

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo**

(2022/C 147/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della pubblicazione.

## DOCUMENTO UNICO

«Vézelay»

PDO-FR-02406

**Data di presentazione della domanda: 3.12.2021**

**1. Nome da registrare**

Vézelay

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

**4. Descrizione del vino (dei vini)**

È un vino bianco secco fermo, di colore dorato pallido, caratterizzato da aroma floreale, grande freschezza e mineralità al palato che acquisisce complessità e finezza con l'invecchiamento.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Dopo l'arricchimento il loro titolo alcolometrico volumico totale non supera il 13 %.

I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a:

— 3 grammi per litro; oppure

— 4 grammi per litro, se l'acidità totale è pari o superiore a 55,10 milliequivalenti per litro, corrispondenti a 4,13 grammi per litro, espressa in acido tartarico (o 2,7 grammi per litro, espressa in H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Gli altri criteri analitici rispettano i valori della normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Pratica colturale

I vigneti sono caratterizzati da una densità minima di impianto pari a 6 400 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 1,30 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare compresa tra 1 e 1,20 metri.

#### Norme di potatura

##### Pratica colturale

Le viti sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo e un massimo di 7,5 gemme franche per metro quadro:

- con potatura corta (viti allevate a cordone di Royat e a cordone bilaterale), oppure
- con potatura lunga a Guyot semplice.

La potatura a Guyot semplice può essere adattata:

- con un secondo sperone per alternare la posizione del tralcio tra un anno e l'altro;
- con un tralcio accorciato a un massimo di 3 gemme franche e uno sperone limitato a 2 gemme franche.

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con altre gemme franche purché, nella fase fenologica corrispondente a 11-12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'annata per ceppo sia pari o inferiore al numero di gemme franche stabilite dalle norme di potatura.

#### Vinificazione

##### Restrizioni applicabili all'elaborazione

- È vietato l'uso delle presse continue.
- È vietato l'uso di scaglie di legno.

#### Affinamento

##### Pratica enologica specifica

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

### b. Rese massime

64 ettolitri per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini possono avere luogo sul territorio dei comuni di: Asquins, Saint-Père, Tharouzeau e Vézelay nel dipartimento dell'Yonne.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1. Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La regione del Vézélien sorge ai margini del parco naturale regionale del Morvan, nel sud del dipartimento dell'Yonne in Borgogna. Si tratta di un'unità geografica ben definita e indipendente, situata a 40 chilometri dai vigneti dell'Auxerrois e a circa 100 chilometri dai primi vigneti della Côte-d'Or. Le vigne sono raggruppate sulle colline dei comuni di Asquins, Saint-Père, Tharoiseau e Vézelay su entrambi i lati della valle della Cure, affluente dell'Yonne.

Il contesto geografico nel quale i vigneti del Vézélien si sono sviluppati nel corso dei secoli è fortemente segnato dalla sua morfogenesi, un contesto la cui tettonica è stata determinata dal definitivo sollevamento del massiccio cristallino del Morvan durante la fase rodanica (Pliocene). Il Morvan è allora diventato lo sperone roccioso del massiccio Centrale nella parte sud-orientale degli strati sedimentari del bacino parigino.

La valle della Cure, scavata in una lunga serie sedimentaria in cui si alternano rocce di diversa resistenza, si presenta come un anfiteatro in cui l'erosione ha dato vita a un susseguirsi di collinette e di pendii terrazzati, esposti prevalentemente a sud e a est. Tutti questi pendii e queste cuesta conferiscono al sito di Vézelay un paesaggio unico nella Borgogna.

I vigneti occupano i versanti ripidi della Cure e i suoi valloni laterali tra i 250 e i 300 metri di altitudine. Sulla sponda sinistra il substrato è formato da marne e calcari del Batoniano (Giurassico medio), mentre i versanti della sponda destra sono costituiti da una serie a dominante marnoso-argillosa del Lias (Giurassico inferiore).

La parte alta dei vigneti è caratterizzata da terreni erosivi da superficiali a poco profondi, spesso sassosi, poveri di terra fine, che insistono su una roccia madre calcarea sconnessa e intaccata.

Verso metà e fondo pendio si trovano invece terreni di apporto sempre più spessi, costituiti da un mantello di colluvioni calcaree, più o meno spesse e sassose, che coprono orizzonti di suoli profondi calcarei e argillosi, frutto dell'alterazione delle varie rocce sottostanti: calcari duri, calcari marnosi o marne.

Il Vézélien presenta un clima oceanico fresco con piogge frequenti e abbondanti e, con i suoi 800 mm di precipitazioni annuali, si distingue nettamente da altre piccole regioni viticole della Borgogna. Per effetto della vicinanza del Morvan, le primavere sono umide, le estati calde e con rovesci temporaleschi e gli inverni piuttosto rigidi con un reale rischio di gelate.

Le forti escursioni termiche annuali, ma anche giornaliere, conferiscono al clima del Vézélien caratteri di continentalità. D'inverno, infatti, le temperature scendono spesso intorno ai -10 °C, mentre d'estate non sono rare temperature sui 30 °C. La variazione media nelle temperature estreme giornaliere è maggiore nel Vézélien che nell'Auxerrois, seppure vicinissimo, o nella Côte d'Or. Queste variazioni possono arrivare fino a -4 °C per le temperature minime e +8 °C per quelle massime.

