C/2025/3835

10.7.2025

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/2025/3835)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Crémant d'Alsace»

PDO-FR-A0917-AM02 — 14.5.2025

1. Dénomination du produit

«Crémant d'Alsace»

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 et de la souveraineté alimentaire - Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau des vins et des autres boissons

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 «Crémant d'Alsace» 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*

Au 1° du III du chapitre 1er du cahier des charges un paragraphe est ajouté pour faire référence aux dates de validation de l'aire géographique par l'INAO et pour définir le référentiel de définition (code officiel géographique 2019) du périmètre de l'aire tel que rédigé dans le cahier des charges.

La modification est la suivante: L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 2001 et du 8 juin 2016. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

En outre, la référence au code officiel géographique 2019 entraîne une mise à jour de la liste des noms de communes pour le département du Haut-Rhin: suppression des noms des communes de Kientzheim et de Sigolsheim et ajout du mot «Vignoble» au nom de la commune de Kaysersberg. Cette commune comprend maintenant les territoires des deux communes précitées.

Cette modification affecte le document unique.

2. *Encépagement*

Au c du 1° du IV du chapitre 1er du cahier des charges, la date limite de dépôt en mairie des plans d'encépagement communaux agréés par l'INAO a été supprimée. La date indiquée est déjà ancienne et n'a pas pu être respectée.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

3. *Règles de taille*

Au b du 1° du V du chapitre 1er du cahier des charges, la règle du nombre d'yeux/m^2 est supprimée pour ne garder que celle du nombre d'yeux par pied.

Cette évolution permet d'harmoniser la rédaction entre les cahiers des charges des appellations alsaciennes et de simplifier les méthodes de contrôles.

Cette modification affecte le document unique.

4. *Règle de palissage*

Au c du 1° du V du chapitre 1er du cahier des charges, la règle concernant la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure est supprimée, et le mode de mesure de la hauteur du feuillage est modifié.

Ces modifications permettent de constater en cours de végétation du respect de la hauteur de feuillage, qui ne l'était auparavant que par une obligation de moyen.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

5. *Pratiques oenologiques et traitements physiques*

Au c du 1° du VIII du chapitre 1er du cahier des charges, une modification purement rédactionnelle a été réalisée pour la phrase fixant le titre alcoométrique volumique total maximal après enrichissement. La valeur de ce titre reste la même.

Cette modification affecte le document unique au point 4.

6. *Capacité de cuverie de vinification*

Au d du 1°du VIII du chapitre 1er du cahier des charges, le coefficient de calcul de la capacité de la cuverie de vinification a été réduit de 1,3 à 1,2 fois le volume de la récolte précédente.

Les opérateurs ont constaté que le rapport entre volume vinifié et capacité de la cuverie ne nécessitait pas d'être aussi important.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

7. *Dispositions relatives au stockage*

Au 4° du VIII du chapitre 1er du cahier des charges, les caractéristiques du lieu de stockage des vins conditionnés ont été précisées en remplaçant «spécifique» par «adapté, clos et couvert».

Cette précision permet aux opérateurs de mieux appréhender cette règle.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

8. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Au 2° du IX du chapitre 1er du cahier des charges, une description de l'aspect visuel des vins blancs et rosés a été ajoutée:

«Les vins blancs ont une couleur allant, le plus souvent, du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré.

Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée transparente d'intensité variable.»

Le point 4 du document unique est modifié.

9. *Mesure transitoire concernant le mode de conduite des vignes*

Au 1° du X du chapitre 1er du cahier des charges:

— le respect de la hauteur maximale du fil porteur de l'arcure est supprimée, car ce paramètre a été supprimé des règles de palissage au c du 1° du V du chapitre 1er,

— la règle du nombre d'yeux/m² est supprimée pour ne garder que celle du nombre d'yeux par pied. Cette évolution permet d'harmoniser la rédaction entre les cahiers des charges des appellations alsaciennes et de simplifier les méthodes de contrôles.

Ces modifications n'affectent pas le document unique.

10. *Déclaration de déclassement*

Au I du chapitre 2 du cahier des charges, l'obligation déclarative «déclaration de déclassement» a été ajoutée.

Elle permet de connaître les déclassements de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectués par les opérateurs.

