe de ces vins peut présenter des nuances allant du rouge rubis au rouge pourpre. Notes aromatiques dominées par les fruits rouges mûrs (groseilles et cerises noires), qui peuvent être complétées par des notes de noix et noisettes grillées, d'épices. La bouche est charnue, fruitée, avec une belle longueur et une acidité en fin de bouche. Mousse peu abondante, bulles fines et persistantes.

Surpression lorsqu'ils sont conservés en bouteille à la température de 20 °C: 3,5 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,50

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

5. *Caractéristiques organoleptiques des vins mousseux de qualité de type aromatique*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs — robe allant du jaune paille avec des nuances verdâtres au jaune verdâtre avec des nuances dorées. Nez: muscat, notes de basilic, roses, herbe fraîchement coupée. Bouche fraîche, agréable et vive, notes de fruits blancs — poire, raisins frais, bon équilibre entre acidité et douceur. Mousse abondante et persistante, belles bulles.

Vins rosés — robe rose pâle avec une légère teinte violette fraîche. Nez: notes de fruits rouges — fraises des bois, fraises, agrumes, pamplemousses, complétées par des notes florales de rose, de fleurs sauvages, de basilic, d'encens. Bouche fraîche et croustillante caractérisée par des nuances de fruits tropicaux mûrs, équilibre entre acidité et douceur. Mousse abondante et persistante, bulles intenses.

Surpression lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C: 3 bars au minimum.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 10,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6,00

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

6. *Caractéristiques organoleptiques des vins pétillants*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins pétillants — robe présentant divers tons allant du blanc verdâtre au jaune doré, du rose pâle à des nuances de rose intense ou du rouge rubis au rouge pourpre. Nez: arômes floraux associés aux fruits à chair blanche — poires, pommes et agrumes (pamplemousse), miel d'acacia, fruits rouges (fraises, cerises), arômes floraux délicats (herbes aromatiques, basilic), fruits rouges mûrs (groseilles, cerises noires, prunes), complétés par des notes de noix et de noisettes grillées, d'épices.

Bouche: les vins sont frais, avec une belle longueur en bouche et une acidité élevée; ils sont fruités et présentent une belle longueur, une acidité en fin de bouche, avec une mousse abondante ou modérée et des bulles moyennement persistantes qui renforcent les notes aromatiques des vins.

Surpression lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C: entre 1 et 2,5 bars.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7,00

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques culturales

Pratique culturale

Au moins 3 000 pieds/ha (minimum 75 % de vignes par rapport à la surface de la plantation).

Irrigation: autorisée uniquement durant les années de sécheresse ou marquées par ces conditions climatiques défavorables et moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), en observant des normes d'humidité optimales de nature à garantir le potentiel végétatif et la qualité spécifique du fruit.

Vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison (début de la maturation), lorsque les possibilités de rendement excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

2. Élaboration des vins

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Dans certaines conditions climatiques qui ont un impact favorable sur le rendement obtenu en raison du potentiel de certaines variétés, pour les raisins récoltés dans les vignobles situés dans la zone délimitée, les vins qui bénéficieront de l'AOP «Huși» peuvent être transformés aussi en dehors de la zone délimitée de l'appellation, dans la zone avoisinante, qui est dotée, dans ses centres de vinification, de capacités optimales.

La zone avoisinante désignée à cet effet (pour la vinification rapide, la fermentation à température contrôlée, la préservation du potentiel aromatique de certaines variétés, dont Fetească regală, Sauvignon, Muscat Ottonel, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin) comprend les localités suivantes du département de Vrancea:

— Panciu, Movilița;

— Odobești, Unirea, Jariștea, Bolotești;

— Obrejița, Tâmboiești, Popești, Budești, Cârligele, Vârteșcoiu, Câmpineanca.

3. Production de vins blancs ou rosés

Pratique œnologique spécifique

Les variétés Pinot Gris et Traminer Roz peuvent être obtenues en fonction du choix du producteur et des vins blancs ou vins rosés, au moyen de techniques qui préservent la qualité AOP des raisins et des vins produits à partir de ces variétés.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Variétés Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie, Donaris, Grasă de Cotnari

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Variétés Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Variétés Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Alba, Chardonnay, Aromat de Iași, Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Variétés Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz, Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

13 500 kilogrammes de raisins par hectare

5. Variétés Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

12 600 kilogrammes de raisins par hectare

6. Vins blancs et rosés, variétés Aligote, Fetească Regală, Zghihară de Huși, Crâmpoșie Selecționată, Francușă, Plăvaie

123 hectolitres par hectare

7. Vins blancs et rosés, variétés Grasă de Cotnari, Donaris, Riesling Italian, Semillon, Băbească Gri, Codană, Portugais Bleu

123 hectolitres par hectare

8. Vins rouges, variétés Codană, Portugais bleu

119 hectolitres par hectare

9. Vins blancs et rosés, variétés Riesling de Rhin, Muscadelle, Fetească Albă, Chardonnay, Aromat de Iași

115 hectolitres par hectare

10. Vins rouges, variétés Syrah, Sangiovese, Nebbiolo, Barbera

111 hectolitres par hectare

11. Vins blancs et rosés, variétés Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Tămâioasă Românească, Șarba, Traminer roz

104 hectolitres par hectare

12. Vins rouges, variétés Busuioacă de Bohotin, Merlot, Zweigelt

100 hectolitres par hectare

13. Vins rosés, variétés Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

97 hectolitres par hectare

14. Vins rouges, variétés Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Pinot Noir, Negru Aromat, Băbească Neagră

93 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production des vins bénéficiant de l'AOP «Huși» peut comprendre des sous-appellations d'origine et s'étend sur le territoire du département de Vaslui de la façon suivante:

Appellation «HUŞI»

— commune de Huși;

— commune de Duda-Epureni, villages d'Epureni et de Duda;

— commune de Pădureni, villages de Pădureni, Văleni, Leoşti, Ivăneşti et Rusca;

— commune de Tătărăni, villages de Tătărăni, Crăsnășeni, Bălțați et Manțu;

— commune de Stănilești, villages de Stănilești et Pogănești;

— commune de Buneşti-Avereşti, villages de Bunești, Avereşti, Armășeni, Tăbălăești et Plopi;

— commune d'Arsura, villages d'Arsura, Fundătura et Pâhnești;

— commune de Drânceni, villages de Drânceni, Ghermănești et Râșești;

— commune de Boțești, villages de Boțești et Gugești;

— commune de Banca, villages de Banca, Stoișești, Sârbi et Țifu;

— commune de Fălciu, villages de Fălciu, Bozia, Copăceana et Rânzești;

— commune de Blăgești, villages de Blăgești et d'Igești.

Sous-appellation «VUTCANI»:

— commune de Vutcani, villages de Vutcani et Mălăiești;

— commune de Roșiești, villages de Roșiești, Gara Roșiești et Valea lui Darie;

— commune de Şuletea, villages de Şuletea, Râşcani et Fedeşti;

— commune d'Epureni, village de Horga;

— commune de Berezeni, villages de Berezeni, Rânceni et Mușata.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Aromat de Iași B

Barbera N

Busuioacă de Bohotin Rs – Schwarzer Muscat, Muscat fioletovii, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Babească gri G

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldăruşă, Serecsia

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Codană N

Crâmpoşie selecționată B

Donaris B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Frâncuşă B - Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Merlot N – Bigney rouge, Plant Medoc

Muscadelle B - Moscatello bianco, Mouscadet doux

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Pinot Gris G – Affumé, Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Blauer Burgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klăvner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Plăvaie B - Bălană, Plăvană, Poamă bălaie

Portugais Bleu N - Blauer Portugieser, Oporto, Portugieser,

Riesling de Rhin B – Weisser Riesling, White Riesling, Riesling Renano, Rheinriesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Semillon B - Semillon blanc

Traminer Rose Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

Zghihară de Huși B - Zghihară, Zghihară galbenă, Zghihară verde bătută

Zweigelt N - Blauerzweigelt, Negru de Zweigelt, Zweigelt blau

Șarba B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

Le substrat lithologique forme une couverture typologiquement diversifiée. On y observe une répartition des sols découpée en zones d'altitude, avec alternance de mollisols de steppe et steppe boisée et d'argiluvisols à l'étage forestier. Les tchernozioms lessivés et les sols de cendres – les plus répandus dans la dépression de Huși – sont également les plus précieux pour les vignobles, leur texture sableuse et limoneuse améliorant les propriétés physiques grâce à leurs propriétés biochimiques de base: activité biologique intense, teneur élevée en humus, forte capacité d'échange cationique, réaction neutre à faiblement acide, forte saturation des bases et des nutriments.

