C/2025/3214

13.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3214)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Graves»

PDO-FR-A1012 - AM04 19.03.2025

1. **Dénomination du produit**

«Graves»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Syndicat viticole des graves et graves supérieures.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Ajout vins blancs avec sucre résiduel*

Le groupement viticole souhaite supprimer l'AOP «Graves supérieures» et intégrer la production des vins avec sucres résiduels, actuellement bénéficiaires de cette appellation, dans l'appellation «Graves». Ces deux appellations sont actuellement définies dans un seul cahier des charges.

Cette demande entraîne le retrait de toutes les références à l'AOP «Graves supérieures» dans le cahier des charges. Les vins concernés seront désormais désignés par les termes «vins blancs avec sucres résiduels». Toutes les conditions de production prévues pour ces vins sont maintenues sans aucune modification. Une demande d'annulation de l'AOP «Graves supérieures», formulée par le groupement de producteurs de l'appellation, sera transmise à la Commission européenne.

Le groupement de producteurs souhaite regrouper l'ensemble des productions de son territoire sous une seule appellation afin de rendre son offre plus lisible et de réduire la confusion chez les consommateurs. Les conditions de production des vins blancs secs et rouges de l'appellation Graves ne sont pas modifiées.

Pour rappel, le vin blanc avec sucres résiduels appartient à la catégorie «vin» selon la réglementation 1308/2013.

En cohérence avec cette modification, le document unique a été mis à jour dans plusieurs sections:

— Pratiques œnologiques spécifiques, enrichissement: Ajout d'une description des modalités d'enrichissement pour ce type de vin.

— Description du ou des vins: Ajout de la description du vin blanc avec sucres résiduels.

— Rendements maximaux: Ajout des rendements maximaux pour les vins blancs avec sucres résiduels.

— Conditions supplémentaires

2. *Seuil de manquant et autres pratiques culturales*

Il a été ajouté au cahier des charges que les pieds morts doivent être évacués des parcelles, et tout stockage de ces pieds morts est interdit sur celles-ci.

Il a également été ajouté:

— L'interdiction du désherbage chimique,

— L'obligation d'enherbement,

— L'obligation pour les opérateurs de calculer leurs indices de fréquence des traitements.

L'objectif de ces modifications est de répondre aux attentes sociétales et de limiter l'impact des intrants sur la biodiversité.

Ces modifications n'ont pas d'incidence sur le document unique.

3. *Mesures transitoires*

Suppression des mesures transitoires dans le cahier des charges, celles-ci ayant pris fin en 2020.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

4. *Etiquetage*

Le groupement de producteurs propose d'ajouter la disposition suivante dans le cahier des charges:

À compter de la récolte 2026, l'étiquetage des vins devra comporter l'identifiant collectif, conformément aux dispositions de la charte en vigueur établie par le Syndicat Viticole des Graves et mise à disposition de tous les opérateurs.

Le groupement de producteurs considère que l'identification de l'appellation représente un enjeu majeur pour la visibilité des produits, la notoriété de l'appellation, et l'acte d'achat des consommateurs.

Il demande la mise en place de règles homogènes d'étiquetage pour les vins bénéficiant de l'appellation «Graves» ainsi que l'application d'une charte définissant un identifiant collectif obligatoire. Cet identifiant permettra d'optimiser les actions de communication et de promotion collective.

Par ailleurs, la mention de l'unité géographique plus grande est modifiée en «Vin de Bordeaux» ou «Grand Vin de Bordeaux» en cohérence avec les usages de la région.

Cette modification impacte le document unique dans les conditions supplémentaires.

5. *Supprimer la date de circulation entre entrepositaires agréés*

La date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs situés dans l'aire.

Le document unique n'est pas impacté

6. *Structure de contrôle*

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

Les coordonnées de l'INAO ont été mise à jour.

Le document unique n'est pas impacté.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Graves

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 tranquille rouge*

Les vins rouges sont issus d'un encépagement équilibré, où le cépage cabernet sauvignon N apporte arômes et structure et le cépage merlot N, parfum et souplesse, complétés par les cépages cabernet franc N, petit-verdot N, malbec N et carmenère N. Lorsqu'ils sont jeunes, ils développent fréquemment des arômes de fruits rouges accompagnés de notes épicées et grillées. Elégants et structurés, fins et aromatiques, ces vins évoluent avec harmonie et leur bouquet peut alors prendre des notes finement fumées. Selon les millésimes et leur provenance, leur apogée est atteinte entre 5 et 10 ans. TAVN minimum de 11 % TAV total de 13, 5 % après enrichissement La fermentation malo-lactique est obligatoire pour les vins rouges. teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre. teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 gramme par litre.

Concernant les autres caractéristiques analytiques des vins rouges, elles correspondent aux limites fixées par la réglementation communautaire européenne.

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. *Vin tranquille blanc sec*

Les vins blancs sont élégants et charnus. Elaborés à partir du cépage sémillon B, ils développent généralement des notes florales ainsi qu'un gras naturel qui n'exclut pas la fraîcheur. Lorsqu'ils sont associés au cépage sauvignon B, qui apporte vivacité et expression, et au cépage muscadelle B qui offre des notes légèrement musquées, ces vins présentent souvent des arômes de fleurs et d'agrumes accompagnés parfois de notes exotiques ou mentholées. L'élevage en barriques, parfois utilisé, permet de gagner en richesse et en complexité après quelques années de vieillissement. TAVN minimum de 10,5 % TAV total de 13 % après enrichissement teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 gramme par litre.

Concernant les autres caractéristiques analytiques des vins blancs secs, elles correspondent aux limites fixées par la réglementation communautaire européenne.

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): 13,27

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *Vin blanc avec sucres résiduels*

Les vins blanc avec sucres résiduels issus de raisins récoltés à surmaturation et vendangés par tries successives manuelles, sont structurés autour du cépage sémillon B. Il offre des vins ronds, amples, de couleur or, aux arômes de fruits confits. L'assemblage éventuel avec le cépage sauvignon B et le cépage muscadelle B apporte de la fraîcheur. Aptes à bénéficier de quelques années de vieillissement, ils peuvent aussi être appréciés jeunes. TAVN minimum de 13,5 %. TAV acquis minimum de 12 %. Après enrichissement teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 34 gramme par litre.

Concernant les autres caractéristiques analytiques des vins blanc avec sucres résiduels, elles correspondent aux limites fixées par la réglementation communautaire européenne.

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): 25

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Densité et écartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0, 80 mètre.

2. Règles de taille de la vigne

Pratique culturale

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz). Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes avec un maximum de douze yeux francs par pied:

— taille dite à cots (ou coursons) ou à astes (ou longs bois);

— taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

3. Irrigation

Pratique culturale

Pour la production de vins rouges et blancs secs, l'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

4. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 15 %

Les vins rouges ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13, 5 %.

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

Les vins blancs avec sucres résiduels l'enrichissement par sucrage à sec ou par moût concentré rectifié ne peut avoir pour effet de porter le titre alcoométrique volumique total après enrichissement au-delà de 15 %. L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 19 % vol.

5.2. *Rendements maximaux*

1. vin rouge

65 hectolitre par hectare

2. vin blanc

68 hectolitre par hectare

3. vin blanc avec sucres résiduels

48 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 26 février 2020: Arbanats, Ayguemorte-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade, et sur une partie du territoire de la commune de Coimères correspondant à la section A dite des Herrères 1ère feuille du cadastre (plan révisé pour 1934) certifié conforme au plan minute de conservation à la date du 5 novembre 2010.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Graves» forme une bande d'environ dix kilomètres de largeur sur la rive gauche de la Garonne, du nord de Bordeaux au sud-est de Langon.

Comme le nom de l'appellation l'indique, le territoire des «Graves» est constitué de galets, cailloux, graviers plus ou moins grossiers, de sables mêlés à des limons et argiles, reposant par endroit sur des calcaires mais généralement sur du sable pur ou de l'alios (sables agrégés contenant des particules de fer) ou des argiles. Il s'étend sur 43 communes du département de la Gironde.

Les sols sont issus d'une histoire géologique longue et complexe, étroitement liée à la naissance de la Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire. Au cours de ces périodes, les glaciers pyrénéens érodent leurs vallées et préparent les stocks rocheux que les rivières rouleront ensuite jusqu'à la région bordelaise. De ces dépôts successifs ne restent plus que des reliques sous la forme de croupes de graves de toutes dimensions et de tous types.

Les sols qui depuis s'y sont formés ont en commun une grande perméabilité due à leur richesse en graviers et galets. S'ils ne sont pas les seuls sols très qualitatifs des «Graves», ils en constituent l'ossature et l'image même de l'excellence. Leurs pentes, en favorisant l'écoulement des eaux sont garantes d'un parfait assainissement superficiel. Ce drainage est par ailleurs renforcé par un réseau hydrographique important de petits cours d'eau, affluents de la Garonne. Ce sont des sols où l'alimentation hydrique de la vigne est très fortement régulée.

Protégé des intempéries à l'ouest par la forêt de pins jouant un rôle thermorégulateur important, des grosses chaleurs et des excès d'humidité par une aération et une ventilation naturelle dues à la proximité de la Garonne, bénéficiant des influences océaniques modératrices sur le gel de printemps, le vignoble jouit d'un climat particulier et propice. Les paysages viticoles de ce secteur, constitués de pentes douces où les cailloux clairs et polis réfléchissent la lumière sur les raisins, s'inscrivent entre fleuve et forêts de pins.

Terres originelles de grands vins blancs et de grands vins rouges de la région bordelaise, la région des Graves est le berceau des pratiques encore en usage aujourd'hui. Les cépages, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVIIème et XVIIIème siècles, nécessité des échalas de soutien puis la généralisation du palissage et un mode de taille rigoureux pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une maturité optimale.

Dans le respect des usages déjà transcrits dans le décret du 4 mars 1937 définissant l'appellation d'origine contrôlée «Graves», l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles possédant la caractéristique d'un assainissement naturel soit par leur qualité de drainage, soit par leur position sur croupe ou en pente. Sont exclues les situations géographiques et topographiques qui, par leur éloignement de la Garonne ou par leur enclavement dans la forêt (blocage de la circulation des masses d'air froid) sont soumises au gel printanier.

Les parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Si les sols caillouteux, chauds et peu fertiles de l'appellation limitent naturellement la production des vins rouges, ils permettent néanmoins une maturité optimale des cépages cabernet-sauvignon N et merlot, également favorisée par la régulation thermique assurée par la proximité du fleuve de la Garonne. Les vins ainsi obtenus présentent une bonne structure et font alors l'objet d'un élevage nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Les sols plus sableux ou à matrice argileuse sont eux plus propices à la production des vins blancs de l'appellation issus principalement des cépages sauvignon B et sémillon B, leur conférant une fraîcheur alliée à leur finesse et à leurs expressions florales et fruitées.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation minimale est élevée.

La conjonction de la proximité avec le port de Bordeaux, où historiquement un négoce puissant s'est installé pour commercialiser ces vins de par le monde, et d'une situation géo-pédologique originale a permis à l'appellation d'origine contrôlée «Graves» d'acquérir une notoriété internationale.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde sur la base du code officiel géographique en date du 26 février 2020: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes et la partie de la commune de Castets et Castillon correspondant au territoire de l'ancienne commune de Castets-en-Dorthe avant sa fusion avec Castillon-de-Castets au 1er janvier 2017.

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 cette 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.

Mention de la teneur en sucre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins blancs sont présentés avec la mention correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Identifiant collectif

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

À compter de la récolte 2026, l'étiquetage des vins comporte l'identifiant collectif selon les dispositions de la charte en vigueur établie par le Syndicat Viticole des Graves et mise à disposition de tous les opérateurs.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d