

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

(2023/C 53/06)

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 ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Pic Saint-Loup»

PDO-FR-02354

Data di presentazione della domanda: 9.3.2017

1. Nome da registrare

Pic Saint-Loup

2. Stato membro

Francia

3. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

4. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Descrizione del vino (dei vini)

1. DOP «Pic Saint-Loup»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono di colore rosso e rosato, secchi e fermi.

Al momento della raccolta le uve presentano un tenore di zuccheri superiore o uguale a 202 g/l di mosto.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 12 %.

Caratteristiche analitiche generali

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

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

2. DOP «Pic Saint-Loup» rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi si presentano di colore rosso granato, con aromi di frutti rossi e liquirizia, che dominano nel naso e al palato. Il sapore concentra eleganza, equilibrio e freschezza. La struttura ben presente è costituita da tannini fini. Si tratta di vini che hanno un certo potenziale di invecchiamento. Con il tempo gli aromi sviluppano note fini di frutti rossi accompagnate da spezie.

I rossi sono prodotti mediante assemblaggio di almeno due vitigni, uno dei quali è il vitigno principale.

La proporzione del vitigno Syrah N è superiore o uguale al 50 % dell'assemblaggio.

La proporzione dei vitigni accessori è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio.

I vini destinati a essere commercializzati sfusi o confezionati presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a:

— 3 g/l per i vini rossi il cui titolo alcolometrico volumico naturale è inferiore o uguale al 14 %;

— 4 g/l per i vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %.

Le partite di vino rosso destinate a essere commercializzate al consumatore presentano un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

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

3. DOP «Pic Saint-Loup» rosati

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Il colore dei vini rosati è di intensità media a scarico. I vini sono freschi e gustosi; l'attacco è rotondo e dominano le note di piccoli frutti rossi.

I rosati sono prodotti mediante assemblaggio di almeno due vitigni, uno dei quali è il vitigno principale. La proporzione del vitigno Syrah N è superiore o uguale al 30 %. La proporzione dei vitigni accessori diversi dal Cinsault N è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio.

La proporzione di Cinsault N è inferiore o uguale al 30 % dell'assemblaggio. I vitigni principali prevalgono nell'assemblaggio dei vini.

I vini destinati a essere commercializzati sfusi o confezionati presentano un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 3 g/l.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

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

6. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Nell'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Sono vietati i trattamenti termici delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare tutti gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

1. Norme di proporzione in azienda

Pratica colturale

Per la produzione dei vini rossi:

- 2 vitigni principali sono obbligatoriamente presenti nell'assortimento varietale;
- il Syrah N deve rappresentare almeno il 50 % dell'assortimento varietale;
- i vitigni accessori non possono rappresentare, insieme o separatamente, più del 10 % dell'assortimento varietale.

Per la produzione dei vini rosati:

- 2 vitigni principali sono obbligatoriamente presenti nell'assortimento varietale;
- il Syrah N deve rappresentare almeno il 30 % dell'assortimento varietale totale;
- i vitigni accessori diversi dal Cinsault N sono limitati al 10 %;
- il vitigno Cinsault N è limitato al 30 %.

Le regole di proporzione non si applicano ai viticoltori che non vinificano la propria produzione e che coltivano per la denominazione di origine controllata «Pic Saint-Loup», all'interno della superficie parcellare delimitata, una superficie classificata inferiore o uguale a 1,50 ettari.

2. Conduzione del vigneto

Pratica colturale

A decorrere dalla pubblicazione del disciplinare le vigne presentano una densità minima d'impianto di 5 500 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,25 m.

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 1,8 m². Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, a sperone, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

L'irrigazione può essere autorizzata.

b. *Rese massime*

1. Pic Saint-Loup

50 ettolitri per ettaro

7. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni:

dipartimento Hérault: Assas, Cazeville, Claret, Fontanès, Guzargues, Lauret, Les Matelles, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Sauteyrargues, Le Triadou, Vacquières e Valflaunès.

dipartimento Gard: Brouzet-lès-Quissac e Corconne.

Il nome «Pic Saint-Loup» si riferisce al massiccio del Pic Saint-Loup, situato nel nord-est del dipartimento dell'Hérault.

8. **Varietà principale/i di uve da vino**

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N - Shiraz

9. **Descrizione del legame/dei legami**

9.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica si estende nella parte nord-orientale del dipartimento dell'Hérault, su 17 comuni dominati dalla cima calcarea del Pic Saint-Loup (658 m) e situati sull'asse di una serie di cuestas orientate da sud-ovest a nord-est. Si tratta di una zona caratterizzata da contrasti climatici, tra la pianura della Linguadoca con il suo clima mite soggetto alle influenze marine e i piccoli *causse* coperti di boschi che ricevono l'aria fredda proveniente dalle Cevennes.

I vitigni sono incastonati nell'ambiente naturale, tra garighe, boschetti di pino d'Aleppo e lecci, tipici di un ambiente calcareo mediterraneo. L'altitudine media della zona vitivinicola è di circa 150 m; tuttavia i vigneti classificati si trovano tra 80 e oltre 300 m di altitudine e godono di esposizioni favorevoli, spesso in pendii più lievi o moderati, ai piedi dei rilievi più scoscesi.

