

## Dénominations de vins existantes – fiche technique

### I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Pouilly-Fumé (fr)
Blanc Fumé de Pouilly

### II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat viticole de l'aire d'appellation contrôlée Pouilly
<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>	2 Rue des écoles 58150 POUILLY-SUR-LOIRE France
<i>Téléphone:</i>	+33 03 86 39 06 83
<i>Télécopieur:</i>	+33 03 86 39 06 88
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@pouilly-fume.com

### III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	joe_20110630_0060.pdf

### IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret n°2011-784 du 28 juin 2011 relatif à l'AOC Pouilly Fumé ou Blanc Fumé de Pouilly publié au Journal officiel de la République française du 30 juin 2011
--------------------------	---

**V. DOCUMENT UNIQUE:**

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Pouilly-Fumé (fr) / Blanc Fumé de Pouilly
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Oui
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 73, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	
<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 tranquilles, blancs, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- titre alcoométrique volumique naturel minimum : 10,5 %
- pour les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement : teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l.
- les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- les teneurs en acidité volatile, acidité totale et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

***Caractéristiques organoleptiques***

Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et de la fraîcheur.

--

### 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>	
<p>Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides ;</p> <p>L'utilisation de morceaux de bois est interdite.</p> <p>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;</p> <p>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 et de la pêche maritime.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Modes de conduite</p> <p>a) - Densité de plantation</p> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6000 pieds à l'hectare.</p> <p>Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,30 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80</p>	

mètre et 1,20 mètre.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;

- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.

La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20 % des pieds existants par an.

**b. Rendements maximaux:**

*Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 65 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 75 hectolitres par hectare.

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de la Nièvre : Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire.

**a. Zone NUTS**

FR262	Nièvre
FR26	Bourgogne
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:

### c. Autres variétés

## 7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

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

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

S'étirant sur une vingtaine de kilomètres le long de la rive droite de la Loire, la zone géographique borde le sud-est du Bassin parisien. Culminant à 270 mètres, soit plus de 100 mètres au dessus du val, elle offre un paysage fortement contrasté avec de profonds vallons digités, d'orientations générales nord-est/sud-ouest, qui s'ouvrent sur la basse vallée de la Loire.

Le vignoble est regroupé sur 7 communes autour de la butte de Saint-Andelain, point culminant de la zone géographique.

Il s'étend sur des assises géologiques variées et les parcelles délimitées et sélectionnées pour la récolte des raisins s'inscrivent dans cette diversité. Sont notamment privilégiés :

- Les marnes kimméridgiennes, ou « terres blanches », qui se rencontrent dans la partie centrale de la zone géographique, sur les communes de Pouilly-sur-Loire et Saint-Andelain : ce sont les sols viticoles les plus largement représentés ;
- Les calcaires de l'Oxfordien qui ont donné des sols à forte pierrosité, localement appelés « caillottes » : ils sont très présents au nord-est de la zone géographique ;
- Les « silex », résidus plus ou moins argileux apparus à la suite de la puissante phase érosive du Crétacé, et présents surtout sur le territoire de la commune de Saint-Andelain ;
- Les sols siliceux, plus ou moins argileux, présents essentiellement à l'extrémité occidentale de la zone géographique, sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique dégradé. Les précipitations moyennes annuelles sont de 600 millimètres et la Loire joue un rôle prépondérant de régulateur thermique en drainant l'air froid des vallées perpendiculaires.

**b) - Description des facteurs humains contribuant au lien**

On retrouve trace d'une viticulture naissante dès le Vème siècle par l'existence d'un domaine gallo-romain « Pauliacum » (le Domaine de Paulus). En 680, l'évêque VIGILE lègue par testament, à l'abbaye Notre-Dame-d'Auxerre, son domaine de Pouilly et ses vignes. Vestige et témoignage de cette époque, la voie romaine, qui traverse la zone géographique, traduit également l'activité commerciale très ancienne.

Le vignoble connaît alors un véritable essor grâce aux congrégations monastiques, notamment les Bénédictins de la Charité-sur-Loire. Sur l'un des coteaux qui surplombent la Loire, une parcelle d'environ 4 hectares nommée « Loge aux Moines » témoigne de cette époque d'expansion.

