C/2025/821

13.2.2025

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/2025/821)

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

«Cotnari»

PDO-RO-A0135-AM03

Date de la communication: 14.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Modification des rendements vitivinicoles compte tenu de leur augmentation

Les rendements vitivinicoles ont été augmentés dans le cahier des charges pour les cépages utilisés dans la production de vins de Cotnari pouvant être réalisée ainsi que pour certaines campagnes viticoles ou techniques de vinification.

La modification fait suite aux efforts importants de replantation, au cours de ces dix dernières années, de variétés existantes. En effet, dans des conditions climatiques marquées par des précipitations de 554,7 mm, dont 380 mm pendant la saison végétative, qui donnent à la plante l'apport hydrique nécessaire à la maturation des raisins, et à la faveur d'hivers plus doux ainsi que d'une entrée dans le cycle végétatif intervenant, en moyenne, deux à trois semaines plus tôt qu'il y a dix ou vingt ans, la maturation des raisins a lieu plus tôt et sans pertes quantitatives, de sorte que les raisins à maturité présentent un poids massique supérieur de 100 baies au poids massique moyen. Il est dès lors nécessaire de relever les rendements pour les produits issus de l'aire géographique.

En fonction de la technique de vinification utilisée et des conditions pédoclimatiques de l'année de récolte, notamment pour les années favorables, il est admis un dépassement maximal de 20 % pour les rendements en raisins/ha et de 20 % pour les rendements vinicoles décrits ci-dessus.

Les chapitres V et VI du cahier des charges et la section 5.2 du document unique sont modifiés.

2. Modification de certaines informations relatives aux technologies de vinifications

Le cahier des charges est modifié en ce qui concerne la pratique technologique d'utilisation des presses continues, qui ne sont plus autorisées dans l'élaboration du vin «Cotnari» AOC.

Le titre alcoométrique total de la cuvée de base destinée à la production de vins mousseux de qualité est également modifié et fixé à 9,0 % vol.

Le chapitre X du cahier des charges est modifié sans que cela ait d'incidence sur le document unique.

3. Reformulation d'une pratique culturale dans l'aire géographique

Le chapitre VIII du cahier des charges est modifié en ce qui concerne la pratique d'irrigation appliquée, afin de simplifier l'exigence correspondante et de la limiter à une notification préalable à l'autorité compétente.

Le chapitre VIII du cahier des charges est modifié sans que cela ait d'incidence sur le document unique.

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

4. **Modification de certains paramètres analytiques pour les vins tranquilles/mousseux de qualité**

Le cahier des charges est modifié en ce qui concerne le paramètre extrait sec non réducteur de la qualité des vins tranquilles ainsi que la valeur du titre alcoométrique total des vins mousseux de qualité, car la valeur ainsi fixée pour l'extrait de vin renforce la qualité des vins.

Le chapitre XI du cahier des charges est modifié sans que cela ait d'incidence sur le document unique.

5. **Reformulation de certaines conditions applicables au conditionnement et à l'étiquetage des vins**

Le cahier des charges a été modifié en reformulant les conditions d'emballage des vins pour les rendre conformes à la législation:outre la possibilité d'utiliser le contre-étiquetage facultatif, il est indiqué que les mentions obligatoires doivent apparaître dans un même champ visuel et que, quelle que soit la catégorie d'étiquette, toutes les mentions qui y sont portées doivent être conformes à la législation.

Par ailleurs, il est ajouté la possibilité d'ajouter certaines indications facultatives sur l'étiquette du vin. Ainsi, lorsque le moût, le moût fermenté ou le vin a été mis en contact avec du bois, il est nécessaire d'étendre les mentions pouvant être utilisées sur l'emballage et l'étiquetage des vins afin d'adapter les éléments utilisés dans la désignation des produits par l'ajout d'indications devenus usuelles («Fumé», «Smoked», «Toasted») ou «Sur lie» et «Bâttonnage», ou encore «Aged on the less» pour les vins élevés sur lies.

Le chapitre XII du cahier des charges et la section 9 du document unique sont modifiés.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Cotnari»

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la 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. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins blancs tranquilles*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Du point de vue organoleptique, les vins blancs sont onctueux et arborent une robe allant du jaune teinté de vert (vins jeunes) au jaune paille et au jaune de miel (vins vieillis); ils présentent un arôme de raisins secs, de cerneaux de noix et d'amandes amères (Grasă de Cotnari), ainsi qu'un parfum de raisins mûrs assorti de fortes notes florales, du fruité (Frâncușă), des notes de foin, de fleurs d'acacia et de beurre frais, un goût persistant de croûte de pain (Chardonnay), de la fraîcheur, une saveur de fruits exotiques ainsi qu'un parfum de poivrons doux fraîchement coupés et de sureau (Sauvignon). Les cépages aromatiques spécifiques ont une robe de couleur intense et libèrent un parfum de basilic, de foin fauché et de poires Williams, une saveur de confiture de pétales de rose (Tămâioasă românească), ainsi que des notes de roses et de fleurs de tilleul associées à un goût velouté de vanille et d'amande (Traminer roz); ils présentent des nuances variées allant du rose à la teinte des pelures d'oignons secs, ainsi qu'un parfum de basilic ou de rose (Busuioacă de Bohotin).

Conformément à la loi, la teneur maximale en anhydride sulfureux des vins ayant une teneur minimale en sucre de 5 g/l, exprimée comme la somme du glucose et du fructose, a été portée à 350 mg/l pour les vins blancs roumains qui peuvent utiliser l'appellation d'origine protégée «Cotnari».

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00.

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200.

2. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins rosés tranquilles*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Du point de vue organoleptique, les vins rosés sont onctueux et arborent une robe allant du jaune teinté de vert (vins jeunes) au jaune paille et au jaune de miel (vins vieillis); ils présentent un arôme de raisins secs, de cerneaux de noix et d'amandes amères (Grasă de Cotnari), ainsi qu'un parfum de raisins mûrs assorti de fortes notes florales, du fruité (Frâncușă), des notes de foin, de fleurs d'acacia et de beurre frais, un goût persistant de croûte de pain (Chardonnay), de la fraîcheur, une saveur de fruits exotiques ainsi qu'un parfum de poivrons doux fraîchement coupés et de sureau (Sauvignon). Les cépages aromatiques spécifiques ont une robe de couleur intense et libèrent un parfum de basilic, de foin fauché et de poires Williams, une saveur de confiture de pétales de rose (Tămâioasă românească), ainsi que des notes de roses et de fleurs de tilleul associées à un goût velouté de vanille et d'amande (Traminer roz); ils présentent des nuances variées allant du rose à la teinte des pelures d'oignons secs, ainsi qu'un parfum de basilic ou de rose (Busuioacă de Bohotin).

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,00.

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 200.

3. *Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques – vins rouges tranquilles*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rouges présentent des reflets rouge rubis lorsqu'ils sont jeunes et rouge brique lorsqu'ils sont vieillis; ils libèrent un nez de cerises noires, de prunes et de fruits rouges séchés et présentent une saveur veloutée caractérisée par un fruité perceptible et agréable.

Les valeurs de l'acidité totale maximale sont soumises aux limites fixées par la législation pertinente de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,00.

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 150.

4. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Du point de vue organoleptique, les vins mousseux de qualité bénéficiant de l'AOP se distinguent par leur finesse, leur fraîcheur et leur ressenti naturel, ainsi que par des arômes de fermentation assortis de notes florales. Ils arborent une robe/des teintes brillantes allant du jaune tirant sur le vert au jaune pâle, avec une mousse persistante (dans le cas des vins mousseux blancs), et des nuances d'un rose plus ou moins intense (dans le cas des vins mousseux rosés). L'effervescence des vins mousseux de l'AOP «Cotnari» est d'abord intense; le pétillement se fait ensuite plus léger mais reste suffisamment fin et persistant, ce qui confère noblesse et subtilité aux vins de Cotnari. Ces vins présentent un parfum frais et délicat, propre au cépage dont ils sont issus, ainsi qu'une bouche florale toute en légèreté et le caractère gusto-olfactif que confère l'autolysat.

Titre alcoométrique total de la cuvée destinée à l'obtention de vins mousseux de qualité: min. 9,0 % vol. alc.

Les vins mousseux de qualité sont soumis à une surpression d'au moins 3,5 bars à une température de 20 °C.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 11,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 10,00.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185.

5. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins mousseux de qualité de type aromatique*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Le vin mousseux de qualité de type aromatique obtenu à partir du cépage Tămâioasă Românească arbore une robe jaune paille aux reflets tirant sur le vert, une mousse abondante et des bulles fines et persistantes. Il se caractérise par une couleur aromatique délicate, ample et intense, assortie de notes de basilic, de roses et de foin fraîchement fauché. Grâce à un bon équilibre entre acidité et douceur, la bouche est harmonieuse, vive et agréable. Le vin mousseux de qualité de type aromatique obtenu à partir du cépage Busuioacă de Bohotin arbore une robe rose aux nuances violacées et se caractérise par une mousse abondante ainsi que des bulles fines et persistantes. Il présente un arôme distinctif de muscat fin et intense, assorti de notes d'agrumes, de basilic et de pétales de rose, et, en finale, des arômes discrets de fruits rouges frais. Grâce à un subtil dosage entre acidité et sucrosité, ce vin mousseux offre une bouche harmonieuse, vive et agréable; il présente un bon équilibre entre arôme, goût et persistance.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique sont soumis à une surpression d'au moins 3 bars à une température de 20 °C.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 10,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6,0.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 11.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 185.

6. *Caractéristiques analytiques et organoleptiques – vins pétillants*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Vins pétillants

Aspect: limpide et transparent; perlage fin; robe allant du jaune nuancé de vert au rose.

Arôme: frais, caractéristique du cépage.

Bouche: acide, finement effervescente, florale, fruitée, en fonction de la typicité du vin.

Surpression à une température de 20 °C: min. 1 bar et max. 2,5 bars.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 15,00.

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 7,00.

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique.

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18.

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): 235.

5. **Pratiques œnologiques**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques de plantation

Pratique culturale

L'irrigation est autorisée uniquement durant les années de sécheresse, moyennant notification de l'ONVPV (Office national de la vigne et du vin), lorsque la teneur en eau du sol à une profondeur de 0 à 100 cm tombe à 50 % de l'intervalle d'humidité active (IHA), et selon des normes d'arrosage raisonnables (400-600 m^3/ha).

Vendange en vert, réduisant le nombre de grappes de raisins au moment de la véraison, lorsque les possibilités de production excèdent les limites maximales admises par le cahier des charges.

2. Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

Le vin qui porte l'appellation d'origine contrôlée «Cotnari» a un titre alcoométrique naturel et acquis de 10,5 % vol. au minimum, et un titre alcoométrique total de 15 % vol. au maximum (la limite maximale du titre alcoométrique total peut aller jusqu'à 20 % du volume pour les vins qui ont été produits sans aucun enrichissement). L'enrichissement du moût en sucres et l'acidification sont effectués conformément aux règles en vigueur.

Selon le choix du producteur, les cépages Pinot Gris, Traminer Roz et Busuioacă de Bohotin permettent d'obtenir des vins blancs ou rosés.

Le cépage Fetească neagră permet d'obtenir des vins rouges, rosés ou blancs. Si des vins blancs sont produits, ils sont placés dans la catégorie des vins blancs dans la déclaration de production et peuvent ensuite être assemblés avec un vin blanc.

La fermentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Cotnari doit avoir lieu strictement dans l'aire délimitée par le présent cahier des charges.

5.2. *Rendements maximaux*

1. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

11 000 kilogrammes de raisins par hectare.

2. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

12 500 kilogrammes de raisins par hectare.

3. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Fetească albă, Fetească neagră

13 000 kilogrammes de raisins par hectare.

4. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour le cépage Frâncușă

14 000 kilogrammes de raisins par hectare.

5. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Grasă de Cotnari, Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel, Traminer roz

82,50 hectolitres par hectare.

6. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Tămâioasă Românească, Sauvignon, Busuioacă de Bohotin

94,00 hectolitres par hectare.

7. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Frâncușă

105,00 hectolitres par hectare.

8. À pleine maturité des raisins au moment de la récolte, pour les cépages Fetească albă, Fetească neagră

97,50 hectolitres par hectare.

6. **Aire géographique délimitée**

L'aire délimitée pour la production des vins comprend les localités suivantes des départements de Iași et de Botoșani:

Département («Județ) de Iaşi

— Commune de Cotnari – villages de Cotnari, Hodora, Cârjoaia, Bahluiu, Iosupeni, Lupăria.

— Commune de Ceplenița – villages de Ceplenița, Buhalnița, Zlodica.

— Commune de Scobinți – villages de Scobinți, Bădeni, Zagavia, Fetești.

— Ville de Hârlău – la ville de Hârlău.

— Commune de Scobinți – villages de Deleni, Maxut, Feredeni, Slobozia, Poiana.

— Commune de Cucuteni – villages de Cucuteni, Băiceni, Săcărești.

— Commune de Todireşti – villages de Todirești, Băiceni.

— Commune de Balş – villages de Balş, Boureni, Coasta Măgurii.

Département de Botoșani

— Commune de Frumuşica – villages de Frumușica, Rădeni.

S'ils le souhaitent, les producteurs peuvent assortir l'une des appellations de vignoble suivantes à l'appellation d'origine contrôlée «Cotnari»: Dealul Castel, Dealul Episcopului, Dealul Paraclis, Dealul Mândrului, Zlodica, Țiglăi, Dealul Cătălina, Cârjoaia, Lupăria, Ceplenița, Dealul lui Vodă, Buhalnița, Scobinți, Dealul Furcilor, Dealul Stânca, Hodora, Zagavia, Dealul Naslău, Hârlău, Deleni, Cucuteni, Boureni, Balş, Coasta Măgurii.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovîi, Muscat violet cyperus, Muscat rouge de Frontignan

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B – Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N – Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Frâncuşă B – Vinoasă, Mildweisser, Mustoasă de Moldova, Poamă creață

Grasă de Cotnari B – Dicktraube, Grasă, Köver szölö

Muscat Ottonel B – Muscat Ottonel blanc

Pinot Gris G – Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Sauvignon B – Sauvignon Blanc

Traminer Roz Rs – Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B – Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petits grains

Tămâioasă românească B – Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka, Tămâioasă albă de Drăgășani

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Lien avec la zone géographique — détails de la zone géographique*

Les vignobles de la région de Cotnari sont généralement situés sur des gisements quaternaires, en particulier les gisements diluviens et colluviaux de la Coasta Cotnarilor, et plus rarement, voire jamais, sur des alluvions formant des prairies (en raison de restrictions liées au climat). Les vignes enracinées dans des roches sarmatiennes d'origine ou dans leurs sols peu développés ne sont présentes que dans des zones limitées (Cotea et al., 2006).

Les gisements diluviaux et colluviaux sont fréquents sur les flancs de collines en raison de la reptation et de l'érosion pluviale. Dans la partie la plus orientale de la région viticole, on trouve également des sols salins et alcalins, formés sur des gisements salifères. Les sols issus de ce matériau d'origine sont généralement favorables à la viticulture (Cotea et al., 2006).

Le climat de la région viticole est subdivisé en six microclimats; le microclimat prédominant, qui caractérise 45 % de la superficie totale, est celui observé sur les pentes exposées au sud, au sud-est et à l'ouest, avec une inclinaison de 5 à 20 °, qui bénéficient d'un ensoleillement généreux et sont bien protégées contre les vents froids en provenance du nord et du nord-est. Les températures enregistrées dans ce secteur sont les plus élevées de la région viticole, ce qui les rend idéales pour la viticulture.

8.2. *Lien avec la zone géographique — Informations relatives au produit*

Les vins tranquilles sont des vins charnus présentant des arômes floraux ou fruités particuliers typiques du cépage, en raison de l'automne long et sec et de l'influence de la pourriture noble propre à cette région. Ils présentent des arômes d'agrumes, de miel, de fleur d'acacia et de fleur de sureau, avec des notes de vanille et d'amandes lorsqu'ils sont vieillis pendant une courte période.

Le vin mousseux de qualité se caractérise par une attaque serrée teintée d'agrumes et de foin ainsi que de notes discrètes d'autolysat de levure. Le bouquet rassemble la saveur particulière des cerneaux de noix vertes, des poires Williams, du miel et des raisins secs et fait écho à la pourriture noble qui apparaît au cours des automnes longs et secs que connaît la région de Cotnari.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique se caractérisent par l'amplitude et l'intensité de leurs arômes, assortis de notes de basilic, de roses et de foin fraîchement fauché. Ils présentent une mousse abondante ainsi que des bulles fines et persistantes. Leur bouche est agréable, vive et harmonieuse.

8.3. *Lien avec la zone géographique — Interaction causale*

Les vins tranquilles obtenus dans la région de l'AOP «Cotnari» se distinguent par les différentes caractéristiques des cépages à partir desquels ils sont produits, qui, à leur tour, sont influencées par la spécificité du terroir.

Les automnes longs et secs propres à la région de Cotnari contribuent à l'apparition de pourriture noble, qui donne du corps aux vins et leur confère une grande diversité aromatique; les vins contenant du sucre résiduel issu de raisins récoltés lors de l'apparition de pourriture grise sur les raisins se transforment en vins naturellement doux. Ces vins sont bien adaptés au vieillissement, leur titre alcoométrique étant souvent supérieur à 12 % vol.

Grâce au climat de la région, les vins développent un riche bouquet de notes caractéristiques, florales et de fruits exotiques, ainsi qu'un bon équilibre entre les sucres, l'alcool et l'acidité.

L'équilibre presque parfait entre les précipitations, l'ensoleillement et l'évapotranspiration des eaux souterraines sous la protection du Coasta Dealul Mare – Hârlău au cours des automnes longs, secs et très ensoleillés garantit une maturation optimale des cépages tels que le Grasă de Cotnari, ce qui confère aux vins des arômes de figues de barbarie, de miel et de raisins secs ainsi qu'une couleur intense (teintée de notes ambrées dans le cas des vins vieillis).

Les vins mousseux de qualité sont des vins équilibrés, présentant une acidité bien intégrée qui est également due au fait que les vins sont produits dans les vignobles les plus septentrionaux de Moldavie. La période de végétation moyenne des cépages cultivés, qui sont capables de résister à un gel modéré comme à la sécheresse et qui bénéficient de ressources héliothermiques optimales, permet aux arômes typiques des cépages de se développer lentement, ce qui confère aux vins certaines spécificités.

Le lent développement des arômes typiques des cépages dans les vins mousseux de qualité de type aromatique est dû aux étés chauds et très ensoleillés, ainsi qu'aux températures moyennes du mois de septembre, qui permettent d'obtenir des vins dotés d'un riche bouquet et de notes caractéristiques.

Les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique sont obtenus notamment à partir de raisins vendangés à la main qui sont issus de cépages locaux et présentent un potentiel aromatique (Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă et Busuioacă de Bohotin, par exemple), mais aussi de cépages internationaux qui se sont adaptés au terroir de Cotnari et en expriment l'authenticité, grâce à la pratique traditionnelle de vinification de la région, qui intègre des facteurs spécifiques de la Moldavie.

La pratique traditionnelle est toutefois complétée par des techniques modernes de vinification qui visent à exprimer et mettre en valeur de la manière la plus complète possible le fruité et la fraîcheur des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique obtenus notamment à partir de cépages présentant un fort potentiel aromatique.

