

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

(2022/C 88/07)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Crémant de Bordeaux»

PDO-FR-A0488-AM06

Date de communication: 26 novembre 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Code officiel géographique

Les communes de l'aire géographique ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Le document unique est modifié au point 6.

2. Cépages

Les cépages muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B ont été ajoutés pour l'élaboration des vins mousseux rosés.

Ces cépages étaient déjà présents dans l'encépagement pour l'élaboration des vins mousseux blancs.

Cet ajout s'accompagne d'une limitation des cépages blancs dans les cuvés de vins mousseux rosés.

L'ajout de ces cépages permet d'apporter une certaine fraîcheur aux vins tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques des vins mousseux rosés.

Cette modification ne modifie pas le document unique.

3. Dispositions agroenvironnementales

Il est ajouté au cahier des charges les dispositions agroenvironnementales suivantes :

Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.

Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement (IFT).

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réductions de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

4. Transport de la vendange

Les conditions de transport de la vendange sont précisées en ajoutant :

Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 x 1,00 mètre de côté et 0,80 mètre de hauteur avec une hauteur de chargement ne devant pas dépasser 0,60 mètre. Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne doit pas dépasser 24 heures.

Cette modification permet d'éviter l'écrasement des raisins lors du transport et donc d'améliorer la qualité de ceux-ci.

Le document unique est modifié par conséquent au point 5.1.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Pressurage

Il est précisé que les raisins sont déversés dans le pressoir sans être foulés ni éraflés.

Cela vient préciser le caractère entier des raisins pour des raisons de contrôlabilité.

Le document unique n'est pas modifié suite à cette modification.

6. Homogénéisation

Il est ajouté que l'opérateur élaborateur justifie d'un moyen permettant l'homogénéisation de la liqueur d'expédition avec le vin par plusieurs remuages des bouteilles dosées en sucre pendant le chantier de dégorgement.

Cela permet de s'assurer de la bonne homogénéisation des bouteilles notamment pour les demis secs.

Le document unique n'est pas modifié suite à cette modification.

7. Lieux de stockage

Il est précisé pour le stockage que l'opérateur justifie par tous moyens d'un lieu de stockage dont la température maximum ne dépasse pas 14 °C durant la prise de mousse et 20°C jusqu'au dégorgement.

Cette modification a pour objectif d'optimiser la réussite de la prise de mousse en garantissant un environnement stable.

Le document unique n'est pas modifié suite à cette modification.

8. date de circulation entre entrepositaires agréés

Le point b du 5 du IX du chapitre 1 relatif à la date de mise en circulation des vins entre entrepositaires agréés est supprimé.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

9. Mesure transitoire

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimés du cahier des charges.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

10. Déclaration de revendication au dégorgement

La déclaration de revendication est remplacée par une déclaration de revendication au dégorgement.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

11. Ajustement des points principaux à contrôler

Les points principaux à contrôler en ce qui concerne la déclaration de revendication au dégorgement et les vins après dégorgement.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

12. Référence à la structure de contrôle

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

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Crémant de Bordeaux

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

Vins mousseux de qualité blancs ou rosés

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel $\geq 9\%$.

Après la prise de mousse, les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique total $\geq 11\%$;
- une teneur en acidité volatile $\leq 18\text{meq/L}$;
- une teneur en anhydride sulfureux total $\leq 150\text{ mg/L}$;
- en cas d'enrichissement du moût, un titre alcoométrique volumique total $\leq 13\%$.

Les vins ont une robe brillante, à la mousse persistante et sont dotés d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B. Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

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)	

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare; ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,85 mètre;

Cette densité de plantation peut être réduite à 3 300 pieds par hectare; dans ce cas, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement, entre les pieds sur un même rang, inférieur à 0,85 mètre.

2. Règles de taille

Pratique culturale

Seules sont autorisées la taille à coursons (cots) et la taille à longs bois (astes);

Pour les cépages merlot N, muscadelle B et sémillon B, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 50 000 par hectare et 20 par pied;

Pour les autres cépages, le nombre d'yeux francs à la taille ne peut excéder 60 000 par hectare et 22 par pied;

La taille est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz).

3. Transport de la vendange

Pratique culturale

Les raisins sont transportés dans des récipients non étanches. Les récipients ne peuvent avoir une dimension supérieure à 1,20 x 1,00 mètre de côté et 0,80 mètre de hauteur avec une hauteur de chargement ne devant pas dépasser 0,60 mètre. Le délai s'écoulant entre la cueillette du raisin et le pressurage ne doit pas dépasser 24 heures.

4. Réception et pressurage

Pratique œnologique spécifique

Les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sont versés entiers dans le pressoir.

L'emploi de tout système d'égouttage et de foulage comportant une vis hélicoïdale est interdit.

L'emploi de tout système de pressurage de la vendange comportant une vis hélicoïdale ou des pressoirs contenant des chaînes est interdit.

Un dispositif de pesée est obligatoire et adapté au type de récipients utilisés pour la vendange.

L'alimentation et le convoyage des raisins au pressoir doit respecter l'intégrité des raisins. En particulier, tout système ou moyen « anti-bourrage » qui altère l'intégrité du raisin est revu ou éliminé.

Le chargement du pressoir est réalisé en une seule fois avec la quantité correspondant à sa capacité. Le chargement avec une quantité inférieure est exceptionnel.

Le fractionnement des moûts est obligatoire.

Les jus d'autopressurage résultant du système de convoyage de la vendange sont séparés. Ces jus d'autopressurage ne sont pas pris en compte dans le calcul du volume de rebêches. Ils sont envoyés à la distillation avant le 31 juillet de la campagne en cours.

Un lavage quotidien du pressoir est obligatoire.

Un lavage quotidien des récipients de vendange est obligatoire.

Le sol du local de réception et de pressurage est nettoyable facilement.

5. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Pour les vins de base ayant fait l'objet d'un enrichissement, la teneur en sucres fermentescibles est $\leq 5\text{g/l}$.

Les vins après prise de mousse ne dépassent pas, en cas d'enrichissement, du moût, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

5.2. Rendements maximaux

1. 78 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 1er février 2021: Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquères, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol,

Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleysac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriagué, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Liguéux, Lustrac-de-Durèze, Lustrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrioux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeau, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Porte-de-Benauges, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puissegui, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaiguac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Signal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val-de-Livenne, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdélais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Principale(s) 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 bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole, avec une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord et sud-sud-ouest de la zone géographique. Celle-ci s'étend sur le territoire de 497 des 538 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et réservé à la sylviculture.

Les cépages du Bordelais, cultivés sous un climat océanique, ont, dès les XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle, nécessité des échelas de soutien puis la généralisation du palissage pour assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à une correcte synthèse chlorophyllienne pour une maturité optimale.

Les vendanges réalisées à maturité optimale, assurent un excellent équilibre sucre-acidité nécessaire à la fois à la fraîcheur et à une bonne prise de mousse.

Les différents types de sols et les expositions variées ont conduit à la sélection et l'adaptation de différents cépages en fonction des caractéristiques du milieu et expliquent l'orientation historique vers les vins d'assemblages. Ainsi quatre types distincts peuvent être identifiés :

- les terres argilo-calcaires et les terres marneuses calcaires, très répandues sur les pentes des coteaux où s'exprime très bien le merlot N ;
- les terres siliceuses mêlées d'argiles et d'éléments calcaires parfaits pour le merlot N et le sauvignon B, par exemple ;
- les « boulbènes » à éléments siliceux fins constituant des sols plus légers adaptés à la production de vins de base à partir de cépages blancs ;
- les terres graveleuses, composées de graviers, de quartz roulés et de sables plus ou moins grossiers qui constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le cabernet sauvignon N en particulier.

Forts de cette expérience acquise avec la vinification séparée des cépages, les élaborateurs dirigent leurs assemblages dont la composition relève d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé en fonction des cépages et du millésime, pour assurer une certaine constance à l'équilibre acide et fruité des vins.

La préservation de l'intégrité du raisin, dès la récolte et lors du transport, et les règles de pressurage strictement encadrées par le cahier des charges, garantissent la limpidité des jus. Le recours à un sulfitage limité est indispensable à la qualité de la prise de mousse. L'élevage sur lies, en développant des arômes tertiaires, conforte la complexité des vins.

Par son port et les liens historiques étroits avec d'autres nations ayant généré très tôt un négoce structuré et puissant, le vignoble de Bordeaux a toujours été tourné vers le reste du monde, bénéficiant ou diffusant des innovations techniques, encourageant le dynamisme des exploitations, permettant ainsi de conforter, développer et exporter ses savoir-faire, toujours dans le respect des usages séculaires.

Depuis l'établissement des liens privilégiés avec l'Angleterre au XII^{ème} siècle jusqu'à la conquête des marchés asiatiques désormais ouverts aux produits viticoles, les viticulteurs Bordelais ont su s'adapter à l'évolution des marchés tout en respectant le milieu dans le lequel est implanté le vignoble. Ainsi la diversité des produits est grande et les « Crémants de Bordeaux », dont les volumes sont en progression témoignent de ce dynamisme.

Bien que ne représentant qu'une partie de la production viticole de la région bordelaise, le « Crémant de Bordeaux » illustre la richesse des potentialités des cépages traditionnels et la capacité historique d'appropriation de techniques de vinification et d'innovation par les viticulteurs Bordelais. Blanc ou rosé, le « Crémant de Bordeaux » allie les cépages du bordelais aux méthodes de vinification de prise de mousse traditionnelle.

Le « Crémant de Bordeaux » est un vin à la robe brillante, à la mousse persistante et doté d'une finale longue et fruitée.

Caractérisés par de fines bulles et une robe pétillante, les vins blancs sont des vins frais et nerveux, notamment lorsqu'ils sont élaborés à partir des cépages sauvignon B et sémillon B.

Au cours de l'élevage sur lies, des notes aromatiques plus mûres apparaissent, accompagnées souvent de notes beurrées ou de pain grillé.

Les vins rosés quant à eux, principalement élaborés à partir des cépages merlot N et cabernet franc N se révèlent par des notes fruitées. Ces vins sont destinés à être bus jeunes.

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

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est inscrit sur le bouchon, sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

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 l'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.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.

Les vins sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles de verre.

Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.

Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, ne peut avoir lieu que 3 mois après la date des vendanges et au plus tôt le 1er décembre qui suit la récolte.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage, dont un mois au moins après le dégorgement.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7df3447f-384a-4f7a-819e-2971ef1ae277