### 8.2. Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

I vigneti sono considerati di qualità, come dimostrano sin dal 1137 la carta per il pagamento del censo sulle vigne e un documento relativo ad alcune parcelle conosciute come Clos-au-Duc nel settore di Nanchèvres nel comune di Saint-Père, di proprietà del duca di Borgogna. Nel 1816 Jullien, nella sua «Topographie de tous les vignobles connus», non omette di menzionare il vino di Vézelay e soprattutto le parcelle del Clos de Vézelay come appartenenti alla terza categoria di vini fini.

La rete fluviale che consentiva il trasporto del vino di Vézelay verso Parigi ne garantì lo sviluppo del commercio fino alla fine del XIX secolo, quando nel 1884 l'arrivo della fillossera nell'Auxerrois mise fine a tale diffusione con la distruzione della quasi totalità delle superfici.

In assenza di uomini, a causa di un massiccio esodo rurale, la ricostruzione dei vigneti è iniziata solo dagli anni Settanta grazie all'iniziativa di una manciata di agricoltori e al sostegno del consigliere generale Paul Flandin. Nel 1974 viene istituito il sindacato per la ricostruzione dei vigneti di Vézelay.

Sulle prime viti impiantate si sperimentano vitigni, densità di impianto e metodi di allevamento, ma ben presto la maggior parte dei vigneti viene destinata alla produzione di vini bianchi di qualità a partire da Chardonnay B, coltivato ad alta densità e a rese basse.

In poco tempo i vigneti hanno trovato il loro spazio all'interno di un paesaggio agricolo boschivo.

La creazione nel 1990 di una cooperativa per la produzione e la commercializzazione dei vini ha notevolmente contribuito allo sviluppo della viticoltura. La metà del settore vitivinicolo locale è ormai costituita da soci della cooperativa e da agricoltori locali dediti ad attività di policoltura-allevamento e di viticoltura su piccole superfici. L'altra metà è rappresentata da viticoltori di varia provenienza che coltivano superfici di circa 10 ettari, stabilitisi a Vézelay per sviluppare il commercio in bottiglia scommettendo su questa recente denominazione e sull'importante frequentazione turistica del luogo.

L'appartenenza dei quattro comuni Asquins, Saint-Père, Thariseau e Vézelay alla zona geografica della denominazione «Bourgogne» nel 1989, seguita dalla delimitazione delle parcelle di questa denominazione nel 1992 e infine dal riconoscimento della denominazione geografica complementare «Vézelay» collegata alla denominazione «Bourgogne» nel 1998 riflettono la costante ricerca della qualità da parte dei viticoltori del Vézélien.

### 8.3. Interazioni causali

L'indipendenza geografica del Vézélien, distante sia dell'Auxerrois a nord che dalla Côte-d'Or a sud, e la sua particolare geologia ne fanno una regione viticola unica. Nonostante la loro quasi scomparsa dopo la crisi della fillossera, i vigneti di Vézelay vantano una lunga storia che risale all'epoca romana. Questa continuità testimonia la particolare vocazione di questo sito, sulle sponde della Cure allo sbocco del Morvan, per la produzione di vini di qualità.

I pendii da calcarei a marnoso-calcarei del Vézélien, in cui crescono i vigneti delimitati della denominazione «Vézelay», sono esposti da sud-est a sud-ovest e sono riparati dai venti freddi del nord. Queste condizioni sono favorevoli alla coltivazione dello Chardonnay B, vitigno tradizionale della Borgogna.

Il clima locale, influenzato dalla vicinanza del massiccio del Morvan formato da alte colline boschive, preserva l'acidità delle uve vendemmiate e conferisce maggiore freschezza a questi vini bianchi, che per questo si distinguono dagli altri vini bianchi di Borgogna. Anche gli elementi del paesaggio circostante (orografia, vicinanza dei boschi del Morvan) contribuiscono alla sensazione di freschezza al palato.

Queste caratteristiche riconducibili al clima locale più fresco distinguono i vini di Vézelay dagli altri vini bianchi di Borgogna, in particolare attraverso lo sviluppo di aromi di fiori bianchi (acacia e biancospino).

Nei vigneti si rispetta la tradizione culturale borgognona: densità di impianto elevata, potatura corta e palizzamento. I metodi di vinificazione e i periodi di affinamento relativamente brevi determinano la particolare espressione dei vini della DOC «Vézelay», la cui freschezza, mineralità e gli aromi floreali costituiscono le principali caratteristiche organolettiche.

I vigneti hanno gradualmente ritrovato il loro posto nel paesaggio del Vézélien arrivando a occupare le posizioni più favorevoli. Il prestigioso sito della basilica di Vézelay mostra così un volto tipicamente borgognone, impreziosito con immagini di vigneti e pascoli.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

i comuni del dipartimento della Côte-d'Or che formano la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, sono: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée e Vougeot.

I comuni del dipartimento del Rodano che formano la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, sono:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, e Villié-Morgon.

I comuni del dipartimento di Saône-et-Loire che formano la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, sono:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chasseys-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogy, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Vareignes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles e Viré.

I comuni del dipartimento dell'Yonne che formano la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, sono:

Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallan, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré e Yrouerre.

Unità geografica più piccola

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

- che si tratti del nome di una località accatastata;
- che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bourgogne» o «Grand Vin de Bourgogne».

Indicazione del nome del vitigno

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

qualora l'indicazione del vitigno sia precisata sull'etichetta, tale indicazione non compare nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie ed è stampata in caratteri le cui dimensioni non superano i 2 millimetri.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e788615d-fc6a-4b06-97a9-2171414b470c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e788615d-fc6a-4b06-97a9-2171414b470c)