Le relief est constitué d'une succession de collines largement arrondies, orientées NO-SE. Les collines présentent des orientations, des propriétés morphologiques et des pentes différentes. Cette zone viticole regroupe différentes sous-unités: une partie vallonnée d'environ 300 mètres d'altitude absolue et une partie de haute plaine d'une altitude moyenne de 150 m. Les collines présentent des orientations, des propriétés morphologiques et des pentes différentes pour certains des vignobles.

La dépression de Huși, délimitée par les reliefs des collines du sud, de l'ouest et du nord, et par la vallée du Prut à l'est, abrite plus de 70 % des vignobles de la zone. Les vallées séparant les collines de cette région, aux versants légèrement asymétriques, prennent naissance dans la plaine côtière de la couronne de collines, formant une chaîne de dépressions (Voloseni, Huși, Epureni, Novaci, Diuca, Fundătura, Arsura, Ghermănești) qui, avec les collines les plus élevées de la dépression, possèdent les zones viticoles les plus précieuses.

Le climat est de type tempéré continental, avec une variation modérément continentale au niveau des collines les plus hautes et excessivement continentale au niveau de la dépression de Huși.

Le rayonnement solaire global est d'environ 120 kcal/cm²/an, la durée moyenne d'ensoleillement par an est inférieure à 2 000 heures sur les plus hautes collines et supérieure à 2 100 heures dans la dépression de Huși et dans la vallée du Prut. Le régime moyen annuel des valeurs radiatives et héliothermiques montre que celles-ci restent élevées tout au long de la période de végétation, ce qui est bénéfique pour le développement végétatif et la maturation des raisins.

Les vents dominants sont les vents de l'ouest, du nord-ouest et du nord, qui représentent au total plus de 60 % de la fréquence annuelle des vents et qui, en descendant sur les versants des collines, en direction de la dépression, présentent un caractère foehnique. Les vents du nord-est, en particulier le «crivăț», accentuent le phénomène de gel et ceux de l'est et du sud-est sont chauds et secs pendant la saison chaude, ce qui renforce le phénomène de sécheresse – tant dans la dépression de Huși que dans la plaine du Prut.

Le réseau hydrographique, qui draine le territoire de la ville, se compose de deux grandes artères: le Drăslăvăț, au sud, et le Răieşti, formé des ruisseaux Turbata et Şara, au nord. Ces artères se rejoignent à l'est de la ville, formant le fleuve Huşi. Le régime hydrographique du Drăslăvăț et du Răiești présente un caractère torrentiel. Au printemps, lorsque la neige fond rapidement en raison de la brusque augmentation des températures, ou en été, après les pluies torrentielles, ces cours d'eau transportent de grandes quantités d'eau et sortent parfois de leur lit.

Les vins produits dans cette région sont des vins secs à doux, blancs, rosés ou rouges. Il s'agit en général de vins légers, avec une extraction mesurée, une teneur en alcool modérée, légèrement acides au nord de la zone, avec un «pic» d'acidité dans la zone d'Avereşti, où l'acidité naturelle peut atteindre 11-12 g d'acide tartrique par litre selon les années, ce qui en fait un secteur privilégié pour la production de vins mousseux.

La couleur des vins rouges va de légère au nord de la région à intense au sud.

Les premiers documents écrits faisant référence à l'existence de vignobles dans les zones où se trouvent les vignobles ne mentionnent pas le nom de Huşi. Un acte d'Alexandre le Bon daté de 1415 fixe les limites de l'ancien vignoble. Un autre document daté d'août 1436 indique qu'il existait des plantations de vignes dans les régions d'Epureni – Pâhneşti – Huşi. Les documents de l'époque rappellent qu'entre 1600 et 1662, des vignes ont été plantées de manière intensive dans les régions de Saca et d'Ochi et que les vignes de Huşi appartenaient au domaine seigneurial.

