SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2021/C 24/18)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„SAINT-MONT“

PDO-FR-A0711-AM01

Datum der Mitteilung: 3. November 2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Gemeinde Riscle wird nach dem Zusammenschluss der Gemeinden Riscle und Cannet ersetzt durch „Riscle (ehemalige Gemeinde Riscle)“.

Diese Änderung führt zu einer Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 6.

2. **Rebsorte**

Der Rebsortenbestand wird durch die Farbe des Weins bestimmt.

Bei den Rebsortenbeständen von Rot- und Roséweinen wurden die Anpassungssorten Manseng N und Tardif N hinzugefügt. Diese beiden heimischen Rebsorten aus dem Pyrenäenvorland tragen den klimatischen, ökologischen und technischen Entwicklungen Rechnung. Die späte Reife, die pfeffrigen Aromen und die seidigen Tannine der Rebsorte Tardif N sind im Kontext der Erderwärmung von Vorteil. Zusätzlich ist diese Rebsorte in Bezug auf Botrytis nicht besonders sensibel. Manseng N ist wegen der Reife mit geringerem Alkoholgehalt interessant. Bei Verschnitten sorgen diese beiden Rebsorten für Ausgeglichenheit (mehr Aromen und weniger Alkohol).

Bei dem Rebsortenbestand für Roséweine werden die ergänzenden Rebsorten Cabernet-Sauvignon und Fer N zu Hauptrebsorten und somit präsenter. Weißwein-Rebsorten, die ursprünglich in den Vorschriften für die Anteile der Rebsortenbestände, aber nicht in dieser Rubrik aufgeführt waren, werden in die Liste der Nebensorten aufgenommen, zusätzlich zum Cabernet Franc N und Merlot N, die bereits eingetragen sind: „Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B und Petit Manseng B“.

Diese Änderungen bringen keine Änderungen des Einzigen Dokuments mit sich.

3. **Anteile am Anbau**

Aufgrund der Änderung des Rebsortenbestands werden die Vorschriften für die Anteile anhand der Farbe des Weins beschrieben.

Bei den Rot- und Roséweinen werden Vorschriften für die Anteile in Bezug auf den Zusatz von neuen Anpassungssorten hinzugefügt: „Der Gesamtanteil der Nebensorten Tardif N und Manseng N beträgt höchstens 5 %. “

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

Bei den Weißweinen wird die Hauptrebsorte stärker gewichtet, indem der Mindestanteil von 50 auf 60 % des Rebsortenbestands angehoben wird.

Für Kleinerzeuger von Trauben werden besondere Bestimmungen hinzugefügt: „Als Ausnahme von den Bestimmungen für die Anteile der Anpassungssorten Tardif N und Manseng N und im Hinblick auf jede Farbe (weiß oder rot) gelten die Bestimmungen für die Anteile nicht für Traubenerzeuger, die ihre Produktion nicht für die Herstellung von Wein verwenden und weniger als 1,5 Hektar pro Farbe als kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ anbauen und in deren Betrieb ein Anteil der Hauptrebsorten von mindestens 50 % der Rebsorte der jeweiligen Farbe eingehalten wird. “ In der Tat sind 98 % der Betriebe Genossenschaftsmitglieder. Wenn es diesen Winzern auferlegt würde, sämtliche Rebsorten aus der Produktspezifikation auf solch kleinen Flächen anzubauen, bestünde das Risiko, dass sie aufgrund der schwierigen Umsetzung dieser im Verhältnis zu ihren Anbauflächen sehr großen Anteile benachteiligt würden. Außerdem gibt es eine Genossenschaftskellerei, die genau die Einhaltung der Regeln für Verschnitte in Abhängigkeit von den in dem Gebiet vorhandenen Rebsorten ermöglichen würde.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

4. **Abstand zwischen den Rebstöcken**

Der Mindestabstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile wird von 0,90 m auf 0,80 m verringert.

Diese Maßnahme ermöglicht durch die Absenkung des Mindestabstands zwischen den Rebstöcken eine höhere Dichte. Diese hat eine stärkere Konkurrenz zwischen den Rebstöcken zur Folge, sodass sie ein tiefer reichendes Wurzelsystem entwickeln und somit ein stärkerer Ausdruck der Besonderheiten des Gebiets ermöglicht wird.

Diese Änderung führt zu einer Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5.

5. **Höchstertrag pro Parzelle**

Der Höchstertrag für Roséweine wird an den der Rotweine angeglichen und verringert sich somit von 10 000 kg/ha auf 9 500 kg/ha. Daher werden die Parzellen für Rosé- und Rotwein in Bezug auf die im Rahmen des Kontrollplans überprüften Bestimmungen auf die gleiche Art und Weise bewirtschaftet, d. h. in Bezug auf den durchschnittlichen Höchstertrag und die Weinlese. Da das Erntegewicht der für Rot- bzw. Roséweine bestimmten Trauben gleich ist (9 500 kg), erfolgt die Differenzierung der beiden Farben ausschließlich aufgrund des Leseverfahrens.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

6. **Anbauverfahren**

Die Bestimmung „Um die Charakteristika der Böden zu erhalten, die ein zentrales Element des Gebiets darstellen, wird auf den Vorgewenden, die die zum abgegrenzten Parzellengebiet gehörigen Weinparzellen umgeben, eine Vegetationsdecke erhalten.“ wird ersetzt durch „Die chemische Unkrautbekämpfung der Vorgewende ist verboten.“, um eine angemessenere Kontrolle der Methoden zu ermöglichen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

7. **Bestimmungen betreffend alte Weinstöcke**

Zur Erhaltung bestimmter Rebstöcke, die historisch oder genetisch interessant sind und die wahrscheinlich zwischen 2021 und 2040 gerodet werden würden, weil sie nicht mehr den gemäß der Produktspezifikation erforderlichen Dichten entsprechen, wurden besondere Bestimmungen hinzugefügt:

„Die Erträge aus am Datum der Genehmigung der vorliegenden Produktspezifikation bestehenden Weinparzellen, die eine Pflanzdichte von weniger als 4 000 Rebstöcken pro Hektar aufweisen und somit einer der Bestimmungen in Bezug auf den Abstand zwischen den Rebzeilen und zwischen den Rebstöcken in derselben Rebzeile nicht entsprechen, und die im Verzeichnis der „alten Rebstöcke“ (vieilles vignes) der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ eingetragen sind, dürfen die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhalten, bis sie gerodet werden. Das Verzeichnis der „alten Rebstöcke“ wird jährlich nach den folgenden Kriterien überarbeitet:

— die Weinstöcke wurden vor 1982 gepflanzt;

— die Weinstöcke müssen als „Spaliererziehung“ gezogen werden und die Höhe des Spalierlaubs muss mindestens das 0,6-fache des Abstands zwischen den Rebzeilen betragen;

— der Höchstertrag liegt bei 50 hl/ha für Parzellen mit einer höheren Pflanzdichte als 3 600 Rebstöcke pro Hektar;

— der Höchstertrag liegt bei 45 hl/ha für Parzellen mit einer Pflanzdichte, die niedriger als 3 600 Rebstöcke pro Hektar und höher als 3 200 Rebstöcke pro Hektar ist;

— der Höchstertrag liegt bei 40 hl/ha für Parzellen mit einer Pflanzdichte, die niedriger als 3 200 Rebstöcke pro Hektar und höher als 2 600 Rebstöcke pro Hektar ist.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

8. **Zuckergehalt der Trauben**

Aufgrund der zusätzlichen Rebsorten wird der Zuckergehalt der Trauben für diese Rebsorten für Rot- und Roséweine angegeben.

Tardif N, Manseng N 189 Gramm Zucker pro Liter Most für Rotweine

Tardif N, Manseng N 180 Gramm Zucker pro Liter Most für Roséweine

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

9. **Verschnitt**

Bei den Rosé- und Rotweinen werden die Regeln für den Verschnitt in Bezug auf die Anpassungssorten hinzugefügt: „Die Weine gehen auf einen Verschnitt zurück, bei dem der Anteil der Anpassungssorten Tardif N und Manseng N zusammen bei höchstens 10 % liegt."

Beim Verschnitt von Rotweinen wird die Rebsorte Tannat stärker gewichtet und der Mindestprozentsatz von 50 auf 60 % erhöht.

Beim Verschnitt von Weißweinen wird die Rebsorte Gros Manseng stärker gewichtet und der Mindestprozentsatz von 50 auf 60 % erhöht.

Beim Verschnitt von Roséweinen:

— Die Regel „Die Weine werden aus einem Verschnitt gewonnen, in dem zumindest die Haupt- und ergänzenden Rebsorten enthalten sind" wird zu „Die Weine werden aus einem Verschnitt gewonnen, in dem mindestens zwei Hauptrebsorten enthalten sind. " Tatsächlich ist die Tannat-Rebsorte in manchen Jahrgängen wenig zur Produktion von Roséwein geeignet (Abweichung zwischen der phenolischen/technologischen Reife, schwieriger Ausgleich zwischen dem natürlichen Alkoholgehalt/Säure). Im Gegensatz dazu wären Cabernet Sauvignon und Fer N besser für die Produktion von Roséwein geeignet (geringerer natürlicher Alkoholgehalt). Diese neue Regel für den Verschnitt sorgt für mehr Spielraum bei der Herstellung von Roséweinen.

— Die Weißwein-Rebsorten werden wie folgt aufgeführt: „Die Weine gehen auf einen Verschnitt zurück, in dem der Anteil der Weißwein-Rebsorten Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B und Petit Manseng B mindestens 10 % beträgt."

— Folgende Regeln werden gestrichen: „In einem Verschnitt darf keine Rebsorte 70 % übersteigen." und „In einem Verschnitt hat die Hauptrebsorte den größten Anteil."

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

10. **Önologische Kohle**

Die bisher verbotene Nutzung von Kohle wird in eng gefasster und begrenzter Art und Weise eingeführt: „Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte. " Das Ziel ist, die Nutzung auf Partien mit einer geringeren organoleptischen oder analytischen Qualität (insbesondere Geschmacksveränderung in Verbindung mit Oxidationsvorgängen) zu begrenzen, ohne allerdings den typischen Charakter des Produkts zu verändern.

Diese Änderung führt zu einer Änderung des Einzigen Dokuments unter Nummer 5.

11. **Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern**

Kapitel 1 Abschnitt IX Nummer 5 Buchstabe b bezüglich des Zeitpunkts der Verbringung des Weins zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

12. **Dokumentation**

Das Verzeichnis „alte Rebstöcke" wird der Liste der Pflichtregister hinzugefügt, nachdem eine besondere Bestimmung für den Erhalt bestimmter Weinparzellen mit genetischen Besonderheiten hinzugefügt wurde.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

13. **Erklärung des Produktionsverzichts**

Der Abschnitt in Bezug auf die Erklärung des Produktionsverzichts wird vereinfacht, sodass keine Unterscheidung der Weinfarben erfolgt.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

14. **Wichtigste zu kontrollierende Punkte**

Eine Dokumenten- und eine Vor-Ort-Kontrolle wird für die Parzellen der „alten Rebstöcke“ hinzugefügt.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Saint-Mont

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Rotweine

Die Rotweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Rotweinen nach der Anreicherung 13,5 % vol nicht überschreitet;

— bei Rotweinen einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l;

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von höchstens

— 3 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von höchstens 14 % vol,

— 4 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Weiß- und Roséweine

Die Weiß- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,50 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Weiß- und Roséweinen nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreitet,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von höchstens

— 4 g/l bei Weißwein und Roséwein.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Die Roséweine weisen eine manchmal kirschrote Farbe auf und entfalten in der Nase allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure.

Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a) *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Roséweine werden durch direkte Pressung bereitet.

— Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte.

— Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig.

— Nach der Anreicherung haben die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol (Rotweine) bzw. 12,5 % vol (Weiß- und Roséweine).

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

Anbauverfahren

— Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen ist kleiner oder gleich 2,50 m, und der Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile liegt zwischen 0,80 m und 1,10 m.

Diese Bestimmungen gelten nicht für Reben in Terrassenlagen.

Bei Reben in Terrassenlagen muss der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile zwischen 0,90 m und 1,10 m betragen.

— Schnittregeln

Die Reben werden in einfachem oder doppeltem Guyot-Schnitt geschnitten, also kurz (Cordon-de-Royat-Erziehung) mit pro Rebstock höchstens:

— 12 Augen bei der Rebsorte Tannat N;

— 18 Augen bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B;

— 16 Augen bei den anderen Rebsorten.

Unabhängig von der eingesetzten Schnittmethode darf die Anzahl der Fruchtruten im Stadium „Reifung“ pro Stock nicht höher sein als:

— 10 bei der Rebsorte Tannat N;

— 16 bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B;

— 12 bei den anderen Rebsorten.

— Die Bewässerung kann zugelassen werden.

— Die Rebsorte Tannat N und die für die Bereitung von Rotweinen vorgesehenen Rebsorten werden manuell geerntet.

b) *Höchsterträge*

Rotweine

63 Hektoliter je Hektar

Roséweine

68 Hektoliter je Hektar

Weißweine

69 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet oder einem Teil des Gebiets der folgenden Gemeinden im Departement Gers statt:

Gemeinden, deren Gebiet vollständig dem geografischen Gebiet angehört: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle (ehemalige Gemeinde Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun und Verlus.

Gemeinden, deren Gebiet teilweise dem geografischen Gebiet angehört: Averon-Bergelle, Dému, Marciac und Seailles.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Arrufiac B — Arrufiat

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Courbu B — Gros Courbu

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet liegt in gleicher Entfernung von ungefähr 100 km von den Pyrenäen im Süden und vom Atlantik im Westen. Es erstreckt sich über die Anhöhen zu beiden Seiten des Tals des Adour und seines Nebenflusses, des Arros.

Die Weinberge liegen verstreut an den Hängen mitten in einer landwirtschaftlichen Region, die sich der gemischten Landwirtschaft und Viehzucht verschrieben hat und in der der Maisanbau eine wichtige Rolle spielt.

Das geografische Gebiet umfasst 46 Gemeinden.

Die Temperaturen sind allgemein mild und innerhalb des gesamten geografischen Gebiets recht einheitlich. Die Niederschläge unterliegen einem starken Gefälle von West nach Ost, von 1 000 Millimeter bis 800 Millimetern pro Jahr.

Der Sommer und der Frühherbst sind heiß und oft trocken, insbesondere unter dem Einfluss des Föhns, eines Windes aus dem Süden, der in dieser Jahreszeit häufig weht.

Das geologische Substrat ist vielfältig. Im Westen herrschen die „Sables Fauves“ (Gesteinsschicht aus rötlichem Sand) vor, eine Meeresformation aus dem Tertiär, deren südliche Grenze mit der Grenze des geografischen Gebiets zusammenfällt. Sie wird von alten Schwemmschichten überlagert, deren Kieselsteine als Kolluvium an den Hängen abgelagert wurden.

Weiter im Osten gibt es keinen rötlichen Sand mehr, sondern Molasse, deren Kalksteinbänke die Landschaft deutlich prägen.

Die auf diesem Substrat entwickelten Böden sind

— entweder kalkhaltige Lehmböden, die auf Molasse entstanden sind;

— oder saure ausgelaugte Böden, die sich auf rotem Sand und Kolluvium aus Kieselsteinen entwickelten.

