C/2025/2150

9.4.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/2150)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Les Baux de Provence“

PDO-FR-A0272-AM01

Datum der Mitteilung: 15.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Abschnitt IV — Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden — der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence“ wird unter Nummer 1 — Geografisches Gebiet — eine Berichtigung, die keine Änderung darstellt, vorgenommen, um die genauere Formulierung „Sämtliche Erzeugungsschritte“ vor den Begriffen „Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau“ hinzuzufügen.

In Kapitel I Abschnitt IV — Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden — der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence“ werden die Nummer 1 — Geografisches Gebiet — und die Nummer 3 — Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft — um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird unter den Punkten „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen — Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ durch diese Berichtigungen ergänzt.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel I Abschnitt IV — Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden — der Produktspezifikation wird die Nummer 2 — Abgegrenztes Parzellengebiet — ergänzt, indem die Daten eingefügt werden, an denen von der zuständigen nationalen Behörde die Genehmigung für die Parzellenabgrenzung der g. U. innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erteilt wurde. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen. Das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

3. Vorschriften für die Rebsortenanteile

Kapitel I Abschnitt V — Rebsortenbestand — der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

— Für Roséweine: Um die Gepflogenheiten bei der Weinbereitung und den typischen Charakter der Roséweine mit der g. U. „Les Baux de Provence“ zu erhalten, wird der Anteil der weißen Rebsorten im Verschnitt von 50 % auf 20 % gesenkt.

— Für Weißweine: Um zu vermeiden, dass der Anteil der Nebenrebsorten ausschließlich an die Rebsorte Roussanne B gekoppelt wird, die nur einen geringen und manchmal schwankenden Teil der Erzeugung ausmacht, wird die Produktspezifikation geändert und ein Höchstanteil von 30 % festgelegt.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Reberziehung**

Kapitel I Abschnitt VI — Reberziehung — der Produktspezifikation wird geändert, um klarzustellen, dass die Verwendung von Unkrautvernichtungsmitteln auf der Bodenfläche der Parzelle untersagt ist. Diese Bestimmung gilt auch für die Vorgewende und Böschungen der Parzelle.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

5. **Art der Gewinnung von Roséweinen**

In Kapitel I Abschnitt X — Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet — der Produktspezifikation wird die Nummer 2 — Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse — ergänzt, um klarzustellen, dass die Roséweine durch Keltern und nach dem Saignée-Verfahren hergestellt werden.

Diese Präzisierung wird unter dem Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

6. **Zeitpunkt der Abgabe an die Verbraucher von Rot- und Weißweinen**

Kapitel I Abschnitt IX — Verarbeitung, Weinbereitung, Weinausbau — der Produktspezifikation wird geändert, um klarzustellen, dass die Rot- und Weißweine am Ende der Ausbauzeit, die für Weißweine bis zum 1. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres und für Rotweine bis zum 15. September des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauert, an die Verbraucher abgegeben werden.

Diese Präzisierungen werden unter dem Punkt „Beschreibung des Weines/der Weine“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

7. **Streichung einer Übergangsmaßnahme in Bezug auf das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

Kapitel I Abschnitt XI — Übergangsmaßnahmen — der Produktspezifikation wird berichtigt, um eine hinfällig gewordene Übergangsmaßnahme für das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft zu streichen, in der vorgesehen war, dass die Herstellung, die Bereitung und der Ausbau der Weine vorübergehend bis einschließlich zur Ernte 2013 in dem Gebiet der Gemeinde Tarascon im Departement Bouches-du-Rhône erfolgen konnten.

Das Einzige Dokument wird von dieser Streichung nicht berührt.

8. **Meldepflichten**

Das Kapitel II der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

9. **Wichtigste zu kontrollierende Punkte der Produktspezifikation**

Das Kapitel III der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence“ wird aktualisiert, um die Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten mit dem Kontrollplan für die Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

10. **Verweis auf die Kontrollstelle**

Kapitel III Abschnitt II — Verweis auf die Kontrollstelle — der Produktspezifikation wird aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l’origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Les Baux de Provence

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

2204 21 — in Behältnissen mit einem Inhalt von 2 l oder weniger

2204 21 06 — Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.)

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Stille Rot-, Rosé- und Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l auf.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Die Rotweine, die 60 % der Erzeugung ausmachen, zeichnen sich aufgrund eines besonders günstigen ökologischen und geopedologischen Umfelds durch eine Lagerfähigkeit von 5 bis 10 Jahren aus. Sie werden überwiegend aus den Rebsorten Grenache N und Syrah N gewonnen (die manchmal mit den Rebsorten Mourvèdre N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert werden). Diese Weine vereinen Robustheit und Finesse, weisen eine dunkle rubin- und granatrote Robe auf und schmeicheln in der Nase mit Noten von Gewürzen, Konfitüre aus schwarzen Früchten und Kakao. Sie sind vollmundig und zeichnen sich dennoch durch äußerst feine Tannine aus. Die Rotweine werden nach der vorgeschriebenen Ausbauzeit, die bis mindestens zum 15. September des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauert, an die Verbraucher abgegeben.

Die Roséweine (30 % der Erzeugung) werden im Allgemeinen aus den Rebsorten Grenache N, Cinsaut N und Syrah durch Keltern und nach dem Saignée-Verfahren hergestellt. Diese Weine weisen eine lachsfarbene bis pfingstrosenfarbene Robe auf. Sie sind ausgewogen, strukturiert, rund und fett und von fruchtigen und blumigen Aromen geprägt.

Die Weißweine (10 % der Erzeugung) werden hauptsächlich aus einem Verschnitt der Rebsorten Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B und — in geringerem Maße — Roussanne B gewonnen. Diese Sorten werden manchmal mit der Rebsorte Marsanne B sowie mit den traditionelleren Rebsorten Bourboulenc B und Ugni blanc B, die gut an die geografischen Verhältnisse angepasst sind, kombiniert, was den Weinen eine zusätzliche aromatische Komplexität verleiht. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Frische und Spritzigkeit aus und zeigen sich in der Nase und am Gaumen äußerst aromatisch, wobei Noten von Steinobst (Pfirsich, Aprikose usw.), Anis und Rosmarin zum Ausdruck kommen. Erfolgt der Ausbau im Holz, weisen die Weine Röstnoten und Aromen von reifen Früchten und Vanille auf. Die Abgabe der Weißweine an die Verbraucher erfolgt nach der vorgeschriebenen Ausbauzeit, die bis mindestens zum 1. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres dauert.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken je Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,50 m und der Abstand zwischen den Stöcken einer Zeile muss mindestens 0,80 m betragen.

— Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Erziehung), sodass höchstens 6 Zapfen mit jeweils höchstens 2 Augen am Stock verbleiben.

— Die Rebsorte Syrah N kann im Guyot-Schnitt mit höchstens 8 Augen pro Stock geschnitten werden.

— Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Traubenreife beeinträchtigt. Sie erfolgt ausschließlich nach den Verfahren der „Furchenbewässerung“ oder der „Tröpfchenbewässerung“.

— Zur Erhaltung der physikalischen und biologischen Umgebungsbedingungen, die ein wesentliches Element des Terroirs darstellen, ist das Ausbringen von Unkrautvernichtungsmittel auf der Bodenoberfläche der Parzelle untersagt. Diese Bestimmung gilt auch für die Vorgewende und Böschungen der Parzelle.

2.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Verwendung von Holzchips ist nicht erlaubt.

— Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch als Bestandteil von Zubereitungen verwendet werden.

— Jedwede thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur unter -5 °C ist untersagt.

— Jedwede thermische Behandlung des Leseguts bei einer Temperatur über 40 °C ist untersagt.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf EU-Ebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

1.

50 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Sämtliche Erzeugungsschritte (Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau) erfolgen innerhalb des geografischen Gebiets, und zwar auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès und Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet entspricht dem westlichen Teil der Bergkette der Alpilles, deren höchste Erhebungen 490 m erreichen. In ihrem mittleren Teil liegt das Gebiet der Gemeinde Les Baux-de-Provence.

Diese Bergkette besteht aus von Ost nach West verlaufenden Kalksteinreliefs, die sich über etwa 30 km zwischen Rhône, Durance und der Ebene von La Crau erstrecken.

Das durch Erosion abgetragene Massiv mit seinen malerischen und durch Schrägen geprägten Reliefs, die sich in den Mergelkalkformationen aus der Unterkreide und dem harten Kalkstein aus dem Jura-Zeitalter entwickelt haben, umfasst kleine steinige Terrassen sowie kleine Senken, die sich in dem Argillit aus der Oberkreide oder in der sandigen und kalkhaltigen Molasse aus dem Miozän gebildet haben, auf denen sich die traditionellen Olivenhaine und Weinberge befinden.

Dank dieser topografischen Gegebenheiten herrscht ein Mittelmeerklima mit heißen und trockenen Sommern sowie Herbsten und Frühjahren, die äußerst regenreich sind, sodass die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge 750 mm beträgt. Der Mistral, ein kalter und oft stürmischer Nordwind, weht an etwa 100 Tagen im Jahr. Die durchschnittliche Sonnenscheindauer liegt bei 2 800 Stunden pro Jahr.

Die südlichen Hänge der Alpilles-Kette profitieren aufgrund ihrer geschützten Lage von maritimen Einflüssen, während es an den ungeschützten, freiliegenden Nordhängen, die dem Mistral ausgesetzt sind, kühler ist.

Die für den Weinbau genutzten Böden haben sich auf den Hangablagerungen und steinigen Kolluvien in Form von Glacis, Schwemmkegeln, Geröllschichten oder geschichteten Ablagerungen gebildet. Die Rebparzellen befinden sich hauptsächlich auf Terrassen oder in Hanglagen auf beiden Seiten dieser Bergkette.

Das geografische Gebiet ist somit innerhalb des Gebiets von 7 Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône gelegen und die für die Traubenernte bestimmten Parzellen werden abgegrenzt, wobei vorrangig Parzellen im Vorbergland und auf gut entwässerten steinigen Böden ausgewählt werden.

Die außergewöhnlichen und seltenen Landschaften mit ihren schimmernden, zerklüfteten Reliefs, an deren Fuß sich seit der Antike der Weinbau und der Olivenanbau entwickelt haben und nach wie vor in Symbiose betrieben werden, wurden von Van Gogh verewigt und brachten Alphonse Daudet auf der Anhöhe seiner Mühle in Fontvieille zum Träumen.

Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Wie in der gesamten Provence begann die Geschichte dieses Weinbaugebiets um 600 v. Chr., als die Phokäer Marseille gründeten und erstmals Reben nach Frankreich brachten. Ab dem 2. Jahrhundert v. Chr. siedelten sich die Römer auf den vier Jahrhunderte zuvor von den Phokäern besiedelten ligurischen Gebieten an. Bereits unter dem Einfluss der Griechen war „Romanin“ (zwischen Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence und Orgon) ein bedeutendes Weinbaugebiet.

Die Geschichte und die Entwicklung des Weinbaugebiets waren mit denen der übrigen provenzalischen Weinbauflächen vergleichbar.

Die Reblauskrise führte zu einem Aufschwung des Olivenanbaus, der bis zu dem Frost im Jahr 1956 andauerte, durch den fast alle Olivenhaine zerstört wurden und die Reben die Möglichkeit erhielten, ihre Flächen langsam zurückzuerobern.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verhalf Robert FAYE, der ehemalige Eigentümer des „Mas de la Dame", auf Anraten seines Freundes Baron Le Roy, der einer der Gründerväter der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen war, dem Weinbau zu einem neuen Aufschwung.

1956 wurden die Weine dieses sich bis nach Aix-en-Provence erstreckenden Gebiets als Ursprungsbezeichnung „Vin délimité de qualité supérieure" (Weine höherer Qualität aus begrenztem Anbaugebiet) anerkannt.

Ab diesem Zeitpunkt erfuhr das Gebiet der Alpilles eine besondere Anerkennung unter der Bezeichnung „Coteaux des Baux de Provence".

Mit dem Erlass vom 25. September 1972 wurde der Erlass von 1956 aufgehoben und alle Gemeinden, die das geografische Gebiet der Bezeichnung „Coteaux des Baux de Provence" bildeten, wurden in das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung Vin délimité de qualité supérieure „Coteaux d'Aix-en-Provence" eingegliedert.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux d'Aix-en-Provence" wurde durch das Dekret vom 24. Dezember 1985 anerkannt, in dem die geografische Bezeichnung „Les Baux de Provence" gesondert genannt wurde.

Die Erzeuger des Weins mit der geografischen Bezeichnung „Les Baux de Provence" erkannten sehr früh, dass ihr Gebiet eine geografische und klimatische Einheit bildete. Sie waren von dieser Besonderheit und dem besonderen Know-how, das sie entwickeln konnten, überzeugt und setzten sich für die Anerkennung der Originalität ihrer Erzeugnisse ein. Dieses Engagement führte zu der Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence" am 20. April 1995.

Das hoch gelegene Dorf Les Baux-de-Provence im Herzen des geografischen Gebiets, nach dem das Erz Bauxit benannt wurde, das 1821 dort entdeckt wurde, ist sowohl aufgrund seiner zerklüfteten Landschaft als auch wegen seiner auf den Ruinen eines gallischen Oppidums errichteten Zitadelle ein außergewöhnlicher touristischer Anziehungspunkt. Dies hat einen starken Einfluss auf die Weinwirtschaft und die Handelspolitik der Erzeuger.

Das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Les Baux de Provence" erstreckte sich im Jahr 2009 auf eine Fläche von 325 ha, auf der 14 Weingüter und Domaines jedes Jahr im Durchschnitt 10 000 hl Wein erzeugten. Die Rotweine, die 60 % der Erzeugung ausmachen, zeichnen sich aufgrund eines besonders günstigen ökologischen und geopedologischen Umfelds durch eine Lagerfähigkeit von 5 bis 10 Jahren aus. Sie werden überwiegend aus den Rebsorten Grenache N und Syrah N gewonnen (die manchmal mit den Rebsorten Mourvèdre N und Cabernet-Sauvignon N kombiniert werden). Diese Weine vereinen Robustheit und Finesse, weisen eine dunkle rubin- und granatrote Farbe auf und schmeicheln in der Nase mit Noten von Gewürzen, schwarzer Fruchtkonfitüre und Kakao. Sie sind vollmundig und zeichnen sich dennoch durch äußerst feine Tannine aus.

