C/2025/201

7.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/201)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Entre-deux-Mers»

PDO-FR-A0406-AM04

Date de communication: 8.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description

La couleur rouge est ajoutée.

Il s'agit de valoriser sous l'appellation «Entre-deux-Mers» les vins rouges produits dans l'aire.

Le document unique est modifié en ce sens.

2. Aire géographique

La référence au code officiel géographique 2022 pour l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate a été ajoutée.

L'aire géographique n'a pas été modifiée dans son périmètre mais la liste des communes a été revue pour tenir compte de certains changements de dénominations suite à des fusions. C'est un changement purement rédactionnel,

Le document unique est modifié.

3. Encépagement

Une liste de cépages principaux et accessoires a été ajouté pour le vin rouge. Il s'agit des cépages traditionnels en usage en Gironde: cabernet-sauvignon N, cabernet franc N, cot N (ou malbec), merlot N, petit verdot N et carmenère N.

La liste des cépages accessoires pour les vins blancs a été revu. Les cépages mauzac B et merlot blanc B qui ne sont plus utilisés.

Suite à la suppression de la liste des «variétés secondaires à raisins de cuve», toutes les variétés à raisins de cuve sont intégrées à la liste «Variété(s) à raisins de cuve», au point 7 du document unique.

Le document unique est modifié en ces sens.

4. Règles de proportion à l'exploitation

En cohérence avec les modifications ci-dessus, les règles de proportion relatives aux cépages mauzac B et merlot blanc B sont supprimés.

La règle qui prévoit une proportion des cépages principaux supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation est conservée.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. **Règles de taille**

Les règles de taille sont complétées pour définir un nombre d'yeux francs par pied (12) pour les cépages noirs et modifier le nombre d'yeux pour les cépages blancs qui passe de 15 à 14.

Le document unique est modifié en ce sens.

6. **Règles de palissage et hauteur de feuillage**

Les règles de palissage et hauteur de feuillage sont complétées pour les cépages noirs. La hauteur de feuillage palissée est au minimum égale à 0.6 fois l'écartement entre les rangs.

Cette hauteur est mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

7. **Charge maximale moyenne à la parcelle**

Une charge maximale moyenne à la parcelle est ajoutée pour les cépages noirs. Elle est fixée à 8 500 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied. Lorsque l'irrigation est autorisée, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 000 kilogrammes par hectare. Cette charge correspond à un nombre maximal de 14 grappes par pied.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

8. **Dispositions agro environnementales**

Les dispositions environnementales suivantes sont ajoutées:

— Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

— Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement.

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réductions de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

9. **Récolte**

Sont ajoutées des valeurs-cibles propres aux vins rouges:

— la richesse minimale en sucre des raisins ne peut être inférieure à 200 grammes par litre.

— Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Le document unique est modifié en ce sens.

10. **Rendement**

Sont ajoutées des valeurs-cibles propres aux vins rouges: 55 et 65 hl en rendement butoir.

Le document unique est modifié en ce sens.

11. **Normes analytiques**

Sont ajoutées des valeurs-cibles propres aux vins rouges:

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

— Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16.33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H2SO4).

— Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,3 gramme par litre.

Le document unique est modifié en ce sens.

12. **Pratiques oenologiques**

Sont ajoutées des pratiques propres aux vins rouges:

— L'emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres est interdit après écoulage du vin.

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

— Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %

Le document unique est modifié en ce sens.

13. **Capacité de cuverie**

Est ajoutée une valeur-cible propre aux vins rouges:

La capacité globale de la cuverie de vinification et de stockage est au moins équivalente à 2 fois le volume de vin de la déclaration de récolte ou de production de l'année précédente.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification

14. **Date de mise en marché à destination du consommateur**

Est ajoutée une date de mise en marché à destination du consommateur propre aux vins rouges:

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er janvier de la deuxième année suivant celle de la récolte.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

15. **Circulation entre entrepositaires agréés**

Le point relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

16. **Lien**

La partie lien a été complété des éléments relatifs aux vins rouges.

Le document unique est modifié.

17. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

18. **Obligations déclaratives**

Les dispenses de déclaration préalable de retiraisons et de déclaration préalable de conditionnement pour certains opérateurs sont supprimées.

Il est ajouté une obligation de déclaration préalable d'affectation parcellaire.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

19. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Entre-deux-Mers

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**

1. *vin blanc sec*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs sont des vins secs tranquilles. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/L. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre (0,65 gramme par litre exprimé en H2SO4) Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 180 mg/L. Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne.

