

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

Orléans-Cléry (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des vins AOC Orléans et Orléans-Cléry
<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>	13 avenue des droits de l'homme 45921 Orléans cedex 9 France
<i>Téléphone:</i>	+33 06 07 95 96 03
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	orleans.orleansclery@gmail.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1117864D CDC Orléans-Cléry.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1399 du 26 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Orléans-Cléry » publié au Journal officiel de la République française du 29 octobre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Orléans-Cléry (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<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 rouges.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Après conditionnement, les vins ne peuvent pas présenter une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 2 grammes par litre.

La fermentation malolactique est achevée pour les vins; leur teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre.

Les teneurs en acidité totale, en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont d'un rouge brillant. Les notes aromatiques fruitées ou florales qui dominent au nez rappellent souvent la cerise ou les fleurs blanches qui peuvent se marier avec des notes végétales. En bouche, la structure des vins est souple et les arômes se révèlent sur une attaque vive et une fin de bouche tannique qui s'arrondit avec le temps.

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>Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.</p> <p>Outre la disposition 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>a) - Densité de plantation</p> <p>Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs de 2 mètres maximum. L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 1 mètre.</p> <p>b) - Règles de taille</p> <p>Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la taille Guyot simple, le cep portant un long bois à 7 yeux francs au maximum et un ou deux coursons à 1 ou 2 yeux francs ; - la taille en Guyot double courte avec deux taquets à 4 yeux francs maximum. 	

b. Rendements maximaux:*Rendement maximal:*

Le rendement est fixé à 50 hectolitres par hectare.

Le rendement butoir est fixé à 55 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Loiret : Cléry-Saint-André, Mareau-aux-Prés, Mézières-lez-Cléry, Olivet, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin.

a. Zone NUTS

FR246	Loiret
FR24	Centre
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:**

Cabernet franc N

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

La zone géographique de ce vignoble, la plus septentrionale de la vallée de la Loire, est située en rive gauche de la Loire en aval d'Orléans et correspond à une ancienne terrasse s'étendant sur une dizaine de kilomètres et présentant de légères ondulations. Elle comporte 5 communes dont Cléry-Saint-André sur laquelle la densité des vignes est la plus importante.

Les parcelles précisément délimitées pour la production des raisins se concentrent sur des alluvions anciennes sablo-graveleuses, à une altitude voisine de 100 mètres. Ces dernières se caractérisent le plus souvent par leur faible épaisseur et leur aptitude particulière à se ressuyer rapidement.

Le climat est de type océanique dégradé et montre des influences continentales. Ainsi, à titre de comparaison, la température moyenne annuelle est inférieure de 0,7°C à celle des vignobles plus méridionaux de Touraine avec une durée d'ensoleillement annuel identique. Les précipitations sont bien réparties dans l'année avec de légers pics au printemps et en fin d'automne.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Dans l'Orléanais, la viticulture est attestée dès le VI^e siècle et Orléans constitue alors un centre important pour le commerce du vin. Au Moyen-Age, les vins de la région sont déjà exportés, y compris vers l'étranger : Jean d'Angleterre (dit Jean sans Terre) en achète en 1206 et 1215.

Les vins de l'Orléanais sont également régulièrement consommés à la cour de France dont le domaine royal se borne pendant longtemps à l'Orléanais et à l'Ile-de-France. A la Renaissance, le séjour des rois dans les châteaux de la Loire perpétue la renommée des vins de cette région.

La vigne a longtemps constitué la culture principale pour un grand nombre de communes de la région : plusieurs textes anciens font état de la quasi-monoculture de la vigne dès le XI^e siècle entre Châteauneuf-sur-Loire et Beaugency. Roger Dion considère qu'aux XV^e et XVI^e siècles, le vignoble orléanais était comparable en puissance et richesse au vignoble bordelais d'aujourd'hui.

En 1577, le Parlement de Paris promulgue un édit interdisant aux Parisiens l'achat de vins produits à moins de vingt lieues (88 km) de la capitale. Pour répondre à la demande croissante, en particulier en vins rouges, la production s'intensifie rapidement autour d'Orléans : un vignoble de quantité se substitue alors au vignoble traditionnel de qualité avec notamment l'introduction de cépages gros producteurs.

