

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

(2023/C 254/10)

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

«Margaux»

PDO-FR-A0329-AM02

Date de communication: 20.4.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Code officiel géographique

La liste des communes a été mise à jour en tenant compte du code officiel géographique 2022 pour l'aire géographique.

C'est un changement purement rédactionnel, l'aire géographique n'a pas été modifiée.

Le document unique est modifié au point 6.

2. Variété à fin d'adaptation

Le cépage castets N a été ajouté dans le cahier des charges. Ce cépage est un cépage tardif qui peut être un atout dans le contexte de réchauffement climatique. De plus, cette variété est peu sensible au mildiou. Cette variété présente une aptitude à produire des vins en cohérence avec la typicité du vin rouge de l'appellation Margaux.

Ce cépage est limité à 5 % de l'encépagement et à 10 % dans l'assemblage.

Le document unique n'est pas modifié.

3. Densité de plantation

La règle fixant un écartement minimal entre les pieds sur un même rang est remplacée par la définition d'une surface maximale par pied ne devant pas excéder 1,43 m².

La densité minimale de plantation est inchangée à 7 000 pieds par hectare.

Le document unique est modifié au point 5.

4. Dispositions agroenvironnementales

Les dispositions environnementales suivantes sont ajoutées :

- Les pieds morts doivent être évacués des parcelles, tout stockage de ces pieds morts est interdit sur les parcelles.
- Le désherbage chimique des tournières est interdit.
- Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

- Sur tous les inter-rangs, la maîtrise de la végétation, semée ou spontanée, est assurée par des moyens mécaniques ou physiques.
- Tout opérateur calcule et enregistre son indice de fréquence de traitement.

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

Le document unique n'est pas modifié.

5. **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.

6. **Lien**

Le lien est ajusté suite à la fusion de communes.

Le document unique n'est pas modifié

7. **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)**

Margaux

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles rouges.

Ils présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %
- une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 g/l
- une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 g/l

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

Tout lot de vin commercialisé en vrac présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, jusqu'au 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte, et inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre après cette date.

Les caractéristiques analytiques non mentionnées sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.

Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

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. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 7 000 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 1,50 mètre.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,43 mètre carré, cette superficie est obtenue en multipliant la distance entre les rangs et la distance entre les pieds sur le même rang.

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 :

- la taille dite « médocaine » à astes, ou la taille à cots et à astes, le pied portant deux astes à quatre yeux maximum par aste pour les cépages cot N, cabernet-sauvignon N, merlot N et petit verdot N, ou cinq yeux maximum par aste pour les cépages cabernet franc N et carmenère N. Les cots de retour sont taillés à deux yeux francs ;
- la taille à cots à deux cordons ou en éventail à quatre bras.

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne peut être autorisée conformément aux dispositions du code rural et de la pêche maritime.

2. Pratique œnologique spécifique

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

5.2. Rendements maximaux

63 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 janvier 2022 : Arsac, Labarde, Margaux-Cantenac et Soussans.

7. Variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N — Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

8. Description du ou des liens

La zone géographique de l'appellation « Margaux » s'étend sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde sur un ensemble de terrasses graveleuses.

Cette appellation, qui s'inscrit dans le contexte d'un climat océanique tempéré, bénéficie de facteurs climatiques favorables à l'établissement d'un grand vignoble par l'effet thermique régulateur engendré par la présence des eaux de l'Océan Atlantique et de la Gironde. A ce climat s'associent parfois quelques dépressions automnales pluvieuses qui expliquent en grande part l'effet millésime. Les principales caractéristiques sont surtout associées à la géologie typique de ce bassin sédimentaire, à l'histoire géologique originale de ses sols, au modelé et à la topographie, ainsi qu'aux composantes pédologiques actuelles de ses terres à vignes.

Les sols sont caractérisés pour l'essentiel sur les dépôts fluviatiles plio-quadernaires et quadernaires de la Garonne. Disposés en terrasses, ces dépôts se présentent sous la forme de collines qui s'étagent aujourd'hui entre 6 et 33 m d'altitude. Le réseau hydrographique dense participe au morcellement de ces croupes et permet l'évacuation des eaux de drainage.

La qualité et la typicité des vins de Margaux trouvent leurs racines dans l'exceptionnelle complémentarité de sols et de leurs situations topographiques par leur proximité avec l'estuaire qui protège le vignoble des excès du climat.

L'analyse de la valeur fiscale des terres agricoles, d'après les premiers cadastres établis entre 1826 et 1830, fait apparaître que la plupart du vignoble était situé sur les croupes graveleuses de la basse et des moyennes terrasses, et qu'il correspondait aux taux d'imposition les plus élevés. Ces secteurs correspondent également aux noyaux d'élite de l'appellation « Margaux ». Ces noyaux d'élite s'étendent sur les terrains situés sur lesdites terrasses, leurs colluvions et leur support géologique argileux ou calcaire. Les usages ont consacré depuis trois siècles, une aire parcellaire de production délimitée qui résulte de la synthèse des critères pédologiques, topographiques, climatiques et historiques propices à l'implantation d'un vignoble de grande renommée.

Le célèbre classement de 1855, qui est largement préfiguré par celui de Lawton, consacre la future appellation « Margaux » en la dotant d'un éventail unique de 21 grands crus classés qui couvrent toute la gamme du classement, avec une assiette foncière qui s'étend sur les moyennes terrasses. Cette reconnaissance sera complétée en 1932 par le classement des crus bourgeois qui récompensera 16 propriétés, avec 2 crus bourgeois exceptionnels, 8 crus bourgeois supérieurs et 6 crus bourgeois.

Le souci permanent des viticulteurs margalais d'affirmer le caractère unique de cette région viticole trouve son illustration dans la conservation et l'amélioration des pratiques ancestrales et par la sélection des parcelles et des cépages les plus appropriés. Parce que des hommes ont su exprimer ce potentiel, Margaux est l'un des vignobles les plus prestigieux au monde.

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Margaux » sont uniquement des vins tranquilles rouges. Ils présentent une couleur rouge intense et une excellente aptitude à la garde. Ces vins sont de grande garde et se caractérisent par une certaine finesse soulignée par des arômes fruités.

Le cabernet-sauvignon N est le cépage roi du Médoc, il occupe près de 60 % des surfaces en vigne de l'appellation « Margaux ». Il confère au vin sa structure, son bouquet et son potentiel de vieillissement. Le merlot N, cépage d'appoint incontournable, ne représente que rarement plus de 30 % des assemblages. Il apporte rondeur, générosité et complexité des arômes. Le cabernet franc N plus rare, apporte élégance et subtils arômes épicés. Le petit-verdot N produit un vin assez complet en couleur, en fruits et en tannins.

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 : Arcins, Avensan, Lamarque, Ludon-Médoc, Macau et Le Pian-Médoc.

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux — Médoc » ou « Grand Vin de Bordeaux — Médoc ».

Les dimensions des caractères de cette dénomination 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

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e303df21-7cba-4e9b-9c6a-b1d80356019f
