AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2021/C 24/18)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«SAINT-MONT»

PDO-FR-A0711-AM01

Date de communication: 3.11.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Zone géographique délimitée**

La commune de Riscle est remplacée par «Riscle (ancienne commune de Riscle)» suite à la fusion des communes de Riscle et Cannet.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 6.

2. **Cépage**

L'encépagement est précisé par couleur de vin.

Dans l'encépagement des vins rouges et des vins rosés, les variétés à des fins d'adaptation manseng N et tardif N ont été ajoutés. Ces deux cépages autochtones issus du Piémont Pyrénéen répondent aux évolutions climatiques, environnementales et techniques. La maturité tardive du cépage Tardif N ainsi que ses arômes poivrés et ses tanins soyeux sont un atout dans un contexte de réchauffement climatique. De plus, ce cépage ne présente pas de sensibilité particulière au botrytis. Le Manseng N présente un intérêt certain quant à sa maturité à plus faible volume d'alcool. Ces deux cépages ont la capacité à ramener de l'équilibre (plus d'arômes et moins d'alcool) dans les assemblages.

Dans l'encépagement des vins rosés, les cépages complémentaires cabernet-sauvignon et fer N basculent en cépages principaux pour être davantage présents. Les cépages blancs initialement présents dans les règles de proportions d'encépagement mais non listés dans cette rubrique sont rajoutés dans la liste des cépages accessoires, en plus du cabernet Franc N et du merlot N déjà présents: «manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B».

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

3. **Proportion à l'exploitation**

Du fait de la modification de l'encépagement, les règles de proportions sont décrites par couleur de vin.

Pour les vins rouges et les vins rosées, sont ajoutées des règles de proportion relatives à l'ajout des nouvelles variétés à des fins d'adaptation: «La proportion de l'ensemble des cépages accessoires tardif N et manseng N est inférieure ou égale à 5 %.»

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

Pour les vins blancs, le cépage principal est réaffirmé en augmentant le minimum de présence de 50 à 60 % de l'encépagement.

Des dispositions particulières sont ajoutées pour les petits apporteurs de raisins: «À l'exception des dispositions relatives à la proportion des variétés à des fins d'adaptation tardif N et manseng N et à l'égard de chaque couleur (blanc ou rouge), les dispositions de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare par couleur en appellation d'origine contrôlée "Saint-Mont" et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement, dans la couleur considérée.» En effet, 98 % des opérateurs sont coopérateurs. Imposer à ces viticulteurs d'avoir tous les cépages mentionnés dans le cahier des charges sur des surfaces aussi petites risque de les fragiliser du fait de la difficulté de la mise en œuvre de ces proportions aussi importantes par rapport à leur surface. De plus, il existe une structure de cave collective qui permettrait justement de respecter les règles d'assemblages en fonction des cépages présents sur le territoire.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

4. **Écartement entre les pieds**

Le minimum d'intervalle d'écartement entre les pieds d'un même rang est abaissé de 0,90 mètre à 0,80 mètre.

Cette mesure permet d'augmenter la densité en abaissant l'écartement minimale entre les pieds. L'augmentation de la densité a pour conséquence une compétition plus importante entre les ceps qui vont développer un système racinaire plus profond, permettant une expression du terroir plus marquée.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 5.

5. **Charge maximale à la parcelle**

La charge maximale pour les rosées est alignée à celle des vins rouges donc passe de 10 000 kg/ha à 9 500 kg/ha. De ce fait, les parcelles de rosé et de rouge seront conduites de la même façon au niveau des dispositions contrôlées par le plan de contrôle, c'est-à-dire charge maximale moyenne et vendange. Le poids de récolte étant identique entre le rouge et le rosé (9 500 kg), la différenciation des 2 couleurs se fait uniquement par rapport au mode de récolte.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

6. **Pratiques culturales**

La disposition suivante: «Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, un couvert végétal est maintenu sur les tournières qui entourent les parcelles de vigne appartenant à l'aire parcellaire délimitée» est remplacée par «Le désherbage chimique des tournières est interdit» pour permettre un contrôle plus approprié des pratiques.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

7. **Disposition vieilles vignes**

Afin de préserver certaines vignes présentant un intérêt historique et génétiques, qui seraient susceptibles d'être arrachées d'ici 2021 à 2040 car elles ne répondront plus aux densités requises du cahier des charges, des dispositions particulières ont été ajoutées:

«Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, présentant une densité de plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare, ne respectant pas une des dispositions relatives à l'écartement entre les rangs et à l'écartement entre les pieds sur un même rang, et inscrites au registre des "vieilles vignes" de l'appellation d'origine contrôlée "Saint-Mont", bénéficient, pour leur récolte, d'un droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage. Le registre des "vieilles vignes" est soumis à une révision annuelle selon les critères suivants:

— Les vignes sont plantées avant 1982.

— Les vignes sont obligatoirement conduites en "palissage plan relevé" et la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs.

— Le rendement maximum est de 50 hl/ha pour les parcelles présentant une densité de plantation supérieure à 3 600 pieds à l'hectare.

— Le rendement maximum est de 45 hl/ha pour les parcelles présentant une densité de plantation inférieure à 3 600 pieds à l'hectare et supérieure à 3 200 pieds à l'hectare.