La réputation des vins de l'Orléanais s'effondre aux XVII^e et XVIII^e siècles et le vignoble devient producteur de vins ordinaires approvisionnant la capitale. Seule la viticulture bourgeoise, pour sa propre consommation, reste attachée à la conservation des cépages de qualité, notamment le cabernet franc N dont la culture s'est toujours cantonnée aux bords de Loire sur le secteur actuel. Il est

présent au moins depuis le début du XVIII^e siècle sous le nom de « samoreau », « samoireau » ou « noir dur » dans plusieurs manuels d'agriculture comme faisant partie de l'encépagement de la région, aux côtés des pinots, du gouais et du teinturier. Il a été probablement introduit grâce aux transports et échanges fluviaux, la Loire reliant notamment le vignoble de l'Orléanais à ceux situés plus en aval (Touraine, Chinon, Bourgueil...).

Après le développement du chemin de fer, qui ouvre la porte à la concurrence des vins méridionaux pour l'approvisionnement de Paris, le phylloxéra porte au vignoble orléanais un coup presque fatal. Cependant à partir de 1933, des viticulteurs se réunissent pour assurer en commun la vinification et la mise en marché de leurs vins, ce qui contribue à préserver une partie du vignoble.

Les vins de l'Orléanais sont reconnus en 1951 en appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure « Vins de l'Orléanais », qui se scinde en 2001 en « Orléans » et « Orléans-Cléry », ces deux appellations accédant à l'appellation d'origine contrôlée en 2006.

En 2008, le vignoble approche les 30 ha, exploités par une vingtaine de viticulteurs. La production est d'environ 1300 hl.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont d'un rouge brillant. Les notes aromatiques fruitées ou florales qui dominent au nez rappellent souvent la cerise ou les fleurs blanches qui peuvent se marier avec des notes végétales. En bouche, la structure des vins est souple et les arômes se révèlent sur une attaque vive et une fin de bouche tannique qui s'arrondit avec le temps.

Lien causal:

Les sols délimités pour la production des raisins sont développés sur des alluvions anciennes épaisses de la Loire et se caractérisent par une texture exclusivement gravelo-sableuse avec localement une certaine charge en galets. Ces particularités permettent un enracinement profond de la vigne, un drainage vertical et horizontal optimal, un réchauffement rapide du sol au printemps et une restitution nocturne de la chaleur accumulée le jour.

C'est dans ces conditions particulières que les opérateurs ont su adapter depuis le XVIII^e siècle le « samoireau » (cabernet franc N), plus exigeant en termes de somme de températures actives. Les vigneronns lui ont toujours réservé les terrains favorisant la maturité la plus importante et maintenu sa vinification sans assemblage, justifiant ainsi l'originalité de cette production.

La reconnaissance de l'appellation, fondée sur le constat du maintien d'un vignoble particulier dans une partie de l'Orléanais, où les viticulteurs réservent traditionnellement les terrains de graves profondes à un cépage assez tardif, est une preuve de l'attention et de la technicité des viticulteurs, héritée d'un long passé viticole. C'est d'ailleurs ce qu'exprimait déjà J. Guyot vers 1868 en affirmant que « les vignes, dans l'arrondissement d'Orléans, sont cultivées de temps

immémorial sur de très bonnes bases ».

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>a) Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.</p> <p>b) Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « 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>c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. 	

<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 du département du Loiret : Ardon, Baule, Beaugency, Bou, Chaingy, Chécy, Combleux, Dry, Huisseau-Sur-Mauve, Jouy-le-Potier, Lailly-en-Val, Mardié, Messas, Meung-sur-Loire, Orléans, Saint-Ay, Saint-Jean-de-Braye, Saint-Pryvé-Saint-Mesmin, Semoy, Tavers, Villorceau.</p>	

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 Agricoles, Agroalimentaires et des Territoires
<i>Adresse:</i>	3 rue du 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>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M44.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS