

Document unique

Dénomination(s)	Puisseguin Saint-Emilion (fr)
Terme(s) équivalent(s):	
Dénomination traditionnellement utilisée:	Non
Base juridique pour la transmission:	Article 118 octodécies du règlement (CE) n° 1234/2007
Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:	Article 20 du règlement (CE) n° 607/2009
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 sont des vins rouges tranquilles.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 % et ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,30 gramme par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 13,26 milliéquivalents par litre, soit 0,79 gramme par litre exprimé en acide acétique (0,65 gramme par litre exprimé en H₂SO₄).

Tout lot de vin commercialisé (en vrac) présente une teneur en anhydride sulfureux total inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.

La teneur en acidité totale est celle fixée par la réglementation communautaire

Caractéristiques organoleptiques

Les vins sont, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

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:	
- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées dans la limite d'un taux de concentration de 15 %. - Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. 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.	

Type de pratique œnologique:	Pratique culturale
Description de la pratique:	
a) - <u>Densité de plantation</u> Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds par hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2 mètres, ni un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre. b) - <u>Règles de taille</u> La taille est obligatoire. Elle est effectuée au plus tard au stade feuilles étalées (stade 9 de Lorenz). Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes favorisant l'étalement et l'aération de la végétation sur un seul plan de palissage tout en limitant le nombre de grappes : - taille en Guyot simple ou Guyot double ; - taille à coursons (cots) en cordon de Royat ou en éventail ; - taille à longs bois (astes). Chaque pied porte un maximum de 12 yeux francs. Dans tous les cas, le chevauchement des longs bois (astes) est interdit. c) - <u>Irrigation</u> L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé à 53 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir est fixé à 65 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune du département de la Gironde de Puisseguin, constitué par les sections cadastrales TA, A1 à A5, B1 à B5, C1 à C4, D1 à D6 et E1 à E4, et qui correspondent au territoire de cette commune tel qu'il était défini avant sa fusion avec la commune de Monbadon au 1^{er} janvier 1989 (arrêté préfectoral du 10 novembre 1988).

a. Zone NUTS

FR612	Gironde
FR61	Aquitaine
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:

Cot N
Carmenere N
Cabernet-Sauvignon N
Merlot N
Cabernet Franc N
Petit Verdot 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 de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est limitée à une partie de la commune de Puisseguin, correspondant à cette commune telle qu'elle était définie avant sa fusion avec celle de Monbadon en 1989. Cette zone est située au nord-est du département de la Gironde, à 48 kilomètres au nord-est de Bordeaux et à 10 kilomètres au nord-est de Saint-Emilion, en pays libournais.

Le substrat géologique est caractérisé, dans la partie centrale de la zone géographique, par les terrains tertiaires aquitains d'origine marine représentés par un plateau calcaire à « astéries », dont l'altitude atteint 100 mètres.

Le relief est le résultat de la destruction partielle de ces formations par les rivières (ruisseau de *La Barbanne* en particulier). Le coteau, au pied de la table calcaire, laisse apparaître la molasse du « *fronsadais* », formation lacustre constituée d'une roche calcaire tendre à texture fine.

Au nord et sur une frange à l'est et à l'ouest, cette assise disparaît, au profit d'un système détritique dénommé « *Sables et graviers du Périgord* », dépôts lenticulaires caractérisés par une alternance de sables grossiers ou de graviers avec des intercalations d'argiles silteuses.

Sur le plateau calcaire, les sols sont argilo-calcaires de couleur rouge, peu épais, avec des faciès plus argileux sur la molasse du « *fronsadais* ». Sur les formations détritiques, les sols présentent des textures sablo-argileuses ou sablo-limoneuses avec quelques graviers épars. Ce sont des sols souvent lessivés de fertilité faible.

Le paysage au relief tourmenté est constitué de collines où l'on trouve une mosaïque de parcelles de vignes couvrant les pentes et le plateau, ponctuées de bosquets ou des parcs de châteaux. Les fonds de vallons, souvent boisés et frais rompent la monotonie et soulignent le vignoble. L'extraction de la pierre a laissé de superbes caves monolithes exploitées comme chais car la température constante, entre 12°C et 16°C, et l'hygrométrie conviennent parfaitement à la conservation des vins. Au cours du temps, l'homme a façonné le paysage pour faciliter le travail de la vigne.

Le climat, comme l'ensemble de la Gironde, en bordure de l'Océan Atlantique, est un climat tempéré océanique, avec des écarts de températures modérés favorisant la culture de la vigne. La situation de la zone géographique, au nord-est de la Gironde, confère à ce climat des nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne, favorisant la maturité des raisins. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine d'un l'effet millésime marqué.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne est probablement implantée dans cette région à l'époque gallo-romaine, ainsi qu'en témoignent les vestiges archéologiques tel l'aqueduc creusé dans la roche sous le château de Roques.

Etabli sur un superbe tertre naturel dominant le ruisseau de *la Barbanne*, face au célèbre plateau de Saint-Emilion, Puisseguin associe dans son nom le mot « *Puy* » qui signifie « *Mont* » à celui de Seguin. Aux environs de l'an 800, ce lieutenant de Charlemagne s'installe sur ce lieu stratégique et y fait construire un imposant château.

L'histoire du vignoble est entrecoupée par des périodes de conflits féodaux, puis par trois siècles de rivalité entre la Couronne de France et celle d'Angleterre sur la province de Guyenne. Il prend véritablement son essor au XVIII^{ème} siècle sous l'influence d'un pionnier de l'agronomie viticole, Pierre Combret de La Nauze, qui introduit les cépages nobles, et pressent le formidable potentiel de ce site.