Il s'agit de vins brillants, caractérisés par une mousse abondante et des bulles fines ainsi que par des arômes floraux ou fruités spécifiques.

Ces vins présentent un bon équilibre entre acidité et teneur en sucre, ce qui témoigne de la spécificité et de la noblesse des vignobles de Cotnari. L'aire de production de l'AOP «Cotnari» est une zone viticole roumaine présentant de fortes spécificités, dans laquelle la tradition de la culture des cépages roumains a été préservée. C'est là qu'on retrouve la plus forte proportion de cépages roumains anciens (Grasă de Cotnari, Tămâioasă românească, Fetească albă, Francușă, Busuioacă de Bohotin et Fetească neagră, par exemple).

Les vins portent l'empreinte des cépages aromatiques (aux notes d'abricots secs, de cire d'abeille, de foin fraîchement fauché et de poires Williams), mais ces caractéristiques dépendent également, dans une large mesure, de la manière dont se déroulent les processus de macération et de fermentation ainsi que de leur durée, processus qui visent à permettre l'extraction des substances aromatiques de la peau des raisins.

Les cépages anciens tels que le Frâncușă ou le Busuioacă de Bohotin prennent toute leur mesure sous la forme de précieux vins mousseux, à la robe jaune paille, vieux rose ou rose intense, dotés d'un perlage constant et persistant, de notes florales de sureau ou d'acacia, ou de notes fruitées de poires Williams, d'abricots verts, de pamplemousses, de zestes de citron et de pomme verte, qui présentent une corpulence moyenne et de la minéralité, et développent une prédominance de notes fruitées.

Jadis très appréciés de la haute société, les vins issus de ces cépages trouvaient souvent place aux riches tables des boyards. Sur les bouteilles figurait une représentation du château de Vlădoianu, construit en 1901 par un boyard du même nom qui, en plus d'être le gouverneur de la Banque nationale roumaine, était également un viticulteur reconnu. Avec le temps, l'image du château est devenue emblématique du récit historique des vins de Cotnari.

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

Conditions de commercialisation

Cadre juridique

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition

Les étiquettes des vins des catégories vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité de type aromatique incluent également les mentions requises par la législation qui indiquent la teneur en sucre du vin (brut nature, brut, extra-brut, extra-sec, sec, demi-sec).

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Cadre juridique

Législation nationale.

Type de condition supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition

Il est autorisé d'utiliser sur l'étiquette certaines indications facultatives, comme indiqué ci-après.

Les mentions «fermentat în barrique» (fermenté en barrique), «maturat în barrique» (élevé en barrique), «fermentat în prezența așchiilor de stejar» (fermenté en présence de copeaux de chêne) et «maturat în prezența așchiilor de stejar» (élevé en présence de copeaux de chêne) peuvent figurer sur l'étiquetage telles que formulées en langue roumaine. De même, des termes formulés dans des langues de communication internationale peuvent être utilisés pour indiquer au consommateur l'utilisation du même procédé. À ce titre, il est possible d'utiliser les mentions suivantes:

— la mention «Fume» ou «Smoked» ou «Toasted» en anglais, accompagnée ou non du terme définissant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, à savoir respectivement «Light», «Medium» ou «Heavy»;

— la mention «Fumé» ou «Fumée» en français, accompagnée ou non du terme définissant l'intensité du traitement thermique appliqué au bois de chêne utilisé, à savoir respectivement «léger»/«légère», «moyen»/«moyenne», «fort»/«forte», ou encore «Petite Fumée», «Demi-fumé», «Intense Fumée».

Pour les vins soumis à une période d'élevage ou de vieillissement sur lies, il est possible d'indiquer sur l'étiquette des produits vitivinicoles une mention du type «sur lie», «bâttonnage» ou «aged on the less» (liste non exhaustive).

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_cotnari_aprobat_rue_1913_2021_categorii_modif_cf_cerere_1316_10.07.2024_no_track_changes.pdf