

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 293/09)

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 presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Corrèze»

PDO-FR-02407

Data di presentazione della domanda: 20.12.2017

1. Nome da registrare

Corrèze

2. Stato membro

Francia

3. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

4. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

5. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vini rossi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini presentano generalmente un colore che va dal rosso rubino al rosso granato con riflessi violacei. Al naso sono molto espressivi, con aromi dominanti di frutti rossi, associati a note speziate. Al palato sono freschi ed armoniosamente equilibrati. Invecchiati in legno, presentano tannini setosi con aromi complessi che vanno dalle note di tartufo delle vecchie annate ai sentori più tostati e vanigliati dei vini più giovani. Questi vini sono ottenuti dal vitigno Cabernet franc N, di cui sono buona espressione, talvolta assemblato con vitigni accessori quali il Cabernet Sauvignon N e il Merlot N, che conferiscono potenza e complessità aromatica. Possono essere bevuti giovani, ma vale la pena aspettare fino a cinque anni per degustarli.

Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è ≤ 4 g/l.

Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %.

Per questi vini, che hanno un tenore di acido malico $\leq 0,4$ g/l, la fermentazione malolattica è obbligatoria.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

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)	

2. *Vini bianchi secchi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi secchi ottenuti dal solo vitigno Chenin B sono di colore giallo pallido, generalmente con riflessi dorati. Sono vini molto aromatici con note di fiori e frutti bianchi, talvolta con aromi di miele. Freschi e fruttati al palato, sono vivaci, potenti e con un finale lungo di note floreali e minerali.

Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è ≤ 4 g/l, ma può essere portato a 9 g/l se il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non è inferiore di oltre 2 g al tenore di zuccheri residui.

Dopo l'arricchimento questi vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %.

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

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. *Vini che beneficiano della menzione tradizionale «vin de paille»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Ottenuti da uve appassite fuori pianta dei vitigni Cabernet franc N, Cabernet Sauvignon N, Chardonnay B, Merlot N e Sauvignon B, questi vini presentano un elevato tenore naturale di zuccheri residui. Il colore va dall'oro antico all'ambrato. Al naso esprimono note di frutta stramatura e aromi molto decisi di frutta secca o candita; alcuni presentano un leggero gusto di «rancio». Offrono un attacco morbido al palato, vivacità e grande persistenza. Alla pressatura presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 18 % e un tenore zuccherino minimo di 320 g/l. Hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 12,5 % e un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) ≥ 68 g/l. Per questi vini è vietato il ricorso a tecniche di arricchimento o di concentrazione come la crioconzentrazione, così come l'uso di forni o di celle di appassimento. I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 novembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia, compreso un periodo minimo di 18 mesi in legno.

Il prodotto in questione rientra nella categoria 15 «Vino ottenuto da uve appassite» del regolamento (UE) n. 1308/2013.

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)	30

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300
--	-----

6. Pratiche di vinificazione

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica colturale

I vigneti presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro.

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m². Questa superficie massima è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.

I vigneti presentano una distanza interfilare pari o inferiore a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,85 metri.

Tali disposizioni non si applicano ai vigneti coltivati a terrazza. Prima dell'impianto della vite, il vigneto coltivato a terrazza è oggetto di un'apposita progettazione legata alla preesistente pendenza del terreno. La disposizione a terrazza comporta una discontinuità nella consueta distanza d'impianto, oltre all'impossibilità di ricorrere alla meccanizzazione tra due livelli successivi. Per i vigneti coltivati a terrazza, la distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 e 1 metro.

La potatura è effettuata al massimo prima della fase fenologica E, ovvero 3 foglie distese sulle prime 2 gemme franche.

Le viti sono potate a Guyot (semplice o doppio) o a cordone di Royat (singolo o doppio).

Alla potatura non possono essere lasciate più di 16 gemme franche per ceppo.

All'allegagione (fase 27 di Lorenz), il numero di tralci fruttiferi deve essere inferiore o uguale a 12 per ceppo.

1. Disposizioni particolari di raccolta

Pratica colturale

I vini che beneficiano della menzione tradizionale «vin de paille» sono ottenuti da uve raccolte a mano.

2. Disposizioni particolari per i vini con la menzione tradizionale «vin de paille»

Pratica enologica specifica

Le uve destinate all'elaborazione di questi vini vengono fatte essiccare per almeno sei settimane su graticci o su un letto di paglia all'interno di locali specifici a ventilazione naturale o artificiale. In quest'ultimo caso la ventilazione avviene sempre alla temperatura dell'aria esterna. Quest'aria può essere deumidificata con aria fredda e secca.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 novembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia, compreso un periodo minimo di 18 mesi in legno.

b. *Rese massime*

1. Vini rossi fermi

60 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi secchi fermi

65 ettolitri per ettaro

3. Vini che beneficiano della menzione tradizionale «Vin de paille»

24 ettolitri per ettaro

7. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Corrèze:

Allassac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes, Voutezac.

La vendemmia, l'essiccazione, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini che beneficiano della menzione tradizionale «vin de paille» hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Corrèze:

Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes.

8. Varietà principale/i di uve da vino

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Merlot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

9. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica della DOP «Corrèze» si trova nella parte sud-occidentale del dipartimento della Corrèze, nella parte pedemontana dei bacini di Brive e di Meyssac. Ai margini orientali è delimitata dai contrafforti del massiccio Centrale, a ovest dalle colline del Périgord e dalla Causse de Martel e a sud dal fiume Dordogna.

