C/2025/2458

25.4.2025

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/2025/2458)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Vinos de Madrid»

PDO-ES-A1525-AM03

Date de la communication: 25.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Correction du point 1**

Description:

Sont supprimés du point 1 (APPELLATION À PROTÉGER) les éléments qui ne relèvent pas de ce point (à savoir la langue, le domaine et le pays) pour ne conserver que la dénomination à protéger.

Le point 1 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

La modification du cahier des charges est mise à profit pour améliorer la rédaction du point en question.

2. **Nouvelle rédaction de la description des vins protégés par l'AOP**

Description:

La rédaction actuelle du point 2 du cahier des charges ne mentionne pas les types de vin produits dans le cadre de l'AOP, conformément aux catégories de produits de la vigne prévues à l'annexe VII, partie II du règlement (UE) nº 1308/2013:

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

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

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne, mais une simple modification rédactionnelle. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

En vertu de l'article 94, paragraphe 1, point b), du règlement nº 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, le cahier des charges doit comporter les catégories de produits de la vigne.

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

3. **Modification des caractéristiques analytiques**

Description:

Les paragraphes correspondant aux valeurs analytiques de chaque type de vin sont remplacés par un tableau, afin d'en améliorer la visualisation et la compréhension. Les valeurs de la mention facultative «Claretes» sont incluses dans le tableau et assimilées à celles des vins rosés. La valeur de l'acidité totale minimale exprimée en acide tartrique est modifiée de 4,5 à 3,5. Les vins mousseux sont renommés correctement «vins mousseux de qualité».

Le point 2.a du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Puisque le vin n'est pas une boisson acide par nature, et qu'il peut présenter des valeurs d'acidité totale minimale de 3,5 grammes par litre sans entraîner de sensation désagréable au cours de l'analyse organoleptique, il convient de réduire les valeurs d'acidité totale minimale (acide tartrique) de façon à pouvoir commercialiser des vins présentant une harmonie et un équilibre parfaits.

Les vins «Claretes» et les vins mousseux sont désignés correctement afin de prendre en compte toutes les typologies de vins protégés.

4. **Modification des caractéristiques organoleptiques**

Description:

Sont ajoutées les caractéristiques organoleptiques des vins «Claretes». Sont également ajoutées les caractéristiques en bouche des vins rouges doux ou demi-doux. Le terme «vin mousseux» est remplacé par «vin mousseux de qualité», s'agissant de l'appellation correcte de cette catégorie.

Le point 2.b du cahier des charges et le point 4 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

L'objectif de ces modifications est de clarifier et de préciser la description organoleptique de chaque type de vin au cours des différentes phases de leur évaluation (robe, nez, bouche), ainsi que d'objectiver les descripteurs, afin que l'organisme de contrôle puisse appliquer plus aisément la norme UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services en ce qui concerne les activités de contrôle du respect de ce point du cahier des charges.

5. **Modification des pratiques œnologiques essentielles**

Description:

Il est précisé que le rendement maximal est fixé à 74 litres de vin (et non de moût) pour 100 kg de raisins.

Sont également ajoutés les vins «Claretes», en précisant qu'ils seront produits à partir d'au moins 25 % de raisins de cépage rouges.

Le point 3 du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Cette modification fait suite à l'essor du nouveau type de vins «Claretes». Il s'agit également de préciser que le rendement d'extraction se réfère au vin obtenu et non au moût.

6. **Modifications des rendements maximaux de production**

Description:

Les deux limites de rendement en kg/ha selon les cépages sont remplacées par deux limites de rendements selon la couleur du raisin.

En outre, l'erreur dans la conversion des kg/ha en hl/ha est corrigée en appliquant le rendement d'extraction de 74 %, comme indiqué au point 3 du cahier des charges.

Le point 5 du cahier des charges et le point 5.2 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Le rendement maximal est désormais appliqué en fonction des cépages blancs et rouges. Cette modification est également mise à profit pour corriger une erreur.

7. **Modifications des cépages**

Description:

Un cépage blanc secondaire est ajouté (Garnacha blanca). Un cépage rouge secondaire est également ajouté (Listán Prieto).

Le terme «Macabeo» est inclus comme synonyme de «Viura» et «Negral de Garnacha Tintorera». Il n'est plus considéré comme étant synonyme de «Tempranillo» ou de «Tinto Fino, Cencibel».

