C/2023/597

30.10.2023

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil dans le secteur vitivinicole

(C/2023/597)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Campo de Calatrava»

PDO-ES-02870

Date de la demande: 7.10.2022

1. Dénomination du produit

Campo de Calatrava

2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

16. Vin de raisins surmûris

4. Description du ou des vins

1. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs possèdent une robe claire dont les tons varient du jaune à l'ambre, et les vins rosés présentent une gamme de nuances roses, allant du bleu/violet à la peau d'oignon ou au saumon. Ils dégagent des arômes primaires (fruits blancs, fruits tropicaux, fleurs blanches, agrumes) et peuvent également présenter des arômes minéraux et/ou secondaires (levure). Les vins fermentés en fût expriment des arômes tertiaires (notes grillées ou de bois, etc.) d'intensité moyenne à élevée. En bouche, ils sont équilibrés ou présentent une note d'acidité, de douceur, d'astringence ou d'amertume. La finale est moyenne à longue, caractérisée par des arômes rétronasaux tertiaires pour les vins fermentés ou vieillis en fût.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	8,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	140

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

2. *Jeune vin rouge classique fermenté en fût*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins clairs et brillants présentant diverses nuances de rouge mais sans avoir atteint les tons orangés, avec des intensités moyennes ou moyennes à élevées. Intensité moyenne à élevée avec des arômes primaires floraux, fruités, épicés et/ou fermentés, avec l'apparition éventuelle de notes minérales. Acidité, astringence et onctuosité moyennes, avec un arrière-goût aux arômes primaires et/ou secondaires et des notes de bois grillé dans les vins fermentés en fût.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	8,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	130

3. *Vin Roble [vin boisé]*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins clairs et brillants possédant une robe d'intensité moyenne ou moyenne à élevée, dans une gamme de nuances de rouge, mais sans avoir atteint les tons orangés. Nez de fruits rouges/noirs, avec des notes épicées présentant au moins une des catégories d'arômes suivantes: fruits séchés, grillés, balsamiques, minéraux et/ou épicés. Bouche équilibrée avec une note d'acidité, de douceur, d'astringence ou d'amertume, un corps moyen ou moyen à plein, une finale moyenne ou longue.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	130

4. *Vins rouges Crianza, Reserva et Gran Reserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins clairs possédant une robe d'intensité moyenne ou élevée. Ils présentent diverses nuances de rouge, qui peuvent atteindre des tons ocre/brun, et exhalent un nez d'intensité moyenne ou moyenne à élevée avec des notes de

fruits rouges/noirs et/ou de confitures. Au moins deux arômes pour les vins de Crianza et au moins trois pour les vins Reserva et Gran Reserva, parmi les catégories d'arômes de fruits séchés, grillés, balsamiques, minéraux et/ou épicés. Leur bouche est acide et moyenne, avec une persistance moyenne ou longue et des tanins moyens ou élevés.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

(**) Acidité volatile avec possible dépassement de 1 mEq/l pour chaque degré d'alcool au-dessus de 12 % vol. et chaque année de vieillissement, jusqu'à 20 mEq/l maximum.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,0
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	12,5
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

5. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins brillants, vins pâles à dorés (vins blancs) et vins rosés allant du rose pâle au rouge carmin intense. Fines bulles persistantes. Arômes francs fruités et/ou floraux et/ou minéraux. Complet, équilibré. Acidité moyenne ou élevée.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,66
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	160

6. *Vin de raisins surmûris*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Diverses nuances de rouge, allant du rouge cerise au rouge brique, avec d'éventuels tons ocre et/ou brun, voire des tons iodés et/ou ambrés. Le vin dégage un bouquet de confiture, des arômes grillés et épicés, entre autres. Charpenté, persistance moyenne ou longue, onctuosité moyenne ou élevée, avec une note de douceur.

(*) La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites légales fixées par la législation pertinente de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	16,0
Acidité totale minimale	4,0 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20,00
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	200

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Des pressions inférieures à 2,5 kg/cm² sont appliquées lors du pressage du marc, ce qui donne des rendements maximaux en vin (quantité totale de vin de soutirage et de pressurage) de 74 litres par 100 kilogrammes de récolte.

Les vins blancs sont obtenus par foulage des grappes, éraflées et sans marc, et par fermentation pendant la durée nécessaire, à une température maximale de 25 °C.

