C/2026/1651

13.3.2026

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 3, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/1651)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Drăgăşani»

N° UE: PDO-RO-A0286-AM02

Date de la demande: 16.8.2021

1. Demandeur et intérêt légitime

Association des producteurs de vin de Drăgăşani (APV Drăgăşani)

Cette association est une personne morale roumaine à but non lucratif de droit privé, qui organise et exerce ses activités conformément à la législation en vigueur et à ses statuts. Elle représente la gestion des vignes plantées et enregistrées sous l'AOP «Drăgăşani» (environ 280 ha) ainsi que le vin certifié pour la vente et produit sous l'AOP «Drăgăşani».

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☒ Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

1. *Inclusion de nouvelles catégories de vins: vin mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique*

De nouvelles catégories de vins sont ajoutées: vin mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique

La production de nouvelles catégories de vins autorisées par la législation dans la région de Drăgăşani, où le climat régional est affecté par le changement climatique planétaire, est nécessaire pour répondre à la diversification des goûts des consommateurs, qui se sont récemment orientés vers de nouveaux types de produits présentant des caractéristiques spécifiques en lien avec la zone de production ou les méthodes de production.

Ces dernières années, des investissements et des travaux ont été réalisés pour moderniser les infrastructures et les technologies de production dans la zone de l'AOP, sous l'influence de la tradition et de la valeur des vins tranquilles, l'AOP «Drăgăşani» étant reconnue aux niveaux national et européen. Cela a permis de produire d'autres types de vins, la production de vins mousseux de qualité étant actuellement une source de préoccupation pour de nombreux producteurs de la région, qui ont l'intention de produire le vin de base servant au vin mousseux et le produit fini dans la zone géographique.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le vin mousseux, obtenu par fermentation secondaire en bouteille selon la méthode classique, est produit dans la zone délimitée de l'AOP «Drăgăşani» depuis l'entre-deux-guerres. Ce vin mousseux était principalement vendu sur les marchés national et étranger.

De plus en plus de producteurs de vins mousseux utilisent à la fois la méthode de fermentation en bouteille et la nouvelle méthode de fermentation dans une cuve «acrotofor»/un autoclave, qui est beaucoup plus accessible. Les producteurs de vins tranquilles de la zone de l'AOP «Drăgăşani» ont cherché à relancer une tradition tout en tirant parti du potentiel viticole de la zone, avec un nouveau type de produit demandé par le marché du vin, à savoir les deux nouvelles catégories de produits.

Les vins obtenus sur les vignobles de Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orleşti et Guşoeni sont reconnus pour la qualité exceptionnelle des vins blancs et aromatiques. Il existe également de remarquables vins rouges produits à partir de raisins cultivés sur des terrains situés dans le tiers supérieur des collines, où des niveaux plus élevés de sucres et d'anthocyanes s'accumulent dans les raisins grâce à un taux d'ensoleillement plus élevé et à des sols plus pauvres et plus structurés, ce qui limite la production par hectare, mais améliore la qualité.

Le chapitre 1 du cahier des charges et la section 3 du document unique ont été modifiés.

2. *Indication du lien avec la zone géographique pour les nouvelles catégories de produits de vins demandées*

L'introduction de nouvelles catégories de vins (vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité de type aromatique) permet d'indiquer le lien entre chaque catégorie et chaque zone afin de garantir le respect de la législation existante dans le cas d'une appellation d'origine protégée.

Le chapitre 2 du cahier des charges et la section 8 du document unique ont été modifiés.

3. *Présentation des caractéristiques analytiques et organoleptiques des nouvelles catégories de vins*

Compte tenu de l'inclusion du vin mousseux de qualité et du vin mousseux de qualité de type aromatique dans le cahier des charges, il est nécessaire de présenter les paramètres analytiques de ces catégories de vins bénéficiant de l'AOP «Drăgăşani» et leurs caractéristiques organoleptiques afin de garantir le respect des dispositions de la législation en vigueur définissant une appellation d'origine protégée.

Le chapitre 11 du cahier des charges et la section 4 du document unique ont été modifiés.

4. *Indication des pratiques technologiques spécifiques pour la production des nouvelles catégories de vins*

Le cahier des charges a été modifié afin d'inclure certaines pratiques technologiques spécifiques à la production des nouvelles catégories de vins, avec une description détaillée de certaines opérations technologiques de transformation des nouvelles catégories de vins (transformation des raisins, transformation des moûts, fermentation alcoolique des moûts, utilisation de levure, préparation de la liqueur d'expédition, sélection de lies, etc.).

Seul le chapitre 10 du cahier des charges a été modifié. Le document unique reste inchangé.

5. *Ajout de conditions relatives aux pratiques œnologiques spécifiques pour les nouvelles catégories de vins*

Les nouvelles catégories de vins nécessaires à la production ont été ajoutées au cahier des charges, y compris les détails relatifs à la production de vins rosés selon une technique de transformation particulière qui détermine la robe du vin.

Les vins mousseux rosés de qualité sont obtenus uniquement à partir de cépages noirs ou rouges, par macération du fruit. Les vins rosés peuvent également être considérés comme issus des cépages Pinot gris si le fruit est macéré aussi longtemps que nécessaire pour extraire la couleur de la peau subtilement colorée de ces deux cépages. Le vin blanc peut également être obtenu à partir de raisins noirs ou rouges. Le vin mousseux de qualité peut être obtenu par fermentation alcoolique primaire (directement à partir du moût) ou par fermentation alcoolique secondaire (à partir du vin de base).

Le chapitre 9 du cahier des charges et la section 5 du document unique ont été modifiés.

6. *Inclusion sur l'étiquette d'indications facultatives pour les nouvelles catégories de vins*

Avec l'ajout de nouvelles catégories de vins en production, il convient d'ajouter aux dispositions relatives à l'étiquetage les conditions relatives à l'indication du cépage, au type de vin en fonction de la teneur en glucose et en fructose ou aux aspects liés à leur mise en bouteille.

Le chapitre 12 du cahier des charges et la section 9 du document unique ont été modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Drăgășani

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

• 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

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

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

Ils présentent un nez floral frais et une robe jaune paille avec des reflets nuancés jaune-vert, et possèdent des arômes de vanille, de raisins arrivant à maturité, de beurre frais, des arômes intenses de fleur de sureau, de fleurs de vigne, de fleurs d'acacia, de miel et de noix de muscade. En bouche, le vin a un léger goût d'amandes, il est frais, ample, avec une finale persistante. Dans leur grande majorité, les vins blancs sont perçus comme des vins légers à l'acidité marquée. Le goût est acide, vif, fruité et équilibré, très souvent avec des arômes de fruits mûrs.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

2. *Vins rosés*

Ces vins possèdent une robe rose saumon clair, avec un bouquet qui révèle des arômes de fraises sauvages, parfois d'amandes, et de pétales de rose. En bouche, ils sont frais et croquants, fruités, avec des arômes de cerises fraîches et un arrière-goût légèrement piquant. Ils présentent en outre des qualités qui attirent les consommateurs de vins jeunes lorsqu'ils atteignent leur fraîcheur maximale.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200

3. *Vins rouges*

Bouche: structure tannique robuste, goût complexe et herbeux, nez de fruits des bois, de myrtilles, de groseilles et d'épices, arômes de fruits des bois mûrs, de pruneaux et de cerises amères. Robe: rouge rubis foncé, rouge rubis modérément intense, rouge rubis foncé profond, rouge grenat intense. Ces vins ont une bouche veloutée présentant une acidité bien intégrée, avec une finale persistante, équilibrée et ronde. Bouquet puissant de cassis frais, de mûres, de violettes, de cerises et d'une légère pointe de poivre frais, avec une note légèrement chocolatée, un goût fruité intense avec des notes subtiles de café fraîchement torréfié. Les tanins soyeux et délicats offrent un bon potentiel de vieillissement. Le goût de fruits frais est parfois associé à une légère note de vanille.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150

4. *Vins mousseux de qualité*

Les vins mousseux de qualité se distinguent par leur finesse, avec des bulles intenses au début qui deviennent plus légères, mais prolongées.

