C/2024/1487

16.2.2024

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/2024/1487)

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

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Heuvellandse wijn»

PDO-BE-A1426-AM04

Date de la communication: 24.11.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Description du vin**

La description des vins a été améliorée et modifiée en ce qui concerne les caractéristiques analytiques et organoleptiques.

Motifs: la description précédente était trop générale et n'était pas suffisamment précise et a donc été adaptée.

2. **Processus de vinification**

La description a été modifiée sur le plan textuel, mais pas sur le fond.

Motifs: le terme «oénologique» est remplacé dans l'ensemble du document par le terme «œnologique». En outre, les éléments superflus ont été supprimés.

3. **Rendement maximal par hectare**

Le rendement maximal est actualisé en fonction des normes actuelles, distinctement pour les vins blancs, rosés et rouges.

Motifs: les rendements maximaux sont mis à jour en fonction du potentiel des différents cépages.

4. **Délimitation de la zone géographique**

Adaptation textuelle et ajout d'une précision.

Motifs: En raison d'une erreur typographique, le nom de la commune de Nieuwkerken est corrigé en Nieuwkerke. Il est également précisé que lorsque des parcelles sont situées dans des communes voisines, mais que les rangées de vignes commencent dans une commune faisant partie de la zone géographique, elles sont également considérées comme faisant partie de la zone géographique.

5. **Adaptation des variétés à raisins de cuve**

Modification de la liste des cépages.

Un certain nombre de cépages sont supprimés parce qu'ils ne sont pas (beaucoup) utilisés: Riesling, Cabernet Sauvignon et Muscat.

Les cépages suivants sont ajoutés dans la liste: Pinot blanc, Phoenix, Sauvignon blanc, Solaris, Souvignier gris, Acolon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay, Pinot Meunier, Rondo Syrah et Zweigelt.

Motifs: la nécessité de mettre à jour et d'adapter les cépages définis pour la production des vins dans la zone géographique du Heuvelland, y compris par l'ajout de nouvelles variétés pertinentes pour la caractérisation des vins dans la région (voir lien causal).

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

6. **Conditions supplémentaires**

Les conditions sont simplifiées. Les éléments superflus sont supprimés.

Motifs: la suppression des éléments superflus accroît la lisibilité.

7. **Informations sur les parties intéressées – organismes de contrôle et autorités de surveillance**

Mise à jour des informations.

Motifs: les coordonnées sont obsolètes et sont mises à jour en fonction de la situation actuelle. Cette mise à jour est essentielle pour garantir la conformité du cahier des charges avec la législation applicable.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Heuvellandse wijn

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal est de 9 % vol.

Le titre alcoométrique acquis doit être au moins de 10 % vol.

Le titre alcoométrique volumique total ne peut être inférieur à 9 % vol. En cas d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, le titre alcoométrique volumique total ne peut jamais être supérieur à 13 % vol.

L'acidité totale en g (acidité totale) doit être au moins de 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

Les paramètres analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites établies par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5 grammes par litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. Caractéristiques organoleptiques

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins blancs: fins, élégants, fruités et/ou floraux, arôme parfois minéral avec de la finesse ou de la puissance. Belle acidité structurée et caractérisée par un titre alcoométrique pas trop élevé. Le vieillissement en fût de bois peut apporter une valeur ajoutée à certains vins.

Vins rosés: fins, élégants, fruités ou floraux, arôme parfois minéral avec de la finesse. Belle acidité structurée.

Vins rouges: un style fruité, frais ou simplement puissant. Il s'agit de vins présentant les caractéristiques de «tous» les vins rouges du nord. En fonction du cépage et du millésime, la structure peut néanmoins également être tannique. Le vieillissement en fût de bois peut apporter une valeur ajoutée à certains vins.

L'examen organoleptique est effectué par la commission d'agrément et porte sur la robe, la limpidité, le nez et la bouche. La fiche d'évaluation (fiche de dégustation) a été ajoutée dans le règlement interne de la commission d'agrément.

Seuls les vins répondant aux caractéristiques analytiques sont soumis à un examen organoleptique.

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Pour les raisins frais, le moût de raisins partiellement fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, et uniquement dans l'exploitation viticole: le titre alcoométrique volumique naturel peut être augmenté par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

Il peut être procédé à une désacidification partielle. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.

2. Désacidification

Pratique œnologique spécifique

Il peut être procédé à une désacidification partielle. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.

6. **Rendements maximaux**

1. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Chardonnay, Chenin blanc, Johanniter

65 hectolitres par hectare

2. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Kerner, Müller-Thurgau, Pinot blanc

65 hectolitres par hectare

3. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Phoenix, Sauvignon blanc, Siegerrebe

65 hectolitres par hectare

4. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Solaris, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa

65 hectolitres par hectare

5. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Gamay, Pinot Meunier, Regent, Rondo, Syrah

65 hectolitres par hectare

6. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins blancs et rouges pour les cépages: Pinot gris, Pinot noir

55 hectolitres par hectare

7. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins rosés pour les cépages: Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Gamay

75 hectolitres par hectare

8. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les vins rosés pour les cépages: Pinot Meunier, Pinot noir, Regent, Rondo, Syrah

75 hectolitres par hectare

9. Rendement maximal moyen mesuré sur une période de trois ans pour les cépages: Acolon, Auxerrois, Dornfelder, Souvignier gris, Zweigelt

80 hectolitres par hectare

7. **Zone géographique délimitée**

La zone délimitée pour la production de vin de l'appellation «Heuvellandse wijn» est située dans la zone viticole A du Heuvelland, à savoir les communes suivantes: De Klijte, Dranouter, Kemmel, Loker, Nieuwkerke, Reningelst, Westouter, Wijtschate, Wulvergem.

Les parcelles situées dans des communes voisines mais dont les rangées de vignes commencent dans une commune faisant partie de la zone géographique sont également considérées comme faisant partie de la zone géographique.

8. **Cépages**

Acolon

Auxerrois B

Cabernet Cortis

Cabernet Dorsa

Chardonnay B

Dornfelder N

Gamay N

Johanniter B

Kerner B

Müller Thurgau B

Phoenix

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot Meunier N

Pinot noir N – Précoce de Looz

Regent N

Rondo

Sauvignon blanc

Siegerrebe Rs – Sieger

Solaris

Souvignier Gris

Syrah

Zweigelt

9. **Description du ou des liens**

9.1. *Situation géographique*

La région du Heuvelland bénéficie d'un climat frais avec des nuits fraîches qui favorisent la viticulture.

En raison de la proximité de la mer du Nord, les hivers sont plus doux, ce qui permet d'éviter les températures trop basses qui nuiraient au raisin.

Les parcelles sont situées principalement sur des coteaux et des collines orientés vers le sud et pourvus d'un bon drainage, à savoir sur les flancs méridionaux des collines de Monteberg, Kemmelberg, Banebergen, Vidaigneberg, Rodeberg, Zwarteberg et Scherpenberg.

Le Heuvelland présente un sable peu acide, à savoir du limon, garantissant un bon drainage grâce au grès ferreux présent dans le sol et à une nappe phréatique profonde.

9.2. *Caractéristiques du produit*

Les vins du Heuvelland présentent un caractère aromatique, minéral et frais. Les vins peuvent être aussi bien relativement légers que modérément puissants. Grâce à la combinaison d'un cépage et du sol spécifique, les vins se caractérisent souvent par un bouquet épicé et floral original.

En fonction de millésime et du cépage, les vins de l'appellation «Heuvellandse wijn» ont un potentiel de garde qui peut aller de deux ans à plus de cinq ans.

Les vins mousseux sont assez puissants, élégants et complexes.

9.3. *Lien causal*

Le climat frais et les nuits fraîches assurent une longue période de maturation. Les vins sont donc plus aromatiques, sans se caractériser par une teneur en sucre trop élevée. On obtient ainsi des vins aromatiques qui restent toujours frais. Le titre alcoométrique reste alors généralement faible, c'est-à-dire inférieur à 12,5 %.

Le grès ferreux en surface assure un microclimat plus chaud qui permet aux raisins de mûrir toujours un peu mieux, afin d'obtenir un vin équilibré au niveau du rapport entre la douceur et l'acidité.

Les sols secs et maigres permettent au raisin de passer plus rapidement dans la phase de ralentissement ou d'arrêt de la croissance. Il s'agit de la phase qui permet d'améliorer l'efficacité de la photosynthèse et de produire davantage de polyphénols et de métabolites secondaires. Les vins sont ainsi plus structurés, sont aromatiques et se conservent plus longtemps.

Le climat frais permet de produire des vins blancs et rouges grâce aux atouts susmentionnés, plus ou moins facilement selon les années. Par ailleurs, les raisins bénéficiant de ce climat ne produisent pas autant de sucre et restent toujours suffisamment acides. Il est ainsi possible de produire des vins mousseux très fins dans la région du Heuvelland.

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

Transformation des raisins en vin à proximité immédiate de la zone géographique

Cadre juridique

La réglementation de l'Union.

Type de condition supplémentaire :

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition :

Pour obtenir l'appellation d'origine protégée «Heuvellandse wijn», une demande doit être introduite auprès du secrétariat de la commission d'agrément. Tout producteur de la zone de production définie peut présenter un dossier complet aux fins de l'obtention de l'agrément. Une production minimale de 60 litres par lot est requise pour l'introduction d'une demande d'agrément.

La transformation des raisins en moût de raisin et du moût de raisin en vin est assurée à l'intérieur de la zone géographique où les raisins ont été récoltés ou, sur autorisation préalable expresse de la commission d'agrément, à proximité immédiate de la zone géographique.

Lien vers le cahier des charges

http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische