C/2024/2239

19.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/2239)

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

DOCUMENT UNIQUE

'Lorraine'

PGI-FR-02815

Date de la demande: 15.11.2021

1. **Dénomination**

Lorraine

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

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

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

L'indication géographique protégée "Lorraine" est réservée aux vins mousseux de qualité blancs, rosés et rouges.

Les vins blancs ont une robe jaune pâle à dorée soutenue. La palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, jasmin…), d'agrumes (citron, clémentine ...) ou de fruits jaunes (pêche, abricot …).

Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée et révèlent des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille…) voire de pamplemousse.

Les vins rouges ont une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

Les vins présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre dans les assemblages.

Les vins répondent aux critères analytiques fixés par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	13
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

([1]) OJ L 347, 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Elaboration

Restriction applicable à l'élaboration

L'utilisation d'un pressoir continu est interdite.

La proportion du cépage riesling B est inférieure ou égale à 30% dans l'assemblage des vins de base.

Les vins sont élaborés exclusivement par seconde fermentation alcoolique en bouteille.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

5.2. *Rendements maximaux*

90 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins, incluant l'élevage et le conditionnement sont assurés sur le territoire des communes suivantes des départements de Meurthe et Moselle, Meuse et Moselle, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

Meurthe-et-Moselle (54) :

Agincourt, Allamps, Amance, Arnaville, Atton, Autreville-sur-Moselle, Bainville-sur-Madon, Barisey-la-Côte, Belleville, Bezaumont, Blénod-lès-Pont-à-Mousson, Blénod-lès-Toul, Boucq, Bouxières-aux-Chênes, Bouxières-aux-Dames, Bruley, Bulligny, Chaligny, Champey-sur-Moselle, Champigneulles, Charmes-la-Côte, Chavigny, Choloy-Ménillot, Custines, Dieulouard, Domgermain, Dommartemont, Dommartin-sous-Amance, Écrouves, Essey-lès-Nancy, Eulmont, Faulx, Foug, Houdemont, Jezainville, Lagney, Laître-sous-Amance, Landremont, Laneuveville-derrière-Foug, Laxou, Lay-Saint-Christophe, Leyr, Loisy, Lucey, Ludres, Maidières, Maizières, Malleloy, Malzéville, Marbache, Maron, Maxéville, Messein, Millery, Montauville, Montenoy, Mont-le-Vignoble, Mousson, Neuves-Maisons, Norroy-lès-Pont-à-Mousson, Pagney-derrière-Barine, Pagny-sur-Moselle, Pompey, Pont-à-Mousson, Pont-Saint-Vincent, Prény, Saint-Max, Seichamps, Sexey-aux-Forges, Toul, Trondes, Vandières, Vandœuvre-lès-Nancy, Ville-au-Val, Villers-lès-Nancy, Villers-sous-Prény, Viterne, Vittonville.

Meuse (55) :

Apremont-la-Forêt, Bar-le-Duc, Boncourt-sur-Meuse, Buxières-sous-les-Côtes, Combres-sous-les-Côtes, Culey, Euville, Frémeréville-sous-les-Côtes, Girauvoisin, Givrauval, Guerpont, Hannonville-sous-les-Côtes, Han-sur-Meuse, Herbeuville, Heudicourt-sous-les-Côtes, Geville, Ligny-en-Barrois, Loisey, Longeaux, Longeville-en-Barrois, Loupmont, Mécrin, Menaucourt, Montsec, Nançois-sur-Ornain, Pont-sur-Meuse, Resson, Saint-Julien-sous-les-Côtes, Saint-Maurice-sous-les-Côtes, Saint-Mihiel, Sampigny, Savonnières-devant-Bar, Silmont, Sorcy-Saint-Martin, Tannois, Thillot, Trésauvaux, Tronville-en-Barrois, Varnéville, Velaines, Vigneulles-lès-Hattonchâtel, Vignot, Void-Vacon.

Moselle (57) :

Ancy-Dornot, Apach, Arry, Ars-sur-Moselle, Augny, Ay-sur-Moselle, Ban-Saint-Martin, Berg-sur-Moselle, Bertrange, Bronvaux, Château-Salins, Châtel-Saint-Germain, Contz-les-Bains, Corny-sur-Moselle, Fèves, Féy, Guénange, Hagondange, Basse-Ham, Hauconcourt, Illange, Jouy-aux-Arches, Jussy, Kœnigsmacker, Haute-Kontz, Lessy, Lorry-lès-Metz, Lorry-Mardigny, Maizières-lès-Metz, Malling, Manom, Marange-Silvange, Marieulles, Marsal, Mondelange, Morville-lès-Vic, Moyenvic, Norroy-le-Veneur, Novéant-sur-Moselle, Pierrevillers, Plappeville, Plesnois, Rettel, Richemont, Rozérieulles, Salonnes, Saulny, Scy-Chazelles, Semécourt, Sierck-les-Bains, Talange, Terville, Thionville, Uckange, Vaux, Vic-sur-Seille, Yutz.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aubin B

Auxerrois B

Cabernet cortis N

Chardonnay B

Gamaret

Gamay N

Johanniter B

Meunier N

Muscaris B

Müller-Thurgau B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotin N

Riesling B

Solaris B

Souvignier gris Rs

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

L'IGP « Lorraine » est un vin mousseux de qualité produit dans un secteur qui se situe au nord-est du territoire français et qui concerne les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle. Ce territoire a été historiquement marqué par des influences romaines et germaniques, comme en atteste le nom « Lorraine », hérité de Lothaire II de Lotharingie, son premier roi.

La zone géographique s'inscrit dans un paysage de quatre cuestas de l'Est du bassin parisien : côte de Meuse, côte de Moselle, côte infraliasique et côte de Lorraine, composée d'une partie du plateau Lorrain et du massif ancien des Vosges et avec un enchaînement de vallées adjacentes, les vallées de la Meuse, de l'Ornain et de la Moselle. Ce relief de côtes est dû à l'action de phénomènes érosifs par les fleuves et cours d'eau sur des couches dures (calcaires, grès) et des couches tendres (marnes, argiles) datant du Mésozoïque.

Ce territoire bénéficie d'une double influence climatique :

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable l'été. Une large ouverture paysagère permet d'éviter la stagnation de l'air froid, diminuant ainsi les risques de gelées, et optimise l'ensoleillement du vignoble ;

— océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre.

Le vignoble se situe soit sur les fronts de côte et les buttes-témoins, soit sur le revers des quatre cuestas. Ces reliefs de côtes lui confèrent une protection de l'influence océanique humide, un abri aux vents dominants et un ensoleillement relativement élevé, ce qui garantit de bonnes conditions de maturation du raisin.

8.2. *Spécificité du produit*

L'IGP « Lorraine » est un produit issu de l'histoire du vignoble lorrain qui remonte à l'époque romaine.

Au XIXe siècle, la région produit déjà des vins mousseux. Des élaborateurs s'installent dès 1870 en Moselle pour commercialiser des vins mousseux à destination du marché allemand. La coopérative de Bruley commercialise son « grand mousseux lorrain » dès le début du XXe siècle. Lors de l'exposition universelle de 1900 à Paris, plusieurs élaborateurs présentent leurs vins mousseux. La presse de l'époque note alors la présence "de deux vins et un mousseux pur lorrain ».

Au début du XXe siècle, les conflits armés, importants dans cette région, ont profondément mis à mal le vignoble. Seuls quelques noyaux ont alors subsisté, dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle. La production a pu continuer avec des opérateurs motivés. Cela a abouti pour 3 vins tranquilles à la reconnaissance d'indications géographiques, dont une dès les années 1950.

Les volumes sont actuellement compris entre 1 000 et 2 000 hl et se déclinent en trois couleurs : les vins blancs sont majoritaires avec 75 % de la production, les vins rosés représentent 20% de la production et les vins rouges complètent la gamme.

L'indication géographique protégée « Lorraine » s'exprime essentiellement par les cépages issus majoritairement de la région, complété par le savoir-faire de la seconde fermentation alcoolique en bouteille et d'une durée de conservation sur lies d'au minimum 9 mois.

Les vins présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre.

Les vins blancs ont une robe jaune pâle à dorée soutenue. La palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes. Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée, et révèlent des notes de petits fruits rouges. Les vins rouges ont une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

8.3. *Lien causal*

Le lien de causalité entre l'origine géographique et ces vins est fondé sur les caractéristiques organoleptiques attribuables aux spécificités de ce territoire, c'est-à-dire le milieu naturel et le savoir-faire des producteurs.

La dénomination « Lorraine » reflète les caractéristiques de son territoire, un contexte climatique et géo-pédologique régional, favorisant la maturité des cépages tout en conservant la fraîcheur nécessaire, pour proposer des vins mousseux de qualité aromatiques et frais.

La large ouverture paysagère sur la plaine et les vallées garantit aux vignobles un ensoleillement optimal pour la maturation des raisins. Elle évite, de surcroît, la stagnation de l'air froid et diminue alors les risques de gelées tardives. Pour bénéficier également d'un maximum d'ensoleillement, les pentes et les orientations favorisent la bonne pénétration du soleil et le réchauffement du sol, facilité par sa nature argilo-calcaire.

Les cépages utilisés en Lorraine sont bien adaptés, par leur précocité, à la zone géographique.

Le savoir-faire des vignerons, dans l'art de vinifier ces cépages seuls ou en assemblage et de maîtriser la seconde fermentation en bouteille, a un impact sur l'identité organoleptique des vins. Les vins développent ainsi leur fraîcheur et leur palette aromatique composée de notes florales ou fruitées.

Les producteurs de l'IGP « Lorraine » ont su maintenir des usages de production de vins mousseux, en complément des autres productions viticoles de la région.

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

Cadre juridique :

Législation nationale

Type de condition supplémentaire :

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition :

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

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-736e8dff-d74d-44ef-84fa-2d108a05c22f