— Le rendement maximum est de 40 hl/ha pour les parcelles présentant une densité de plantation inférieure à 3 200 pieds à l'hectare et supérieure à 2 600 pieds à l'hectare.»

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

8. **Richesse en sucres des raisins**

Du fait de l'ajout de cépage la richesse en sucres est précisé pour ces cépages pour les vins rouges et rosés.

Tardif N, manseng N 189 grammes de sucres par litre de moût pour les vins rouges.

Tardif N, manseng N 180 grammes de sucres par litre de moût pour les vins rosés.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

9. **Assemblage**

Les règles d'assemblages pour les variétés à fin d'adaptation sont ajoutées pour les vins rosées et les vins rouges: «Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion de l'ensemble des variétés d'intérêt à fin d'adaptation tardif N et manseng N, est inférieure ou égale à 10 %.»

Dans l'assemblage des vins rouges, le cépage tannat est réaffirmé en augmentant le pourcentage minimum qui passe de 50 % à 60 %.

Dans l'assemblage des vins blancs, le cépage gros manseng est réaffirmé en augmentant le pourcentage minimum qui passe de 50 % à 60 %.

Dans l'assemblage des rosées:

— La règle suivante: «Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents le cépage principal et les cépages complémentaires» devient «Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel sont au moins présents deux cépages principaux». En effet, sur certains millésimes, le tannat est peu adapté pour faire du rosé (écart entre la maturité phénolique/technologique, équilibre difficile à trouver entre les TAV/acidité). À l'inverse, le cabernet-sauvignon et le fer N seraient mieux adaptés à la production de rosé (TAV moins élevé). Cette nouvelle règle d'assemblage donne plus de latitude dans la fabrication des rosés.

— Les cépages blancs sont détaillés de la manière suivante: «Les vins sont issus d'un assemblage dans lequel la proportion des cépages blancs manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B est inférieure ou égale à 10 %.»

— Les règles suivantes sont supprimées: «Dans l'assemblage, aucun cépage ne peut dépasser 70 % devient» et «Dans l'assemblage, la proportion du cépage principal est majoritaire».

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

10. **Charbons œnologiques**

L'utilisation des charbons auparavant interdite est introduite de manière encadrée et limitée: «Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques, est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.» L'objectif est de cibler leur usage vers des lots présentant une moindre qualité organoleptique ou analytique (altération aromatique en lien avec des phénomènes d'oxydation notamment) sans pour autant modifier la typicité du produit.

Cette modification entraîne une modification du document unique au point 5.

11. **Circulation entre entrepositaires agréés**

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

12. **Tenue de registre**

Le registre vieille vigne est ajouté à la liste des registres obligatoires suite à l'ajout d'une disposition particulière pour la préservation de certaines parcelles de vignes présentant un intérêt génétique.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

13. **Déclaration de renonciation à produire**

Le paragraphe concernant la renonciation à produire est simplifié pour ne pas faire de distinction entre les couleurs de vins.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

14. **Points principaux à contrôler**

Un contrôle documentaire et de terrain est ajouté sur les parcelles dites de vieilles vignes.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Saint-Mont

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vins rouges

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % pour les vins rouges.

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente:

— un titre alcoométrique total ne dépassant pas après enrichissement 13,5 % pour les vins rouges,

— pour les vins rouges, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre,

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à:

— 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %,

— 4 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés en bouche par une belle concentration aromatique, qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

Vins blancs et rosés

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente:

— un titre alcoométrique total ne dépassant pas après enrichissement 12,5 %, pour les vins blancs et rosés,

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à:

— 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés.

Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

— Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques, est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

— Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse.

Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

— Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de:

— 12 yeux francs, pour le cépage tannat N,

— 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B,

— 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade «véraison», ne peut être supérieur à:

— 10 pour le cépage tannat N,

— 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B,

— 12 pour les autres cépages,

— l'irrigation peut être autorisée,

— le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

b) *Rendements maximaux*

Vins rouges

63 hectolitre par hectare

Vins rosés

68 hectolitre par hectare

Vins blancs

69 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire ou partie du territoire des communes suivantes du département du Gers:

Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique: 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 (ancienne commune de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Principale(s) variété(s) à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante.

Elle s'étend sur le territoire de 46 communes.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. La pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1 000 millimètres par an à 800 millimètres par an.

L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type «foehn», qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. À l'ouest il est principalement représenté par des «Sables Fauves», formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.

Plus à l'est, les «Sables Fauves» disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.

Les sols développés sur ce substrat sont:

— soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse,

— soit des sols lessivés acides développés sur les «sables fauves» et les colluvions à galets.

Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.

Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.

La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.

La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.

Dès la fin du Moyen-Âge, en plus des vins rouges et «clairets», produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVII^{e} siècle.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en «Armagnac» ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les «Piquepoules», vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.

Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XX^{e} siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de «Saint-Mont» est créée en 1957. Il est à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.

L'appellation d'origine contrôlée «Saint-Mont» est reconnue en 2011.

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

Le vignoble est implanté sur les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les pratiques mises en œuvre par les opérateurs ont conduit à l'obligation de récolte manuelle des cépages destinés à la production de vins rouges.

Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. L'élevage des vins se fait ainsi au moins jusqu'au 1er mars qui suit la récolte.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'AOC Saint-Mont peut être complétée de la dénomination complémentaire précisant l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Lien vers le cahier des charges du produit

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