C/2025/3644

2.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3644)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Canon Fronsac»

PDO-FR-A0924-AM01 — 10.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Canon Fronsac»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Conseil des vins de Fronsac.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Canon Fronsac» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Aire géographique*

L'aire géographique a été mise à jour sur la base du code officiel géographique de l'INSE 2024.

Cette modification impacte le Document Unique au point: Zone géographique délimitée.

2. *Aire de proximité immédiate*

L'aire de proximité immédiate a été mise à jour sur la base du code officiel géographique de l'INSE 2024.

Cette modification impacte le Document Unique au point: Conditions supplémentaires.

3. *Encépagement*

Le cot N (ou malbec), initialement présent dans la liste des cépages accessoires, est passé cépage principal.

Cette modification a pour objectif l'adaptation des produits au changement climatique. Le malbec est parfaitement adapté à l'augmentation des températures observées en Gironde. Ce cépage tardif profite des arrière-saisons plus favorables à sa maturation et permet de contrebalancer le merlot dont le potentiel alcoolique augmente avec le changement climatique.

Des dégustations annuelles ont permis de vérifier que ce changement n'induit pas de façon substantielles des modifications sur les caractéristiques organoleptiques des produits.

Cette modification impacte le Document Unique au point Lien avec la zone géographique.

4. *Mode de conduite*

Une obligation d'enlever les pieds morts des parcelles a été ajoutée.

La rédaction de la superficie pouvant être désherbée chimiquement a été modifiée. Elle est exprimée dorénavant à 30cm de part et d'autre du rang de vigne.

Une obligation de calcul de l'IFT a été ajoutée.

Ces modifications permettent de répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux. Ces modifications permettent de valoriser les pratiques vertueuses de l'environnement mises en place par les opérateurs.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

5. *Assemblage*

Les mentions concernant l'assemblage sont modifiées afin de supprimer une répétition. Cette modification vise à améliorer la compréhension du cahier des charges.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

6. *Normes analytiques*

Les normes analytiques pour les vins conditionnés (teneur en acidité volatile et en anhydride sulfureux total) sont supprimées, afin d'appliquer les normes prévues par la réglementation européenne.

Cette modification impacte le Document Unique au point Description du ou des vins.

7. *Elevage*

La durée d'élevage a été réduite de 2,5 mois, pour passer au 1er juin de l'année qui suit la récolte.

Cette modification a pour objectif de produire des vins plus fruités. Ces vins permettront également de fournir le marché durant la période estivale et de diversifier l'offre en proposant des cuvées vieillies en barriques durant un an ou plus et les vins fruités élevés en cuve. Ainsi, les vins pourront alimenter la grande distribution et satisfaire la demande touristique en expansion dans la région.

Des dégustations annuelles par ont permis de vérifier que ce changement a un impact minime des modifications sur les caractéristiques organoleptiques des produits.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

8. *Date de mise en marché à destination du consommateur*

À l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

Cette modification fait suite à la réduction de la durée d'élevage et n'a pas d'impact sur le produit.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

9. *Date de circulation entre entrepositaires agréés*

Cette disposition a été supprimée du cahier des charges, afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyale.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique

10. *Lien*

Une phrase a été rajoutée en cohérence avec la modification des règles d'assemblage et le passage du cot N en cépage principal.

La durée d'élevage a également été modifiée.

Ces modifications impactent le Document Unique au point Lien avec la zone géographique.

11. *Mesures transitoires*

Les mesures transitoires échues, relatives à l'encépagement et aux modes de conduite ont été supprimées.

Cette modification vise à simplifier la lecture du cahier des charges.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

12. *Références*

Les coordonnées de l'INAO ont été mises à jour.

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

Ces modifications n'impactent pas le Document Unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Canon Fronsac

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 nº 2009

4. **Description du ou des vins**

Le vin est un vin rouge tranquille sec. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre. Tout lot de vin commercialisé (en vrac ou conditionné) présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H2SO4). Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre. La teneur en acidité totale est celle fixée par la règlementation communautaire. Le vin est produit avec le cépage merlot N, souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Le cépage malbec est le quatrième cépage planté après le merlot, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Il s'exprime également très bien dans les sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaires. Assemblé avec le merlot et les cabernets, il donne au vin plus d'amplitude tannique, avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse. Ces cépages sont à l'origine d'un vin à la couleur rouge intense, teintée de pourpre ou rubis, au nez puissant, souvent marqué par des notes aromatiques de fruits rouges (mûre, cerises, cassis), qui peuvent évoluer au vieillissement vers un bouquet complexe aux nuances tantôt truffées tantôt giboyeuses ou épicées suivant les types de sols. Les autres valeurs analytiques respectent par défaut la réglementation communautaire.