Des documents anciens, rédigés par des étrangers qui ont parcouru la Moldavie médiévale, notamment Marco Bandinus en 1646, témoignent de l'excellente qualité des vins de Huşi: «Huşi, ancienne région de vignobles moldaves, produit un vin savoureux et parfumé, très recherché». Dans son ouvrage intitulé «Descriptio Moldaviae», le grand érudit roumain Dimitrie Cantemir, natif du village de Silişteni, situé à proximité de Huşi (aujourd'hui commune qui porte son nom), écrit que «(...) le meilleur des vins est produit à Cotnari, celui de Huşi arrive juste après (...)».

8.2. *Informations relatives aux facteurs humains*

La culture de la vigne dans la zone de l'appellation «DOC Huşi» s'effectue en palissage vertical, avec vignes taillées et conduites en Guyot et vignes en taille courte conduites en cordon bilatéral, en fonction de la localisation des parcelles et des installations utilisées pour les opérations d'entretien, en tenant compte à la fois des paramètres liés à la production et des paramètres œnologiques.

Les vignobles qui produisent les raisins destinés aux vins mousseux de qualité, aux vins pétillants et aux vins mousseux de qualité de type aromatique portant l'appellation «DOC Huşi» ont une densité minimale de 3 500 pieds/ha et une pureté supérieure à 95 %. La charge en fruits est limitée à 28 grappes viables par pied. La régulation de la production des raisins et une bonne gestion du feuillage garantissent une accumulation optimale des composés polyphénoliques nécessaires aux vins de base destinés aux vins mousseux de qualité rosés.

Les raisins sont transformés cépage par cépage, à une pureté de 100 %, les assemblages étant créés lors de la préparation des lots de tirage. Les viticulteurs de la zone dirigent leurs assemblages en s'appuyant sur l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages. La composition des assemblages relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins. La préservation de l'intégrité du raisin, immédiatement après la récolte et lors du transport, garantit la limpidité des moûts.

Le recours à un sulfitage limité est indispensable à la qualité de la prise de mousse. La vendange est traitée avec le plus grand soin afin d'éviter l'oxydation des moûts entre récolte et pressurage.

L'utilisation de raisins entiers, l'élimination du moût produit en cours de transport, la manipulation soignée, le pressage dans un environnement propre avec l'équipement approprié (selon des règles définissant un rapport précis entre le poids de la récolte transformée et le volume de moût extrait) garantissent la qualité et la limpidité du moût obtenu, assurent une extraction en douceur qui préserve la subtilité des arômes et créent des vins à la robe limpide et brillante. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

La prise de mousse en bouteille se fait dans des installations souterraines modernisées et dans des conditions environnementales contrôlées, de manière à garantir que les paramètres de fermentation restent constants et que la qualité soit exactement identique à celle des vins obtenus selon la méthode traditionnelle.

8.3. *Données relatives au produit*

Vins mousseux de qualité: robe présentant divers tons allant du blanc verdâtre au jaune doré, avec des nuances allant du rose pâle au rose intense avec des nuances violacées, nuances de rouge rubis, de rouge pourpre.

Nez: arômes floraux associés aux fruits blancs et aux agrumes, poire mûre, miel d'acacia, arôme complexe de fruits jaunes confits, miel et brioche pour les vins obtenus par fermentation en bouteille, notes dominées par les fruits rouges (fraise) et les agrumes jaunes, notes florales (pivoine, feuilles de sauge, basilic) ou fruits rouges mûrs (groseilles, cerises noires), qui peuvent être complétées par des notes de noix et de noisettes grillées, de condiments ou d'épices.

Bouche — vins fluides, crémeux, avec une longueur en bouche et une acidité élevée, fruités avec une bonne longueur et une acidité en fin de bouche dans les vins rosés, parfois avec une nuance légèrement charnue dans les vins rouges.

Vins mousseux de qualité de type aromatique: robe allant du jaune paille avec des nuances verdâtres au jaune verdâtre avec des notes dorées, ou rose pâle avec une légère teinte violette fraîche.

Nez: muscat, notes de basilic, rose, herbe fraîchement coupée, notes de fruits rouges (fraises des bois, fraises, agrumes, pamplemousses), notes florales de rose, basilic, encens, fleurs sauvages.

