C/2025/1385

6.3.2025

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

(C/2025/1385)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**«Puisseguin Saint-Emilion»**

**PDO-FR-A0992-AM05**

**Date de communication: 9.12.2024**

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

### 1. Code officiel géographique

La référence au code officiel géographique 2022 pour l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate a été ajoutée.

C'est un changement purement rédactionnel, l'aire géographique n'a pas été modifiée.

Le document unique est modifié sur les points 6 «Zone géographique délimitée» et 9 «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)» en cohérence avec le cahier des charges.

### 2. Conduite du vignoble

Est ajoutée l'obligation pour les exploitations d'être certifiées en agriculture biologique ou certification environnementale de niveau 2 minimum au titre de la règlementation nationale applicable.

Le document unique n'est pas modifié.

### 3. Dispositions agro environnementales

Les différentes dispositions environnementales sont ajoutées:

— Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

— Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement.

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réductions de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas modifié.

### 4. Récolte

La disposition relative au tri des vendanges est supprimée pour des raisons liées à sa contrôlabilité.

Le document unique n'est pas modifié.

### 5. 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'entraine pas de modification du document unique.

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

6. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Le document unique n'est pas modifié.

7. **Tenue de registre**

Le registre de dégustation est supprimé.

Le document unique n'est pas modifié.

8. **Tableau des principaux points à contrôler**

Le point visant le contrôle de la maturité du raisin est modifié pour prévoir une vérification des enregistrements uniquement.

Le document unique n'est pas modifié.

9. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Puisseguin Saint-Emilion

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Issus majoritairement du cépage merlot N, ces vins rouges sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement. L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins. Les vins présentent: - un TAVNM de 11 % - un TAVT de 13,5 % après enrichissement - une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l - une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 g/l

Les caractéristiques analytiques suivent les limites définies par la législation de l'Union européenne en vigueur.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,26

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 140

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. enrichissement

Pratique œnologique spécifique

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

2. conduite de la vigne

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, ni un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.

La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes:

— taille en Guyot simple ou Guyot double;

— taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail;

— taille à longs bois (astes).

Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs.

Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

5.2. *Rendements maximaux*

1. vin rouge

65 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur la partie du territoire de la commune du département de la Gironde de Puisseguin (sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022), qui correspond au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1er janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Puisseguin Saint-Emilion» est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, correspondant à cette commune telle qu'elle était définie avant sa fusion avec celle de Monbadon en 1989. Cette zone est située au nord-est du département de la Gironde, à 48 kilomètres au nord-est de Bordeaux et à 10 kilomètres au nord-est de Saint-Emilion, en pays libournais.

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un effet millésime marqué.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées, dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les vins de l'appellation «Puisseguin Saint-Emilion» sont des vins rouges issus majoritairement du cépage merlot N, puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

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

*Unité géogrpahique plus grande*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

*Aire de proximité immédiate*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022: Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet, la partie de la commune de Puisseguin correspondant au territoire de l'ancienne commune de Monbadon avant sa fusion avec celle-ci au 1er janvier 1989 et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux–Bergerac.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-efa8534a-caf8-468e-b0e9-0fd61c7c119c