— Robe: brillante, jaune tirant sur le vert au jaune pâle, jaune tirant sur le vert au jaune paille, tandis que les vins mousseux rosés présentent différentes nuances de rose en fonction du ou des cépages utilisés pour leur production;

— Bouche/nez: fin, avec des arômes de fermentation, des notes de fleurs, de miel, de foin légèrement séché, de levure autolysée, d'amandes, de pomme jaune, et des arômes de rose et de baies (fraises des bois, mûres, myrtilles, fraises).

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. *Vins mousseux de qualité de type aromatique*

Les vins mousseux de qualité de type aromatique se distinguent par leur finesse, avec des bulles persistantes et fines.

— Robe: jaune vert, jaune pâle ou jaune paille, différentes nuances de rose selon le cépage.

— Nez/bouche: caractéristique du cépage muscat, arômes de basilic, de fleur de sureau et de fermentation, floral, avec des nuances subtiles de levure autolysée, de fruits des bois, de fruits mûrs (cerises amères, groseilles rouges, framboises, fraises), acidité vive et persistante, minéralité fine.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6,00

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185

5. **Pratiques vitivinicoles**

(a) *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques œnologiques

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

L'édulcoration des vins produits sous l'appellation d'origine contrôlée «Drăgăşani» est interdite.

2. Pratique œnologique spécifique pour les vins rosés

Pratique œnologique spécifique

Les vins mousseux rosés de qualité sont obtenus uniquement à partir de cépages noirs ou rouges, par macération du fruit. Les vins rosés peuvent également être considérés comme issus des cépages Pinot gris si le fruit est macéré aussi longtemps que nécessaire pour extraire la couleur de la peau subtilement colorée de ces cépages. Le vin blanc peut également être obtenu à partir de raisins noirs ou rouges.

Le vin mousseux de qualité peut être obtenu par fermentation alcoolique primaire (directement à partir du moût) ou par fermentation alcoolique secondaire (à partir du vin de base utilisé pour le vin mousseux).

(b) *Rendements maximaux*

1. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Crâmpoşie selecţionată

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Crâmpoşie selecţionată

112 hectolitres par hectare

6. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 hectolitres par hectare

7. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Tămâioasă Românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgăşani

96 hectolitres par hectare

8. à pleine maturité des raisins au moment de la récolte, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Département de Vâlcea:

— Municipalité de Drăgăşani – localités de Drăgăşani, Zărneni, Zlătărei et Valea Caselor;

— Commune de Ştefăneşti – villages de Dobruşa, Condoieşti, Şerbăneşti et Ştefăneşti;

— Commune de Şuteşti- villages de Racu, Izvoraşu, Şuteşti, Mitrofani, Verdea, Mazili et Boroşeşti;

— Commune de Prundeni – villages de Prundeni, Călina et Zăvideni;

— Commune d'Orleşti – villages d'Orleşti, Silea, Scaioşi et Procopoaia;

— Commune de Creţeni – villages de Creţeni, Mreneşti, Streminoasa et Izvoru;

— Commune de Guşoeni – villages de Guşoeni, Măgureni, Spârleni, Guşoianca et Burdăleşti;

— Commune de Lungeşti – villages de Lungeşti, Carcadieşti, Fumureni et Stăneşti-Lunca.

Département d'Olt:

— Commune de Cârlogani – villages de Cârlogani et Cepari;

— Commune de Strejeşti – villages de Strejeştii de Sus et Colibaşi;

— Commune de Pleşoiu – village de Schitu din Deal.

7. **Cépages principaux**

Alutus N

Cabernet Sauvignon N – Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B – Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoşie selecţionată B

Fetească neagră N – Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B – Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleányka, Dănăşană, Galbenă de Ardeal

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgăşani N

Novac N

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Riesling italian B – Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Syrah N – Shiraz, Petit Syrah

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone*

Bordé par les Sous-Carpates Gétiques au nord et la plaine roumaine (Câmpia Română) au sud et au sud-est, la zone de Drăgășani est située entre les parallèles 44° 30′ et 44° 55′ de latitude nord et les méridiens 23° 55′ et 24° 15′ de longitude est. La zone s'étend sur environ 50 km de long entre les localités de Strejești au sud et d'Ionești au nord, avec un développement du côté est-ouest sur une distance d'environ 30 km. Du point de vue administratif, le vignoble est situé dans les départements de Vâlcea et d'Olt.

Le relief se caractérise par des sommets d'interfluves aux versants abrupts, parallèles à la rivière Olt, et orientés du nord au sud. L'altitude des collines du vignoble augmente du sud (Oporelu – 193 m) en remontant vers le nord (Scundu – 463 m), offrant ainsi diverses expositions favorables à la viticulture. Cette forme de terrain ne permet pas à l'air froid de stagner, mais l'encourage plutôt à s'écouler à travers les vallées jusqu'à la rivière Olt, réduisant ainsi le risque de gel. La plupart des vignobles sont situés sur les coteaux, ce qui garantit un drainage naturel optimal des vignes.

Lithologie — les sols sont représentés par une alternance d'argiles, de marnes et de sable tertiaires sur les pentes et les sommets des collines, et par des alluvions de texture variée dans la plaine de l'Olt (Lunca Oltului).

Les sols des terrains en plateforme se caractérisent par la présence de luvisols blancs, de planosols et de brunisols luviques (podzoliques). Des sols bruns argilo-diluviaux se sont formés sur les pentes étroites et bien drainées de la partie supérieure des versants et sur les terrasses. Les versants sont constitués de sols bruns eu-méso-basiques et de régosols. Les sols brun rouge apparaissent sur les terrasses de la partie sud du vignoble;

Hydrographie — elle est dominée par la rivière Olt, le principal collecteur accumulant le surplus des précipitations, qui s'écoulent le long des collines jusque dans les vallées qui les séparent.

Climat: continental tempéré, caractérisé par des hivers froids et des étés chauds, mais avec une amplitude est-européenne atténuée et de légères influences méditerranéennes. La température moyenne annuelle (11,3 °C) et les précipitations modérées (642 mm par an) ainsi que l'ensoleillement durant la période de végétation (1 520 heures) créent des conditions climatiques favorables à la culture de la vigne, avec une influence directe sur la qualité de la récolte. Le bouquet climatique donne aux raisins et aux moûts une acidité naturelle optimale, complétant les arômes des vins tranquilles et des vins mousseux de qualité.

En raison des caractéristiques physiques des sols sur les pentes des contreforts, qui limitent principalement le développement des systèmes racinaires et des branches productives des vignes, la densité de plantes dans les vignobles est parmi les plus élevées du pays.

8.2. *Données relatives au produit*

Les vins rouges issus de sols forestiers bruns et brun-rouge, certains modérément podzoliques, riches en calcaire et situés sur des graviers alluvionnaires, sont de couleur rouge vif, fins, charpentés et puissants. Les vins rouges présentent des arômes de prunes, de cassis, de framboises et une légère astringence, acquérant un bouquet agréable en vieillissant, avec des notes de menthe et de café de façon uniforme, une teneur équilibrée et astringente en tanin et de subtiles notes de vanille lorsqu'ils sont vieillis en fût.

Les vins blancs ont une robe jaune pâle ou brillante allant du jaune tirant sur le vert, avec un nez et une bouche de fruits, des arômes de fleurs sauvages, de pollen de vigne, de fleur de sureau, un goût équilibré qui assure une harmonie optimale de l'alcool et de l'acidité, parfois avec des notes de raisins trop mûrs, de miel, de fleur de tilleul et d'acacia. La robe dépend de la durée de vieillissement en bouteille et varie du jaune doré à l'ambre.