Pour la production des vins rosés, les grappes sont éraflées puis foulées, et les moûts sont macérés avec les peaux pendant la durée nécessaire pour obtenir la couleur recherchée, à une température inférieure à 22 °C.

Pour la production des vins rouges, les raisins sont éraflés et foulés, et les moûts sont fermentés avec les peaux aussi longtemps que nécessaire pour obtenir la coloration minimale requise. Ce processus dure au moins trois jours, avec une température maximale de fermentation de 25 °C. Pour les vins classiques et ceux obtenus à partir de raisins surmûris, la température maximale de fermentation est de 28 °C. Pour les vins Crianza, Reserva et Gran Reserva, elle est de 30 °C.

Pour les vins issus de raisins surmûris, la durée minimale de vieillissement est de huit ans en fûts de chêne d'une capacité comprise entre 225 et 500 litres.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Plants taillés en gobelet

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

   74 hectolitres par hectare

2. Plants taillés en espalier

   13 000 kilogrammes de raisins par hectare

   96,2 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Elle comprend les municipalités de la province de Ciudad real énumérées ci-après:

Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos et Villar del Pozo.

7. **Cépages**

AIRÉN

ALBARIÑO

BOBAL

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABÉO – VIURA

MALBEC

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO – ENCIBEL

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels*

La région du Campo de Calatrava se situe à l'extrémité sud-est du massif ibérique, dans la sous-région de la Méditerranée occidentale, à proximité des périphéries des montagnes baétiques. Il s'agit de la principale zone ayant récemment enregistré une activité volcanique dans la péninsule ibérique.

Le magma est remonté à la surface de 240 volcans de la région, surtout au niveau des irrégularités et des fractures du substrat.

Sur le plan topographique, le Campo de Calatrava est une région vallonnée dans laquelle alternent de longues pentes douces à des altitudes comprises entre 700 et 900 mètres et de petites plaines à des altitudes d'environ 630 à 650 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Grâce à leur couleur sombre, les sols de la région du Campo de Calatrava absorbent une plus grande quantité de rayonnement solaire. Par conséquent, ils se réchauffent et favorisent, d'un point de vue agronomique, le développement précoce des vignes.

Des exemples de coupes transversales présentant une pierrosité plus élevée ont été observés au niveau des strates supérieures, ce qui est souligné, dans la plupart des cas, dans leurs descriptions. Cette caractéristique est un facteur de distinction dans la production et la commercialisation des vins (Pérez-de-los-Reyes et al., 2020).

Le rapport C/N est d'environ 12, ce qui indique d'importantes valeurs de qualité du sol (Navarro, 2000).

La capacité d'échange cationique (CEC) devrait être supérieure à 8-10 cmol +/kg pour que le sol puisse être considéré comme propice à la culture (Porta et al., 1999). Les strates supérieures analysées dépassent cette valeur (entre 14,3 et 39,8 cmol +/kg).

La teneur moyenne des éléments les plus essentiels aux vignes présents dans ces strates, comme le calcium (Ca), est faible par rapport aux valeurs moyennes de Castille-La Manche et aux moyennes mondiales (88,9 g kg-1, contre 301,0 g·kg-1). Toutefois, la teneur en potassium (K) est élevée (20,3 g·kg-1, contre 15,4 g·kg-1).

La teneur en soufre (S) est nettement inférieure à la valeur moyenne des sols de la région (0,6 g kg-1 contre 2,4 g kg-1).

La teneur en manganèse (Mn) (0,7 g·kg-1) est supérieure à la valeur moyenne de Castille-La Manche (0,4 g·kg-1), comme on peut s'y attendre dans la région volcanique du Campo de Calatrava (Amorós et al., 2018).

L'élément majoritaire, le fer (Fe) (38 g kg-1), et les oligo-éléments tels que le zinc (Zn) (59,7 mg·kg-1) sont également des éléments nutritifs essentiels pour les vignes et sont mesurés à des niveaux suffisants (Marschner, 2012), avec des niveaux supérieurs à la moyenne rapportée pour Castille-La Manche (respectivement 25,6 g·kg-1 et 35,7 mg·kg-1).

Le rapport Ti/Zr très homogène dans tous les sols analysés montre qu'il n'y a pas de discontinuité lithologique dans la zone étudiée (García-Navarro et al., 2011).

Les éléments V, Cr, Co, Ce, Nd, Ni et Nb présentent des niveaux nettement supérieurs dans les sols du Campo de Calatrava, par rapport aux études et aux niveaux moyens tant en Castille-La Manche qu'à l'échelle mondiale. La présence et la teneur de ces éléments dans la zone de production témoignent de son empreinte géochimique unique.

Le niveau de nickel est particulièrement remarquable, puisqu'il représente près du double de la moyenne mondiale et plus de trois fois la moyenne de Castille-La Manche. Ce niveau n'est pas dû à la pollution anthropique, mais plutôt aux fonds géochimiques de la région.

La localisation du Campo de Calatrava entre les Monts de Tolède et les montagnes de la sierra Morena fait qu'il y a très peu de nuages. L'effet de Foehn provoque de faibles précipitations dans la région, qui atteignent à peine 400 millimètres par an.

Étant donné que la grande majorité de la zone de production délimitée prend la forme de plaines, de corridors et de vallées entre des montagnes, elle bénéficie de plus de 2 800 heures d'ensoleillement par an.

8.2. *Facteurs humains*

Les viticulteurs du Campo de Calatrava cultivent une large variété de cépages, compte tenu des caractéristiques de la zone de production et des pratiques culturales. Les enquêtes de caractérisation pédologique ont révélé une grande variété de types de sols, offrant de nombreuses possibilités pour les différentes variétés de vin.

La région du Campo de Calatrava est connue pour certaines cultures caractéristiques, les vignes et les oliviers étant une combinaison courante (AOP «Aceite Campo de Calatrava»). Les faibles besoins en eau de ceux-ci et leur adaptation au territoire, ainsi que les fortes restrictions imposées à l'approvisionnement en eau, ont conduit au développement d'un grand nombre de vignobles non irrigués dans cette région.

La conduite traditionnelle en gobelet des vignes dans la zone de production répond en partie à ces restrictions et, d'une manière générale, aux bonnes pratiques dans des conditions de non-irrigation. Ces pratiques de conduite de la vigne sont typiques dans les vignobles d'Airén et de Cencibel.

Dans la production de certains vins, des contenants en chêne d'une capacité maximale de 600 litres sont utilisés pour le vieillissement et la fermentation. Certains types de vins sont fermentés dans des cuves en faïence, en céramique et/ou en béton.

Des éléments prouvent l'existence et la présence de vin dans le Campo de Calatrava depuis l'époque protohistorique. Par exemple, des restes de gobelets de vin ont été trouvés lors des fouilles du site archéologique de La Encantada, qui date de l'âge du bronze.

Il est important de souligner l'origine étymologique du nom de l'aire de production. En 1 147 AD, la ville de Qalat-at-Rabat (Calatrava) a été conquise. Raimundo Serra (abbé de Fitero) de l'ordre de Calatrava a été chargée de sa défense. L'ordre de Calatrava a donné aux paysans des terres pour cultiver des vignes introduites et contrôlées sous l'ordre des Cisterciens, qui étaient déjà des experts dans la production de vins d'excellence.

8.3. *Informations sur la qualité ou les caractéristiques du vin dues fondamentalement ou exclusivement au milieu géographique*

Caractéristiques spécifiques liées au milieu géographique:

1. Vins

— Présence d'arômes primaires (fruits blancs, fruits tropicaux, fleurs blanches, agrumes) dans les vins blancs et rosés. Arômes primaires floraux et/ou fruités dans les vins rouges. Bouquet de fruits rouges/noirs et/ou de fruits compotés et/ou épicés dans les vins restants

— Présence d'éléments minéraux uniques et distinctifs

— Peut présenter des notes minérales

— Vins équilibrés, structurés et frais

— Titre alcoométrique élevé et intensité de la robe

2. Vin mousseux de qualité

— Arômes francs fruités et/ou floraux et/ou minéraux.

— Présence d'éléments minéraux uniques et distinctifs

— Vins équilibrés, structurés et frais

3. Vin de raisins surmûris

— Arômes grillés, épicés et de fruits compotés.

— Présence d'éléments minéraux uniques et distinctifs

— Titre alcoométrique élevé.

8.4. *Lien entre les caractéristiques de la zone géographique et la qualité du vin*

1. Vins

Les vins «Campo de Calatrava» expriment un large éventail d'arômes, dont la présence est due à la riche typologie du sol décrite dans les études et à l'influence de l'origine volcanique de la région. La richesse des cépages renforce la diversité des arômes et des descripteurs qui rendent les vins plus complexes. Les sols sombres donnent lieu à une maturation plus précoce, ce qui permet de prolonger le cycle de maturation des fruits. Cet élément, combiné à des niveaux d'ensoleillement très élevés et à des teneurs élevées en potassium, indispensables à la bonne nutrition de la vigne et à la production de raisins de qualité, favorise et renforce la complexité des arômes.

L'empreinte géochimique du Campo de Calatrava, façonnée par son contexte volcanique, offre des éléments minéraux uniques et distinctifs. La présence exclusive d'éléments minéraux volcaniques tels que le manganèse et le nickel et les concentrations uniques de vanadium, chrome, cobalt, cérium, néodyme et niobium démontrent l'influence directe des fonds géochimiques.

Les conditions pédoclimatiques décrites permettent l'apparition de notes minérales dans la définition des caractéristiques organoleptiques des vins de la zone de production couverte.

Grâce à la pierrosité élevée et à une texture argileuse, les conditions optimales de culture de la vigne dans la zone permettent d'obtenir des vins équilibrés, structurés et frais.

La présence de sols favorisant une maturation précoce, ainsi que les conditions hydriques décrites ci-dessus, permettent de prolonger le processus de maturation des raisins. Il en résulte une plus grande concentration des constituants à l'origine d'un titre alcoométrique élevé et d'une robe intense. Ces caractéristiques sont renforcées par la composition nutritionnelle, qui favorise les vignes plutôt qu'elle les limite, ainsi que par le nombre élevé d'heures d'ensoleillement dans la zone de production.

2. Vin mousseux de qualité

Ils présentent un large éventail d'arômes favorisés par la riche typologie des sols décrite dans les études, et par l'influence de l'origine volcanique de la région.

L'empreinte géochimique du Campo de Calatrava, façonnée par son paysage volcanique, offre des éléments minéraux uniques et distinctifs, démontrant l'influence directe des fonds géochimiques.

Les conditions pédoclimatiques décrites ci-dessus confèrent aux vins de la zone de production concernée leur minéralité.

Grâce à la pierrosité élevée et à une texture argileuse, les conditions optimales de culture de la vigne dans la zone permettent d'obtenir des vins équilibrés, structurés et frais.

3. Vin de raisins surmûris

Le climat unique de la zone de production, caractérisé par des niveaux élevés de températures légères et chaudes en automne, le rayonnement solaire élevé pendant la période de maturation des raisins, ainsi qu'une humidité relativement faible et de faibles niveaux de précipitations, favorisent la surmaturation des raisins. Les vins de la zone de production présentent ainsi une teneur en sucre résiduel plus élevée, une forte intensité des arômes et une grande minéralité, caractéristiques favorisées par l'empreinte géochimique volcanique de la zone.

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

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Les vins sont mis en bouteille dans la zone de production, car cette opération s'accompagne de pratiques œnologiques supplémentaires, d'une filtration, d'une stabilisation et de corrections de diverses natures susceptibles d'influencer leurs caractéristiques et leurs spécificités. L'embouteillage dans la zone de production permet un contrôle direct de l'opération de conditionnement et évite d'éventuels risques liés au transport tels que l'oxydation et le stress thermique, qui détérioreraient les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des vins et auraient une incidence sur leur stabilité.

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

— Le nom d'une unité géographique plus petite reconnue peut figurer sur l'étiquette, à condition que 100 % des raisins à partir desquels le vin a été élaboré en proviennent.

  Les unités géographiques plus petites sont reconnues et délimitées:

  «Casa del Capitán»: polygone 22, parcelles 27 et 28 à Moral de Calatrava;

  «Casa de Garcibáñez»: polygone 23, parcelles 1, 3 et 9 à Moral de Calatrava;

  «Carril de las Cubas»: polygone 23, parcelles 56, 57, 58 et 85 à Miguelturra;

  «Encomienda de Cervera»: polygone 45, parcelles 1, 4, 49, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 63, 64 et 65 à Almagro.

— La mention «joven» [jeune] peut figurer sur l'étiquette des vins élaborés durant la campagne viticole au cours de laquelle ils sont étiquetés.

— La mention «fermentado en barrica» [fermenté en fût] peut figurer si cette pratique a été utilisée pour 100 % du vin. La mention «parcialmente fermentado en barrica» [partiellement fermenté en fût] peut figurer si tel est le cas pour au moins 60 % du vin.

— La mention «vino blanco envejecido en madera» [vin blanc vieilli en fûts de bois] peut figurer si le vin a passé au moins deux mois en fûts de chêne.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/pliego_condiciones_dop_calatrava.pdf