Dès le XVIème siècle, la Loire et ses bateaux facilitent la diffusion des vins et l'ouverture du canal de Briare, en 1642, reliant la Loire à la Seine, oriente le commerce vers Paris. Des vins de « Pouilly » parviennent alors en Angleterre, après avoir été négociés aux Foires de Rouen. Des confréries vigneronnes de Saint-Vincent sont créées à la fin du XVIIème siècle.

Tout au long du XVIIIème siècle, du vin de « Pouilly » est expédié à Montargis, Fontainebleau, Paris, Versailles. Le vignoble, qui couvre 2000 hectares, est alors planté en divers cépages : melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La seconde moitié du XIXème siècle est marquée par l'interruption d'une grande partie de la production de vins au profit de la production de raisins de table (chasselas B) à destination, par voie ferrée, du marché parisien mal approvisionné, jusqu'à la crise phylloxérique de 1890.

Au début du XXème siècle, le cépage sauvignon B dénommé localement « blanc fumé », car à maturité les grains de raisin se couvrent d'une pruine grise, devient rapidement le principal cépage au sein du vignoble.

En 1923, un jugement consacre l'usage du nom de « Pouilly-Fumé » pour les vins issus du cépage sauvignon B. Les producteurs s'organisent alors et créent en 1948 la cave coopérative de Pouilly, puis la confrérie des « Baillis » dont le but est de mieux faire connaître les vins de « Pouilly ». Depuis, une grande partie de la production est commercialisée sur le territoire national et exportée dans plus de 90 pays.

En 2009, la production représente un volume d'environ 59000 hectolitres pour 1220 hectares de vignes exploitées essentiellement par des entreprises familiales.

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

Les vins sont des vins blancs secs, tranquilles à la robe pouvant aller du jaune pâle à l'or.

La palette aromatique peut présenter des notes fruitées, rappelant les agrumes, des notes florales rappelant les fleurs blanches, des notes variétales et de la minéralité. Ces vins expriment de la complexité, de la finesse, de la générosité et

de la fraîcheur.

*Lien causal:*

La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents d'ouest et de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, confère à cette zone géographique d'excellentes conditions climatiques pour la culture du cépage sauvignon B.

Les températures, ainsi atténuées lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins, tandis que l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches tout au long de la période de maturité du raisin préservent la fraîcheur et développent les arômes des vins.

Cette région, qui a connu de profonds changements au cours des siècles, a toujours conservé ses traditions viticoles. Les situations à haute potentialité qualitative, où la vigne dominait très largement les autres cultures au cours des siècles derniers, sont toujours consacrées à la viticulture.

Ces usages sont consacrés par l'aire parcellaire délimitée qui ne classe que les parcelles présentant des sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse.

Cette gestion illustre le savoir-faire ancestral d'une communauté humaine attachée à ses traditions vigneronnes et à son paysage viticole comme en témoignent la persistance des confréries créées dès le XVII<sup>ème</sup> siècle.

Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à révéler l'originalité et la richesse du milieu naturel : vins puissants sur les « terres blanches » et aux accents d'agrumes, élégants sur les « caillottes » et aux notes de fleurs blanches, frais sur les « silex » avec des finales minérales et fraîches.

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <p>- Département du Cher : Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon ;</p>	

- Département du Loiret : Beaulieu, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou ;  
 - Département de la Nièvre : Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

<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>Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » 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.</p> <p>L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;</li> <li>-que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.</li> </ul>	

## 9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

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

*Description:*

Note à la Commission sur la modification de la liste E-Bacchus



**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 Agricole, Agroalimentaire et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue Barbet de Jouy 75349 Paris cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	+33 01 49 55 49 55
<i>Télécopieur:</i>	
<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://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=17213CAD5358293C4F531D4471053D78.tpdjo10v_3?cidTexte=JORFTEXT000024278489&amp;dateTexte=&amp;oldAction=rechJO&amp;categorieLien=id">http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=17213CAD5358293C4F531D4471053D78.tpdjo10v_3?cidTexte=JORFTEXT000024278489&amp;dateTexte=&amp;oldAction=rechJO&amp;categorieLien=id</a>
--------------	---

**4. LANGUE DE LA DEMANDE:****5. LIEN VERS E-BACCHUS**