Les vins rosés présentent une robe rose à saumon clair, un nez de fraise sauvage, d'amande et de pétale de rose, un goût frais et croquant, fruité, avec des arômes de cerises fraîches et un arrière-goût légèrement amer, ainsi que des qualités distinctives pour les vins jeunes lorsqu'ils atteignent leur fraîcheur maximale.

Les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique sont marqués par le fait que le vin de base provient de raisins récoltés lorsqu'il existe un équilibre optimal entre les sucres, l'acidité et les arômes. Ils se distinguent par leur finesse, leur effervescence, avec des bulles prolongées, des notes de levure autolysée, des arômes de fermentation et de miel, des saveurs fruitées de pomme jaune, de fraise des bois, de mûre, de fraise et d'amande.

8.3. *Informations relatives aux facteurs humains*

Dans les vignobles nouvellement établis, la densité est comprise entre: 4 132 et 5 500 pieds par hectare. Dans les autres vignobles, la densité minimale admise est de 3 200 pieds par hectare.

Les raisins sont récoltés à la fin de l'automne parce que les automnes sont longs et doux, avec un ensoleillement suffisant, des précipitations limitées, des températures douces à modérées et des conditions dans lesquelles le processus de maturation est lent et les vins tranquilles blancs et rouges ne perdent pas leurs arômes ni leurs robes.

Les vins rosés peuvent également être obtenus à partir des cépages Pinot gris si le fruit est macéré aussi longtemps que nécessaire pour extraire la couleur de la peau subtilement colorée de ces cépages. Le vin blanc peut également être obtenu à partir de raisins noirs ou rouges.

Compte tenu du paysage très accidenté, avec des pentes parfois abruptes, les vignerons ont pour pratique de laisser pousser l'herbe entre les rangs de vignes, ce qui contribue à la fois à stabiliser le sol et à absorber l'excès d'eau, concentrant ainsi les arômes, l'extrait et l'acidité.

Les raisins utilisés pour produire le vin de base destiné aux vins mousseux sont récoltés la nuit ou tôt le matin afin d'éviter qu'ils ne se réchauffent et de préserver les arômes. Tous les raisins sont récoltés à la main de manière à ne pas les fendre, afin d'éviter l'oxydation et la coloration des moûts. De plus, le pressage et la séparation des grappes sont modérés afin d'obtenir le caractère frais et fin des vins et la diversité des arômes (frais, croquant).

Les vins de base utilisés pour produire les vins mousseux sont fermentés à des températures plus basses, pendant une période plus longue, et on laisse les résidus de levure revenir à la surface à la fin de la fermentation alcoolique (bâtonnage).

Bien que le vin mousseux était autrefois (pendant l'entre-deux-guerres) produit dans la zone de l'appellation, obtenu par fermentation secondaire en bouteille selon la méthode classique, et principalement vendu sur les marchés nationaux et étrangers, les pratiques actuelles consacrent un peu plus de temps à la transformation afin d'obtenir des arômes de pâtisserie caractéristiques, créés par le résidu de levure qui repose sur le vin pendant plusieurs mois (arrière-goût de pain grillé).

Les vins vieux de Drăgășani ne présentaient pas une teneur en alcool très élevée, environ 10 % vol., et ils étaient réputés pour la fraîcheur conférée par la présence de dioxyde de carbone, typique des vins à fermentation incomplète, alliée à un léger goût de cuisson. Ces vins étaient obtenus à partir de raisins récoltés tardivement, à l'issue d'une fermentation longue et légère à basse température, et ils conservaient leur acidité jusqu'au début du printemps. Ces pratiques ont été adaptées dans une certaine mesure au fil du temps. Aujourd'hui, les raisins sont récoltés plus tôt afin de préserver la minéralité (fruité, frais, juteux, léger et délicatement citrique), et les vins se caractérisent par leurs très faible teneur en sucres résiduels (brut nature), leurs arômes persistants et leur acidité modérée avec une teneur en alcool modérée, ce qui leur confère une texture crémeuse, une légèreté et une fraîcheur fruitée.

8.4. *Zone et produit — Interaction causale*

Les vins issus des vignobles de Dealul Olt, Dobruşa, Şuteşti, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești et Gușoeni sont réputés pour leur qualité spécifique (vins blancs généralement aromatiques), mais aussi pour les vins rouges issus de raisins cultivés dans des parcelles situées dans le tiers supérieur des collines, où des niveaux plus élevés de sucres et d'anthocyanes s'accumulent dans les raisins en raison de taux d'ensoleillement plus élevés et de sols plus pauvres, ce qui limite la production mais améliore la qualité.

Les zones présentant des sols squelettiques mettent en valeur la concentration des vins blancs (240-250 g/l de sucre), qui se prêtent à des vins demi-secs, avec une surmaturation et une teneur en sucre comprise entre 260 et 280 g/l. Les sols squelettiques ou ferrugineux confèrent aux vins rouges une couleur rouge vif et une rondeur aromatique (fruits des bois mûrs, pruneaux).

Le climat relativement frais garantit un mûrissement lent des raisins. C'est la raison pour laquelle la récolte d'automne est retardée. Le sol, riche en sels métalliques, assure l'harmonie entre le sucre et l'acidité en offrant la possibilité d'une fermentation à basse température pour obtenir des vins amples et veloutés avec une douceur agréable, maintenant une vivacité caractéristique pendant une période prolongée (6 à 8 mois) grâce au dioxyde de carbone solubilisé. La robe est brillante et blanc verdâtre, avec une bouche de fruits bien mûrs, un nez de fleurs sauvages, de pollen de vigne, de fleur de sureau et un goût équilibré. Les vins blancs et les vins généralement aromatiques sont principalement obtenus dans le tiers supérieur des pentes/sur les sols squelettiques et les rendosols, où ils accumulent plus de 240 à 250 g/l de sucre (adaptés aux vins demi-secs et moelleux).

Les vins provenant des vignobles situés sur des sols calcaires se distinguent par leur finesse, tandis que les vins rouges provenant des vignobles situés sur des sols squelettiques ou ferrugineux ont une robe rouge vif.

Les sols graveleux garantissent un écoulement de l'excès d'eau. Ils se réchauffent également légèrement et cette rétention de chaleur permet aux raisins de bien mûrir, conférant aux vins des arômes de fruits frais caractéristiques des vins rosés et maintenant l'équilibre entre sucres et acidité pour donner à ces vins des arômes délicats de fruits modérément mûrs et des notes fruitées légères.

Le protosol anthropique pseudorendzinique du tiers supérieur de la zone est hétéro-argileux, meuble, avec du carbonate de calcium dissous dans le sol (la fraction grossière est présente en grande proportion au détriment des fractions fines). Sur ce sol, les cépages offrent des rendements plus faibles, mais de haute qualité, les raisins accumulent le plus de sucre et de grandes quantités de pigments, et les vins rouges acquièrent des arômes distincts de fruits des bois mûrs (framboises et fraises).

Les vignobles situés dans le tiers central de la zone (sols de type préluvosol faiblement pseudo-gleyifiés, de texture limono-argileuse, compactés, contenant des niveaux élevés d'humus) produisent des rendements plus élevés, mais des niveaux plus faibles de sucres et de pigments/substances aromatiques.

La zone viticole de culture des raisins destinés à la production du vin de base pour les vins mousseux de qualité est vallonnée et divisée par des vallées, avec des pics entre les rivières et des pentes escarpées parallèles à la rivière Olt. L'altitude des collines est de 193 m et de 463 m, avec différentes expositions favorables à la culture de la vigne. Concernant l'hydrographie, la zone est dominée par la rivière Olt, le principal collecteur accumulant le surplus des précipitations, qui s'écoulent le long des collines. Dans les vallées profondes qui séparent les collines, les raisins mûrissent bien, ce qui favorise le développement d'un niveau d'acidité moyen, voire légèrement élevé, dans les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique.