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**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

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 %. 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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) selon les techniques suivantes: taille Guyot simple ou Guyot double ou taille à cots (ou coursons) en cordon ou en éventail, ou à astes (ou longs bois) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit.

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 maturité du raisin.

5.2. *Rendements maximaux*

65 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 des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 20 février 2024: Fronsac et Saint-Michel-de-Fronsac.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. **Description du ou des liens**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien: La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Canon-Fronsac», située sur la rive droite de la Dordogne au confluent avec l'Isle, est incluse au sud-ouest de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Fronsac» sur les communes de Saint-Michel-de-Fronsac et de Fronsac. Cette appellation se situe au nord-est du département de la Gironde, séparée de Libourne à l'est par la vallée de l'Isle. Le climat, comme pour l'ensemble de la Gironde en bordure de l'Océan Atlantique, est océanique tempéré, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Imprévisible, le climat océanique peut, certaines années, se traduire par des dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire, par des arrière-saisons chaudes et très ensoleillées. Cette variabilité est à l'origine de l'effet millésime marqué. Les coteaux assez abrupts et la proximité des deux rivières, la Dordogne et l'Isle, favorisent la protection des vignes contre les gelées et les accumulations d'air froid. Le paysage est marqué par des promontoires rocheux dominants la Dordogne avec un sommet de 61 m au tertre de Canon, où sont bâtis de magnifiques châteaux bénéficiant de points de vue lointains sur la vallée de la Dordogne. Le paysage s'inscrit parmi ceux du Libournais viticole, formé de tertres et de combes, coteaux soulignés d'une corniche boisée, surplombant la Dordogne et recouverts de vignobles. Ceux-ci sont ponctués de villages de pierre calcaire aux toits de tuiles, aux églises érigées aux XIème, XIIème siècles et XIIIe siècle. Les parcelles destinées à la récolte du raisin font partie d'une aire précisément délimitée qui exclut les zones alluviales de la basse vallée de la Dordogne pour ne retenir que les vignes en coteaux. De la base vers les hauteurs du plateau, on rencontre successivement des formations d'âge Tertiaire: - les molasses du Fronsadais qui affleurent dans la vallée de la Dordogne, représentées par des sables plus ou moins grossiers, parfois accompagnés de grès, ou d'une argile sableuse; - le calcaire de Castillon qui forme une corniche généralement boisée affleurant sur le flanc des plateaux longeant la Dordogne; - le calcaire à Astéries, de nature très variable, plus ou moins compact, fossilifère ou en bancs entremêlés d'argiles et de sables calcarifères, recouvert de colluvions sablo-argileuses ou graveleuses de faible épaisseur. Le vignoble de Canon Fronsac est implanté sur les versants molassiques, où se sont formés des sols bruns calcaires et en très grande majorité sur le plateau sur calcaire à Astéries où se sont formés des sols argilo-calcaires ou des sols argilo-sableux.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien: Sous l'occupation romaine de la Gaule au temps de la Pax romana, les romains furent les premiers à asseoir la toute jeune réputation de la région de Fronsac, dont l'histoire est intimement liée à la naissance de l'appellation d'origine contrôlée «Canon-Fronsac». Ils ne considéraient comme bonne vigne que celle qui s'étageait à flanc de coteau. Au XVIIème siècle, l'arrivée du cardinal de Richelieu prépare les vins de Fronsac à la célébrité qu'ils connaîtront dans la haute société aristocratique. Achetant la terre de Fronsac en 1633, il lègue ces terres aux enfants de sa sœur cadette. C'est au XVIIIème siècle que Louis-François ARMAND du PLESSIS, surnommé «Fronsac», arrière-petit neveu du Cardinal de RICHELIEU et du Maréchal Duc de RICHELIEU, hérite du duché de Fronsac. Ce «maréchal libertin», ami de Casanova, fit plus pour la réputation des vins de Fronsac que tout autre homme d'État. A l'occasion des fêtes galantes qu'il donna dans ses murs, une «folie» au genre italien, il prôna l'usage de ces vins à la cour de Versailles. C'est ainsi que les vins de Fronsac et de Canon-Fronsac deviendront très à la mode à Paris, vins qui étaient, dit-on, «la tisane préférée de Richelieu». Mais le point d'orgue du souci qualitatif du vignoble de Canon-Fronsac a lieu à la fin du XVIIIème siècle lorsque des négociants libournais (Fontemoing, Boyer et Lafon) achètent des propriétés dont les vins acquièrent une notoriété et des prix élevés. Ces personnages révolutionnent la viticulture en implantant des cépages soigneusement choisis à la place des vieilles vignes anarchiques et en pratiquant le vieillissement des vins. Ainsi Canon-Fronsac est-il devenu, selon le professeur Henri Enjalbert: «le berceau historique des grands vins du Libournais» (ENJALBERT, H. - Les Grands Vins de

Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac - 1983). L'appellation «Canon-Fronsac», dont le nom a été simplifié en 1964, est initialement reconnue par décret du 1er juillet 1939 sous la dénomination «Côtes de Canon Fronsac». Depuis quelques décennies, l'espace agricole de cette appellation est consacré à la monoculture de la vigne. Comme tout le Libournais, la production y reste familiale, la cinquantaine de propriétés viticoles ayant une surface moyenne de six hectares. En 2010, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Canon-Fronsac» couvre 270 hectares pour une production annuelle moyenne de 11 000 hectolitres.