Le point 6 du cahier des charges et le point 7 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Selon une étude réalisée par l'Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), le cépage Garnacha blanca présente un caractère précoce avec un taux de maturation très élevé, rendant critiques le suivi de sa maturation et le choix du moment de sa récolte. Les premiers résultats organoleptiques sont encourageants, notamment en ce qui concerne le nez.

En collaboration avec différents organismes techniques et scientifiques tels que l'ESA (Argentine), l'INTA (Argentine), l'UNALM (Pérou), et plus étroitement avec l'IMIDRA (Espagne), une publication scientifique sur le cépage Listán Prieto a été élaborée. Celle-ci mentionne tout particulièrement l'origine de ce cépage, à savoir le plateau castillan, où il est actuellement localisé isolément dans les régions suivantes: Madrid, Extremadura, Castilla y León ou Castilla-La Mancha.

Différentes raisons justifient de restaurer l'utilisation et la culture de ce cépage. Tout d'abord, on le retrouve fréquemment mélangé aux Garnachas de vignobles très anciens depuis des temps immémoriaux. De fait, ce cépage a été traditionnellement utilisé sous le nom de «Palomina» ou d'«Hebén Negro» pendant des centaines d'années, jusqu'à l'arrivée en Espagne du phylloxéra, qui a coïncidé avec son extinction présumée.

Les vins élaborés à partir de ce cépage présentent une robe de teinte moyenne à sombre avec des nuances violacées, tout particulièrement en haut du verre, avec une teneur élevée en glycéride et des gouttes assez denses. Au nez, la complexité de ses nuances s'apprécie de manière optimale après une longue période d'aération. Il offre une intensité moyenne aux arômes fins de végétaux, d'épices, de bonbons à la violette mentholés, de résine de fleurs roses sauvages de terres sablonneuses, de cuirs et de fruits rouges. En bouche, il s'agit d'un vin élégant, très équilibré et avec une grande acidité qui lui apporte une touche de fraîcheur. Ses notes minérales, son arrière-goût moyennement long, ses saveurs de compote et ses légères notes grillées provoquent une salivation continue qui invite à prolonger la dégustation. Le vin subit un changement important à mesure qu'il repose dans le verre, apportant des nuances d'arômes et de saveurs nouvelles et plus prononcées.

8. **Modification des conditions supplémentaires**

Description:

— Le cadre juridique du cahier des charges est supprimé.

— Il est précisé que l'élaboration, le stockage, le vieillissement, la mise en bouteille et l'étiquetage des vins couverts par l'AOP «Vinos de Madrid» sont réalisés dans des caves situées dans les unités urbaines qui figurent dans la zone de production des vins couverts.

— Il est inclus que sont interdits, dans les caves inscrites dans les différents registres, l'élaboration, le stockage ou la manipulation de raisins, de moûts ou de vins obtenus à partir de superficies viticoles situées en dehors de la zone de production de l'appellation.

— Il est précisé que la mise en bouteille est réalisée dans des bouteilles en verre conformément aux capacités autorisées par la législation en vigueur.

— L'obligation de communiquer les étiquettes commerciales identifiant les vins commercialisés est uniquement prévue comme condition supplémentaire pour les caves couvertes par l'appellation, afin que le Conseil régulateur puisse procéder à leur inscription au registre des étiquettes.

— Est précisée la manière de faire figurer la mention obligatoire de l'AOP et l'obligation d'apposer des scellés de garantie, des étiquettes ou des contre-étiquettes numérotées.

— Sont précisées les mentions facultatives (mentions traditionnelles et mentions relatives à la méthode d'élaboration et à la teneur en sucre) qui peuvent être apposées sur l'étiquetage des vins couverts par l'AOP «Vinos de Madrid».

— Sont ajoutées au cahier des charges de l'AOP «Vinos de Madrid» les mentions facultatives «Vino de altitud o Vino de Altura» pour les vins élaborés à partir de raisins issus de vignobles situés à une altitude égale ou supérieure à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, «Vino de Cepas Viejas» ou «Vino de Viñedos Vianos» pour les vins élaborés à partir de 100 % de raisins issus de vignes de plus de 35 ans, «Viñedos Centenarios» pour les vins élaborés à partir de raisins issus de vignes de plus de 100 ans, et «Vino de parcela» pour les vins provenant à 100 % de raisins d'une parcelle déterminée.

— Sont reconnus différents types d'unités géographiques plus petites ainsi que, le cas échéant, la mention devant accompagner chacune d'entre elles.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Cette modification est l'occasion de mettre à jour les renvois à la législation.

En raison de la définition même de l'AOP, toutes les étapes d'élaboration doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée. Il convient donc de les mentionner dans un souci de clarté et de compréhension.

L'interdiction de coexistence avec des produits extérieurs à la zone géographique délimitée existait déjà (article 23 du Règlement relatif à l'AOP «Vinos de Madrid»), c'est pourquoi il convient de l'inclure dans le cahier des charges.

Le type de bouteille est spécifié et limité au verre.

Conformément à la législation et à la jurisprudence en matière de marques et de propriété industrielle, et compte tenu des principes d'unité du marché, il convient d'enregistrer les étiquettes auprès du Conseil régulateur.

En ce qui concerne l'étiquetage, certaines mentions obligatoires et d'autres mentions facultatives sont indiquées dans un souci de compréhension de clarté. Certaines mentions ont été créées pour valoriser les vins issus de vignobles présentant des caractéristiques particulières, ainsi que plusieurs unités géographiques plus petites.

9. **Amélioration de la formulation relative aux contrôles**

Description:

Sont actualisées les coordonnées de l'autorité de contrôle compétente et du Conseil régulateur de l'AOP «Vinos de Madrid», en sa qualité de responsable de la vérification du respect du cahier des charges.

Sont également détaillés le champ d'application et la méthodologie de contrôle de l'organe de contrôle du Conseil régulateur, conformément à la norme internationale UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

Conformément à l'article 24, paragraphe 3, du RÈGLEMENT (UE) 2024/1143 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques, il ne s'agit pas d'une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elle n'inclut pas de changement de la dénomination de l'appellation d'origine protégée; de changement, de suppression ou d'ajout d'une catégorie de produits de la vigne; de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Il s'agit donc d'une modification standard.

Motifs:

Cette modification est mise à profit pour mettre à jour ces coordonnées et améliorer la rédaction du point en question.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Vinos de Madrid

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille pâle, avec pour les vins jeunes des nuances vert vif à gris, évoluant vers des jaunes dorés ou vieil or pour les vins «Crianza» et «Reserva». Les vins blancs qui sont fermentés ou élevés en fûts de chêne présentent des tons jaune paille qui évoluent avec le temps vers le jaune doré. Nez: frais et à dominance fruitée, avec des arômes de fruits à pépins ou à noyau, des arômes tropicaux et de sucre caramélisé. Les vins élevés et/ou fermenté en fûts de chêne présentent des arômes épicés, balsamiques et/ou boisés, proportionnellement à leur âge. Les vins «Sobremadres» peuvent avoir des arômes de levure. Bouche: frais, légèrement acide et doux pour les vins doux et demi-doux. Onctueux et avec une arrière-bouche amère. Léger et de longueur moyenne.

Titre acquis minimal: 10 % vol. dans la sous-zone d'Arganda.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 250 si ≥ 5 g/l de sucres.

Limite de volatilité: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an (non applicable aux vins «Sobremadres»).

Acidité totale minimale pour les vins «Sobremadres»: 5 g/l.

* Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 180

2. *Vins rosés et «Claretes»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins rosés:

Robe: rose avec des nuances de fraise, framboise ou saumon; les vins rosés de plus de deux ans d'âge ou qui ont été vieillis peuvent présenter des couleurs orangées. Nez: frais et fruité avec des arômes de fruits rouges et/ou floraux et/ou végétaux. Pour les vins de plus de deux ans, possibilité de combinaison avec des arômes d'épices, en proportion de l'âge du vin. Bouche: frais, légèrement acide et doux pour les vins doux ou demi-doux. Onctueux avec des tanins légers et une longueur moyenne.

Vins «Claretes»:

Robe: nuances allant du fraise/framboise au rouge cerise, tendant vers l'orangé pour les vins de plus de deux ans. Nez: arômes fruités et floraux, qui évoluent vers des arômes épicés pour les vins de plus de deux ans. Bouche: notes légèrement acides et tanniques, avec une certaine persistance et chaleur en bouche. Notes plus douces pour les vins «Claretes» doux ou demi-doux.

Titre acquis minimal: 11 % vol. dans la sous-zone d'Arganda.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 250 si ≥ 5 g/l de sucres réducteurs.

