C/2023/855

10.11.2023

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/2023/855)

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

«Saarländischer Landwein»

PGI-DE-A1302-AM01

Date de communication: 19.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Description des modifications

a) *Description du ou des vins*

À l'avenir, les descriptions des vins seront subdivisées en vins blancs, vins rouges, vins rosés et vins Rotling, et leurs caractéristiques organoleptiques respectives seront exposées séparément. Les informations relatives aux valeurs analytiques ont été supprimées et remplacées par une référence à la législation en vigueur.

L'indication de la densité minimale de moût/du titre alcoométrique volumique minimal n'a pas changé. Toutefois, compte tenu de la restructuration du cahier des charges, elle figure désormais dans la description des vins.

AJOUT:

Vins blancs

Les vins blancs sont pour la plupart des vins monocépages. Ils se distinguent donc souvent par un caractère délicatement fruité propre au cépage utilisé et présentent généralement une acidité marquée, avec une structure acide globalement harmonieuse. Le profil gustatif de ces vins blancs se caractérise souvent par un corps fruité tout en délicatesse. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs (jusqu'à l'orangé) et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Vins rosés, Blanc de Noir

Les vins rosés sont élaborés à partir de cépages rouges et affichent généralement une robe rouge clair de faible intensité. Ils se distinguent des vins rouges par leur fraîcheur, leur légèreté et leur teneur naturellement plus faible en tanins. À l'instar des vins blancs, ces vins présentent généralement un goût délicat à prononcé, avec une structure acide élégante mais équilibrée. Les vins blancs de noirs ont la couleur du vin blanc. Ils se caractérisent généralement par des arômes de fruits rouges et de baies, ainsi que par une acidité fraîche et vive. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques.

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

Vins rouges

Les vins rouges présentent généralement une robe d'un rouge prononcé, selon les cépages utilisés. Suivant leur mode d'élaboration, ces vins peuvent être frais, délicats et fruités ou plus corsés. Le plus souvent, leur profil gustatif est dominé par des arômes de fruits. Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide plutôt fraîche. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Vins Rotling

Les vins Rotling affichent généralement une robe de couleur rouge clair, d'intensité faible à prononcée, selon les cépages choisis. Leurs arômes sont en principe plutôt fruités, et parfois subtilement épicés. Le caractère fruité de chaque vin peut varier en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide le plus souvent fraîche. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

b) *Définition de la zone*

La zone de l'IGP «Saarländischer Landwein» n'est pas redéfinie.

AJOUT: Les différentes communes concernées sont répertoriées.

La définition exacte de la zone résulte des cartes où figurent les délimitations respectives des communes. Ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein.

À l'origine, le «Saarländischer Landwein» devait être produit dans la région viticole du Land de Sarre («Saarländisches Landweingebiet») ou dans le Land voisin de Rhénanie-Palatinat. À l'avenir, il devra être produit en Sarre ou en Rhénanie-Palatinat.

AJOUT:

«Le "Saarländischer Landwein" doit être produit dans le Land de Sarre ou dans le Land voisin de Rhénanie-Palatinat.»

c) *Rendement(s) maximal(aux) à l'hectare*

Le rendement maximal à l'hectare a été ramené de 150 à 120 hl/ha.

d) *Variétés à raisins de cuve*

Cépages blancs

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.

Cépages rouges

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

Les cépages suivants ont été ajoutés:

Calardis Blanc, Calardis Musqué, Rosa Chardonnay, Felicia, Grüner Silvaner, Helios, Muscaris, Sauvignac, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier Gris, Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinotin, et Satin Noir.

Les cépages suivants ont été supprimés:

Arnsburger, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Juwel, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Muscat Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Scheurebe, Schönburger, Accent, Acolon, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Bolero, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Mitos, Dakapo, Domina, Dunkelfelder, Prior, Rubinet, Saint Laurent, Syrah.

e) *Les exigences applicables en vertu de la législation de l'Union, de la législation nationale ou d'une organisation gérant l'IGP*

au sens de l'article 22, paragraphe 1, point 1, de la loi allemande sur le vin ne doivent pas être restreintes.

f) *Autorité de contrôle*

Les adresses et missions des autorités de contrôle ont été mises à jour et sont les suivantes:

Landesamt für Verbraucherschutz (Office régional de protection des consommateurs)
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Sarrebruck
ALLEMAGNE

Numéro de téléphone direct: +49 68199784500

Fax +49 68199784497

Courriel: poststelle@lav.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland (Chambre d'agriculture de la Sarre):
In der Kolling 310
66450 Bexbach
ALLEMAGNE

Tél. +49 6826828950

Fax +49 68268289560

Courriel: info@lwk-saarland.de

L'autorisation de nouvelles plantations relève de la compétence du Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Office fédéral de l'agriculture et de l'alimentation). L'autorisation de replantation relève quant à elle de la compétence de la Landwirtschaftskammer für das Saarland (Chambre d'agriculture de la Sarre). Le cahier des charges du produit a été adapté à la situation sur le terrain.

g) *Autres*

Le lien avec la zone géographique a été précisé à quelques endroits. Ces modifications sont considérées comme des modifications standard au sens de l'article 14 du règlement délégué (UE) 2019/33, car elles ne rompent pas le lien avec l'aire géographique.

Les catégories existantes de produits de la vigne ont été intégrées dans le cahier des charges (numéro 2). Aucune modification de fond n'a été apportée.

D'autres modifications rédactionnelles ont été apportées afin de répondre aux exigences de l'UE.

2. **Motifs des modifications**

Toutes les modifications étaient nécessaires pour adapter le document à la situation réelle sur le terrain.

a) La description des vins a été adaptée aux vins effectivement produits.

b) La délimitation des communes du Land de Sarre où la vigne est cultivée n'a pas été élargie. La description des terroirs a été adaptée à la situation effective. Les cartes situant les communes mentionnées ont été complétées. La production des vins a été étendue à l'ensemble de la Sarre.

c) Le rendement maximal à l'hectare a été abaissé à 120 hl/ha afin d'obtenir de meilleures qualités dans la région viticole de la Sarre.

   Des variétés ont été ajoutées à la liste des variétés à raisins de cuve. Cela ouvre aux producteurs la possibilité de s'adapter aux changements climatiques.

d) Les variétés Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris et Satin Noir sont d'ores et déjà cultivées et ont fait leurs preuves. Les vins issus de ces cépages sont conformes au cahier des charges.

Les cépages énumérés ci-dessous ne sont pas en culture, mais ils sont de qualité adéquate et correspondent au profil de l'IGP «Saarländischer Landwein»:

Calardis Blanc

Les vins de ce cépage se caractérisent par leur caractère acidulé et possèdent un arôme plein de finesse, avec un bouquet délicat et subtilement épicé qui répond aux exigences du cahier des charges. De plus, des teneurs en alcool modérées, comme celles obtenues avec ce cépage, seront avantageuses à l'avenir.

Calardis Musqué

Ce cépage donne des vins blancs corsés, avec un bouquet exotique unique en son genre, des arômes de fruits complexes et une acidité vive et mûre. Ces vins affichent volontiers des tonalités de muscade, que présentent déjà les cépages de la liste existante pour les vins blancs. Il est en outre souvent fait état d'arômes exotiques, tels que le fruit de la passion, la mangue, l'ananas ou le physalis. Ce cépage répond ainsi aux exigences du cahier des charges.

Rosa Chardonnay

Cette variété de chardonnay remplit elle aussi les conditions requises pour satisfaire au cahier des charges, au même titre que le chardonnay déjà présent dans la liste. Tout comme le chardonnay, le Rosa Chardonnay aime nos sols souvent calcaires et produit généralement des vins corsés et peu acides qui reflètent son origine.

Felicia

Le bouquet de ce cépage se caractérise par des arômes floraux qui, certaines années, se combinent à des tonalités discrètes et agréables de muscade. Il en résulte un vin à l'acidité harmonieuse qui répond à la perfection au cahier des charges du produit.

Grüner Silvaner

Moyennant une bonne maturité et un rendement pas trop élevé, ce cépage produit des vins harmonieux, avec une acidité subtile et de délicats arômes floraux. Le caractère vinicole du silvaner est fortement tributaire de son emplacement et de la nature du sol. Excellent indicateur de terroir, le Grüner Silvaner peut produire des vins conformes au cahier des charges.

Helios

Puissants et fruités, les vins d'Helios évoquent le Müller-Thurgau, qui figure déjà dans la liste des cépages autorisés. Cette variété répond ainsi aux exigences du cahier des charges.

Sauvignon Cita

Ce cépage produit des vins blancs fruités, semblables au Sauvignon Blanc, puissants, avec une note prononcée d'agrumes. Le Sauvignon Cita peut produire des vins conformes au cahier des charges, notamment par analogie avec le Sauvignon Blanc déjà répertorié dans la liste, auquel ce vin ressemble.

Sauvignon Gryn

Les vins du cépage Sauvignon Gryn sont généralement décrits comme fruités et élégants, similaires au Sauvignon Blanc, avec une bonne persistance. Le Sauvignon Gryn peut produire des vins conformes au cahier des charges, notamment par analogie avec le Sauvignon Blanc déjà répertorié dans la liste, auquel ce vin ressemble.

Sauvignon Sary

Ce cépage donne des vins blancs fruités, approchant du Sauvignon Blanc. Le Sauvignon Sary peut produire des vins conformes au cahier des charges, notamment par analogie avec le Sauvignon Blanc déjà répertorié dans la liste, auquel ce vin ressemble.

Sauvitage

Les vins du cépage Sauvitage présentent des arômes exotiques et frais, au caractère harmonieux. Les arômes mûrs et fruités du Sauvignon Blanc, telle la groseille à maquereau, se combinent à une acidité douce et harmonieuse et répondent au cahier des charges, notamment par le biais du Sauvignon Blanc, déjà présent dans la liste.

Cabernet Franc

Le Cabernet Franc présente souvent un corps léger, qui s'accompagne de notes fruitées de framboise, de fraise et d'herbes. Ce cépage est considéré comme le petit frère du Cabernet Sauvignon, déjà présent dans la liste, et est à ce titre conforme au cahier des charges.

Gamay Noir

Le Gamay Noir donne des vins légers et rafraîchissants, aux arômes de framboise et de cerise. Cette variété apprécie elle aussi les sols calcaires et produit des vins d'excellente qualité depuis longtemps déjà dans le Beaujolais. Ce cépage est considéré comme correspondant au profil requis dans le cahier des charges du produit.

Pinotin

Le Pinotin est un cépage respectueux des ressources, dont la saveur évoque la cerise noire, associée à une structure tannique harmonieuse et douce. En raison du caractère reconnaissable du Pinot Noir, qui figure aussi déjà dans la liste des variétés, ce cépage répond au profil de produit requis.

e) La portée de l'article 22, paragraphe 1, point 1, de la loi sur le vin ne doit pas être restreinte.

f) Les adresses des autorités de contrôle ont été corrigées et adaptées.

g) La description du lien avec la zone géographique a été précisée afin d'adapter le cahier des charges à la situation réelle sur le terrain. Jusqu'à présent,

les catégories de produits de la vigne ne figuraient que dans le document unique. À la suite de la présente demande, elles seront désormais également incluses dans le cahier des charges du produit. Il s'agit d'un ajout purement rédactionnel, qui est donc considéré comme une modification standard.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Saarländischer Landwein

2. **Type d'indication géographique**

IGP – Indication géographique protégée

3. **Categories de produits de la vigne**

1. Vins

4. **Description du ou des vins**

—

1. *Vin blanc*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins blancs sont pour la plupart des vins monocépages. Ils se distinguent donc souvent par un caractère délicatement fruité propre au cépage utilisé et présentent généralement une acidité marquée, avec une structure acide globalement harmonieuse. Dans l'ensemble, ces vins blancs affichent souvent un corps fruité qui imprègne toute leur saveur en filigrane. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs (jusqu'à l'orangé) et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

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 totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

2. *Vin rosé et Blanc de Noir*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins rosés sont élaborés à partir de cépages rouges et affichent généralement une robe rouge clair de faible intensité. Ils se distinguent des vins rouges par leur fraîcheur, leur légèreté et leur teneur naturelle en tanins. À l'instar des vins blancs, ces vins présentent généralement un goût délicat à prononcé, avec une structure acide élégante mais équilibrée. Les vins blancs de noirs ont la couleur du vin blanc. Ils se caractérisent généralement par des arômes de fruits rouges et de baies, ainsi que par une acidité fraîche et vive. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

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 totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

3. *Vin rouge*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins rouges présentent généralement une robe d'un rouge prononcé, selon les cépages utilisés. Suivant leur mode d'élaboration, ces vins peuvent être frais, délicats et fruités ou plus corsés. Le plus souvent, leur profil gustatif est dominé par des arômes de fruits. Ils présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide plutôt fraîche. Ils peuvent (aussi) se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

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 totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

4. *Vin Rotling*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Les vins Rotling affichent généralement une robe de couleur rouge clair, d'intensité faible à prononcée, selon les cépages choisis. Leurs arômes sont en principe plutôt fruités, et parfois subtilement épicés. Le caractère fruité de chaque vin peut varier en fonction des cépages utilisés. Ces vins présentent généralement une bouche délicate à prononcée, avec une structure acide le plus souvent fraîche. Ils peuvent se décliner dans une plus grande variété d'arômes et de couleurs et afficher une turbidité, stable ou perceptible par agitation, d'origine naturelle (par exemple du fait des levures de fermentation, de la lie de moût ou encore des précipités de tanins et de cristaux). En revanche, les turbidités produites artificiellement par l'ajout d'auxiliaires technologiques ou causées par des défauts de vin ne sont pas autorisées. Leur nez peut (donc) avoir une typicité variétale et un caractère fruité plus faibles, ainsi que des notes oxydatives, phénoliques ou même réductrices. Selon le(s) style(s) [choisi(s)], la palette peut également comporter des vins tanniques et acidulés.

