C/2024/673

9.1.2024

Publication du document unique visé à l'article 94, paragraphe 1, point d), du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et de la référence à la publication du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole

(C/2024/673)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Ruster Ausbruch»

PDO-AT-02769

Date de la demande: 26.4.2021

1. **Dénomination(s)**

Ruster Ausbruch

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

15. vin de raisins passerillés

4. **Description du ou des vins**

«Ruster Ausbruch» (AOP)

DESCRIPTION SUCCINCTE

La mention traditionnelle «Ausbruch» est protégée pour l'Autriche. Le *Ausbruch* a été produit principalement dans la commune de Rust sur les rives du Neusiedlersee dans le Burgenland. C'est pourquoi la protection de la mention traditionnelle *Ausbruch* est demandée en combinaison avec l'appellation d'origine *Rust* en tant que «Ruster Ausbruch» (AOP).

Le «Ruster Ausbruch» (AOP) est un type particulier de vin doux élaboré à partir d'un ou de plusieurs cépages blancs de qualité. Les raisins blancs sont atteints de *Botrytis cinerea* alors qu'ils sont encore sur la vigne. Ce champignon se forme notamment dans les régions caractérisées par des étés chauds, des automnes doux et la présence d'une humidité due à la formation de brouillard à partir d'une masse d'eau proche, ce qui crée des conditions optimales à son développement. Le champignon ramollit les baies et entraîne leur dessèchement qui leur donne un aspect de raisin sec et partant, une concentration en acidité, sucres, extraits et arômes. L'augmentation de la teneur en glycérol qui en résulte rend le «Ruster Ausbruch» (AOP) très dense et lui confère une couleur dorée à jaune ambre caractéristique.

La concentration des sucres dans les baies entraîne une teneur naturelle en sucres exceptionnellement élevée dans le moût utilisé pour produire le «Ruster Ausbruch» (AOP). Les vins «Ruster Ausbruch» (AOP) ne sont pas entièrement fermentés et se caractérisent donc également par une teneur élevée en sucre résiduel, ce qui leur confère un goût sucré. (La teneur en sucre non fermenté doit correspondre à la désignation «sucré»). Le parfum et le goût du «Ruster Ausbruch» (AOP) se caractérisent par des arômes de fruits secs, de miel, d'amandes caramélisées et de fruits exotiques tels que la banane mûre.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	5,0

[1] JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Acidité totale minimale	4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	40
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	400

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. «Ruster Ausbruch» (AOP)

Pratique culturale

Le «Ruster Ausbruch» (AOP) est un vin élaboré à partir de raisins principalement botrytisés, largement flétris, dont le jus a une densité minimale de moût de 30° Klosterneuburger Mostwaage (échelle de moût de Klosterneuburg).

L'acidité volatile ne doit pas dépasser 2,4 g/l (40 milliéquivalents par litre). Le «Ruster Ausbruch» (AOP) ne doit pas être édulcoré et le sucre résiduel doit avoir été produit exclusivement en interrompant la fermentation. Le «Ruster Ausbruch» (AOP) ne doit pas être enrichi.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Ruster Ausbruch»

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Commune de Rust sur les rives du Neusiedlersee

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Blütenmuskateller

Bouvier

Chardonnay – Morillon

Frühroter Veltliner – Malvasier

Furmint

Goldburger

Grauer Burgunder – Pinot Gris

Grauer Burgunder – Ruländer

Grüner Veltliner – Weißgipfler

Jubiläumsrebe

Muscaris

Muskat-Ottonel

Muskateller – Gelber Muskateller

Muskateller – Roter Muskateller

Müller-Thurgau – Rivaner

Neuburger

Roter Veltliner

Rotgipfler

Sauvignon blanc

Scheurebe – Sämling 88

Souvignier Gris

Sylvaner – Grüner Sylvaner

Traminer – Gelber Traminer

Traminer – Gewürztraminer

Traminer – Roter Traminer

Weißer Burgunder – Klevner

Weißer Burgunder – Pinot Blanc

Weißer Burgunder – Weißburgunder

Weißer Riesling – Rheinriesling

Weißer Riesling – Riesling

Welschriesling

Zierfandler – Spätrot

8. **Description du ou des liens**

«Ruster Ausbruch» (AOP)

Sol: les terres situées au nord de la commune de Rust se caractérisent par des sols calcaires bruns avec une couche supérieure de limon d'épaisseur variable. (Plus la vigne est proche du Neusiedlersee, plus la couche de limon est épaisse). Les terres silicieuses composées de schistes érodés prédominent ensuite au sud de la commune.

Climat: la commune de Rust est située dans la zone climatique pannonienne, caractérisée essentiellement par des étés chauds et secs et des hivers froids et secs. En outre, le taux élevé d'évaporation du Neusiedlersee (lac de steppe dont les eaux sont très peu profondes et chaudes), combiné aux températures chaudes et constantes en automne, confère au climat une composante particulière.

Facteur humain: le mode habituel de culture des vignobles en Autriche, qui utilise un système de formation en haute culture dans lequel les vignes sont principalement orientées à la main (taille, gestion des parties aériennes des vignes, éclaircissage des grappes, etc.), est également utilisé dans la zone de l'AOP «Ruster Ausbruch». Toutefois, la particularité du mode de production du «Ruster Ausbruch» (AOP) relève des travaux effectués avant et pendant les vendanges.

Les raisins botrytisés sont sélectionnés à la main à la suite de plusieurs passages, les raisins n'étant pas toujours uniformément botrytisés. Les grappes appropriées doivent donc être ciblées et «brisées» à la main (traduction littérale du terme «Ausbruch»).

Lien: le «Ruster Ausbruch» (AOP) est un type particulier de vin doux produit à partir de raisins atteints de *Botrytis cinerea* alors qu'ils sont encore sur la vigne et qui sont récoltés de manière sélective à la main. Ce champignon se forme notamment dans les régions caractérisées par des étés chauds, des automnes doux et la présence d'une humidité due à la formation de brouillard à partir d'une masse d'eau proche, ce qui crée des conditions optimales à son développement. Le champignon détruit les couches extérieures des baies, de sorte que les composants liquides s'évaporent pendant les jours chauds et secs. En raison de cette «pourriture noble», les raisins flétrissent et sèchent sur la vigne, ce qui entraîne une concentration élevée en arômes et en sucres. Le climat pannonien, l'effet de régulation de l'humidité par le lac, l'aération du vignoble et les automnes doux favorisent le développement de la pourriture noble. Contrairement aux conditions pédologiques, les caractéristiques du climat, notamment l'évaporation du Neusiedlersee et les exigences spécifiques qui en découlent pour la récolte des raisins ont une forte influence sur le goût et le caractère des vins. Lorsque la fraîcheur matinale du brouillard qui se lève du Neusiedlersee retombe sur les vignes, cela crée les conditions idéales pour le développement de ce champignon hautement prisé. Le champignon ramollit les baies et entraîne leur dessèchement qui leur donne un aspect de raisin sec, et donc une concentration d'acide, de sucre, d'extrait et d'arôme. L'augmentation de la teneur en glycérol qui en résulte rend le «Ruster Ausbruch» (AOP) très dense et lui confère une couleur dorée à jaune ambre caractéristique.

On peut donc en conclure que, dans la commune de Rust, les conditions de l'appellation traditionnelle «Ausbruch» en liaison avec les conditions de production des vins justifient la combinaison du nom géographique «Rust» avec la mention traditionnelle «Ausbruch» pour former le «Ruster Ausbruch» en tant qu'appellation d'origine protégée au sens de l'article 93, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.

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

«Ruster Ausbruch» (AOP)

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le «Ruster Ausbruch» (AOP) doit être conditionné à Rust afin de garantir le respect et le contrôle des conditions spécifiques de production. Étant donné que la quantité de «Ruster Ausbruch» (AOP) produite chaque année peut varier considérablement en raison de conditions climatiques différentes, il y aurait un risque d'altération si l'embouteillage était effectué en dehors de la commune de Rust.

Lien vers le cahier des charges

https://info.bml.gv.at/themen/landwirtschaft/landwirtschaft-in-oesterreich/pflanzliche-produktion/wein/Weinherkunft.html