Limite de volatilité: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an.

* Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 180

3. *Vins rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge, tons violets à cerise pour les vins jeunes, allant du rubis au rouge brique pour les vins plus âgés. Nez: frais, fruité et/ou végétal pour les vins jeunes, qui peuvent avoir des arômes boisés, et les vins produits et élevés en fûts de chêne. Les vins vieillis peuvent avoir des arômes de fruits secs, d'épices, d'herbes aromatiques ou des arômes empyreumatiques et/ou minéraux. Les vins «Sobremadres» peuvent avoir des arômes de levure. Bouche: tannique, chaleureux et long. Fruité pour les vins jeunes, avec des notes de chêne pour les vins fermentés et/ou vieillis en fûts de chêne. Les vins «Sobremadres» ont une certaine onctuosité. Notes plus douces pour les vins rouges doux ou demi-doux.

Titre acquis minimal: 11,5 % vol. dans la sous-zone d'Arganda.

Teneur maximale en anhydride sulfureux: 200 si ≥ 5 g/l de sucres réducteurs.

Limite de volatilité: 16,7 meq/l pour les vins de plus d'un an (non applicable aux vins «Sobremadres»).

Acidité totale minimale pour les vins «Sobremadres»: 5 g/l.

* Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes/litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 13,3

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

4. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: de jaune paille pâle à légèrement dorée en fonction de l'âge. Bulles abondantes et délicates, qui se dégagent lentement. Teinte rose fraise ou saumon pour les vins mousseux rosés. Nez: arômes fruités et microbiologiques. Bouche: frais et vif avec une certaine onctuosité pour les vins rosés; doux pour les vins dont la teneur en sucre est supérieure à 10 g.

* Les valeurs non fournies sont nécessairement dans les limites légales, conformément à la législation applicable de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

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

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 160

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

1.

Pratique culturale

Techniques de gestion des récoltes pour tous les vins:

Densité de plantation: entre 900 et 4 000 pieds par hectare.

Conduite et taille: systèmes en gobelet ou en espalier avec un maximum de 16 boutons productifs par pied ou de 36 000 par hectare.

2.

Pratique œnologique essentielle

Le rendement maximal est fixé à 74 litres de vin pour chaque tranche de 100 kg de raisin.

Les raisins destinés à être utilisés dans la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine doivent avoir une teneur en sucre égale ou supérieure à 170 grammes par litre de moût.

Les vins blancs et rouges qui, en raison de leur mode de production spéciale, contiennent du carbone d'origine endogène dû à la fermentation des moûts sur les «madres» (raisins foulés et éraflés) peuvent porter la mention «Sobremadres».

Le vin mousseux est élaboré à partir de vins blancs et rosés. Seules les variétés de raisins autorisées peuvent être utilisées à des fins de production. La production est effectuée selon la Méthode traditionnelle.

Les vins «Claretes» sont produits à partir d'au moins 25 % de raisins des cépages rouges autorisés.

3.

Restriction liée à la vinification

Au cours des processus utilisés pour obtenir des produits aptes à bénéficier de l'appellation d'origine «Vinos de Madrid», pour l'extraction du moût de raisins frais qui est transformé pour la première fois, ou si le vin est généré à partir du marc fermenté au cours de la production de vin, il n'est autorisé d'employer des systèmes mécaniques que s'ils n'endommagent pas les composantes solides des grappes. L'utilisation de fouloirs à palettes à rotation rapide est interdite.

Il est interdit de recourir à des pratiques consistant à préchauffer le raisin ou à chauffer les moûts ou les vins en présence du marc afin de forcer l'extraction de la matière colorante.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Production maximale admise pour les cépages blancs

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2.

59,2 hectolitres par hectare

3. Production maximale admise pour les cépages rouges:

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

4.

51,8 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Vinos de Madrid» regroupe les terrains situés sur les communes suivantes de la communauté autonome de Madrid, qui inclut les sous-zones d'Arganda, Navalcarnero, San Martin de Valdeiglesias et El Molar:

— sous-zone d'Arganda: Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, domaine «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdelaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo et Villarejo de Salvanés;

— sous-zone de Navalcarner: El Alamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada et Villaviciosa de Odón;

— sous-zone de San Martin de Valdeiglesias: Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias et Villa del Prado;

— sous-zone d'El Molar: Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetrorres del Jarama et Venturada.