Sie weisen einen geringen Mineralstoffgehalt auf.

Die Ableitung von überschüssigem Wasser wird durch das Gefälle und, im Westen des Gebiets, durch die sandige Textur und den steinigen Boden gewährleistet.

Die komplexe Struktur des Reliefs entlang der Hauptachsen (Adour/Arros), die oft durch die Tektonik ausgerichtet sind, und zusätzlich die Unterteilung in Sekundärkämme bilden ein Mosaik von Lagen mit sehr unterschiedlichen Ausrichtungen.

Die Morphologie der Täler ist eindeutig asymmetrisch. Der nach Westen ausgerichtete Hang ist oft steil, im Gegensatz zu dem nach Osten ausgerichteten, sanft abfallenden Hang.

Seit dem Mittelalter wurden im Westen des geografischen Gebiets zusätzlich zu den Rotweinen und den „Clairets“ (besonders helle Rotweine), die zum Großteil im Adour-Tal hergestellt wurden und für die Bewohner der Pyrenäen gedacht waren, Weißweine hergestellt, die ab dem 17. Jahrhundert nach Nordeuropa exportiert wurden.

Das sukzessive Auftreten von echtem Mehltau, Mehltau und Reblaus sowie die starke Nachfrage nach Wein für die Destillation von Armagnac führten zu einer erheblichen Verringerung der Rebfläche für die Herstellung von Qualitätsweinen. Die „Piquepoules“, niedrige Rebstöcke, die für die Herstellung von Destillationsweinen verwendet wurden, waren beliebter.

Durch die Mechanisierung der Landwirtschaft Mitte des 20. Jahrhunderts wurde schließlich die Anbaufläche für Mais erweitert, und der Rückgang der Weinanbauflächen setzte sich fort.

Die erste Organisation zur Verteidigung der Weine aus „Saint-Mont“ wurde im Jahr 1957 gegründet. Sie setzte sich ab 1970 für die Erneuerung der Rebflächen ein, deren Rebsortenbestand auf heimischen Rebsorten, wie den roten Rebsorten Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Fer N sowie den weißen Rebsorten Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B und Petit Manseng B beruhen.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ wird 2011 anerkannt.

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Die Roséweine weisen eine manchmal kirschrote Farbe auf und entfalten in der Nase allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure.

Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Die Rebfläche ist auf den günstigsten Parzellen angelegt, die in Inseln gruppiert und auf gut ausgerichteten Hängen verteilt sind und über Böden verfügen, die einen geringen Mineralstoffgehalt aufweisen und gut entwässert sind.

Das geografische Gebiet gehört zum Flussbecken des Adour. Die Rebsorten Tannat N, Gros Manseng B und Petit Manseng B herrschen vor und sind besonders gut an das eher feuchte Klima des geografischen Gebiets und an die tiefen Böden angepasst. Aber die Lage am Kreuzungspunkt mehrerer Weinbaugebiete hat für die Bereicherung der Rebfläche aus den umliegenden Gebieten gesorgt. Dies gilt insbesondere für das pflanzliche Erbe, mit den drei Sorten aus dem Flussbecken der Garonne, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Merlot N, deren Anbau auch durch den klimatischen Einfluss des Ozeans begünstigt wird.

Die von den Winzern angewandten Verfahren haben dazu geführt, dass die für die Herstellung von Rotweinen bestimmten Rebsorten manuell geerntet werden müssen.

Es hat sich durchgesetzt, den Wein nach der Gärung eine gewisse Zeit in Tanks auszubauen, damit er komplexe Aromen entwickelt, vor allem aber, damit die Tannine rund und seidig werden. Der Weinausbau findet daher mindestens bis zum 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres statt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung:

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ kann durch die zusätzliche Bezeichnung „Sud-Ouest“ (Südwest) ergänzt werden, also durch die Angabe der größeren geografischen Einheit, gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d