L'originalité du vignoble libournais tient surtout à sa structure foncière et sociale. La terre appartient à la population locale, paysanne ou bourgeoise, mais peu à la noblesse, car trop

éloignée de Bordeaux. Ceci explique le caractère très morcelé du paysage du vignoble. L'unité de cette région est liée à sa petite capitale, Libourne, ville et port où un négoce florissant, jouant un grand rôle dans la promotion des vins, s'installe. Le vignoble se développe au XX^{ème} siècle, après la crise phylloxérique, et la vigne devient une culture presque exclusive.

Par jugement du Tribunal de Libourne en date du 24 novembre 1921, le nom de « Saint-Emilion » est réservé aux communes de l'ancienne juridiction de Saint-Emilion, dont ne fait pas partie la commune de Puisseguin. Cependant la Cour de Bordeaux, par un arrêt du 19 février 1923, reconnaît par un jugement devenu définitif, que les vins originaires de la commune de Puisseguin peuvent bénéficier, en vertu des usages locaux, loyaux et constants, du nom de « Saint-Emilion », à condition que le nom de la commune d'origine y soit joint, constituant alors le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion ».

L'encépagement est très largement dominé par le cépage merlot N, cépage qui se répand dans la région bordelaise à l'apparition du greffage, nécessité par la crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle.

La production est familiale avec des exploitations morcelées cultivant une superficie moyenne de 7 hectares.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » couvre, en 2009, 740 hectares pour une production moyenne de 35 000 hectolitres par an.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins sont des vins rouges tranquilles, issus majoritairement du cépage merlot N. Ils sont puissants et ronds, à la couleur soutenue, aux arômes de fruits rouges intenses développant un bouquet complexe au vieillissement.

Dans les assemblages, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N, apportent de la fraîcheur et de la structure, augmentant alors le potentiel de vieillissement des vins et leur complexité aromatique.

L'élevage en barriques, souvent pratiqué, peut apporter des nuances grillées et vanillées enrichissant la palette aromatique et la structure des vins.

Lien causal:

Au confluent de deux rivières, l'Isle et la Dordogne, les grands sols viticoles des parcelles délimitées en appellation d'origine contrôlée sont en majorité calcaires et argilo-calcaires. La diversité des sols, alliée au mésoclimat très favorable à la culture de la vigne, confèrent, aux vins, richesse et complexité.

Le cépage merlot N a trouvé sur ces sites son terrain de prédilection. Il apprécie plus particulièrement le caractère frais et humide des sols à texture argileuse où il mûrit bien.

Les autres cépages sont réservés aux sols à texture un peu plus chaude, sablo-graveleux ou sablo-argileux, et aux sols argilo-calcaires bien exposés.

Le climat océanique à tendance continentale (étés chauds, automnes longs et tièdes, hivers doux et généralement secs) favorise une lente maturité des raisins.

L'aire parcellaire délimitée classe les parcelles qui, soit en raison de la texture du sol, soit par leur position topographique (croupe ou pente) présentent un bon drainage. Sont exclues, les parcelles présentant des sols en majorité hydromorphes ou des sols développés sur argiles et limons qui présentent un niveau imperméable à faible profondeur. Sont également exclues les parcelles situées, dans les fonds de vallons avec des sols présentant des signes d'hydromorphie et exposés aux risques de gel printanier.

Ces parcelles précisément délimitées permettent les expressions optimales des cépages locaux, sélectionnés au cours de l'histoire pour leurs aptitudes à la conservation et au vieillissement, liées à la nécessité de transports lointains de ces produits.

Afin d'assurer une récolte suffisante, sans surcharge des pieds de vigne sur des sols dont le potentiel de production est notoire, gage de maturité et de concentration optimale des fruits, la densité de plantation est élevée. La généralisation du palissage, associé à un mode de taille rigoureux et l'interdiction du chevauchement des longs bois, permettent d'assurer une bonne répartition de la vendange et une surface foliaire suffisante à la photosynthèse pour une meilleure maturité.

Les vendanges doivent être saines et, le tri est donc obligatoire afin d'éliminer les parties insuffisamment mûres, avariées ou malades.

Les vins sont élevés au moins jusqu'au printemps de l'année qui suit celle de la récolte, cette période d'élevage étant nécessaire à leur stabilisation, à leur affinage et à leur meilleure expression avant mise en marché à destination du consommateur.

Paysages de coteaux couverts de vignobles, ponctué de châteaux anciens tels le château de Puisseguin ou celui des Laurets, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Puisseguin Saint-Emilion » est marquée dans son histoire et dans ses paysages par la vigne et le vin.

La communauté humaine poursuit ses efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir la notoriété de son appellation d'origine contrôlée et s'efforce d'en faire respecter la personnalité et le nom.

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>	
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 la Gironde : Abzac, Les Artigues-de-Lussac, Castillon-la-Bataille, Lalande-de-Pomerol, Lussac, Montagne, Néac, Petit-Palais-et-Cornemps, Pomerol, Saint-Cibard, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Tayac, Vignonet et Libourne, pour la partie de son territoire limitée au sud par le ruisseau la Capelle et son prolongement jusqu'au chemin vicinal n° 28, par ce chemin jusqu'à la Dordogne et par la voie ferrée Bordeaux-Bergerac.	

<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>	
L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux ». Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande 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.	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:

a. Autre(s) document(s):

<i>Description:</i>

