

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 88/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Crémant de Bordeaux”

PDO-FR-A0488-AM06

Data powiadomienia: 26 listopada 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli

Do produkcji różowych win musujących dodano odmiany winorośli muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

Odmiany te występowały już wśród odmian winorośli przeznaczonych do produkcji białych win musujących.

Dodaniu temu towarzyszy ograniczenie odmian białych w *cuvés* różowych win musujących.

Dodanie tych odmian winorośli pozwala uzyskać pewną świeżość wina, przy jednoczesnym zachowaniu właściwości organoleptycznych różowych win musujących.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Przepisy rolnośrodowiskowe

Do specyfikacji produktu dodano następujące przepisy rolnośrodowiskowe:

Z działek należy usuwać obumarłe krzewy; składowanie takich obumarłych krzewów na działkach jest zabronione.

Całkowite chemiczne odchwaszczanie działki jest zabronione.

Każdy podmiot gospodarczy wylicza i rejestruje swój wskaźnik częstotliwości zabiegów (fr. IFT).

Zmiany te w większym stopniu uwzględniają wymagania społeczne dotyczące ograniczenia stosowania środków ochrony roślin i lepszego uwzględnienia potrzeb środowiska.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

4. Transport zbiorów

Warunki transportu zebranych winogron określa się poprzez dodanie następujących zapisów:

Maksymalne wymiary pojemników wynoszą 1,20 metra długości, 1 metr szerokości i 0,80 metra wysokości, przy czym wysokość ładunku nie może przekroczyć 0,60 metra. Czas między zbiorem winogron a tłoczeniem nie może przekraczać 24 godzin.

Przedmiotowa zmiana pozwala uniknąć zgniecenia winogron podczas transportu, a tym samym poprawia ich jakość.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

5. Tłoczenie

Uściślono, że winogrona wsypuje się do prasy bez rozgniataania lub usuwania szypulek.

Wyjaśnia to, że do celów kontroli winogrona muszą być całe.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Homogenizacja

Dodaje się zapis, zgodnie z którym podmiot produkujący wino musi przedstawić dowód na to, że *expedition liqueur* może być homogenizowany z winem poprzez wielokrotne poruszanie butelek, do których dodano cukier, podczas degorżowania.

Dzięki temu można zapewnić odpowiednią homogenizację butelek, zwłaszcza w przypadku win półwytrawnych.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

7. Miejsca przechowywania

W odniesieniu do przechowywania określono, że podmiot gospodarczy musi udowodnić za pomocą wszelkich dostępnych środków, iż dysponuje miejscem przechowywania o maksymalnej temperaturze nieprzekraczającej 14 °C podczas drugiej fermentacji i 20 °C do czasu degorżowania.

Przedmiotowa zmiana ma na celu optymalizację pomyślnej drugiej fermentacji poprzez zapewnienie stabilnego otoczenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. Data wprowadzenia do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów

W rozdziale 1 usuwa się pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

9. Środek przejściowy

Środki przejściowe, które wygasły, zostały usunięte ze specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

10. Zgłoszenie zamiaru objęcia produktów daną nazwą na etapie degorżowania

Zgłoszenie zamiaru objęcia produktów daną nazwą (fr. *déclaration de revendication*) zastępuje się zgłoszeniem zamiaru objęcia produktów daną nazwą na etapie degorżowania (fr. *déclaration de revendication au dégorgement*).

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

11. Dostosowanie głównych punktów podlegających kontroli

Główne punkty podlegające kontroli w odniesieniu do zgłoszenia zamiaru objęcia produktów daną nazwą na etapie degorżowania i win po degorżowaniu.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

12. Odniesienie do organu kontrolnego

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednolicenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Crémant de Bordeaux

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Gatunkowe wina musujące białe lub różowe

KRÓTKI OPIS

Wina o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej $\geq 9\%$.

Po drugiej fermentacji wina charakteryzują się:

- całkowitą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą $\geq 11\%$;
- kwasowością lotną wynoszącą ≤ 18 mEq/l;
- całkowitą zawartością dwutlenku siarki wynoszącą ≤ 150 mg/l;
- w przypadku wzbogacenia moszczu – całkowitą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą $\leq 13\%$.

Wina charakteryzują się błyszczącą szatą, utrzymującą się pianką i długim, owocowym finiszem.

Wina białe – charakteryzujące się drobnymi pęcherzykami i musującą szatą – są świeże i z nerwem, w szczególności gdy wytwarza się je z odmian winorośli sauvignon B i sémillon B. Podczas dojrzewania na osadzie pojawiają się dojrzalsze nuty aromatyczne, którym często towarzyszą nuty masła lub opiekanego chleba.

Wina różowe natomiast – produkowane głównie z odmian winorośli merlot N i cabernet franc N – charakteryzują się nutami owocowymi. Wina te należy spożywać wówczas, gdy są młode.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość nasadzeń – odstępy

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar; w takim przypadku odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metr.

Gęstość nasadzeń można zmniejszyć do 3 300 krzewów na hektar; w takim przypadku odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,85 metra.

2. Zasady cięcia

Praktyka uprawy

Dopuszcza się wyłącznie cięcie krótkie (przy pniu) lub cięcie długie (długie łoży).

W przypadku odmian winorośli merlot N, muscadelle B i sémillon B liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 50 000 na hektar i 20 na łożę.

W przypadku pozostałych odmian winorośli liczba oczek, które pozostawia się po cięciu, nie może przekraczać 60 000 na hektar i 22 na łożę.

Cięcia dokonuje się najpóźniej na etapie rozwinięcia liści (etap 9 skali Lorenza).

3. Transport zbiorów

Praktyka uprawy

Winogrona transportuje się w nieszczelnym pojemniku. Maksymalne wymiary pojemników wynoszą 1,20 metra długości, 1 metr szerokości i 0,80 metra wysokości, przy czym wysokość ładunku nie może przekroczyć 0,60 metra. Czas między zbiorem winogron a tłoczeniem nie może przekraczać 24 godzin.

4. Odbiór i tłoczenie

Szczególne praktyki enologiczne

Winogrona przeznaczone do produkcji win białych wsypuje się do prasy w całości.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek systemów odsączania i miazdżenia wykorzystujących spiralne śruby.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek systemów tłoczenia winogron wykorzystujących spiralne śruby lub pras zawierających łańcuchy.

Obowiązkowe jest wykorzystanie urządzenia ważącego dostosowanego do rodzaju pojemników użytych do transportu zbiorów.

Przy wprowadzaniu na taśmę i przenoszeniu winogron do prasy należy zadbać o integralność owoców. W szczególności jakiegokolwiek system lub środek służący zapobieganiu zakleszczaniu się winogron, który mógłby spowodować naruszenie integralności owoców, należy zmienić lub wykluczyć.

Prasę napełnia się jednorazowo ilością winogron odpowiadającą pojemności prasy. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się możliwość jej napełnienia mniejszą ilością.

Fracjonowanie moszczu jest obowiązkowe.

Samociek pojawiający się podczas przenoszenia zbiorów należy oddzielić. Takiego samocieku nie bierze się pod uwagę przy obliczaniu objętości dopraski. Wysyła się go w celu destylacji przed dniem 31 lipca danego roku gospodarczego.

Obowiązkowe jest codzienne mycie prasy.

Obowiązkowe jest codzienne mycie pojemników na zbiory.

Podłoga pomieszczenia, w którym odbywają się odbiór i tłoczenie, powinna być łatwa do czyszczenia.

5. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win bazowych poddawanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentujących wynosi ≤ 5 g/l.

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu po drugiej fermentacji nie przekracza 13 %.

5.2. Maksymalna wydajność

1. 78 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Gironde określonych na podstawie oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) z dnia 1 lutego 2021 r.: 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, Bèguey, Bellebat, Bellefond, Bellevès-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, Capien, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, 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, Couquègues, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutures, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol,

Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, 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-Chalares, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles-de-Castillon, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, 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, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Pempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, 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-Seignat, 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-Guillerauges, 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, Taillecat, 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, Verdelaux, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. **Główne odmiany winorośli**

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. Opis związku lub związków

Na obszarze geograficznym występują stosunkowo jednorodne warunki klimatyczne korzystne dla produkcji wina: ze względu na jego położenie oraz bliskość dużych mas wodnych (Ocean Atlantycki, estuarium Żyrondy, doliny Garonne i Dordogne), które odgrywają istotną rolę termoregulacyjną. Wpływy oceaniczne łagodzą wiosenne przymrozki, jednak maleją one w miarę oddalania się od morza i rozległych dolin oraz w miarę przybliżania się do masywów leśnych w Landes, Saintonge oraz Double Périgourdine. Właściwości te tłumaczą niewielką ilość nasadzeń winorośli w najdalej położonych na północ oraz w kierunku południowo-południowo-zachodnim częściach obszaru geograficznego. Obszar geograficzny obejmuje terytorium 497 spośród 538 gmin w departamencie Gironde, wyłączając południowo-zachodnią część departamentu, która nie ma charakteru winiarskiego i dominuje w niej gospodarka leśna.

Odmiany winorośli z regionu winiarskiego Bordeaux, które były uprawiane w klimacie oceanicznym, już od XVII i XVIII w. wymagały wspierania żerdziami, a następnie powszechnego palikowania w celu zapewnienia właściwego rozłożenia kiści i powierzchni liści wystarczającej do prawidłowej syntezy chlorofili pozwalającej uzyskać optymalną dojrzałość.

Przeprowadzenie zbiorów po uzyskaniu optymalnej dojrzałości winogron zapewnia doskonały balans między słodkością a kwasowością, niezbędny zarówno do nadania wina świeżości, jak i do prawidłowego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji.

Występowanie różnego rodzaju gleb i zróżnicowanej ekspozycji doprowadziło do selekcji różnych odmian winorośli i ich dostosowania do właściwości środowiska, jak również przyczyniło się do historycznej tendencji do produkowania win kupażowanych. Wyróżnia się cztery odrębne rodzaje gleb:

- gleby gliniasto-wapienne i margłowo-wapienne, bardzo powszechnie występujące na zboczach wzgórz, na których dobrze rośnie odmiana merlot N;
- gleby krzemionkowe zmieszane z elementami gliniastymi i wapiennymi, doskonałymi pod uprawę np. odmian merlot N i sauvignon B;
- gleby piaszczysto-gliniaste (tzw. boubènes) z drobnymi elementami krzemionkowymi, stanowiące lżejsze podłoże dostosowane do produkcji win bazowych z białych odmian winorośli;
- gleby żwirowe złożone ze żwiru, z otoczków kwarcowych oraz piasku – drobnoziarnistego lub gruboziarnistego – tworzące dobrze zdrenowane, ciepłe tarasy, które są idealnie przystosowane do uprawy winorośli, a w szczególności odmiany cabernet sauvignon N.

Producenci, bogatsi o doświadczenie zdobyte dzięki produkcji wina prowadzonej osobno z poszczególnych odmian winorośli, komponują kupaże, których skład jest wynikiem doskonale opanowanych umiejętności dotyczących poszczególnych odmian i roczników i które pozwalają na uzyskanie pewnej stałej równowagi między kwasowością wina a jego owocowością.

Zachowanie integralności winogron – od momentu zbioru do momentu transportu – oraz zasady tłoczenia ściśle określone w specyfikacji produktu gwarantują przejrzystość soku. Zastosowanie ograniczonego siarkowania jest niezbędne w celu zapewnienia jakości drugiej fermentacji. Dojrzewanie na osadzie, w czasie którego powstają aromaty trzeciorzędne, zapewnia złożoność win.

Dzięki istnieniu portu i ścisłych związków historycznych z innymi narodami, które bardzo szybko zaczęły prowadzić ustrukturyzowany handel na szeroką skalę, winnice w regionie Bordeaux od zawsze były otwarte na resztę świata, korzystając z innowacji technicznych lub je rozpowszechniając, co sprzyjało dynamice gospodarstw oraz pozwalało na umocnienie, rozwój i rozpowszechnianie posiadanych umiejętności przy zachowaniu rodzimych zwyczajów.

Od czasu nawiązania korzystnych relacji z Anglią w XII w. do czasu podboju rynków azjatyckich, które od tej chwili otworzyły się na napływ produktów sektora wina, producenci wina z regionu winiarskiego Bordeaux potrafili dostosować się do zmian na rynkach, szanując przy tym środowisko, w którym położone były winnice. Dynamiki tej dowodzą duża różnorodność produktów oraz stale rosnący wolumen win „Crémant de Bordeaux”.

Chociaż wina „Crémant de Bordeaux” stanowią jedynie część wina produkowanego w regionie winiarskim Bordeaux, obrazują one bogactwo potencjału tradycyjnych odmian winorośli oraz historyczną zdolność producentów wina z regionu winiarskiego Bordeaux do opanowywania technik winiarskich i stosowania innowacyjnych rozwiązań. Zarówno w winach białych, jak i winach różowych objętych nazwą „Crémant de Bordeaux” zauważalne jest połączenie odmian winorośli z regionu winiarskiego Bordeaux oraz tradycyjnych metod produkcji wina wykorzystujących drugą fermentację.

„Crémant de Bordeaux” to wino charakteryzujące się błyszczącą szatą, utrzymującą się pianką i długim, owocowym finiszem.

Wina białe – charakteryzujące się drobnymi pęcherzykami i musującą szatą – są świeże i z nerwem, w szczególności gdy wytwarza się je z odmian winorośli sauvignon B i sémillon B.

Podczas dojrzewania na osadzie pojawiają się dojrzałe nuty aromatyczne, którym często towarzyszą nuty masła lub opiekanego chleba.

Wina różowe natomiast – produkowane głównie z odmian winorośli merlot N i cabernet franc N – charakteryzują się nutami owocowymi. Wina te należy spożywać wówczas, gdy są młode.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowana nazwa pochodzenia jest umieszczona na korku, w części znajdującej się wewnątrz szyjki butelki.

Na etykietce win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bordeaux” lub „Grand Vin de Bordeaux”. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wina wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w szklanych butelkach.

Ze względu na wytwarzanie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.

Rozlanie do szklanych butelek, w których odbywa się druga fermentacja, może mieć miejsce dopiero po upływie 3 miesięcy od dnia zbiorów, lecz nie wcześniej niż dnia 1 grudnia w roku, w którym odbyły się zbiory.

Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 12 miesięcy, licząc od daty rozlania, w tym co najmniej miesiąc po degorżowaniu.

Link do specyfikacji produktu

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