Die Roséweine (30 % der Erzeugung) werden im Allgemeinen aus den Rebsorten Grenache N und Cinsaut N gewonnen. Diese Weine weisen eine lachsfarbene bis pfingstrosenfarbene Robe auf. Sie sind ausgewogen, strukturiert, rund und fett und von fruchtigen und blumigen Aromen geprägt.

Die Weißweine (10 % der Erzeugung) werden hauptsächlich aus einem Verschnitt der Rebsorten Vermentino B, Grenache blanc B, Clairette B und — in geringerem Maße — Roussanne B gewonnen. Diese Sorten werden manchmal mit der Rebsorte Marsanne B sowie mit den traditionelleren Rebsorten Bourboulenc B und Ugni blanc B, die gut an die geografischen Verhältnisse angepasst sind, kombiniert, was den Weinen eine zusätzliche aromatische Komplexität verleiht. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Frische und Spritzigkeit aus und zeigen sich in der Nase und am Gaumen äußerst aromatisch, wobei Noten von Steinobst (Pfirsich, Aprikose usw.), Anis und Rosmarin zum Ausdruck kommen. Erfolgt der Ausbau im Holz, weisen die Weine Röstnoten und Aromen von reifen Früchten und Vanille auf. Das Weinbaugebiet befindet sich in einer günstigen Umgebung, deren besonderes Merkmal ihre Homogenität ist. Die für den Weinbau genutzten Böden haben sich auf steinigen und kalkhaltigen Hangablagerungen kryoklastischen Ursprungs gebildet, die für dieses Gebiet sehr charakteristisch sind. Die Matrix aus Ton und Schlick reicht aus, um einen guten Wasserhaushalt der Reben sicherzustellen.

Dieses Gebiet zeichnet sich durch einen klimatischen Einfluss aus, der es zu einem warmen Gebiet mit früher Blüte und wenigen Frostlagen macht, in dem im Herbst und im Frühjahr reichliche Niederschläge fallen. Der Einfluss des Mistrals, der in diesem gut geschützt am Fuß der Reliefs gelegenen Weinbaugebiet deutlich wahrnehmbar ist, trocknet und kühlt die Luft. Dadurch kann eine gute Reife der Polyphenole erreicht werden, und dies insbesondere bei den empfindlichsten provenzalischen Rebsorten.

Das Zusammenspiel eines windigen Mittelmeerklimas mit ausreichenden Niederschlägen, einer Topografie mit kleinen Senken und Hängen und der Parzellen mit steinigen Böden und einem guten Wasserhaushalt, die geschützt am Fuß der Kalksteinreliefs der Alpilles gelegen sind, bietet dem gesamten Weinbaugebiet optimale Bedingungen, insbesondere für spätreife Rebsorten wie Mourvèdre N.

Neben dem mit der Erzeugung von Qualitätsweinen verbundenen Know-how gelang es der Erzeugergemeinschaft, die Fähigkeiten dieses Gebiets, das sich durch warme und windige Hanglagen mit sowohl nördlicher als auch südlicher Hangausrichtung auszeichnet, zur Geltung zu bringen.

Diese für das Weinbaugebiet günstigen natürlichen Einflüsse in Verbindung mit den menschlichen Einflüssen und einer Regulierung des Ertrags (höchstens 50 hl/ha) ermöglichen es, strukturierte, komplexe und elegante Roséweine, spritzige und aromatische Weißweine sowie lagerfähige Rotweine mit Aromen von Gewürzen, schwarzen Früchten und seidigen Tanninen zu erzeugen.

Der Bekanntheitsgrad dieser Weine ist auf diese Merkmale zurückzuführen. Sowohl Geschäfts- als auch Privatkunden aus Frankreich und aus dem Ausland besuchen die Erzeuger gerne in ihren Betrieben.

Die Weine sind insbesondere in der gehobenen Gastronomie in Paris sowie auf regionaler und landesweiter Ebene, aber auch in London (Waterside, Le Gavroche, Bibendum) oder in München (Dallmayr), Genf (Le Cygne) und Luxemburg (Le Gastronome, Clairefontaine) anzutreffen.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung genießt ein ausgezeichnetes Ansehen und die Weine werden auch außerhalb der Landesgrenzen in Belgien, Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, den Niederlanden, Österreich und Spanien vermarktet und nach Australien, Japan, Kanada, Neuseeland, in die Schweiz sowie nach Singapur und in die Vereinigten Staaten von Amerika exportiert.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Bouches-du-Rhône auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2023: Eygalières und Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link zur Produktspezifikation

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a