C/2025/1989

2.4.2025

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/2025/1989)

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

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM02

Date de communication: 8.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Encépagement**

Le cépage tardif introduit dans l'encépagement en tant que variété d'intérêt à des fins d'adaptation en 2020 devient un cépage accessoire. Le Manseng N reste donc la seule variété d'intérêt à des fins d'adaptation.

L'encépagement de l'appellation est donc le suivant:

Vins rouges:

— cépage principal: tannat N

— cépages complémentaires: cabernet-sauvignon N, fer N

— cépages accessoires: cabernet franc N, merlot N, tardif N

— variétés d'intérêt à fin d'adaptation: manseng N

Vins rosés:

— cépage principaux: tannat N, cabernet-sauvignon N, fer N

— cépages accessoires: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B

— variétés d'intérêt à fin d'adaptation: manseng N

Cette modification vise à augmenter la proportion du cépage Tardif dans l'encépagement de l'appelation. Ce cépage est en effet adapté aux enjeux de changement climatique et de diminution des intrants phytosanitaires. Il présente également des intérêts viticoles intéressants en ce qu'il permet d'accompagner, tout en respectant son identité, le développement de la complexité aromatique, de la qualité et de la singularité des vins de l'appellation. Il permet aussi de valoriser le patrimoine viticole de la région.

Ces modifications impactent le Document Unique.

2. **Récolte**

Richesse en sucre des raisins

Suite à l'introduction du cépage Tardif en tant que cépage accessoire, la richesse en sucre des raisins est précisée pour ce cépage.

Cette modification n'impactent pas le Document Unique.

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

3. **Aire géographique**

Le Cahier des charges est modifié pour intégrer la référence au code géographique officiel qui reconnait et fixe la liste des communes par département au niveau national. Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur jusqu'alors du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «Aire géographique».

4. **Aire parcellaire délimitée**

Le cahier des charges est modifié pour insérer une nouvelle date d'approbation de la délimitation parcellaire de l'appellation.

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

L'aire géographique n'est pas modifiée.

Cette modification n'impacte pas le Document Unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Saint-Mont

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. *Vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés en bouche par une belle concentration aromatique, qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 % pour les vins rouges

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente:

— un titre alcoométrique total ne dépassant pas après enrichissement 13,5 % pour les vins rouges.

— pour les vins rouges, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à:

— 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 %;

— 4 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12

— Acidité totale minimale: —

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

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

2. *Vins blancs et rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité. Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,50 % pour les vins blancs et rosés.

Tout lot de vin prêt à être commercialisé en vrac ou conditionné présente:

— un titre alcoométrique total ne dépassant pas après enrichissement 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs et rosés.

Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la règlementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: —

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

— Les vins rosés sont vinifiés par pressurage direct.

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques, est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

— Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées pour les vins rouges et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %.

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 % pour les vins rouges et de 12,5 %, pour les vins blancs et rosés.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

2.

Pratique culturale

— Densité de plantation

Les vignes présentent une densité minimale de 4 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse.

Pour les vignes plantées en terrasses, l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.

— Règles de taille

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot simple ou double, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum par pied de:

— 12 yeux francs, pour le cépage tannat N;

— 18 yeux francs, pour les cépages petit courbu B et petit manseng B;

— 16 yeux francs, pour les autres cépages.

Quelle que soit la technique de taille utilisée, le nombre de rameaux fructifères par pied, au stade «véraison», ne peut être supérieur à:

— 10 pour le cépage tannat N;

— 16 pour les cépages petit courbu B et petit manseng B;

— 12 pour les autres cépages

— L'irrigation peut être autorisée.

— Le cépage tannat N et les cépages destinés à l'élaboration des vins rouges sont vendangés manuellement.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins rouges

63 hectolitre par hectare

2. Vins rosés

68 hectolitre par hectare

3. Vins blancs

69 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Aire géographique:

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire ou partie de territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

Communes dont le territoire, dans sa totalité, appartient à l'aire géographique: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle (ancienne commune de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Communes dont le territoire appartient, pour partie, à l'aire géographique: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Arrufiac B - Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Courbu B - Gros Courbu

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Manseng noir N

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

Tardif N

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique se trouve à égale distance, environ 100 kilomètres, des Pyrénées, au sud, et de l'océan Atlantique, à l'ouest. Elle s'étend sur un secteur de coteaux situés de part et d'autre de la vallée de l'Adour et de son affluent, l'Arros.

Les parcelles de vignes sont disséminées sur les pentes au cœur d'une région agricole vouée à la polyculture et à l'élevage où la culture du maïs occupe une place importante.

Elle s'étend sur le territoire de 46 communes.