Le droit en vigueur s'applique aux caractéristiques analytiques pour lesquelles il n'existe aucune donnée chiffrée.

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 totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. ***Pratique œnologique spécifique***

1. *Vins*

Pratique œnologique spécifique

Le droit en vigueur s'applique.

2. *Vins*

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Le droit en vigueur s'applique.

3. *Vins*

Pratiques agronomiques

Le droit en vigueur s'applique.

5.2. ***Rendements maximaux***

1. *Vins*

120 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

L'indication géographique protégée comprend:

les aires des villes et communes de Merzig, Mettlach et Beckingen dans l'arrondissement de Merzig-Wadern,

les aires des villes et communes de Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Sarrelouis, Ensdorf, Bous et Wadgassen dans l'arrondissement de Sarrelouis,

les aires des villes et communes de Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel et Bexbach dans l'arrondissement de Sarre-Palatinat,

les aires des villes et communes de Völklingen, Sarrebruck, Kleinblittersdorf dans la communauté régionale de Sarrebruck,

les aires des villes et communes de Neunkirchen et Ottweiler dans l'arrondissement de Neunkirchen,

ainsi que les aires des villes et communes de St. Wendel, Oberthal et Nohfelden dans l'arrondissement de St. Wendel.

La définition exacte de la zone résulte des cartes où figurent les délimitations respectives des communes. Ces cartes peuvent être consultées à l'adresse: www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Le «Saarländischer Landwein» doit être produit dans le Land de Sarre ou dans le Land voisin de Rhénanie-Palatinat.

7. **Cépages**

Auxerrois – Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Spätburgunder

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Chardonnay

Dornfelder

Felicia

Gamay noir

Gelber Muskateller

Goldriesling

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

Helios

Johanniter

Kerner

Merlot

Muscaris

Müller Thurgau - Rivaner

Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier

Phoenix - Phönix

Pinotin

Regent

Rondo

Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé

Roter Elbling - Elbling Rouge

Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge

Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris

Satin Noir

Sauvignac

Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner

Sauvignon Cita

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Solaris

Souvignier Gris

Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc

Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant

Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling

8. **Description du ou des liens**

La région viticole s'étend le long de la bordure orientale sarroise du Bassin parisien, qui offre, sur son orientation sud, de bonnes conditions pour la viticulture grâce aux vallées de la Sarre, de la Nied et de la Blies. Sur des sols principalement caractérisés par le falun et le keuper mûrissent des vins de pays acidulés, à des altitudes comprises entre 150 et 400 m au-dessus du niveau de la mer, avec des précipitations de 800 à 1 000 mm/an et une forte proportion de jours ensoleillés. Dans le Bliesgau, surtout, mais aussi dans le Saargau près de Merzig, le grès bigarré de la forêt du Palatinat se mêle au falun pour donner des vins délicatement structurés. La forte proportion de forêts, d'environ un tiers, a pour effet d'équilibrer la température et l'humidité. Les différences de relief modérées, associées à un système hydrographique largement ramifié que viennent compléter de nombreux plans d'eau, créent de bonnes conditions pour une viticulture (assez extensive) proche de la nature. La géologie, les conditions climatiques et l'exposition des vignobles confèrent au vin de pays ses propriétés caractéristiques.

Lien causal:

Les terroirs sont principalement orientés vers le sud. Cela contribue à un rayonnement solaire favorable pendant la journée. Les nuits fraîches entraînent une maturation physiologique lente et confèrent aux vins un caractère fruité équilibré.

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

Cadre juridique:

Organisation gérant l'AOP/IGP, si cela est prévu par les États membres

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— La teneur en sucre résiduel d'un vin commercialisé sous la dénomination «vin de pays» («Landwein») ne doit pas dépasser la valeur maximale autorisée pour la mention «demi-sec» (halbtrocken).

Cadre juridique:

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— L'organisme compétent en vertu de la législation nationale doit avoir entré l'embouteilleur dans le système de contrôle annuel relatif au respect des cahiers des charges existant pour les vins de pays.

— La désignation d'un vin comme «Saarländischer Landwein» suppose que les raisins utilisés pour la vinification proviennent à au moins 85 % de la région viticole du Land dont le vin porte la dénomination. Les parts restantes, y compris les produits utilisés pour l'édulcoration, ne peuvent être obtenues qu'à partir de raisins provenant d'autres régions viticoles du pays.

Lien vers le cahier des charges du produit

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein