

**Dénominations de vins existantes – fiche technique****I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Brulhois (fr)

**II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:**

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat de défense des vins du Brulhois
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	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.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	3458 Avenue du Brulhois 82340 Donzac France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)5 63 39 95 80
<i>Télécopieur:</i>	(33) (0)5 63 39 82 83
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	syndicat.brulhois@wanadoo.fr

**III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT**

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1122286D CDC AOC Brulhois.pdf

**IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:**

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1296 du 12 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Brulhois publié au journal officiel de la République française du 14 octobre 2011
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Brulhois (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 viciés du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

**1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE**

1. Vin
--------

**2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*****Caractéristiques analytiques***

Les vins sont des vins secs tranquilles rouges et rosés.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique fixée à 0,4 gramme par litre.

Les vins rosés et les vins rouges non enrichis dont le titre alcoométrique volumique total dépasse 14% vol, ont une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Les autres vins rouges ont une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Les vins rouges ont une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 15,30 milliéquivalents par litre.

Les vins rosés ont une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 12,24 milliéquivalents par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100. pour les vins rouges et de 12,5 p.100 pour les vins rosés.

La teneur en anhydride sulfureux total est celle fixée par la réglementation

communautaire.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum est de 10,5% pour les vins rosés et de 11% pour les vins rouges.

### *Caractéristiques organoleptiques*

Le tannat N, originaire du Piémont pyrénéen, va apporter des arômes de cassis mais surtout sa structure tannique.

Le fer N et le cot N, venus de Marcillac et de Cahors vont apporter des touches épicées à la palette aromatique.

Le merlot N, va apporter la délicatesse et la rondeur ainsi que des notes de gibier, de truffe et de pruneau.

Le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N amènent des arômes de fruits noirs, de cassis ainsi qu'une certaine tannicité.

Ainsi les vins rouges présentent une robe pourpre, profonde. Le nez est épanoui et complexe avec des arômes de fruits noirs, de pruneau, de réglisse, de violette ou d'épice.

La bouche est solide, bien structurée avec des tannins fermes et racés, un peu amers dans leur jeunesse. Le fruit apporte sa suavité et sa rondeur et la finale est longue.

Les vins rosés sont d'un rose brillant, au nez frais et fruité. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

### **3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**

#### **a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée
-----------------------------

Appellation d'origine contrôlée
---------------------------------

#### **b. Point b)**

Clos
------

Château
---------

### **4. PRATIQUES VITIVINICOLES**

#### **a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
-------------------------------------	--------------------------------

<i>Description de la pratique:</i>
------------------------------------

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique
----------------------------------------------------------------------------------

est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 13 p.100. pour les vins rouges et de 12,5 p.100 pour les vins rosés.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare.</p> <p>Elles ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre pieds sur un même rang doit être compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre.</p> <p>Les vignes sont conduites en taille guyot ou en taille à cots.</p> <p>Le nombre maximal d'yeux francs par pied est fixé à 12.</p> <p>L'irrigation peut être autorisée.</p>	

#### **b. Rendements maximaux:**

<i>Rendement maximal:</i>
<p>Le rendement est fixé à 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 60 hectolitres par hectare pour les vins rosés.</p> <p>Le rendement butoir est fixé à 63 hectolitres par hectare pour les vins rouges et à 66 hectolitres par hectare pour les vins rosés.</p>

## ***5. ZONE DÉLIMITÉE***

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes :

Département du Gers :

Gimbrède, Flamarens, Saint-Antoine,

Département du Lot-et-Garonne :

Astaffort, Aubiac, Caudecoste, Clermont-Soubiran, Cuq, Fals, Fieux, Laplume,

Layrac, Moirax, Nomdieu, Saumont,  
Département du Tarn-et-Garonne :  
Auvillar, Bardigues, Donzac, Dunes, Saint-Cirice, Saint-Loup, Sistels.

**a. Zone NUTS**

FR628	Tarn-et-Garonne
FR624	Gers
FR62	Midi-Pyrénées
FR614	Lot-et-Garonne
FR61	Aquitaine
FR	FRANCE

**b. Cartes de la zone délimitée**

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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:**

Cot N
Fer N
Abouriou N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Tannat N

**c. Autres variétés**

--

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

### *Informations détaillées sur la zone géographique:*

#### a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Au cœur du Sud-Ouest, entre Gascogne et Quercy, la zone géographique de production se répartit de par et d'autre de la vallée de la Garonne entre Agen et Valence d'Agen.

En rive droite, on trouve les plateaux calcaires qui constituent la partie inférieure du Quercy. Constitués par les calcaires aquitaniens, ces plateaux sont encadrés par la vallée de la Séoune au nord et de la Barguelonne au sud. Le réseau hydrographique a profondément ciselé le paysage pour donner des cuestas abruptes qui portaient autrefois des vignes et qui sont aujourd'hui vouées aux friches ou à l'urbanisation. En rive gauche, le socle est constitué par les calcaires et les molasses de l'Oligocène et du Miocène avec sur les premiers coteaux dominant la vallée de la Garonne, la présence de hautes terrasses graveleuses très favorables à la viticulture. Le relief est plus adouci avec des cuestas peu marquées dégageant ainsi de vastes versants aux expositions variées.

Trois grands types de sols sont identifiés. Les sols des plateaux calcaires portent des sols argilo-calcaires plus ou moins lessivés et allégés par des débris rocheux. Bien qu'adaptés à la viticulture, ces sols sont plutôt destinés à la céréaliculture.

Les sols des croupes molassiques sont de type sols bruns calcaires peu lessivés et de bonne fertilité. Ils doivent avoir subi un lessivage important pour donner des boubènes aptes à porter de la vigne. Enfin les sols sur alluvions garonnaises ont subi en surface une évolution de type podzolique et présentent en profondeur une accumulation d'argiles rubéfiées. Dans ce type de sol meuble et profond, l'alimentation hydrique permet un bon équilibre avec la faible fertilité du sol.

Par sa position à mi-distance entre Bordeaux et Toulouse, le Brulhois subit à la fois les influences maritimes de l'Atlantique et celles plus méridionales de la méditerranée. La pluviométrie est celle d'un climat océanique avec un pic en mai et des précipitations plus faibles en été. Les hivers sont relativement doux et la chaleur est rarement excessive en été.

Le vent d'autan à l'automne repousse les perturbations atlantiques vers le nord-est, dessèche l'atmosphère et est très favorable à une maturation saine des raisins en absence de pourriture.

Certains versants bénéficient d'expositions privilégiées et connaissent ainsi un méso-climat très favorable à la viticulture.

Les coteaux calcaires de la rive droite, avec leur relief presque tabulaire, présentent de vastes espaces ouverts propices à la culture céréalière dans lesquelles s'intercalent quelques cultures maraîchères ou spécialisées. Seules les fortes pentes sont incultes et portent des taillis. La vallée de la Garonne est aussi

entièrement mise en valeur avec les céréales mais aussi les vergers (prunier, cerisier, pêcher) et les cultures maraîchères. Les coteaux de la rive gauche ont un relief plus adouci par les terrasses graveleuses. Quelques petits massifs boisés couronnent les buttes les plus arides. Les versants sont consacrés à la céréaliculture associée aux vignes et aux vergers. Les vallées des petites rivières, soulignées par leur ripisylve, sont occupées par des prairies permanentes.

#### b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Brulhois vient d'un mot gaulois « Brogilo » qui signifie, talus, bordure, taillis, bord de rivière boisé.

La viticulture s'y est implantée à l'époque gallo-romaine lorsque la production s'est déplacée de la Narbonnaise vers le Bordelais.

Le plus ancien document attestant de la présence de la vigne en Brulhois date de 1049.

En 1306-1307, le Brulhois vend sur la place de Bordeaux 5542 tonneaux de vin, soit autant que le vignoble tarnais mais plus que le vignoble lotois.

Au Moyen-âge, le vignoble s'est développé autour des établissements religieux notamment autour des abbayes de Clairac, Moirax ou Layrac.

Dés le XIIème siècle, les vins sont très appréciés par les rois d'Angleterre à tel point qu'ils bénéficient au XIVème siècle d'un privilège pour l'exportation vers ce pays. En 1640, les vins d'Auvillar reçoivent pour leur commerce des privilèges royaux et sont protégés des contrefaçons.

A la révolution française, l'essentiel du revenu agricole provient toujours du vin. On ne compte pas moins de 40 bateliers actifs sur les ports de Layrac, Lamagistère et Auvillar ainsi que la présence de 9 tonneliers sur cette dernière commune.

Juste avant le phylloxéra, le vignoble représente 34 % des surfaces à Auvillar, 33 % à Dunes et jusqu'à 50 % à Donzac.

Après les crises du XXème siècle et les terribles gelées de l'hiver 1956, ce sont 4 vignerons qui en 1964 vont revendiquer cette dénomination délaissée au niveau commercial.

Deux syndicats se créent, un en Lot-et-Garonne et l'autre en Tarn-et-Garonne pour fusionner en 1974.

Avec l'appui technique et commercial des caves coopératives de Goulens et de Donzac, les disciplines de production que se sont imposées les producteurs permettent la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure des vins des Côtes du Brulhois le 21 novembre 1984.

En 2010, cinq vignerons indépendants et la cave des vignerons du Brulhois, issue de la fusion des deux caves originelles, assurent la vinification de la production de 250 hectares de vigne.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Le tannat N, originaire du Piémont pyrénéen, va apporter des arômes de cassis mais surtout sa structure tannique.

Le fer N et le cot N, venus de Marcillac et de Cahors vont apporter des touches épicées à la palette aroma-tique.

Le merlot N, va apporter la délicatesse et la rondeur ainsi que des notes de gibier, de truffe et de pruneau.

Le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N amènent des arômes de fruits noirs, de cassis ainsi qu'une certaine tannicité.

Ainsi les vins rouges présentent une robe pourpre, profonde. Le nez est épanoui et complexe avec des arômes de fruits noirs, de pruneau, de réglisse, de violette ou d'épice.

La bouche est solide, bien structurée avec des tannins fermes et racés, un peu amers dans leur jeunesse. Le fruit apporte sa suavité et sa rondeur et la finale est longue.

Les vins rosés sont d'un rose brillant, au nez frais et fruité. En bouche, ces vins allient rondeur et richesse, mais toujours avec une finale fraîche.

#### *Lien causal:*

Carrefour de l'Occitanie historique, l'échange de savoir, le brassage des populations mais aussi des techniques et des idées ont permis l'élaboration de ces vins noirs du Brulhois typiques et complexes.

Cette partie de la moyenne vallée de la Garonne subit d'une manière atténuée les influences climatiques atlantiques et méditerranéennes. De ce fait de nombreuses productions végétales, arboricoles et fruitières ainsi que le développement de cultures maraîchères ou spécialisées voire même l'élevage, sont possibles. Cette polyculture a amené les agriculteurs à définir les parcelles les plus adaptées aux cultures pérennes. Pour la vigne, le choix s'est naturellement porté sur les boubènes, les rendzines ou les sols lessivés les plus maigres afin de conserver les meilleures potentialités aux cultures céréalières et vivrières.

De même et malgré la diversité de leurs exigences édaphiques, les divers cépages ont pu trouver naturellement leur place sur les différentes parties du territoire :

- le cabernet franc N et le cabernet sauvignon N, cépages tardifs, sur les sols plus acides et sur les sols précoces, tels que les graves,
- le merlot N, cépage plus hâtif, s'adapte sur les terrains argilo-calcaires car il préfère les sols plus basiques possédant des réserves d'eau disponibles durant la période estivale,
- le tannat N, cépage vigoureux, s'adapte facilement aux divers types de sols, mais il sera équilibré sur les sols moins fertiles et aux meilleures expositions.

Les influences méditerranéennes qui se traduisent en automne par le vent d'autant jouent un rôle éminemment favorable en limitant les risques de pourriture grise et en permettant une maturité phénolique optimale.

Aujourd'hui ces vins typiques et complexes, qualifiés de vins noirs en raison de l'intensité de leur couleur, sont exportés jusqu'en Europe du nord et même en Amérique et la fameuse cuvée « le Vin Noir » est exportée en grande partie au



Québec.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Brulhois » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.</p> <p>Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

### a. Autre(s) document(s):

*Description:*

Note à la Commission européenne sur le changement de dénomination

## VI. AUTRES INFORMATIONS

### 1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des Politiques Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	(33) (0)1 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	Néant
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop- DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

### 3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	<a href="http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_DGPAAT_SOMM42-2.pdf">http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_DGPAAT_SOMM42-2.pdf</a>
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 4. LANGUE DE LA DEMANDE:

### 5. LIEN VERS E-BACCHUS