Posti al margine settentrionale della zona della DOP «Languedoc», i vigneti della denominazione «Pic Saint-Loup» sono contraddistinti da un elemento fondamentale che consente di comprendere meglio il loro comportamento all'interno della zona geografica: il clima. Pur caratterizzato da un clima mediterraneo come il resto della regione, il settore di «Pic Saint-Loup» è una delle regioni più fresche della zona vitivinicola della Linguadoca, con una temperatura media di 12,3 °C, ossia inferiore di circa 1,5-2 gradi rispetto alle denominazioni vicine. In particolare gli inverni sono marcati e freddi, le temperature massime estive moderate, con un buon indice di freschezza della notte.

La pluviometria media è compresa tra 850 e 1 000 mm di pioggia l'anno, con un forte deficit estivo, caratteristico del clima mediterraneo, ma più moderato (da 100 a 120 mm di pioggia) della costa. Sebbene i rilievi proteggano i vigneti dai venti forti, la loro disposizione incanala venti freddi provenienti da nord-est. Le maggiori precipitazioni del settore hanno indotto i viticoltori a scegliere una densità media di impianto più elevata rispetto al resto della denominazione «Languedoc», di modo da trovare, in funzione dell'idoneità del suolo a gestire l'approvvigionamento idrico della vigna, un equilibrio tra le viti, necessario per garantire una corretta maturazione.

Il clima della zona, di tipo mediterraneo con influenze continentali, è caratterizzato da una somma delle temperature compresa tra 1 500 e 1 700 °C.

9.2. Specificità dei prodotti

Le condizioni naturali hanno favorito la coltivazione del Syrah N, molto adatto agli ambienti freschi in cui esprime finezza e note di liquirizia e violetta. La percentuale minima obbligatoria del 50 % di questo vitigno nei vini rossi è pertanto una delle più elevate negli assemblaggi dei vini rossi della zona della denominazione «Languedoc». Il Syrah N deve il suo ruolo di vitigno dominante alla capacità di adattamento a un gran numero di situazioni diverse, in particolare a bassa quota. Il Grenache N e il Cinsault sono riservati alle parcelle più secche mentre il Mourvèdre N e il Carignan N a quelle più calde. Le escursioni termiche giornaliere dei mesi di agosto e settembre influenzano il ciclo vegetativo della vite e contribuiscono all'espressione di aromi fini e freschi nei vini.

Per quanto riguarda l'indice di freschezza della notte, questo ha un impatto positivo sulla sintesi dei precursori aromatici e degli antociani, cui si devono il colore granato e la struttura tannica dei vini rossi come pure la freschezza in bocca dei vini rosati.

I vini rossi si presentano pertanto di colore rosso granato, con aromi di frutti rossi e liquirizia, che dominano nel naso e al palato. Il sapore concentra eleganza, equilibrio e freschezza. La struttura ben presente è costituita da tannini fini.

Si tratta di vini che hanno un certo potenziale di invecchiamento che si riflette nel disciplinare in una commercializzazione più tarda. I vini rossi sono invecchiati fino al 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia per affinarne la struttura e rivelarne tutti gli aromi. I vini sono immessi in commercio per i consumatori non prima del 15 luglio dell'anno successivo alla vendemmia. Con il tempo gli aromi sviluppano note fini di frutti rossi accompagnate da spezie.

Il colore dei vini rosati è di intensità media a scarico. I vini sono freschi e gustosi; l'attacco è rotondo e dominano le note di piccoli frutti rossi.

9.3. Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità dei prodotti

In conclusione, la combinazione del funzionamento dei suoli e delle caratteristiche climatiche rende unica la zona geografica di Pic Saint-Loup e ha indotto i viticoltori ad applicare le loro competenze adeguandole alla conoscenza del territorio.

Questa conoscenza ha permesso ai viticoltori di Pic Saint-Loup di essere i pionieri nel compiere un primo passo verso la classificazione, con il riconoscimento delle condizioni specifiche di produzione inserite nel decreto «Coteaux du Languedoc» dal 1994.

Anche questa comunità umana diversificata contribuisce all'unicità della zona vitivinicola di Pic Saint-Loup, apportando, da un lato, competenze nuove e conoscenze tecniche e, dall'altro, la conoscenza del territorio.

10. Ulteriori condizioni essenziali

Etichettatura

Quadro normativo:

nella 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 grande «Languedoc». Le dimensioni dei caratteri di tale unità non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

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 di una località accatastata;
- che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

Per l'impiego del nome di un'unità geografica più piccola, l'articolo 67 del regolamento (CE) n. 607/2009 prevede che almeno l'85 % delle uve da cui è stato ottenuto il vino provenga dall'unità geografica più piccola.

L'anno deve obbligatoriamente essere indicato in etichetta.

I vitigni non devono essere indicati in etichetta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d1f1fc9-e5ee-45ac-b605-f56432d2c0b6