Cette modification n'affecte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Crémant d'Alsace

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

5. Vin mousseux de qualité

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**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins mousseux de qualité blancs ou rosés. Les vins blancs et rosés (ces derniers étant issus du seul cépage pinot noir N) sont forgés sur une structure à la fois complexe et naturellement à dominante acide qui apporte au vin toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé. La mousse est fine et légère. Les vins blancs ont une couleur allant, le plus souvent, du jaune pâle avec des reflets verts au jaune doré. Les vins rosés présentent le plus souvent une robe rosée transparente d'intensité variable. Les vins après prise de mousse, avant dégorgement et après enrichissement, ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins présentent après dégorgement une surpression de gaz carbonique au moins égale à 4 atmosphères mesurée à la température de 20 °C.

Les autres critères analytiques suivent les valeurs fixées par la réglementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 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*

1. Modes de conduite: densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres. Les vignes présentent un écartement sur le rang compris entre 0,75 mètre au minimum et 1,50 mètre au maximum. A compter du 25 octobre 2011, l'arrachage de rangs au sein d'une parcelle ne peut conduire à un écartement entre les rangs les plus larges supérieur à 3 mètres.

2. Modes de conduite: règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple ou double avec un maximum de 24 yeux francs par pied.

3. Récolte

Restriction applicable à l'élaboration

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Les raisins sont transportés dans des récipients d'une contenance n'excédant pas 0,60 m3.

Les bottiches traditionnelles alsaciennes peuvent être utilisées pour le transport de la vendange. Leur hauteur de remplissage est au maximum de 0,75 m. Pour tout autre type de récipient, cette hauteur n'excède pas 0,45 m.

Les récipients de transport de la vendange sont abrités des intempéries.

Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible. En aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 heures.

4. Pratiques oenologiques et traitements physiques

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

5. Réception et pressurage

Restriction applicable à l'élaboration

Les installations de pressurage répondent à des critères relatifs à la réception de la vendange, au pressoir, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus et à l'hygiène.

Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 litres de moûts pour 150 kilogrammes de raisins mis en œuvre.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 96 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'aire géographique est telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent du 31 mai 2001 et du 8 juin 2016. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2019. Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'INAO.

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Haut-Rhin: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach;

— Département du Bas-Rhin: Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

La vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins peuvent être également assurés sur le territoire des communes suivantes:

— Département du Haut-Rhin: Gundolsheim, Ostheim, Wolfgantzen;

— Département du Bas-Rhin: Dachstein, Ernolsheim-Bruche, Fessenheim-le-Bas, Mittelhausen, Petersbach, Seebach, Sélestat, Strasbourg.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Auxerrois B

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Description du ou des liens**

La situation climatique du vignoble caractérisée par l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin, associés à une hauteur de feuillage élevée assurent une bonne maturité des raisins (sucres et acidité tartrique). L'altitude moyenne du vignoble (200 m à 400 m) qui correspond à la ceinture thermique optimale permet d'assurer un équilibre qualitatif de l'acidité naturelle.

Les faibles précipitations de la fin de l'été et l'amplitude thermique entre le jour et la nuit lors de la maturation permettent de maintenir un très bon état sanitaire des raisins indispensable à la qualité du pressurage et propice à l'élaboration d'une mousse fine.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à une fraîcheur garantie, à une bonne prise de mousse et à un bon potentiel de garde.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques très variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des six cépages qui se sont imposés, ses conditions d'expression optimale, en privilégiant fraîcheur et acidité conjuguée aux caractères fruités. Forts de l'expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte, et les règles de pressurage encadrées par le cahier des charges garantissent la limpidité des jus, indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, souvent bien plus long que neuf mois, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Dès les années 1980, le «Crémant d'Alsace» a été considéré par les consommateurs alsaciens comme le vin festif et proposé aux fêtes officielles. En progression régulière chaque année, la production représente 25 % des appellations d'origine contrôlées produites en Alsace. Le prestigieux concours national des «Crémants» distingue chaque année particulièrement la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée «Crémant d'Alsace».

Lors des concours des «Effervescents du monde», le «Crémant d'Alsace» figure régulièrement parmi le haut du classement. La commercialisation des vins hors du territoire national, d'abord concentrée sur l'Allemagne, se diversifie sur l'ensemble des pays du nord de l'Europe et atteint 20 %.

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

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

Conditionnement dans la zone géographique

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

a) Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.

b) Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.

c) Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

d) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cb72e749-4cca-49c5-84d3-970ecf823077