Bouche fraîche, vive, avec des notes de fruits blancs — poire, raisins frais, présentant un bon équilibre entre acidité et douceur, croustillante, caractérisée par des nuances de fruits tropicaux mûrs. La mousse est abondante et persistante, les bulles sont belles, intenses.

Vins pétillants — robe présentant divers tons allant du blanc verdâtre au jaune doré, du rose pâle à des nuances de rose intense ou du rouge rubis au rouge pourpre. Nez: arômes floraux, fruits à chair blanche — poires, pommes et agrumes (pamplemousse), miel d'acacia, fruits rouges (fraises, cerises), agrumes, arômes floraux délicats (herbes aromatiques, basilic), fruits rouges mûrs (groseilles, cerises noires, prunes), noix et noisettes grillées.

La bouche est fraîche, persistante, avec une acidité élevée, elle est fruitée et présente une belle longueur et une acidité en fin de bouche. Les notes aromatiques des vins sont renforcées par une mousse abondante ou modérée et de belles bulles moyennement persistantes.

Les vins blancs tranquilles ont une robe jaune paille, allant du jaune citron pâle au jaune doré tirant vers le vert, et s'ouvrent sur des arômes secondaires de jasmin, de fenouil et des arômes primaires de pomme verte, de groseille (Zghihară de Huși); le nez est fruité, avec des arômes botaniques intenses de basilic séché et de pamplemousse rose (Busuioacă de Bohotin), des notes florales et une acidité élevée qui complète bien une bouche pleine et rafraîchissante.

En bouche, le fruité domine, avec des notes de fruits blancs (poires, abricots) ainsi que des notes de pétales de rose, ou des notes légèrement épicées, de mirabelles mûres, et des notes délicates de boutures de vigne (Sauvignon). Des notes rafraîchissantes de pomme acide prédominent en arrière-bouche et des notes croquantes peuvent également être présentes lorsque les vins sont vinifiés en demi-sec.

Le nez est intense, frais, avec des notes de jasmin, de fleurs des champs, de vignes, d'acacia, de pommes vertes et de zeste de citron; la texture est souple grâce à l'équilibre entre acidité et alcool, avec une touche de douceur agréable et des arômes de pamplemousses, de citron vert et de fleurs des champs, et une finale de coing, raisins secs et pomme jaune (Fetească albă, Fetească regală).

Les vins tranquilles rouges présentent une robe rouge rubis intense, rouge foncé avec des reflets rubis.

La bouche est généreuse et tannique, ce qui confère aux vins une belle complexité et une astringence agréable, avec des arômes rafraîchissants et fruités de mûres, de cassis, de menthe et de poivrons rouges (Cabernet Sauvignon), un corps frais et souple qui laisse un arrière-goût moyennement prononcé apportant un équilibre.

Au nez, les vins présentent des arômes complexes de prunes, de conserves de prunes et de compote de cerises, avec de fines nuances fumées sur le fond. La texture est veloutée, avec des notes rustiques dominées par les fruits des bois et les cerises noires (Fetească neagră).

Au nez, ils dégagent des arômes doux d'épices et de foin, souvent complétés par des accents de cerises acides, de cerises et de framboises (Cabernet Sauvignon) et une note de poivre blanc.

Les vins tranquilles rosés ont une robe rose pâle, rose saumon ou parfois rose vif.

En bouche, ce sont les fruits blancs qui dominent, avec des arômes intenses de basilic, de pétales de rose, de pamplemousse, légèrement épicés, et des notes fraîches et des arômes de groseilles rouges, de canneberge, de fraise des bois, complétés par des arômes de framboise et de fraise mûre. L'arrière-goût est agréable et fruité, avec une sensation de fraîcheur et d'équilibre, sublimée par une certaine acidité. Au nez, les vins dégagent des arômes bien définis de cerises et de groseilles, complétés par des accents d'agrumes mûrs et des notes délicates de fleurs des champs mêlées à des fruits des bois (mûres, fraises des bois).

8.4. *Zone et produit — Interaction causale*

Les vins produits dans la zone s'inscrivent dans une vaste gamme, incluant des vins secs à doux, blancs, rosés ou rouges. Ils forment néanmoins une entité à l'identité assez bien marquée dans le paysage œnologique roumain. Il s'agit en général de vins légers, avec une extraction mesurée, une teneur en alcool modérée, légèrement acides au nord de la zone, avec un «pic» d'acidité dans la zone d'Avereşti, où l'acidité naturelle peut atteindre 11-12 g d'acide tartrique par litre selon les années, ce qui en fait un secteur privilégié pour la production de vins mousseux. La robe des vins rouges issus du nord du vignoble est pâle, tandis que celle des vins issus de la partie méridionale est soutenue. La qualité des vins de la sous-appellation «Vutcani» est comparable à celle obtenue dans la zone de l'appellation «DOC Dealu Bujorului».

Les caractéristiques des cépages dans la zone de Huşi confèrent aux vins des traits tels qu'une acidité très élevée, ce qui est important pour l'élaboration des vins de base destinés aux vins mousseux. Elles donnent également du corps et de la structure aux vins mousseux de qualité et aux vins pétillants.

Compte tenu de la taille de la zone, les conditions pédologiques, climatiques et environnementales de la zone de l'AOP «Huşi» permettent aux raisins de mûrir suffisamment pour produire le vin de base destiné aux vins mousseux de qualité, aux vins mousseux de qualité de type aromatique et aux vins pétillants, avec le choix optimal du moment de la récolte.

Les meilleures conditions de production des vins mousseux sont réunies dans les parties de plus basse altitude, jusqu'à 200 m, et dont l'exposition est moins favorable, sur les versants exposés au nord-est; ces vins se caractérisent par une concentration d'alcool plus modérée, leur niveau d'extraction n'est pas très élevé et ils présentent une acidité moyenne à élevée, une bouche agréable, une mousse fine et persistante (zone de Bunești-Avereşti).

Les écarts thermiques entre le jour et la nuit, combinés au flux d'air descendant des versants les plus élevés, favorisent la synthèse et la préservation de certains composés aromatiques; tel est notamment le cas sur les versants de basse à moyenne altitude, où l'écart de température plafonne. Ces particularités aident à faire ressortir les notes primaires fruitées et prononcées de pomme, de poire, de pêche et d'abricot qui sont préservées lors du processus de vinification et garantissent ainsi les qualités aromatiques spécifiques des vins de base destinés aux vins mousseux. Les nuits modérément chaudes peuvent favoriser une accumulation lente des arômes caractéristiques des cépages, ce qui permet de produire des vins avec un bouquet riche et une note caractéristique typique du cépage.

La fraîcheur, l'acidité et l'intensité aromatique des vins mousseux de qualité, des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins pétillants résultent par conséquent de l'interaction entre le relief, le type de sol et le cépage de la vigne, associée à une longue tradition vitivinicole.

Les raisins destinés à la production de vins de base pour les vins mousseux sont récoltés tôt, avant ceux destinés aux vins tranquilles, afin d'assurer un juste équilibre entre sucres et acidité, en vue de produire des vins mousseux de qualité optimale. Les paramètres physico-chimiques des vins obtenus doivent afficher des valeurs équilibrées, telles que le rapport acidité/alcool, ainsi que des caractéristiques sensorielles qui garantissent le caractère typique des cépages cultivés.

Le tchernoziom lessivé et les sols de cendres présents sur de grandes parties de la zone de Huşi sont précieux pour les vignobles (texture sableuse et limoneuse) en raison de leurs caractéristiques biochimiques de base (activité biologique, teneur élevée en humus, forte saturation des bases et des nutriments).

Les sols de type phaeozem et eutricambosol (cambisol) assurent un bon drainage et une réserve d'eau importante dans le vignoble, ce qui, au cours de la maturation, garantit les conditions nécessaires à l'équilibre des arômes, notamment les arômes fruités, sublimés par le maintien d'une certaine fraîcheur revigorante au nez.

Le rayonnement solaire global varie modérément entre 110 kcal/cm²/an sur les versants peu exposés au soleil et 130 kcal/cm²/an sur les versants mieux exposés au soleil, et le nombre moyen d'heures d'ensoleillement garantit une insolation uniforme des collines de haute altitude, avec environ 2 000 heures d'ensoleillement et plus de 2 100 heures dans la dépression de Huşi.

Les valeurs radiatives et héliothermiques annuelles moyennes restent élevées tout au long de la période de végétation, ce qui permet le bon développement végétatif et la maturation des raisins. Un nombre peu élevé d'heures d'ensoleillement au début de la maturation des raisins, associé au cycle des courants chauds dans la vallée du Prut, contribue à la formation optimale de substances aromatiques dans les vins tranquilles blancs et rosés. Les écarts de température entre la nuit et le jour sur les versants situés à basse ou moyenne altitude (la dépression de Huşi se situe à une altitude comprise entre 70 et 120 m) contribuent à la synthèse et à la préservation des composés aromatiques qui donnent les notes primaires de fruits prononcées et généralement fraîches (pommes, pêches, abricots et pamplemousses). En cas de récolte tardive, lorsque les raisins présentent une teneur élevée en sucre (240 g/l), même en cas de maturation prolongée, les vins dégagent un équilibre aromatique indéniable en bouche et au nez (Busuioacă de Bohotin).

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

Mention sur l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Sur les étiquettes des vins, l'appellation d'origine contrôlée «Huși» peut être complétée, en fonction de l'intérêt des producteurs, par l'une des dénominations viticoles suivantes: DUDA-EPURENI, PĂDURENI, DEALUL LOHAN, DEALUL DOBRINA, DEALUL ȘARA, DEALUL OCHI, DEALUL GALBENA, DEALUL OGRADA, DEALUL PODGORIA, CERDACUL LUI VODĂ, DEALUL MĂNĂSTIRII, AVEREȘTI, PÎHNEȘTI, ARSURA, DEALUL DRAGALINA, DEALUL ROȘIORI, PODINA, ARMĂȘENI, DEALUL PRIBEASCA, BUNEȘTI, MOVILA LUI ANDREI, DEALUL CÂLCEA, COLINA MĂNĂSTIRII, LA SCHIT, DEALUL LUI MOȚOC,

et pour l'appellation «Huși-Vutcani», par l'indication des cépages suivants: VALEA LUI DARIE, DEALUL HERETEI.

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins peut être effectué de quelque manière que ce soit, à condition que les informations obligatoires soient mentionnées dans le même champ visuel. L'apposition d'une étiquette et d'une contre-étiquette est facultative; l'étiquetage peut être réalisé à partir d'un ou de plusieurs éléments, sous quelque forme et au moyen de quelque matériau ou technique que ce soit.

L'étiquetage peut également porter la mention traditionnelle prévue par la législation en vigueur pour les vins, qui indique la maturité qualitative de la récolte résultant de la teneur en sucre au moment de celle-ci (sélections de grains nobles).

Mentions utilisées dans la présentation/l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les mentions facultatives relatives à certaines méthodes de production qui sont apposées sur l'étiquette peuvent être utilisées comme suit:

les mentions «fermentat in barrique» (fermenté en barrique), «maturat in barrique» (maturé en barrique), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermenté en présence de copeaux de chêne) et «maturat în prezența așchiilor de stejar» (maturé en présence de copeaux de chêne) peuvent être apposées sur l'étiquette telles qu'elles sont formulées en roumain ou telles que formulées dans des langues internationales qui communiquent au consommateur l'utilisation du même procédé, l'une des mentions ci-après pouvant être utilisée à cet effet:

— la mention «fume» ou «smoked» ou «toasted» en anglais, accompagnée ou non du terme indiquant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, respectivement «light», «medium» ou «heavy»;

— la mention «fumé» ou «fumée» en français, accompagnée ou non du terme indiquant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, à savoir, respectivement, «légère», «moyenne», «forte» ou «petite fumé», «demi fumé», «intense fumé».

Ces indications peuvent être rédigées dans toute autre langue utilisée au niveau international ou dans la langue du pays dans lequel il est prévu de commercialiser le produit vitivinicole si tel est le choix du producteur du vin, pour autant qu'elles indiquent au consommateur l'utilisation d'une pratique employée dans le monde entier pour conférer aux vins des caractéristiques sensorielles particulières.

Pour les vins qui subissent une période de maturation ou de vieillissement sur lies, les mentions suivantes peuvent être utilisées dans l'étiquetage des produits vitivinicoles: «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the lees», cette liste n'étant pas exhaustive.

Lien vers le cahier des charges

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_husi_modif_cf_cererii_uniune_356_19.02.2024_cf_notif_com_11.03.2025_no_track_changes.pdf