Application for a new wine name

Projet - Dernier enregistrement le 13/12/2013 09:53 par w0153421

I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Terrasses du Larzac (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

Nom et titre du demandeur:	Syndicat de l'AOC Terrasses du Larzac
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):	Le groupement est un syndicat professionnel régi par le code du travail. Il est composé d'opérateurs, déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
Nationalité:	France
Adresse:	néant néant 34725 Saint Félix de Lodez France
Téléphone:	néant
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	neant@neant.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

V. DOCUMENT UNIQUE:

Dénomination(s) à enregistrer:	Terrasses du Larzac (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	
Type d'indication géographique:	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Caractéristiques analytiques

Les vins de l'appellation «Terrasses du Larzac»sont des vins secs tranquilles rouges.
Le titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins est de 12%.
Les vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à: 3 g/l
Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total, le titre alcoométrique volumique total, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins présentent un nez fin et complexe : les arômes dominants de fruits rouges (cerise, framboise…), fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices (poivre, girofle…) sont harmonieusement complétés par la réglisse, l'olive noire, la violette, ainsi que par des notes grillées et des parfums de garrigue (cade, thym, laurier…). On peut également trouver dans certains vins des notes de cuir, de foin ou de tabac. En bouche, ces vins ont du gras et une bonne structure tannique, mais restent élégants. On retrouve des notes de fruits mûrs et d'épices.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation […] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES

a. Pratiques œnologiques:

Type de pratique œnologique:	Pratique œnologique spécifique
Description de la pratique:	
Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ; L'utilisation de morceaux de bois est interdite. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, l'ensemble des obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4400 pieds àl'hectare ; - Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à2,25 mètres ; - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,25 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. - L'irrigation peut être autorisée	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:
- Le rendement est fixé à : 45 hectolitres par hectare à compter de la 6ième feuille 35 hectolitres par hectare à compter de la 5ième feuille

5. ZONE DÉLIMITÉE

a. Zone NUTS

FR813	Hérault
FR81	Languedoc-Roussillon
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes	0

6. RAISINS DE CUVE

a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Counoise N
Mourvedre N
Grenache N
Terret Noir N
Cinsaut N
Syrah N
Morrastel N
Lledoner Pelut N
Carignan N

c. Autres variétés

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située dans le département de l'Hérault est limitée :
- au nord, par le causse du Larzac, à 800 m d'altitude et dont les bordures abruptes dominent le vignoble ;
- au sud, par le confluent de la Lergue et de l'Hérault.

Le vignoble s'étend entre 40 et 450 mètres d'altitude, la majorité des parcelles étant située entre 100 et 150 mètres.

Cet espace, protégé des vents du nord par le plateau du Larzac, reçoit en moyenne annuelle 800 à 900 mm de pluie essentiellement en automne et au printemps selon un régime typiquement méditerranéen. Du fait de l'altitude, les températures moyennes sont inférieures à celles du littoral ; les variations quotidiennes sont importantes, avec des nuits fraîches. L'absence de brumes marines confère au ciel une luminosité particulière.

Les sols sont développés sur des formations quaternaires anciennes (terrasses alluviales, éboulis, colluvions), et sur calcaires jurassiques, grès rouges permiens, plus rarement basalte. Ils ont en commun une faible fertilité et une forte charge caillouteuse assurant un bon drainage, avec une réserve hydrique répartie sur une grande profondeur.

Le paysage est un élément fort de la zone « Terrasses du Larzac ». La présence du Larzac et l'environnement préservé où la vigne côtoie l'olivier, la garrigue et le chêne vert, donnent à la zone une personnalité très différente de la côte Méditerranéenne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La zone géographique est une voie de passage historique et naturelle entre le littoral et le Massif Central. Le vignoble connaît un premier essor au Moyen-Age, avec la création par Saint-Benoît, en 782, de l'Abbaye d'Aniane, « mère » des abbayes bénédictines européennes.
Au fil des siècles les agriculteurs modèlent le paysage, cultivant l'olivier aux côtés de la vigne et bâtissant murets, terrasses et capitelles avec les pierres locales dont

les couleurs reflètent la nature des sols : blanc des calcaires, rouge et ocre des grès, noir des basaltes.
L'agriculture et le commerce avec le plateau se développent : transhumance des troupeaux, échange des vins, huile et sel contre laine, peaux et fromages. Très tôt, les vins rouges issus d'assemblages se démarquent des autres couleurs par leur concentration et leur finesse.
Les exploitations traditionnelles sont en général constituées de nombreuses parcelles réparties sur plusieurs communes et dénommées localement « biens de village ». Cette dispersion du vignoble sur des sols et des microclimats différents a amené les vignerons à choisir parmi les cépages languedociens le mieux adapté à chaque situation.
Ainsi, l'identité des vins des « Terrasses du Larzac » est basée sur un assemblage de cépages choisis parmi quatre principaux : mourvèdre N, syrah N, grenache N et carignan N, et cinq accessoires : cinsaut N, counoise N, lledoner pelut N, morrastel N, terret noir N
Si une période minimale d'élevage jusqu'au 15 août de l'année suivant la récolte est obligatoire, les producteurs adaptent la durée d'élevage des vins en fonction du millésime afin de les mettre en circulation au stade le plus équilibré et le plus caractéristique.
Conscients de la spécificité de leur milieu naturel et de la typicité de leurs vins, les vignerons de la région des « Terrasses du Larzac » ont depuis les années 1990 cherché à promouvoir l'identité de leur vignoble.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins des « Terrasses du Larzac » sont des vins rouges tranquilles, issus de l'assemblage d'au moins 3 cépages, dont au moins deux principaux représentant à minima 75% de l'ensemble.
De couleur pourpre ou grenat, avec parfois des reflets noirs, les vins offrent un nez fin et complexe. Les arômes dominants de fruits rouges, fruits noirs et d'épices sont harmonieusement associés à des notes de réglisse, d'olive noire, de violette, ainsi qu'à des notes grillées et des parfums de garrigue, et au cours de leur évolution, des notes de cuir, de foin ou de tabac, voire de truffe.
En bouche, les vins ont du gras, une bonne structure tannique, un équilibre spécifique entre générosité et fraîcheur. On retrouve des notes de fruits mûrs et d'épices.
Ce sont essentiellement des vins de garde pour lesquels une période minimale d'élevage est requise, certains se révélant après plus de 15 ans.

Lien causal:

Les vins des Terrasses du Larzac sont issus de neuf cépages traditionnels du Languedoc. Les vignerons ont tiré parti de cette diversité grâce à une connaissance fine de leur territoire, en choisissant pour chacun les situations les mieux adaptées et en élaborant leurs cuvées autour d'au moins trois cépages afin

de retrouver dans chaque millésime l'identité de leurs vins.
Les nuances apportées au climat méditerranéen par l'altitude et l'éloignement de la mer jouent également un rôle majeur dans la typicité des vins. L'alternance de journées chaudes et nuits fraîches en période de maturation des raisins favorise la synthèse des arômes notamment ceux d'épices et de fruits rouges. Les températures inférieures à celles du littoral autorisent des récoltes plus tardives en conservant finesse et fraîcheur dans les vins. La forte luminosité et la douceur du climat permettent aux cépages d'exprimer tout leur potentiel.
La faible fertilité des sols et l'exploitation progressive de la réserve hydrique grâce à un enracinement profond engendrent la concentration des arômes et des tanins. Cette structure tannique en fait des vins de garde nécessitant du temps pour atteindre leur épanouissement.
Tous ces paramètres confèrent aux vins une couleur soutenue et un équilibre particulier entre structure, profondeur et fraîcheur, tandis que la diversité de l'encépagement et des sols contribue à leur complexité.
Le savoir-faire des viticulteurs s'exprime ainsi dans la connaissance du territoire, des cépages, des techniques de vinification et la maîtrise de l'élevage. Il se conjugue aux caractéristiques du milieu naturel pour obtenir un vin original.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Dérogation 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 des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de l'Hérault : La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries.	

Cadre juridique	Dans la législation nationale
Type de condition supplémentaire	Disposition complémentaire à l'étiquetage
Description de la condition	
a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Languedoc». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. b) - Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions	

communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites dans des caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

Nom de l'intermédiaire:	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction Générale des Politiques Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
Adresse:	3 Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP
Téléphone:	(33)(0)1 49 55 49 55
Télécopieur:	
Adresse(s) électronique(s):	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

Lien:	

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

français