La geomorfologia e il clima del dipartimento della Corrèze limitano notevolmente le possibilità d'impianto dei vigneti. Solo i bacini di Brive e di Meyssac presentano un'esposizione, una topografia e un'altitudine idonee alla coltivazione della vite. Questa regione, di bassa altitudine e ben riparata, gode di un clima mite e temperato, in contrasto con quello più continentale dell'altopiano del Limousin. Le estati sono calde e gli inverni moderatamente rigidi. Le precipitazioni sono ben distribuite durante l'anno e si aggirano in media tra gli 800 e i 900 mm. Questo clima oceanico, contraddistinto in alcuni anni da deboli perturbazioni piovose autunnali provenienti dall'Aquitania o, al contrario, da autunni inoltrati caldi e soleggiati, è propizio alla produzione di vini di qualità. A livello pedologico, solo i suoli bruni su calcare marnoso o arenaria, a sud del bacino di Meyssac, e i suoli su scisti verticali, a nord del bacino di Brive, sono favorevoli alla viticoltura. I vigneti sono generalmente situati tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare. Superati i 320 metri di altitudine, ovvero a nord delle faglie di Meyssac, Donzenac e Juillac, non c'è più produzione vinicola sul basamento cristallino.

Le viti sono coltivate sui migliori terreni viticoli e secondo rigide regole di densità, potatura, palizzamento, altezza del fogliame e resa, che variano a seconda del tipo di vino al fine di ottenere la miglior concentrazione ed espressione aromatica dei vari vini prodotti.

I vini rossi della DOP «Corrèze» sono ottenuti principalmente dal vitigno Cabernet franc N che, su suoli tartufigeni argilloso-calcarei, scisti ardesiaci o terreni sedimentari, permette di ottenere vini di colore dal rosso rubino al rosso granato con riflessi violacei e aromi dominanti di frutti rossi, associati a note speziate. I vitigni Merlot N e Cabernet Sauvignon N con cui il Cabernet franc N è assemblato possono apportare maggior struttura e complessità aromatica.

I vini che beneficiano della denominazione geografica complementare «Coteaux de la Vézère» sono ottenuti da vigneti impiantati su terreni di scisti ardesiaci delle colline della Vézère, a nord di Brive, che conferiscono caratteristiche particolari ai vini rossi ottenuti dal Cabernet franc N, in particolare un

colore rosso rubino e aromi complessi di frutti rossi e neri. Solo su questi terreni si producono, a partire dal solo vitigno Chenin B, vini bianchi secchi caratterizzati da note di fiori e frutti bianchi.

Sui terreni argilloso-calcarei del bacino di Meyssac persiste la tradizione dell'appassimento per la produzione del «vin de paille» in quanto le condizioni climatiche sono qui particolarmente favorevoli a tale pratica in autunno. L'elaborazione del «vin de paille» è condizionata dagli importanti fattori geomorfologici e microclimatici che ne conseguono, ovvero i terreni sedimentari situati ai piedi del massiccio cristallino, l'esposizione a sud e l'influenza oceanica attenuata. Questa zona di produzione costituisce un insieme originale, chiamato localmente «Riviera Limousine», che favorisce la morbidezza del «vin de paille», caratterizzato da un colore che va dall'oro antico all'ambrato e da aromi di frutta secca o candita. La posizione ad anfiteatro di queste colline situate ai piedi delle montagne del Limousin e affacciate sulla Dordogna a sud spiega la ventilazione naturale e la mitezza autunnale, favorevoli alla pratica dell'essiccazione naturale delle uve. In questa regione del Bas-Limousin, le pratiche di essiccazione di frutti e piante godono di una lunga tradizione. La noce, prodotto riconosciuto con la DOP «Noix du Périgord», è fortemente presente nel bacino di Meyssac. La regione era conosciuta anche per un'importante produzione di tabacco e per la pratica dell'essiccazione nel secolo scorso. Nel 1821, nel descrivere la produzione del «vin de paille», François Planchard de la Grèze racconta che l'uva raccolta dopo la rugiada viene stesa su paglia o su una superficie ben pulita e, a metà dicembre, viene diraspata e pressata. Questa tradizione ancestrale, che permette di ottenere un vino dolce di grande tipicità, si è mantenuta nel tempo, nonostante la diminuzione dei vigneti nell'ultimo secolo.

Sebbene le tradizioni vitivinicole si siano praticamente interrotte per un secolo dopo l'infestazione di fillossera, è interessante notare come in ognuna delle due aree vitate della Corrèze un gruppo di appassionati abbia deciso di aderire a un progetto comune per far rivivere un glorioso passato. La qualità dei vini e la continuità dei vigneti da cui questi vini provengono sono frutto delle loro competenze e del loro impegno. Adattando i vitigni e le pratiche al territorio, i viticoltori hanno dato vita a prodotti complementari di grande qualità facendo rivivere l'antica notorietà di questa regione.

10. Ulteriori condizioni essenziali

Menzione tradizionale «vin de paille»

Quadro normativo:

legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione può essere integrato dalla menzione tradizionale «vin de paille» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per questo tipo di vino.

Denominazione geografica complementare

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione può essere seguito dalla denominazione geografica «Coteaux de la Vézère» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per questa denominazione geografica complementare.

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini che beneficiano della denominazione geografica complementare «Coteaux de la Vézère» hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Corrèze: Allasac, Donzenac, Voutezac.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ffb5421f-1d52-4f8c-b484-b5a93270c83d

(1) [G.U.L. 347 del 20.12.2013, pag. 671.](#)

