C/2025/4196

28.7.2025

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/2025/4196)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Buzet»

PDO-FR-A0148-AM02 — 8.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Buzet»

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**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et

de l'aménagement du territoire

Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des

Territoires

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

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 «Buzet» 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.

[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).

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

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

7.1. *Intégration de variétés d'intérêt à fin d'adaptation*

Au chapitre I du cahier des charges - point V – 1° - Encépagement, la liste des variétés est complétée pour:

— La production de vins blancs, par les variétés: floréal B, voltis B et souvignier gris B

— La production de vins rouges et rosés, par les variétés: syrah N, marselan N, nielluccio N, tempranillo N, vidoc N et artaban N

Les cépages susvisés sont ajoutés à hauteur de 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages.

Afin de favoriser la réduction des intrants phytosanitaires dans les zones mitoyennes des zones habitées/urbanisées, les superficies:

— plantées en vidoc N, artaban N, floréal B, voltis B et souvignier gris

— et situées à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés dans le code rural et de la pêche maritime ne sont pas prises en compte dans le calcul des superficies de variétés «d'intérêt à fin d'adaptation» sujettes à la limitation de 5 % de la superficie de l'exploitation déclarée dans l'AOP.

L'intégration de ces cépages s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'appellation pour faire face au changement climatique et à la réduction des intrants phytopharmaceutiques. Ces variétés introduites en tant que variétés secondaires, sont conformes au profil des vins de l'appellation et permettent de s'adapter à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires.

Le présent document unique est complété au point «variétés à raisins de cuve».

7.2. *La modification des règles de proportion à l'exploitation*

Ces nouvelles règles de proportion à l'exploitation permettent de gagner en souplesse et d'utiliser davantage les cépages accessoires, certains pouvant maintenant être plus adaptés sur certains types de sols et aux nouvelles conditions climatiques.

Pour les vins rouges et rosés, la proportion de cépages accessoires passe de 10 à 30 % de l'encépagement. Les cépages accessoires sont plus rustiques et amènent de l'acidité. Ils permettraient de contrebalancer le merlot dont le potentiel alcoolique augmente et la sensibilité aux maladies est élevée. L'assemblage avec des cépages accessoires permettrait d'apporter de la fraîcheur et de la rondeur aux vins tout en conservant le style de l'appellation «Buzet».

Pour les vins blancs, la règle distinguant les cépages accessoires des principaux dans l'encépagement est supprimée. De plus, l'assemblage avec des cépages accessoires apporterait également une palette aromatique intéressante. En cohérence avec cette modification de supprimer les règles de proportion à l'exploitation, la rédaction de la liste des cépages autorisés pour les vins blancs a été modifiée.

Le document unique n'est pas impacté.

7.3. *Conduite du vignoble: Règles de palissage et hauteur de feuillage*

La règle imposant une hauteur de feuillage palissé est supprimée et remplacée par un rapport feuilles/fruits de 1,4 m^2 de surface externe de couvert végétal (SECV) pour la production de 1 kilogramme de raisin. L'objectif est de maîtriser la maturité du raisin en favorisant un équilibre physiologique sur le pied de vigne et ainsi adapter la quantité de feuilles pour faire murir 1kg de raisins.

C'est une des conséquences du changement climatique sur le profil des vins avec une augmentation des degrés alcooliques, contraire aux attentes sociétales et à l'équilibre des vins.

La disposition relative aux règles de palissage a été supprimée dans la rubrique mesure transitoire en cohérence avec la modification.

Le document unique n'est pas impacté.

7.4. *Assemblage des cépages*

La règle prévoyant une proportion minimale de 90 % de cépages principaux dans l'assemblage est abaissée à 70 % pour les vins rouges et rosés.

Pour les vins blancs, la proportion des cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G et sémillon B ne peut être inférieure à 70 % dans l'assemblage de chaque lot, au stade du conditionnement.

Ce changement se réalise au profit des cépages accessoires avec une augmentation de leur proportion à hauteur de 30 % au lieu de 10 % dans les vins blancs, rouges et rosés. Cette demande va de pair avec la modification des règles de proportion à l'exploitation. Elle rejoint le souhait de souplesse face au changement climatique et l'apport d'acidité par les cépages accessoires. Ces modifications n'ont pas d'impact significatif sur le profil du produit.

Le document unique est modifié aux points suivants: Lien avec la zone géographique.