Ces vins blancs secs tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert. Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple…) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ces vins sont destinés à être consommés jeunes.

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): —

2. *vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges sont des vins tranquilles. Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 g/L. Ils ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %. Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16.33 milliéquivalents par litre (0,80 gramme par litre exprimé en H2SO4) Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 mg/L. Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,3 gramme par litre. Les autres normes analytiques respectent la réglementation européenne.

Ces vins rouges sont caractérisés par une couleur soutenue, pourpre dans leur jeunesse, rouge rubis à leur apogée et qui évolue vers des teintes grenat en prenant de l'âge. L'arôme dominé par les fruits rouges, notamment dans leur jeunesse, peut se complexifier par des variantes fermentaires et boisées délicates. Le bouquet peu à peu engendre l'apparition des nuances aromatiques de sous-bois, voire légèrement truffées ou mentholées. Chez certains une note empyreumatique se distingue alors. Le retour aromatique permet de consolider la dominante fruitée du vin. La bouche est fraîche, structurée et souple, malgré la trame tannique caractéristique.

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*

1. Densité

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds par hectare.

Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres, et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre.

2. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz) et selon les techniques suivantes:

Seules sont autorisées les tailles suivantes:

— les tailles Guyot simple et mixte;

— la taille Guyot double;

— les tailles à cots (ou coursons) de type cordon bas et éventail.

Pour les cépages blancs et gris:

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 14 yeux francs.

Pour les cépages noirs:

Dans tous les cas, chaque pied ne peut porter plus de 12 yeux francs

3. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne est autorisée en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin. Elle est limitée à deux fois seulement par récolte et par parcelle.

4. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Pour les vins rouges,

— les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %

— L'emploi de morceaux de bois de chêne dont la dimension la plus élevée est inférieure à 5 centimètres est interdit après écoulage du vin.

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.

5.2. *Rendements maximaux*

1. vin blanc

75 hectolitre par hectare

2. vin rouge

65 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes du département de la Gironde suivantes

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. **Description du ou des liens**

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants. Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est déterminante dans la délimitation de l'aire parcellaire: les fonds de thalweg, qui empêchent un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues.

La diversité des sols implique une conduite sélective du vignoble et un choix des cépages en fonction des différentes situations. Les vins blancs, issus en grande partie du cépage sauvignon B, qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages principaux, comme le sémillon B, qui contribue à leur rondeur, mais aussi avec la muscadelle B, qui leur confère une certaine complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le colombard B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins. Les vins rouges, issus principalement de l'assemblage des cépages merlot N, cabernet-sauvignon N et cabernet franc N, sont ronds, amples et structurés. Ils peuvent être complétés par du petit verdot N, du cot N. et du carmenère N. Les vins rouges bénéficient généralement d'une longue période d'élevage, nécessaire à leur affinage et leur meilleure expression avant la mise en marché.

Grâce à une connaissance très fine de leur terroir, les vignerons maîtrisent le choix des cépages en fonction des types de sols. Ces derniers, plantés avec le cépage adapté, permettent l'expression dans les vins d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques pour les vins blancs, de fruits rouges, parfois noirs et de notes mentholées pour les vins rouges.

Du XIe au XVe siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre et malgré la guerre de Cent Ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de l'Entre-deux-Mers, dont la production est largement destinée à l'exportation.

Au XVIIIe siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans l'Entre-deux-Mers la seigneurie de Raymond, à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare: «On peut comparer la vigne, dans cette province-ci, à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît.»

Au début du XXe siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts pour la restructuration des domaines, la replantation du vignoble et sa reconversion éventuelle, afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole, couleur, cépage et porte-greffe. Puis, avec l'aide de l'institut d'œnologie de Bordeaux et de la chambre d'agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l'Entre-deux-Mers ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification et d'élevage et ont entrepris de moderniser les installations permettant la maîtrise des températures indispensable à l'élaboration des vins blancs secs lors de la vinification.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance des vins blancs et vins rouges et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité.

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

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes du département de la Gironde listées dans le cahier des charges.

Dénomination géographique complémentaire

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'AOC «Entre-Deux-Mers» peut être complétée de la dénomination géographique «Haut-Benauge» selon les dispositions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment la zone géographique.

La dénomination géographique «Haut-Benauge» est inscrite immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne dépassent pas celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux».

Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de 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/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e