Les températures, globalement douces, sont assez homogènes sur toute la zone géographique. La pluviométrie présente un fort gradient, d'ouest en est, de 1 000 millimètres par an à 800 millimètres par an.

L'été et le début d'automne sont chauds et souvent secs, notamment sous l'action du vent venant du sud de type «foehn», qui souffle fréquemment durant cette période.

Le substrat géologique est varié. A l'ouest il est principalement représenté par des «Sables Fauves», formation marine du Tertiaire dont la limite méridionale coïncide avec la limite de la zone géographique. Ils sont surmontés de nappes alluviales anciennes dont les galets colluvionnent sur les pentes.

Plus à l'est, les «Sables Fauves» disparaissent et sont remplacés par de la molasse dont les bancs calcaires marquent nettement le paysage.

Les sols développés sur ce substrat sont:

— soit des sols argilo-calcaires développés sur la molasse;

— soit des sols lessivés acides développés sur les «sables fauves» et les colluvions à galets.

Ces sols sont pauvres en éléments minéraux.

Le drainage de l'eau excédentaire est assuré par la pente et, pour la partie ouest de l'aire, par la texture sableuse et la pierrosité du sol.

La structure complexe du relief suivant des axes principaux (Adour/Arros) orientés souvent par la tectonique, puis le découpage en crêtes secondaires, forment une mosaïque de situations aux orientations très variées.

La morphologie des vallées est nettement dissymétrique. Le versant, orienté vers l'ouest, est souvent pentu, contrairement au versant orienté vers l'est, en pente douce.

Dès la fin du Moyen-Âge, en plus des vins rouges et «clairets», produits dans une grande partie du bassin de l'Adour, et destinés aux montagnards pyrénéens, il existe une production de vins blancs, à l'ouest de la zone géographique qui sont exportés vers le nord de l'Europe, dès le XVII ème siècle.

L'arrivée successive de l'oïdium, du mildiou, et du phylloxera, ainsi que la forte demande en vins pour la distillation en «Armagnac» ont pour conséquence une diminution considérablement des superficies des vignes destinées à la production de vins de qualité, auxquelles seront préférées les «Piquepoules», vignes basses utilisées pour la production de vins de distillation.

Enfin, la mécanisation de l'agriculture, au milieu du XX ème siècle, conduit à l'extension des surfaces cultivées en maïs et accentue le recul des superficies viticoles.

Le premier syndicat de défense des vins de «Saint-Mont» est créée en 1957 Il est à l'initiative du renouveau, dès 1970, d'un vignoble dont l'encépagement repose sur des cépages locaux comme les cépages noirs, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N et fer N ou les cépages blancs, arrufiac B, courbu B, gros manseng B et petit manseng B.

L'appellation d'origine contrôlée «Saint-Mont» est reconnue en 2011.

Les vins rouges présentent une couleur intense. Ils sont généralement caractérisés, en bouche, par une belle concentration aromatique qui révèle souvent des notes de fruits rouges et noirs. La structure tannique confère à ces vins un bon potentiel de garde qui leur permet d'acquérir des arômes complexes de fruits confits et d'épices, fréquemment associés aux notes boisées liées à l'élevage en barriques.

Les vins rosés présentent une couleur parfois soutenue et sont généralement caractérisés au nez, par des notes de fruits rouges. En bouche, leur finale vive en fait des vins harmonieux présentant un bon équilibre entre le gras et l'acidité.

Les vins blancs sont très aromatiques, gras et équilibrés grâce à la présence du cépage gros manseng B.

Le vignoble est implanté sur les parcelles les plus favorables, regroupées en îlots, réparties sur pentes bien orientées, et présentant de sols pauvres en éléments minéraux et bien drainés.

La zone géographique appartient au bassin hydrologique de l'Adour avec un encépagement dominé par le cépage tannat N et les cépages gros manseng B et petit manseng B, particulièrement adaptés au climat plutôt humide de la zone géographique et aux sols profonds. Mais sa position de carrefour entre plusieurs régions viticoles a enrichi le vignoble d'apports des régions environnantes et plus particulièrement pour son patrimoine végétal, avec la trilogie du bassin hydrographique de la Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N dont l'implantation est également favorisée par l'influence climatique océanique.

Les pratiques mises en œuvre par les opérateurs ont conduit à l'obligation de récolte manuelle des cépages destinés à la production de vins rouges.

Une période d'élevage en cuve, après fermentation, s'est imposée pour obtenir un vin rouge aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. L'élevage des vins se fait ainsi au moins jusqu'au 1er mars qui suit la récolte.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L' AOC Saint-Mont peut être complétée de la dénomination complémentaire précisant l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8564051e-3037-488d-8a6f-a5c55a999fe1