7.5. *Pratique œnologique: utilisation des charbons à usage œnologique*

L'interdiction de l'utilisation des charbons à usage œnologique pour les vins rosés est supprimée.

Ils sont maintenant autorisés à usage œnologique pour les moûts dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

L'objectif vise à pouvoir maitriser la couleur des vins rosés dans le contexte de réchauffement climatique qui conduit à l'accumulation de davantage de sucres et une diminution de l'acidité favorables aux risques sanitaires et notamment à l'attaque de champignons

Le document unique est modifié au point suivant: Pratiques œnologiques spécifiques.

7.6. *Capacité de cuverie*

Un nouveau mode de calcul de la capacité de cuverie de vinification et de stockage pour les vins rouges, rosés et blancs est mise en place.

La raison est qu'il y a de plus en plus d'opérateurs qui produisent des rendements inférieurs au rendement cahier des charges en raison des aléas climatiques. La capacité de cuverie est équivalente à 1,5 (pour les vins blancs et rosés) 2 (pour les vins rouges) fois le rendement moyen quinquennal des dernières récoltes de l'exploitation. Le rendement des dernières récoltes diminue et nécessite une adaptation de la capacité de cuverie.

Le document unique n'est pas impacté.

7.7. *Mise à jour du code géographique*

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2024. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

Le document unique est modifié au point suivant: Zone géographique délimitée.

7.8. *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)**

Buzet

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Vins blancs*

Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre. Les vins blancs ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire. Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est fixé à 10 % pour les vins blancs. Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne. Les vins blancs secs issus des cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont plutôt délicats et légers et se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Lorsque les cépages muscadelle B et surtout sémillon B dominent l'assemblage, les vins sont plus aromatiques et ronds, caractérisés par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. Leur texture plus grasse leur confère un bon équilibre.

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): —

4.2. *Vins rouges et rosés*

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l. Les vins présentent après fermentation une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 g/l. Les vins rouges et rosés ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire. Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est fixé à 10,5 % pour les vins rouges et rosés. Les autres caractéristiques respectent, par défaut, celles fixées par la règlementation européenne. Les vins rouges sont des vins fruités et généreux à aromatiques et charnus. Les premiers, issus d'assemblages de merlot N et cabernet franc N, présentent un nez dominé par des arômes de fruits ainsi que des tanins présents mais subtils à apprécier dans leur jeunesse. Les seconds, où le cabernet sauvignon N est majoritaire, sont des vins corsés à la couleur intense, aux arômes puissants et complexes de fruits, d'épices, parfois accompagnés de notes légèrement fumées. Ils présentent une bonne structure tannique, qui gagne à vieillir quelques années, avec une sensation veloutée en bouche. Les vins rosés, issus principalement des cépages cabernet franc N et cot N, sont des vins fruités et vifs qui possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs, tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur légère acidité leur procure une agréable vivacité.

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*

5.1.1. Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée. Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %. L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, pour le lot faisant l'objet du traitement, est inférieure ou égale à 1 % vol. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % pour les blancs et de 13 % pour les rouges et rosés. 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.

5.1.2. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité de plantation minimale de 4 000 pieds par hectare. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2, 5 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2, 50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes sont taillées en taille Guyot (simple ou double) ou en taille courte (conduite en cordon de Royat bas palissé).

Chaque pied doit comporter au maximum 13 yeux francs.

L'irrigation peut être autorisée.

5.2. *Rendements maximaux*

66 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Lot-et-Garonne: Ambrus, Anzex, Barbaste, Bruch, Buzet-sur-Baïse, Calignac, Caubeyres, Damazan, Espiens, Feugarolles, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Moncaut, Montagnac-sur-Auvignon, Montesquieu, Montgaillard-en-Albret, Nérac, Pompiey, Puch-d'Agenais, Razimet, Saint-Léon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sérignac-sur-Garonne, Vianne, Villefranche-du-Queyran et Xaintrailles.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Abouriou B

Artaban N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Colombard B

Cot N — Malbec

Floreal B

Gros Manseng B

Marselan N

Merlot N

Muscadelle B

Nielluccio N — Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Souvignier gris B