Les variations de température sont plus courtes, marquées par des jours plus froids et une atmosphère plus humide, grâce à l'influence modérée de la rivière Olt, qui protège la zone contre une chaleur estivale excessive. Les températures et les précipitations légèrement élevées au cours de la première partie de la phase de maturation (fin juillet) permettent d'atteindre rapidement le rapport d'acidité qui détermine les arômes (principalement fruités) et la teneur en sucre des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique.

Les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique produits à partir des vignobles de Dobruşa, Şuteşti, Călina, Prundeni et Guşoeni, dans les zones d'altitude supérieure à 400 m où les vignobles sont situés sur des sols modérément podzolisés, riches en calcaire et situés sur du gravier alluvial, présentent des arômes moelleux et un caractère frais, avec, dans la plupart des cas, un fruité frais caractéristique (Sauvignon, Crâmpoşie selecţionată, Tămâioasă românească). Ils peuvent également être moyennement corsés et forts, avec des arômes de fruits des bois, de fruits mûrs, de cerises amères, de groseilles rouges, de framboises, de fraises et de prunes (Negru de Drăgăşani, Alutus, Novac, Pinot noir), avec une acidité vive et persistante associée à une minéralité fine. Une acidité élevée confère la fraîcheur caractéristique d'un vin mousseux de qualité de type aromatique et contribue à garantir sa clarté et sa stabilité.

Les sols graveleux qui offrent un bon drainage de l'excès d'eau contribuent à une bonne maturation des raisins, ce qui détermine la fraîcheur des arômes des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique, avec une signature principalement fruitée dans les vins rosés, maintenant l'équilibre entre les sucres et l'acidité qui donne aux arômes leur finesse. Les sols de type préluvosol faiblement pseudo-gleyifiés, de texture limono-argileuse, contenant des niveaux élevés d'humus, dans les vignobles situés dans le tiers central de la zone produisent des rendements moyens cohérents (niveaux de sucre inférieurs), mais avec un spectre de couleurs légèrement réduit. Les vins présentent donc un équilibre entre sucres et acidité (les automnes sont longs et doux, avec un ensoleillement suffisant, des précipitations limitées, des températures douces à modérées et des conditions de maturation lente et sans perte d'arômes), ce qui se traduit par un spectre d'arômes caractérisé par la finesse, des notes principalement fruitées (pommes jaunes, fraises des bois, mûres, fraises, amandes, groseilles et cerises amères), parfois aussi des notes fines de levure autolysée ou des arômes de fermentation, et un caractère floral (herbes, fleur de sureau, rose et foin légèrement séché). Au cours de la période de maturation des raisins, le climat est plus doux que dans d'autres zones, ce qui signifie que les sucres s'accumulent progressivement, que les raisins ne sont pas déshydratés et qu'il n'y a pas de diminution soudaine de l'acidité ou de perte d'arômes.

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

Conditions de commercialisation

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Drăgăşani» doit obligatoirement indiquer le type de vin selon la teneur en sucre (sec, demi-sec, demi-doux, doux).

Le vin mousseux de qualité et le vin mousseux de qualité de type aromatique peuvent être produits et commercialisés selon la teneur totale en sucre inverti (glucose + fructose) en tant que Brut Nature, Extra Brut, brut, sec, demi-sec et doux conformément à la législation.

Pour les vins mousseux aromatiques, le nom du cépage dont proviennent les raisins ou la mention «élaboré à partir de raisins de cépages aromatiques» doivent figurer sur l'étiquette.

Le vin mousseux de qualité et le vin mousseux de qualité de type aromatique de Drăgăşani sont mis en bouteille dans des bouteilles en verre de 0,375 litre, 0,75 litre, 1,5 litre et 3,0 litres.

Sur les étiquettes des vins, le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut également être complété par les appellations de vignoble unique suivantes: DEALUL OLT, DOBRUŞA, ŞUTEŞTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEŞTI, GUŞOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

Lien vers le cahier des charges

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes_cf_notific_com_1266_24.06.2025.pdf