7. **Cépages principaux**

AIREN

ALBILLO REAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA — NEGRAL

GRACIANO

LISTÁN PRIETO

MACABEO — VIURA

MALVAR

MERLOT

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO — TINTO FINO

TORRONTÉS

8. **Description du ou des liens**

VINS ET VINS MOUSSEUX DE QUALITÉ

La zone de l'AOP «Vinos de Madrid» est délimitée au nord et à l'ouest par le système central, axe vertical qui sépare Madrid de la Castille-et-León. À l'est, elle est délimitée par l'Alcarria, un plateau d'une certaine altitude, dont la fertilité oscille de faible à nulle, et au climat rude, qui constitue une frontière naturelle avec le plateau de Castille-La Manche. Le Tage forme une frontière naturelle au sud. Cette zone géographique est traversée par six cours d'eau qui délimitent la zone d'acclimatation des zones viticoles; la sous-zone de San Martín de Valdeiglesias entre le système central et la rivière Alberche; la sous-zone de Navalcarnero entre l'Alberche et la Guadarrama; la sous-zone d'El Molar entre le système central et le fleuve Jarama, et la sous-zone d'Arganda entre le Guadarrama et le Tage.

Dans la sous-zone d'Arganda, les sols qui prédominent ont une teneur élevée en calcaire, avec des zones de marne gypsifère (pH alcalin); dans la sous-zone de Navalcarnero, les sols sont d'origine siliceuse, sur des plaines au pH acide; les sols de la sous-zone de San Martín de Valdeiglesias, éminemment granitiques, sont situés sur des pentes et contreforts au pH acide; les sols de la sous-zone d'El Molar se sont développés sur la base de matériaux géologiques très variés, qui combinent les types de sols que l'on rencontre dans les trois autres sous-zones.

Les vignes poussent à une altitude comprise entre 480 et 1 000 mètres. La zone géographique est baignée par un climat méditerranéen continental, avec des précipitations annuelles moyennes de 658 mm et des températures allant de 40 à - 17 °C. Le nombre d'heures d'ensoleillement va de 2 300 à 2 800 heures.

Les conditions pédoclimatiques ont influencé les facteurs humains en ce qui concerne le traitement bien spécifique de la vigne, qui est traditionnellement cultivée en gobelet, sans irrigation, avec une faible densité de plantation et un nombre réduit de traitements phytosanitaires. Les facteurs naturels ont également été déterminants en ce qui concerne les variétés plantées: la variété autochtone Malvar à Arganda, à Navalcarnero et à El Molar et la traditionnelle Albillo Real à San Martín de Valdeiglesias. Pour ce qui est des variétés cultivées pour les vins rouges, le Tinto Fino à Arganda et la Garnacha tinta à Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias et El Molar sont considérées comme les principales variétés dans les différentes sous-zones, étant donnée qu'elles y sont cultivées traditionnellement depuis des temps reculés et en raison de leur incidence déterminante sur l'arôme et le goût des vins produits.

Il en va de même pour les cépages locaux: la variété autochtone Malvar à Arganda, à Navalcarnero et à El Molar et la traditionnelle Albillo real à San Martín de Valdeiglesias. Pour ce qui est des variétés cultivées pour la production de vin rouge, le Tinto Fino est cultivé localement à Arganda et la Garnacha Tinta à Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias et El Molar.

En termes de pratiques œnologiques traditionnelles, l'accent est mis sur les vins «Sobremadres», qui sont embouteillés sans soutirage après que le moût a été laissé en contact avec ce qu'on appelle les «madres» (raisins foulés et éraflés).

Les vins issus des variétés Albillo Real et Malvar offrent des arômes complexes, avec des notes dominantes de fruits blancs, de pommes et de poires, et un goût qui rappelle le fruit mûr. Les vins rouges et rosés élaborés à partir de Garnacha et de Tempranillo possèdent des arômes de baies rouges et un goût de fruit mûr.

Tous ces facteurs climatiques, pédologiques, variétaux et humains se combinent pour conférer aux vins produits dans cette zone protégée certaines caractéristiques: des rendements généralement bas (production moyenne par hectare d'environ 3 000 kg de raisins), des vins ayant un titre alcoométrique moyen élevé (14° pour les vins rouges et 12,5° pour les vins blancs), une acidité moyenne à faible, une couleur intense pour les vins rouges, des arômes de fruits mûrs à très mûrs, évoquant souvent la confiture, pour les vins blancs généralement des notes de poire et de pomme, et pour les rosés et les rouges, des notes de fruits rouges et noirs. Un goût minéral assorti de notes aromatiques de garrigue et de fruits mûrs en caractérise à la fois le goût et l'arôme.

Les vins mousseux de qualité sont obtenus à partir de vins blancs et rosés, uniquement des cépages Malvar, Albillo Real, Torrontés, Viura, Parellada, Garnacha Tinta et Tinto Fino; ils partagent les mêmes éléments distinctifs que la zone géographique (caractéristiques pédoclimatiques) ainsi que les mêmes facteurs culturels et humains (taille, densité de plantation, variétés, pratiques de culture, acidité minimale totale minimale de 5 g/l), ce qui leur confère leurs traits distinctifs en termes d'apparence, d'arôme (qui rappellent leurs lies) et de goût (doux et crémeux). Grâce au procédé traditionnel par lequel ces vins mousseux naturels sont élaborés, qui comprend une étape de maturation en bouteille et une seconde fermentation, ils présentent des bulles fines et persistantes, un arôme microbiologique fruité et un goût frais et vif.

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

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Avant la mise en circulation, les étiquettes commerciales, propres à chaque cave enregistrée, doivent être communiquées au Conseil régulateur dans le respect des exigences énumérées dans le présent cahier des charges en vue de leur inscription au registre des étiquettes.

Elles doivent obligatoirement porter la mention: «Vinos de Madrid Denominación de Origen» et «Vinos de Madrid Denominación de Origen Protegida», «Vinos de Madrid DO» ou «Vinos de Madrid AOP», en plus des informations d'ordre général déterminées par la législation applicable. Les vins destinés à la consommation seront dotés de scellés de garantie, d'étiquettes ou de contre-étiquettes numérotées délivrés par le Conseil régulateur, qu'il convient d'apposer dans la cave concernée et conformément aux règles déterminées par cette entité, toujours de manière à empêcher toute réutilisation.

L'utilisation de mentions relatives à la méthode d'élaboration («Barrica», «Criado en Barrica», «Viecinado en Barrica», «Fermentado en barrica», «Roble», «Criado en Roble», «Envejecido en roble», «Claretes», «Sobre lias») ou à des conditions particulières du vignoble («Vino de altitudes o Vino de Altura», «Vino de Cepas Viejas» ou «Vino de Viñedos Viejos», «Viñedos Centenarios» et «Vino de parcela») fait l'objet d'une réglementation.

Différents types d'unités géographiques plus petites sont reconnus ainsi que, le cas échéant, la mention devant accompagner chacune d'entre elles.

Cadre juridique:

dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Les vins couverts par l'appellation «Vinos de Madrid» ne peuvent être mis en bouteille et expédiés que par des entreprises de mise en bouteille qui sont enregistrées et autorisées par le Conseil régulateur et qui sont situées dans la zone où les vins sont produits afin de préserver les caractéristiques physico-chimiques et/ou organoleptiques du produit, protégeant ainsi la qualité et la réputation de l'appellation d'origine, sur la base de l'expertise et du savoir-faire traditionnel (connaissances acquises au fil des années par les opérateurs de la zone protégée.

L'objectif est de garantir l'origine et la qualité des vins, en évitant de soumettre ceux-ci à des conditions environnementales inadéquates susceptibles d'affecter leurs caractéristiques sensorielles (phénomènes d'oxydoréduction, variations de températures, etc.) et, ainsi, de modifier les aspects qui définissent cette AOP.

Tous les vins protégés mis sur le marché en vue de leur consommation doivent être embouteillés avant d'être expédiés. Les vins protégés par l'AOP ne peuvent être mis sur le marché et expédiés vers les cavistes que dans des bouteilles qui ne compromettent pas leur qualité ni leur prestige. En raison du fait que la mise en bouteille du vin constitue l'un des points critiques en matière de préservation des caractéristiques acquises durant le processus d'élaboration et, le cas échéant, le processus de vieillissement, elle doit être effectuée uniquement par les propriétaires viticoles, dans leurs locaux de mise en bouteille et au sein de la zone délimitée.

Lien vers le cahier des charges

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/img/alimentacion/pliego_de_condiciones_vinos_de_madrid_sin_control_de_cambios_rev.15.03.2023.pdf