Syrah N — Shiraz

Tempranillo N

Vidoc N

Voltis B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de production se situe en Gascogne, dans le département du Lot-et-Garonne à proximité de la confluence des rivières de la Garonne et du Lot, a mi chemin entre Toulouse et Bordeaux, proche d'Agen et de Marmande. Limitée au nord par la vallée de la Garonne, elle s'étend sur une quarantaine de kilomètres de large et sur une quinzaine de kilomètres de profondeur. A l'ouest, la zone est bordée par l'immense massif forestier landais. Les sables éoliens qui portent la forêt landaise ont vu leur transgression vers l'est stoppée grâce à la présence du système hydrographique Gélise-Baïse qui marque jusqu'à Barbaste l'exacte limite de leur avancée ainsi que celle de la zone de production. La zone de production de Buzet se limite au sud de Nérac aux formations géologiques molassiques tertiaires dans lesquelles se sont insérés à l'Aquitanien des niveaux calcaires blanc et gris. Au cours de l'ère quaternaire, la Garonne a déposé plusieurs niveaux de terrasses argilo-graveleuses sur ce secteur. De ce fait, le relief a été fortement adouci et le paysage se présente sous la forme de coteaux mollement ondulés avec dans la partie inférieure des versants, un affleurement de calcaire dur formant une corniche boisée. Au niveau pédologique, les sols sur calcaires gris donnent naissance à des sols bruns calciques peu épais et bien drainés. Les sols sur molasses aquitaniennes donnent des terrains plus profonds dont le nom local est «terrefort» présentant une teneur en argile variable avec une bonne alimentation en eau. Les sols des terrasses moyennes sont des sols podzolisés de type boulbènes. Lorsque la partie supérieure du sol a été décapée, l'horizon d'accumulation riche en argile et oxyde de fer apparaît et donne des sols particuliers de teinte rouge appelés «rougets». Enfin les sols des terrasses supérieures sur les parties sommitales des coteaux, sont constitués de dépôts argilo-graveleux affleurant en mélange avec une fraction fine limoneuse d'origine éolienne. Le climat est de type océanique avec une légère tendance méridionale. La composante océanique est largement prédominante avec des vents d'ouest tempérés et humides qui amènent la douceur et la pluie avec des pics de précipitations en mai et en décembre. La tendance méridionale s'exprime en automne avec la remontée depuis la méditerranée en empruntant la vallée de la Garonne, du vent d'Autan, vent chaud et desséchant qui repousse les perturbations atlantiques vers le nord.

La confluence de la Baïse et de la Gélise à la limite des communes de Lavardac et de Barbaste constitue le plus grand carrefour du sud de la Garonne. Dans la charte de la ville de Buzet, qui date du moyen âge, il est précisé que le vin est un produit essentiel de la vie de cette ville. En fait la région de Buzet a toujours eu une activité commerciale qui s'est ensuite développée vers l'aval et vers Bordeaux avec le transport fluvial sur la Baïse puis sur la Garonne et enfin grâce au canal latéral à la Garonne en 1856. En 1884-1885 et malgré le phylloxéra, c'étaient encore plus de 1 000 barriques par mois qui descendaient la rivière. Après le phylloxera, la viticulture connaît un marasme économique que les crises de l'entre deux guerres ne font qu'aggraver. Les cépages nobles de Vitis vinifera sont remplacés par des hybrides producteurs directs ou des cépages à gros rendement plantés dans les terres riches de la vallée de la Baïse. Le

renouveau intervient en 1946 avec la création d'un syndicat de défense, puis avec celle de la cave-coopérative et l'accession au statut d'AOVDQS en 1953. Le Buzet devient alors le symbole de renaissance des vins du Haut-Pays bordelais. En 1948, les querelles entre vignerons finissent devant le tribunal de Nérac. Le jugement du 31 juillet 1948 définit la première zone de production sur un noyau de six communes. Ce n'est que le 11 avril 1967 que le tribunal d'Agen reconnaîtra la zone de production sur sa configuration actuelle ainsi que la production de vins rosés. En 1973, l'A.O.C. vient reconnaitre les efforts réalisés par les vignerons et la cave-coopérative est la première à mettre en place dans le département le paiement différencié des raisins basé sur des critères qualitatifs (maturité, charge, état sanitaire,…).

Si la cave-coopérative regroupe plus de 200 producteurs et 95 % de la production totale, une douzaine de caves particulières a développé la vente directe, élargissant ainsi la gamme et la clientèle des vins de Buzet. Avec 72 % de la production, la palette des vins rouges permet de passer des vins fruités et généreux à des vins aromatiques et charnus. Les premiers, issus d'assemblages dans lesquels les cépages merlot N et cabernet franc N sont majoritaires, présentent un nez dominé par des arômes de fruits ainsi que des tanins présents mais subtils à apprécier dans leur jeunesse. Les seconds, issus d'assemblages dans lesquels le cépage cabernet sauvignon N est majoritaire, sont des vins corsés à la couleur intense, aux arômes puissants et complexes de fruits, d'épices, parfois accompagnés de notes légèrement fumées (pain grillé, café, vanille,…). Ils présentent une bonne structure tannique, qui gagne à vieillir quelques années, avec une sensation veloutée en bouche.

En développement régulier et avec 25 % de la production, la plupart des vins rosés, issus principalement des cépages cabernet franc N et cot N, sont des vins fruités et vifs qui possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs, tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur légère acidité leur procure une agréable vivacité. Toujours secs et fruités, mais avec, dans l'assemblage, une proportion des cépages merlot N et cabernet sauvignon N, certains vins rosés se rapprochent des «clairets» et dégagent une présence plus souple en bouche, avec un arôme fruité dominant et une sensation suave persistant à la dégustation.Les vins blancs secs issus des cépages sauvignon B et sauvignon gris G sont plutôt délicats et légers et se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Lorsque les cépages muscadelle B et surtout sémillon B dominent l'assemblage, les vins sont plus aromatiques et ronds, caractérisés par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. Leur texture plus grasse leur confère un bon équilibre. Pour chaque couleur de vins, la proportion des cépages accessoires dans l'assemblage, ne peut excéder 30 %. Les parcelles situées sur la haute terrasse, avec une forte présence de graves garonnaises permettant un drainage naturel efficace des sols et leur réchauffement plus précoce au printemps, sont particulièrement favorables à la culture de la vigne. Sur celles-ci, les cépages les plus tardifs comme les cépages cabernet franc N et cabernet sauvignon N, parviennent à leur maturité phénolique et sont à l'origine des cuvées de vins rouges les plus charpentées. Les cépages sauvignon B et sauvignon gris G expriment quant à eux, dans ces situations, toute leur puissance aromatique. Les parcelles portées par les moyennes terrasses, avec leurs sols lessivés de boulbènes, maigres, sont aptes à une bonne maîtrise de la vigueur de la vigne notamment au niveau des rendements et sont particulièrement bien adaptées aux cépages cabernet franc N et cot N, notamment pour l'élaboration de vins rosés. Les parcelles présentant des sols de «terrefort» développés sur les molasses argileuses et des sols de «terrefort» calcaires issus de la dégradation des calcaires lacustres sont les sols les plus difficiles à gérer. Le développement de la pratique de l'enherbement maîtrisé a permis de concurrencer la vigne et ainsi de contenir la vigueur des cépages principaux et en particulier du cépage merlot N. Dans ces situations, les cépages sémillon B et muscadelle B apportent au vin de l'ampleur et de l'onctuosité.

Le retour du vin de «Buzet» au rang des vins de qualité n'a été possible que par la volonté d'un groupe d'hommes qui a su reconvertir son encépagement. Parallèlement, le développement d'une structure commerciale et de la vente directe aux particuliers a contribué à la réputation des vins. Dès la fin du Moyen-Âge, les moines, abbés et prieurs contribuent à une meilleure maîtrise des modes de culture et des méthodes de vinification. Les chapiteaux de l'église de Damazan, ornés de grappes de raisin, témoignent de l'origine monastique du vignoble.

Historiquement ce vignoble du «Haut-Pays» bordelais n'a pas d'identité très forte car les vins étaient vendus sous le nom de vins de «Bordeaux» après avoir descendu la Garonne. Toutefois la référence aux vins de «Buzet» figure dans un accord tarifaire signé le 12 décembre 1284 par le roi d'Angleterre. Le duché d'Albret, dont la capitale était Nérac, et qui englobait la zone géographique, était rattaché au royaume de Navarre. Ainsi Henri de Navarre, prince d'Albret et futur roi Henri IV y a passé une partie de sa jeunesse et sa cour y menait grand train tout en savourant le vin local.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Buzet» peut préciser l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques. Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-556dff9f-9af7-429e-bf37-5badc2bef0c6