C/2025/2742

15.5.2025

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/2025/2742)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Vino Nobile di Montepulciano» PDO-IT-A1308-AM04

Date de la communication: 17.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Vino Nobile di Montepulciano»

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 dont fait partie la zone géographique**

Italie

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

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts

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

Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

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

1. *Ajout des unités géographiques supplémentaires et de la mention Pieve*

Description:

Il est désormais possible de faire figurer sur l'étiquette la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires, ainsi que ses conditions d'utilisation.

La mention Pieve ne peut pas être utilisée conjointement avec la mention Riserva.

([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).

À l'intérieur de la zone géographique délimitée de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* - DOCG) «Vino Nobile di Montepulciano», douze unités géographiques supplémentaires sont définies et délimitées à l'annexe A du cahier des charges.

Motif:

Cet ajout vise à apporter une valeur ajoutée à l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano» tout en permettant au consommateur de connaître les spécificités des raisins provenant de certaines zones géographiques plus petites au sein de la zone de production. En effet, le nom des unités géographiques supplémentaires remonte à la période romaine tardive des anciennes églises paroissiales qui caractérisent le territoire de production de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano». Ces unités géographiques, identifiées à la suite de recherches historiques, sont situées à l'intérieur de la zone de production, sur le territoire administratif de la commune de Montepulciano.

Cette modification concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6, 7 et 9 du cahier des charges, l'ajout de l'annexe A (liste des douze unités géographiques supplémentaires accompagnant la mention Pieve et leur délimitation) ainsi que les rubriques 4 (Description du ou des vins), 5 (Pratiques vitivinicoles), 8 (Description du ou des liens) et 9 (Autres conditions essentielles) du document unique.

2. *Introduction d'une base ampélographique spécifique pour le type Pieve suivi de l'unité géographique supplémentaire correspondante*

Description:

Pour le type Pieve suivi de l'unité géographique supplémentaire correspondante, la base ampélographique suivante a été ajoutée: Sangiovese à hauteur de 85 % minimum; la présence des cépages Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero et Colorino nero est admise dans les 15 % restants, mais la part du Colorino nero ne peut excéder 5 %.

Motif:

Cette modification de la composition ampélographique du type introduit permet de mieux caractériser les particularités propres au territoire et de valoriser le cépage Sangiovese, qui est depuis toujours le fleuron de la production vitivinicole de qualité du territoire. Les cépages internationaux sont exclus de la base ampélographique afin de renforcer la production du «Vino Nobile di Montepulciano», qui est historiquement issu du Sangiovese et d'un mélange de cépages autochtones.

La modification concerne uniquement l'article 2 du cahier des charges.

3. *Introduction d'un âge minimal pour les vignobles destinés à la production du type Pieve suivi des unités géographiques supplémentaires correspondantes*

Description:

Un âge minimal a été introduit pour les vignobles destinés à la production du type «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve suivie de l'unité géographique supplémentaire. Ces vignobles doivent avoir au moins 15 ans, année de plantation incluse.

Motif:

La production issue de vignobles arrivés à maturité, c'est-à-dire âgés d'au moins 15 ans, permet, dans des conditions climatiques normales, d'obtenir des raisins moins sensibles au stress hydrique. Ainsi, la courbe de maturation des raisins coïncide avec la période la plus favorable, garantissant des raisins aux caractéristiques qualitatives supérieures.

La modification concerne uniquement l'article 4.1 du cahier des charges.

4. *Limitation du rendement maximal pour le type Pieve suivi des unités géographiques supplémentaires*

Description:

La réduction du rendement maximal de raisins par hectare, désormais spécifiée pour le type ajouté, est fixée à un maximum de 7 t/ha en culture spécialisée; dans tous les cas, la production maximale par pied ne peut dépasser 2,5 kg.

Motif:

Cette adaptation découle de l'introduction du type lui-même et vise à permettre au cépage Sangiovese ainsi qu'aux autres cépages autochtones autorisés de s'exprimer pleinement. Elle favorise un équilibre optimal entre végétation et production, tout en réduisant le stress subi par le cep de vigne.

La modification concerne l'article 4.6 du cahier des charges et la rubrique 5.2 (Rendements maximaux) du document unique.

5. *Augmentation du titre alcoométrique volumique naturel minimal du type Pieve suivi des unités géographiques supplémentaires*

Description:

En ce qui concerne le type introduit — «Vino Nobile di Montepulciano» avec mention Pieve suivie de l'unité géographique supplémentaire —, les raisins destinés à la vinification doivent garantir un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 13 % vol.

Motif:

La modification vise à destiner au type «Vino Nobile di Montepulciano» avec mention Pieve suivie de l'unité géographique supplémentaire les raisins ayant naturellement atteint le titre minimal de 13 % vol., afin de diversifier les vins du type introduit.

La modification concerne l'article 4.8 du cahier des charges et la rubrique 4 (Description du ou des vins) du document unique.

6. *Augmentation de la durée minimale d'élevage/maturation pour le type Pieve, suivi des unités géographiques supplémentaires*

Description:

Pour le type introduit, il est précisé que la période de maturation doit être d'au moins trois ans, dont au moins douze mois dans un contenant en bois et au moins douze mois en bouteille. Il est également prévu que l'examen chimique, physique et organoleptique du type introduit s'effectue à l'issue de la période d'élevage en bouteille.

Motif:

L'introduction d'une période de maturation d'au moins trois ans vise à différencier le type «Vino Nobile di Montepulciano» avec mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires tant sur le plan qualitatif que commercial. L'augmentation de la période de maturation a pour objectif d'élever le type «Vino Nobile di Montepulciano» avec mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires correspondantes au même niveau que le type Riserva, tout en différenciant la base ampélographique et en introduisant une année d'élevage en bouteille.

La disposition selon laquelle l'examen chimique, physique et organoleptique doit avoir lieu à la fin de la période d'élevage en bouteille découle du fait que le type nouvellement introduit n'acquiert ses caractéristiques et son équilibre organoleptique qu'à l'issue de cette phase, permettant ainsi au cépage Sangiovese et aux autres cépages autochtones faisant partie de l'assemblage de s'exprimer au mieux.

La modification concerne uniquement l'article 5.6 du cahier des charges.

7. *Introduction d'obligations de manipulation séparée pour les raisins du type Pieve suivi des unités géographiques supplémentaires*

Description:

Il est désormais précisé que les raisins du type nouvellement introduit doivent être manipulés séparément. Le vin de ce type doit être produit à partir de raisins provenant des vignobles cultivés par l'exploitation assurant la mise en bouteille, qui est tenue de séparer les lots de raisins destinés à la production des vins pouvant bénéficier de la mention Pieve des autres lots destinés à la production des types «Vino Nobile di Montepulciano» de base et Riserva.

Motif:

La modification répond à la nécessité de garantir au consommateur que le nouveau type «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires provient du vignoble cultivé par l'exploitation assurant la mise en bouteille et situé dans l'une des douze unités géographiques supplémentaires à l'intérieur de la zone de production, ainsi que de garantir la traçabilité complète des raisins.

La modification concerne uniquement l'article 5.6 du cahier des charges.

8. *Introduction des caractéristiques à la consommation du type Pieve suivi des unités géographiques supplémentaires*

Description:

Il est précisé que le type introduit, suivi des unités géographiques supplémentaires, se caractérise par une bouche sèche, équilibrée et persistante, avec d'éventuelles légères notes boisées. L'acidité totale minimale a été augmentée de 4,5 g/l à 5,0 g/l, et l'extrait non réducteur a été porté de 23 à 26 g/l.

Motif:

L'ajout des caractéristiques à la consommation répond à la nécessité œnologique de définir des lignes de produits. L'augmentation de l'acidité de 0,5 g/l permet aux vins issus des différentes unités géographiques supplémentaires de s'exprimer au mieux, tout en offrant une meilleure capacité de vieillissement. L'augmentation de l'extrait sec non réducteur a été établie sur la base des analyses effectuées et est jugée nécessaire pour un vin de garde.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 (Description du ou des vins) du document unique.

9. *Introduction des modalités de présentation de la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires sur l'étiquette*

Description:

Pour le nouveau type introduit portant la mention Pieve, il est permis de faire figurer sur l'étiquette l'une des unités géographiques supplémentaires suivantes, qui se réfèrent aux zones d'où proviennent effectivement les raisins dont est issu le vin et dont la délimitation territoriale est définie à l'annexe 3 du cahier des charges:

1. Sant'Ilario
2. Ascianello
3. Badia
4. Caggiole
5. Cerliana
6. Cervognano
7. Gracciano
8. Le Grazie
9. San Biagio
10. Sant'Albino
11. Valardegna
12. Valiano

La référence à l'unité géographique supplémentaire doit suivre la mention Pieve et précéder le nom de l'appellation «Vino Nobile di Montepulciano» et le terme «Toscana», et doit figurer dans le même champ visuel que les indications obligatoires. La hauteur et la taille de la mention Pieve suivie de l'unité géographique supplémentaire peuvent être supérieures de 50 % à celles du nom de l'appellation «Vino Nobile di Montepulciano».

Motif:

La modification vise à distinguer le nouveau type des types «Vino Nobile di Montepulciano» de base et Riserva.

Elle concerne l'article 7.5 du cahier des charges et la rubrique 9 (Autres conditions essentielles) du document unique.

10. *Introduction de l'interdiction, pour le type portant la mention Pieve, de porter le rendement jusqu'aux limites fixées à condition que les productions ne dépassent pas 20 % de ces limites*

Description:

Le cahier des charges inclut une nouvelle spécification interdisant, pour le type portant la mention Pieve, la possibilité de porter le rendement jusqu'aux limites fixées par le cahier des charges, à condition que la production ne dépasse pas 20 % de ces limites, et ce, même pour les années exceptionnellement favorables.

Motif:

L'interdiction de l'excédent de rendement est motivée par le fait que, pour les raisins situés dans l'une des douze unités géographiques supplémentaires, l'équilibre de production et le potentiel de 7 t/ha doivent être atteints grâce à des pratiques agronomiques appropriées, de sorte qu'aucun excédent de rendement n'est envisagé.

La modification concerne uniquement l'article 4.7 du cahier des charges.

11. *Revendication de la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires*

Description:

Il a été précisé que la revendication de la mention Pieve doit avoir lieu au plus tard le 31 décembre suivant la récolte des raisins.

Motif:

Étant donné que le type «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve présente des particularités spécifiques, la revendication devra intervenir au début de la période de vieillissement de trois ans prévue par le cahier des charges. Pour respecter ces particularités, la revendication doit avoir lieu au plus tard le 31 décembre suivant la récolte.

La modification concerne uniquement l'article 4.7 du cahier des charges.

12. *Assemblage de lots déjà certifiés*

Description:

Il a été précisé qu'en cas d'assemblage de lots déjà certifiés, un nouveau certificat d'aptitude analytique et organoleptique doit être exigé pour le lot assemblé, tant pour les zones situées à l'intérieur de la zone de production que pour les exploitations opérant en dehors de cette zone.

Motif:

La répétition des examens chimiques et organoleptiques sur les lots assemblés est requise afin de vérifier la traçabilité et de garantir la qualité du produit.

La modification concerne uniquement le cahier des charges, avec l'ajout du nouveau paragraphe 4.10.

13. *Possibilité, pour les lots de vin portant la mention Pieve jugés inaptes, de bénéficier de l'appellation «Vino Nobile di Montepulciano»*

Description:

Les lots de «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve jugés inaptes par la commission de dégustation pourront, sur demande, bénéficier de l'appellation «Vino Nobile di Montepulciano».

Motif:

Cette possibilité a été introduite afin de permettre aux producteurs des lots de type «Vino Nobile di Montepulciano» jugés inaptes à porter la mention Pieve d'utiliser les résultats de l'analyse organoleptique pour les classer sous le type «Vino Nobile di Montepulciano» de base, ce qui simplifie la procédure de certification et permet une rationalisation des coûts.

La modification concerne uniquement l'article 5.6 du cahier des charges.

14. *Introduction des règles d'assemblage pour le «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires*

Description:

Le cahier des charges inclut une nouvelle disposition stipulant que l'assemblage du «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires est autorisé avec des millésimes différents, dans les conditions prévues par la réglementation nationale et de l'Union européenne en vigueur, mais uniquement avec des vins provenant de la même unité géographique supplémentaire, sous peine de déchéance de la mention et de l'unité géographique supplémentaire.

Motif:

La modification introduite concernant la pratique d'assemblage vise à préserver les caractéristiques qualitatives du produit et à protéger le consommateur, en autorisant l'assemblage uniquement avec le «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve issu de la même unité géographique supplémentaire.

Elle concerne uniquement l'article 5.8 du cahier des charges.

15. *Reformulation du paragraphe relatif à l'échantillonnage des lots de vin*

Description:

Le paragraphe relatif à l'échantillonnage des lots de vin a été reformulé pour indiquer que le vin soumis au vieillissement ne peut être transféré avant l'obtention des résultats d'analyse. Il est également précisé que le vin commercialisé ou embouteillé en dehors de la zone doit respecter les caractéristiques chimiques et physiques définies par le cahier des charges.

Motif:

Ce paragraphe a été reformulé pour clarifier davantage la procédure.

La modification concerne uniquement l'article 5.11 du cahier des charges.

16. *Ajout d'une spécification relative à l'utilisation du terme «Toscana» sur l'étiquette*

Description:

La spécification stipulant que le terme géographique «Toscana» doit suivre le nom de l'appellation «Vino Nobile di Montepulciano» a également été ajoutée pour le type «Vino Nobile di Montepulciano» portant la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires correspondantes.

Motif:

Cette spécification a été introduite afin de clarifier la règle d'étiquetage préexistante.

La modification concerne uniquement l'article 7.4 du cahier des charges.

17. *Réécriture du lien avec le milieu géographique*

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique a été réécrit de façon à inclure des informations concernant le nouveau type portant la mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires. Il a également été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique afin de l'adapter au cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

Motif:

Cette modification s'est imposée à la suite de l'introduction du nouveau type portant la mention Pieve.

Elle concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8 (Description du ou des liens) du document unique.

18. *Corrections formelles*

Description:

Des corrections formelles ont été apportées au cahier des charges, principalement pour rectifier des fautes, des numéros de paragraphe, le nom du ministère et les coordonnées de l'organisme de contrôle.

Motif:

Les corrections nécessaires ont été apportées à la suite de la modification du nom du ministère et des coordonnées de l'organisme de contrôle, ainsi qu'en raison d'erreurs présentes dans le cahier des charges.

La modification concerne uniquement les articles 2.1, 5.2, 5.9, 5.10, 7.6 (ancien article 7.5), 10.1 et 10.2 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Vino Nobile di Montepulciano

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

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 raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Vino Nobile di Montepulciano»*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, enveloppé, caractéristique;

Bouche: sèche, équilibrée et persistante, avec d'éventuelles notes boisées;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

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

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

2. *«Vino Nobile di Montepulciano» Riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, enveloppé, caractéristique;

Bouche: sèche, équilibrée et persistante, avec d'éventuelles notes boisées;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

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

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

3. *«Vino Nobile di Montepulciano» mention Pieve*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, enveloppé, caractéristique;

Bouche: sèche, équilibrée et persistante, avec d'éventuelles légères notes boisées;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. «Vino Nobile di Montepulciano»

Pratique œnologique spécifique

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano» doit être soumis à une période de maturation d'au moins deux ans, dont au moins un an dans des contenants en bois.

2. «Vino Nobile di Montepulciano» Riserva

Pratique œnologique spécifique

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano» issu de raisins dont le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 12,50 %, qui est soumis à une période de maturation d'au moins 3 ans, dont 6 mois en bouteille, peut porter sur l'étiquette la mention «Riserva».

3. «Vino Nobile di Montepulciano» mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires

Pratique œnologique spécifique

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano» mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires doit être soumis à une période de maturation d'au moins trois ans, dont au moins douze mois dans un contenant en bois et au moins douze mois en bouteille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Vino Nobile di Montepulciano»

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Vino Nobile di Montepulciano» Riserva

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Vino Nobile di Montepulciano» mention Pieve suivie des unités géographiques supplémentaires

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins est située sur le territoire administratif de la commune de Montepulciano, dans la province de Sienne, région de Toscane, et n'inclut pas la zone de plaine du Val di Chiana.

7. **Cépages principaux**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Description du ou des liens**

«Vino Nobile di Montepulciano», sous-zones comprises

A) Informations sur la zone géographique

A1) Facteurs naturels contribuant au lien

La zone du Vino Nobile est entièrement comprise dans la commune de Montepulciano, dans la province de Sienne. À l'exception de la zone du fond du Val di Chiana, exclue de la zone de production, l'ensemble du territoire se situe dans une zone de collines situées à une altitude comprise entre 250 m et 600 m d'altitude.

Le substrat géologique est assez uniforme et se distingue nettement de celui des autres zones viticoles voisines. Il se compose en grande partie de sédiments marins pliocènes, où prédominent les sables, surtout dans les zones les plus élevées. D'autres sols, notamment sur les versants descendant vers le Val di Chiana, se sont développés sur des sédiments continentaux du Pléistocène ancien.

La lithologie du territoire se caractérise donc par des argiles et des sables marins, et par la présence de conglomérats dans la partie est du territoire. Les sables sont typiques de Montepulciano; en Toscane, on en retrouve une telle abondance uniquement à San Gimignano, alors qu'ils sont pratiquement inexistants à Montalcino et dans le Chianti Classico.

En résumé, on distingue au total quatre types de sols: les sols qui se sont développés sur des sédiments marins pliocènes sableux (série pédologique Cusona, Strada et San Gimignano) ou limo-argileux (série Quercia et Monte, cette dernière étant peu productive et à maturation précoce), qui présentent une disponibilité en eau croissante, et les paléosols et les sols récents qui se sont développés sur des sédiments du Pléistocène (série Poggio Golo, Nottola et Valiano, qui favorise une plus grande productivité des ceps de vigne).

En raison de leurs caractéristiques chimiques, les sols sableux du Pliocène présentent une faible capacité d'échange cationique et une conductibilité réduite, avec une teneur en calcaire moyenne. Les sols limo-argileux et argileux du Pliocène se caractérisent par une teneur plus élevée en calcaire et une meilleure conductivité. Les sols qui se sont développés sur des sédiments du Pléistocène se ressemblent par leur capacité d'échange cationique, généralement élevée, et se distinguent par leur teneur en calcaire total et actif, plus élevée dans les sols récents.

Du point de vue météorologique, la zone se caractérise par un climat méditerranéen. Les températures les plus élevées sont enregistrées en juillet et en août, tandis qu'au cours de la période suivante, les valeurs sont plus basses, ce qui favorise l'évolution de la qualité aromatique et phénolique des raisins. L'indice de Winkler est en moyenne de 1 900 degrés-jour, avec des valeurs plus faibles aux altitudes les plus élevées, où il descend à 1 750 degrés-jour.

Sur une base pluriannuelle, les précipitations moyennes s'élèvent à 690 mm dans la majeure partie du territoire et n'atteignent environ 740 mm que dans la partie sud. C'est en octobre et en novembre que les précipitations sont les plus intenses, tandis que l'été est généralement sec.

A2) Facteurs humains contribuant au lien

Les racines de la viticulture et de l'œnologie font partie intégrante du territoire, de la culture, de l'histoire, de l'économie et des traditions locales de Montepulciano.

Le vin produit dans cette zone a toujours eu une connotation nobiliaire et aristocratique, la production n'étant pas destinée à la consommation propre, mais au commerce, comme en témoignent de nombreux actes de vente enregistrés depuis 789.

Les premières clauses relatives au commerce et à l'exportation du vin de Montepulciano sont établies dans un document datant de 1350. Le vin jouit d'une renommée internationale depuis le XVII^{e} siècle, époque à laquelle Francesco Redi le qualifia de «roi de tous les vins». La viticulture a conservé son rôle de principale culture du territoire au fil des siècles.

La première mention connue du «Vino Nobile» date de 1787 et fait état d'un «remboursement de 50,15 lires au cuisinier de la maison Marsichi pour dépenses alimentaires, à l'exclusion du vin apporté de Montepulciano pour le service, le "Vino Nobile" étant un cadeau au Conservatorio dit "Il Conventino" pour honorer certaines obligations contractées […]». Cette mention apparaît dans une longue note de voyage intitulée «Nota di Viaggio per suor Luisa Sisti e signore Maestre», rédigée par Giovan Filippo Neri, gouverneur du Regio Ritiro di S. Girolamo à Montepulciano.

En 1773, Cosimo Villifranchi, médecin florentin, rapporte dans sa célèbre «Oenologia Toscana» la méthode de production du vin à Montepulciano, décrivant tant les variétés de raisins que le territoire (le territoire de Montepulciano produisant le meilleur vin s'étend depuis la ville, du côté levant, sur deux à trois milles de part et d'autre dans cette direction, sur une zone entièrement située en coteau […]). Il y décrit les exploitations de production, les systèmes de culture et de vinification, et donne d'autres informations sur la nature du sol: «le sol ou le terrain en coteau de Montepulciano est en grande partie constitué de tuf, de terre meuble sableuse et de graviers».