Ce vignoble produit des vins rouges tranquilles avec le cépage merlot N, bien adapté aux coteaux argilo-calcaires où il atteint une grande maturité, et souvent accompagné des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N qui apportent de la fraîcheur et de la structure, ce qui augmente le potentiel de vieillissement de ces vins et leur complexité aromatique. Le cépage malbec est le quatrième cépage planté après le merlot, le cabernet franc et le cabernet-sauvignon. Il s'exprime également très bien dans les sols calcaires, argilo-graveleux ou argilo-calcaires. Assemblé avec le merlot et les cabernets, il donne au vin plus d'amplitude tannique, avec des arômes de petits fruits noirs et de réglisse. Ces cépages sont à l'origine de vins à la couleur rouge intense, teintée de pourpre ou rubis, au nez puissant, souvent marqué par des notes aromatiques de fruits rouges (mûre, cerises, cassis), qui peuvent évoluer au vieillissement vers un bouquet complexe aux nuances tantôt truffées tantôt giboyeuses ou épicées suivant les types de sols. La carmenère N, le petit verdot N (dans la limite de 10 % chacun), anciens cépages bordelais, peuvent compléter l'encépagement. Ce territoire de Canon, caractérisé par des coteaux, des tertres, des vallonnements rocailleux, l'hydrographie (présence d'eau souterraine), l'ensoleillement des pentes, le climat et les ports très accessibles, s'est distingué très tôt dans l'histoire comme un territoire de prédilection pour la viticulture. Sa délimitation a été faite pour la première fois par jugement du 19 mai 1928 et sur appel par un arrêt de la Cour de Bordeaux en date du 11 juillet 1932, donnant le droit d'adjoindre à «Côtes de Fronsac» la dénomination de «Canon» aux propriétaires des terres situées dans ce lieu privilégié. La zone est définie par ses limites extrêmes, dans ce même jugement, sur une partie de la commune de Saint-Michel-de-Fronsac et une partie de la commune de Fronsac L'aire parcellaire de production de l'appellation «Canon-Fronsac» délimite les parcelles situées soit sur les plateaux calcaires dont la perméabilité permet un assainissement facile, soit sur les versants molassiques dont la pente facilite l'écoulement des eaux. Par ailleurs, sont exclues les parcelles sur alluvions modernes (palus) en bord de rivière, cette exclusion figurant déjà dans l'arrêt de la Cour de Bordeaux de 1932. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, en particulier du merlot N, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement. Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental, toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation «Canon Fronsac» est interdite. Ces parcelles délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux sélectionnés au cours de l'histoire. Dès le début des premières vignes sur les coteaux de Canon, les hommes ont su peu à peu adapter la culture à ce terroir et à ce climat si particulier. Dès le XVIIème et XVIIIème siècles, ils utilisèrent les échalas de soutien puis le palissage et adaptèrent le mode de taille pour permettre une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale. La densité de plantation était déjà à cette époque prise en compte afin d'éviter une charge trop importante par pied à la vigne. Parallèlement et peu à peu, le savoir-faire de l'élevage du vin augmente grâce au souci permanent de mieux faire des vignerons de Canon Fronsac qui, grâce à ce terroir exceptionnel, produisent des vins susceptibles de vieillir très longtemps. Les vins sont élevés plusieurs mois, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, aux combinaisons des tanins avec les anthocyanes leur conférant beaucoup de rondeur et leur meilleure expression avant mise sur le marché. Cette région, inscrite dans les paysages libournais, a acquis une grande notoriété il y a deux siècles, comme en témoigne l'ouvrage de Cocks et Féret «Les vins de Bordeaux» (1868) où l'on peut lire «…le beau coteau de Canon produit un vin corsé, ferme, chaud, parfumé, possédant de la finesse, de la distinction et une réputation universelle». Aujourd'hui, par une délimitation rigoureuse des parcelles, par des pratiques issues des usages anciens, et respectueuses de l'environnement, l'appellation «Canon-Fronsac» pérennise sa réputation d'antan, parmi les grands vins de Bordeaux.

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'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.

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 20 février 2024: Galgon, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, La Rivière, Saillans, Saint-Aignan, Saint-Germain-de-la-Rivière et Villegouge.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b0eb7c82-3441-4923-952b-3e6b78a45ded