Dans la «Statistica agraria della Val Di Chiana» de Giuseppe Giulj (1830), au chapitre intitulé «Catégories de vin de qualité et méthodes d'élaboration», il est indiqué que: «Les vins de qualité, qui se produisent en quantité considérable dans la vallée, peuvent être réduits à cinq catégories, à savoir: parmi les vins issus de raisins noirs, le Vino Nobile di Montepulciano et l'Aleatico, et parmi les vins blancs, le Moscadello, le Vermouth et le Vin Santo. J'illustrerai la manière dont ils sont élaborés et je commencerai ma description des détails par ceux relatifs au vin de Montepulciano, qui est connu dans toute l'Europe […]. Les vignes destinées à la culture de cette catégorie de vin sont plantées en coteaux, sur un sol tufacé — et par conséquent stérile — et exposées au sud, de sorte qu'elles soient baignées de soleil.

La production de ces ceps est faible, mais les raisins atteignent une maturité parfaite et présentent un arôme ainsi qu'un goût sans commune mesure avec les raisins des mêmes variétés issus de vignes cultivées dans d'autres localités.» L'auteur énumère ensuite les cépages et détaille les caractéristiques des raisins et le système de fermentation et de conditionnement.

Quelques années auparavant (1828), le «Vino Nobile» avait fait l'objet d'une première expédition par voie maritime vers l'Amérique, comme le rapporte le «Giornale Agrario della Toscana», publié par l'Accademia dei Georgofili.

Pour justifier l'importance accordée à la production œnologique locale, il convient de citer la présence historique de caves dans le sous-sol des palais seigneuriaux de la ville de Montepulciano, caves encore utilisées en partie pour le vieillissement du vin.

Alexandre Dumas, dans son célèbre roman «Le Comte de Monte-Cristo» écrit entre 1844 et 1846, affirme qu'avec le gibier, «[…] un fiasco de vin de Monte-Pulciano devai[t] compléter l'ordonnance du repas».

Le «Vino Nobile di Montepulciano» a obtenu l'appellation d'origine contrôlée par décret présidentiel du 12 juillet 1966 et, grâce à sa réputation internationale, il a ensuite été l'un des premiers vins à se voir accorder l'appellation d'origine contrôlée et garantie (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* - DOCG) par décret présidentiel du 1er juillet 1980. Il a également été le tout premier vin italien à arborer la marque remplaçant la bandelette de l'État, apposée sur les systèmes de fermeture des bouteilles en tant que dispositif anti-falsification, qui certifie l'authenticité du produit et garantit son origine.

Dans l'ensemble, l'incidence des facteurs humains est liée à l'identification et au perfectionnement au fil du temps des aspects techniques et de production suivants, qui font désormais partie intégrante du cahier des charges.

— Base ampélographique des vignobles: le Sangiovese, en particulier le biotype local appelé Prugnolo gentile, constitue la base ampélographique du «Vino Nobile». Ce cépage est cultivé depuis longtemps à Montepulciano, et il existe de nombreuses références historiques et bibliographiques à son sujet, parmi lesquelles celles de Villifranchi (1773) et de Cinelli (1873).

  Parmi les cépages complémentaires, plusieurs variétés de raisin noir ont été identifiées au fil du temps, issues aussi bien du germoplasme autochtone (Canaiolo nero, Mammolo) que de germoplasmes internationaux, et capables de mettre en valeur tant le potentiel du territoire que celui du cépage de base.

— Modes de conduite, distances de plantation et systèmes de taille: les modes de conduite typiques, établis au fil du temps, sont de nature à permettre une disposition rationnelle des ceps de vigne sur la surface, dans le but de faciliter les opérations culturales et de contenir les rendements dans les limites de production fixées par le cahier des charges. Il s'agit de modes de conduite en contre-espalier avec des systèmes de taille courte (cordon de Royat), longue (mode inversé) ou mixte (Guyot).

  Les distances de plantation ont évolué vers des densités moyennes à élevées, avec un minimum de 3 330 ceps de vigne/ha.

— Pratiques relatives à l'élaboration des vins: ce sont les pratiques établies dans la zone pour la vinification des raisins noirs destinés à la production de vins de garde. Le vin doit être soumis à une période minimale de maturation de deux ans, dont au moins un an dans des contenants en bois. Dans le cas du type Riserva, qui concerne des vins plus structurés et corpulents, la période minimale de maturation est de trois ans.

B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

L'appellation d'origine contrôlée et garantie «Vino Nobile di Montepulciano» désigne deux types de vin rouge (de base et Riserva) qui se distinguent par leur structure et leur teneur en alcool, ainsi que par leur durée de maturation. Sur le plan analytique, et surtout organoleptique, le vin présente des caractéristiques propres à la zone de production, comme indiqué à l'article 6 du cahier des charges, permettant ainsi une identification et une caractérisation claires.

En particulier, les vins présentent une robe d'un rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec le vieillissement. Au nez, ils sont d'une intensité enveloppante, avec des notes fruitées (griotte), florales (violette) et épicées caractéristiques. En bouche, ils se révèlent très structurés, équilibrés et élégants, et leur teneur élevée en tannins leur confère une excellente conservabilité au fil du temps.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

L'interaction entre les différents facteurs naturels et humains a, tout d'abord, permis de préserver la connotation viticole du territoire de Montepulciano qui, au fil du temps, n'a pas connu l'urbanisation qui a caractérisé plusieurs autres zones de la Toscane.

L'influence de l'environnement de culture sur les caractéristiques qualitatives du vin est démontrée par des études sur le territoire et des enquêtes de zonage menées jusqu'en 1989 (Campostrini et Costantini, 1996). Ces recherches ont mis en évidence que les sols du territoire de production du «Vino Nobile» confèrent au Sangiovese des notes sensorielles caractéristiques de griotte, de violette et d'épices.

Bien qu'il existe différents types de sols, le rendement et la qualité des raisins dans les différentes situations sont optimisés grâce à des pratiques culturales et une gestion du sol adaptées, qui vont du labour mécanique pour les sols moins fertiles à l'enherbement pour les sols plus productifs. Ces interventions, qui s'appuient sur une expérience pluriannuelle, sont mises en œuvre afin d'assurer la conformité des raisins récoltés avec des paramètres de maturation uniformes et appropriés.

L'orographie vallonnée et l'exposition des vignobles contribuent à un mésoclimat particulièrement favorable à la culture de la vigne.

Les pluies hivernales et printanières favorisent la formation d'une bonne réserve en eau dans les champs, tandis que les faibles précipitations estivales (la moyenne en juillet est inférieure à 30 mm) entraînent généralement une pénurie modérée d'eau, qui favorise la phase de maturation au détriment de la croissance végétative des ceps de vigne.

L'ensoleillement élevé et le niveau de température atteint en juillet et en août favorisent une véraison régulière et une maturation optimale des raisins, tandis qu'en septembre et début octobre, les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, en particulier aux altitudes les plus élevées, favorisent leur complexité aromatique et phénolique.

L'histoire séculaire du vin de Montepulciano, attestée par de nombreux documents et vestiges archéologiques depuis l'époque étrusque, repose sur l'expérience et le savoir-faire humains. Au fil du temps, cette tradition, en interaction avec l'environnement, a permis d'identifier, de développer et de sélectionner les pratiques les mieux adaptées à une production vinicole de qualité.

Depuis ses origines les plus lointaines, l'histoire de Montepulciano est inextricablement liée à celle du vin, comme en témoigne une kylix (coupe à vin) découverte en 1868 dans une tombe étrusque près de la ville.

Le document le plus ancien mentionnant le vin de Montepulciano remonte à l'an 789: l'église Arnipert fait don à l'église de San Silvestro sur l'Amiata d'une parcelle de terre plantée en vignes, située dans l'enceinte du château de Policiano.

Plus tard, dans son «Dizionario storico e geografico della Toscana», Repetti cite un document datant de 1350, qui établit les clauses relatives au commerce et à l'exportation du vin de Montepulciano.

Il est néanmoins documenté dès le haut Moyen Âge que les vignobles de Mons Pulitianus produisaient d'excellents vins et qu'à la moitié du XVI^{e} siècle, Sante Lancerio, caviste du Pape Paul III Farnèse, encensait le Montepulciano en déclarant: «Parfait tant en hiver qu'en été, odoriférant, charnu, ni acidulé ni chargé en couleur, un vin de seigneurs». Un vin idéal pour les tables des nobles, donc, même si les bouteilles les plus anciennes indiquaient simplement «Rosso Scelto di Montepulciano» (vin rouge de qualité de Montepulciano).

Au XVII[e] siècle, Francesco Redi, éminent médecin, naturaliste et poète, a loué le vin dans son dithyrambe «Bacco in Toscana» de 1685. Il y a imaginé Bacchus et Ariane faisant l'éloge des meilleurs vins de Toscane: «La belle Ariane de sa main blanche verse la

manne de Montepulciano […]», et il conclut: «Montepulciano, de tous les vins, est le roi!». Ce petit poème connaît un vif succès et se répand dans les cours jusqu'à parvenir entre les mains de Guillaume III, roi d'Angleterre. Il est probable que l'on doive la prédilection du roi Guillaume pour les vins toscans à Redi et à la célébrité que son écrit leur a value. En témoigne le voyage effectué en 1669 par une délégation anglaise dans le grand-duché de Toscane pour procurer à la cour anglaise le Moscadello di Montalcino et le «Vino Nobile di Montepulciano».

À la fin du XIX[e] siècle, la nécessité de former les travailleurs à la gestion des vignobles et des caves devient évidente: une école pratique d'agriculture est fondée en 1882 et, aujourd'hui encore, un institut technique agricole reste en activité à la frontière avec la commune voisine de Cortona.

Plus récemment, en 1933, la publication «Vini tipici senesi» par Montanari et Musiani donne une description détaillée des techniques de production du «Vino Nobile di Montepulciano», très similaire aux cahiers des charges des dénominations actuelles.

En 1937, une cave coopérative est créée dans le but d'établir une structure de commercialisation du vin produit également par les petits exploitants et, en 1965, le Consortium des producteurs du Vino Nobile est fondé.

L'histoire plus récente du «Vino Nobile di Montepulciano» est marquée par une évolution des techniques de gestion du vignoble et de la vinification, conformément aux orientations de production les plus modernes.

Les densités de plantation ont ainsi augmenté, de manière à réduire la production unitaire de raisins par cep de vigne, et les modes de conduite et de taille ont évolué vers des systèmes favorisant le développement végétal et productif optimal et un bon état de santé des raisins. Parallèlement, la fermentation, la période de maturation dans des fûts en bois et l'utilisation de différents contenants ont été optimisées dans la cave, dans le but d'obtenir un vin bien structuré, doté d'une bonne longévité et d'une bonne stabilité dans le temps.

La mention Pieve, produite exclusivement à partir de raisins provenant des vignobles situés dans les unités géographiques supplémentaires, permet de mettre en valeur les particularités du «Vino Nobile di Montepulciano» produit dans ces unités géographiques supplémentaires.

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

Vinification et vieillissement obligatoire des vins bénéficiant de l'AOP «Vino Nobile di Montepulciano», y compris Riserva et Pieve

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification et de vieillissement obligatoire doivent avoir lieu dans la commune de Montepulciano, afin de préserver les caractéristiques particulières des produits et leur réputation, et de garantir leur origine.

Mise en bouteille, dans la zone délimitée, des vins bénéficiant de l'AOP «Vino Nobile di Montepulciano», y compris Riserva et Pieve

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La mise en bouteille doit avoir lieu dans la zone de production des raisins, de manière à préserver les caractéristiques particulières du vin ainsi que la garantie d'origine.

Étiquetage des vins bénéficiant de l'AOP «Vino Nobile di Montepulciano», y compris Riserva et Pieve

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Il est prévu de rendre obligatoire l'ajout sur l'étiquette du terme «Toscana» désignant une entité géographique plus large, en plus de l'appellation d'origine protégée «Vino Nobile di Montepulciano», afin d'informer les consommateurs de l'origine géographique précise des vins.

Étiquetage des vins bénéficiant de l'AOP «Vino Nobile di Montepulciano» mention Pieve

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Il est permis de faire figurer sur l'étiquette l'une des unités géographiques supplémentaires suivantes, qui se réfèrent aux zones d'où proviennent effectivement les raisins dont est issu le vin et dont la délimitation territoriale est définie à l'annexe 1 du cahier des charges:

Sant'Ilario

Ascianello

Badia

Caggiole

Cervognano

Cerliana

Gracciano

Le Grazie

San Biagio

Sant'Albino

Valardegna

Valiano

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22569