

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 248/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Crémant de Bourgogne”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0676-AM01

Data przekazania informacji: 11.4.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Aktualizacja wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego.

Opis i uzasadnienie

Od czasu pierwszego zatwierdzenia specyfikacji produktu nazwy niektórych gmin uległy zmianie, a niektóre gminy połączyły się. Zaktualizowano zatem wykaz gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego, nie zmieniając przy tym granic tego obszaru. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego wykaz ten opiera się na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE.

Zmieniono zatem odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

2. Wyznaczona działka rolna

Opis i uzasadnienie

Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną zarejestrowaną nazwą pochodzenia.

Działki rolne wyznaczono w pewnej liczbie gmin należących do obszaru geograficznego. Przy okazji tej operacji potwierdzono wyznaczone działki rolne w gminach, które poddano już temu procesowi. W rezultacie właściwy organ krajowy zatwierdził wyznaczone działki rolne na całym obszarze z nową datą zatwierdzenia.

Usunięto nieaktualne terminy zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy wyznaczonych działek rolnych w poszczególnych gminach, które określono w załączniku do specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Crémant de Bourgogne

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Przedmiotowe wina to gatunkowe wina musujące białe lub różowe.

a) Przed dodaniem *expedition liqueur* i w przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 %.

b) Kwasowość ogólna, kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki, zawartość cukru oraz nadmiar ciśnienia dwutlenku węgla mierzony w temperaturze 20 °C odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wino charakteryzuje się lekką i trwałą pianką z delikatnymi i utrzymującymi się pęcherzykami. W przypadku młodego wina aromat często przywodzi na myśl nuty owocowe, kwiatowe i mineralne w połączeniu z pewnego rodzaju świeżością. Z czasem pojawiają się bardziej złożone aromaty, które ewoluują w kierunku nut drugorzędnych i trzeciorzędnych. Świeżość w ustach wzmagą dodatkowo uwalnianie się dwutlenku węgla.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a) **Podstawowe praktyki enologiczne**

Szczególne praktyki enologiczne

- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla drzewnego do zastosowań enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.
- Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.
- Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.
- Zakłady, w których odbywa się tłoczenie, muszą spełniać kryteria dotyczące odbioru zbiorów, urządzeń do tłoczenia oraz pras, załadowywania pras, frakcjonowania soku oraz higieny.

Gęstość obsady

Praktyka uprawy

- Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli nie przekracza 2,50 metra.
- Jeżeli gęstość obsady jest większa niż 8 000 roślin na hektar, odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,50 metra.
- Jeżeli gęstość obsady nie przekracza 8 000 roślin na hektar, odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.
- W winnicach o bardzo gęstym nasadzeniu (fr. *en foule*) minimalna gęstość obsady wynosi 9 000 roślin na hektar, a odległość między roślinami jest większa niż 0,50 metra.

Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Przepisy ogólne

Winorośl przycina się zgodnie z następującymi technikami:

- za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Guyota), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 12,
- za pomocą cięcia długiego w formie pojedynczego lub podwójnego sznura Guyota, w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 10.

Odmiany winorośli chardonnay B i sacy B (wyłącznie w gminach departamentu Rhône oraz w gminach departamentu Saône-et-Loire wchodzących w zakres wyznaczonej winnicy, w której wytwarza się produkty objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Mâcon”) formuje się za pomocą cięcia „taille à queue du Mâconnais”, w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 10.

Odmiany winorośli chardonnay B i sacy B (z wyjątkiem gmin departamentu Rhône oraz gmin departamentu Saône-et-Loire wchodzących w zakres wyznaczonej winnicy, w której wytwarza się produkty objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Mâcon”) formuje się za pomocą „cięcia Chablis” (fr. *taille Chablis*), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 10.

Szczególne zasady przycinania

Praktyka uprawy

Przepisy szczególne

Cięcie metodą pojedynczego Guyota można dostosować:

- za pomocą drugiego czopa pozwalającego na zmianę położenia strzałki w kolejnych latach,
- za pomocą skróconej strzałki, na której pozostawia się maksymalnie 3 oczka, oraz czopa, na którym pozostawia się maksymalnie 2 oczka.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając dodatkowe oczka, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na metr kwadratowy nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

Nawadnianie i transport zbiorów

Praktyka uprawy

Nawadnianie

Nawadnianie jest zabronione.

Transport zbiorów

- a) Podczas transportu zbiory chroni się przed deszczem.
- b) Zbiory transportuje się z miejsca zbioru do miejsca, w którym znajdują się urządzenia do tłoczenia, w pojemnikach:
 - o głębokości nieprzekraczającej 0,50 metra – w celu uniknięcia wszelkiej możliwości zgniecenia owoców,
 - przepuszczających wodę i umożliwiających szybki i całkowity odpływ soku podczas transportu i przed tłoczeniem.
- c) Czas między zbiorem winogron a tłoczeniem jest możliwie najkrótszy. W żadnym wypadku nie może przekraczać 24 godzin.

b) Maksymalne zbiory

Zbiory

90 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

- a) Zbiór winogron, produkcja wina, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) podczas posiedzenia właściwego krajowego komitetu, które odbyło się dnia 7 lipca 2011 r. Obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z „Code officiel géographique” z 2018 r.:

— departament Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Échevonne, L'Étang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée i Vougeot,

— departament Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, MontmelasSaint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Étienne-des-Oullières, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, SaintRomain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-enBeaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Val d'Oingt, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux i Villié-Morgon,

— departament Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzéla-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sur-Fley, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charresey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaux, Couches, Crêches-surSaône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Épertully, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Mellecey, Mercurey, MillyLamartine, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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 des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Frégande (wyłącznie część odpowiadająca terytorium byłych gmin Donzy-le-National, Massy i La Vineuse), Vinzelles i Viré,

— departament Yonne:

Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-laVineuse, Courgis, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, ÉcolivesSainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Montholon (wyłącznie część odpowiadająca terytorium byłych gmin Champvallou i Volgré), Mouffy, Poilly-sur-Serein, Prêhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyrles-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton (wyłącznie część odpowiadająca terytorium byłej gminy Vermenton), Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes i Viviers.

b) Produkcja wina, jego dojrzewanie i pakowanie mogą odbywać się również na obszarze następujących gmin:

— departament Côte-d'Or:

Châtillon-sur-Seine, Grancey-sur-Ource, Montagny-lès-Beaune i Prusly-sur-Ource,

— departament Yonne:

Cruzy-le-Châtel.

7. Główne odmiany winorośli

Pinot gris G

8. Opis związku lub związków

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny charakteryzuje się występowaniem wzniesień, na których tradycyjnie uprawiano winorośl, w departamentach Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire oraz Rhône. Obszar obejmuje grupę bardziej lub mniej odrębnych winnic, które rozpościerają się na powierzchni około 250 km z północy na południe. Obszar rozciąga się zatem na terytorium ponad 300 gmin.

Winnice departamentu Yonne oraz regionu winiarskiego Châtillonnais – leżącego na północy departamentu Côte d'Or – położone są na kuestach Basenu Paryskiego, na osadach pochodzących z jury późnej, z wyjątkiem regionu winiarskiego Vézélien, który położony jest na formacjach pochodzących z jury wczesnej i środkowej, oraz z wyjątkiem regionu winiarskiego Jovinien, położonego na formacjach pochodzących z kredy późnej. Podłoże jest głównie marglowe (wapienno-gliniaste), miejscami wapienne. Winnica położona jest wyłącznie na wzniesieniach w obrębie kuest o najlepszej ekspozycji – na zboczach głównych dolin rzecznych regionu, doliny rzeki Yonne i jej dopływów oraz doliny Sekwany i jej dopływów. Winnica rozpościera się na wysokości 150–300 metrów.

Od Dijon do okolic Lyonu winnice zajmują niemal nieprzerwany ciąg prostych wzniesień. Jest to zachodnia granica rowu w regionie Bresse, ważna struktura tektoniczna, która zapadła się podczas fałdowania alpejskiego. Podłoże jest głównie osadowe, wapienne lub marglowe, i pochodzi głównie z okresu jury, ale miejscami również z triasu. Lokalnie – głównie w departamencie Saône-et-Loire – na wychodniach metamorficznego i granitowego fundamentu krystalicznego z paleozoiku, na którym wykształciły się kwaśne gleby, położone są winnice. Mimo że wzniesienia w głębi ładu charakteryzują się czasami dużymi wysokościami (650 metrów w departamencie Côte-d'Or, 1 000 metrów w regionie winiarskim Beaujolais), tereny, na których położone są winnice, znajdują się na wysokości 250–400 metrów. Każda z tych winnic posiada charakterystyczne cechy krajobrazowe, geologiczne i profil morfologiczny:

- rozległe doliny „tonące” w wapiennych płaskowyżach Basenu Paryskiego,
- wąski, nieprzerwany pas położony na granicy między równiną a płaskowyżem w departamencie Côte-d'Or,
- ciąg równoległe położonych wzniesień, rozciągających się wzdłuż osi północ-południe, pasm górskich (fr. *chainons*) w regionie winiarskim Mâconnais.

W regionie winiarskim Burgundii panuje dość chłodny klimat oceaniczny. Klimat ten charakteryzuje się umiarkowanymi i regularnymi opadami bez intensywnych letnich susz. Zakres temperatur odzwierciedla chłodny charakter klimatu – ich średnia roczna wynosi 11 °C.

Cechy klimatu są intensywne w departamencie Yonne i nieco łagodniejsze na południowym wschodzie obszaru geograficznego ze względu na góry należące do pasma Morvan i położone w regionie Charolais, odgrywające rolę osłony i powodujące powstawanie wiatrów fenowych, za sprawą których wilgotność jest niższa, a temperatura wyższa niż w pozostałej części regionu.

Wschodnia część obszaru geograficznego znajduje się pod wpływem klimatu kontynentalnego, który charakteryzuje się stosunkowo niską temperaturą zimą, okresami mrozu, które bywają długie i intensywne, ale również niekiedy bardzo suchą i słoneczną jesienią.

W lecie wpływy klimatu południowego, odczuwalne w szczególności w południowej części obszaru geograficznego, mogą okresowo wywoływać wysoką temperaturę oraz napływ ciepłego morskiego powietrza powodującego powstawanie burz.

Działki wyznaczone w celu zbioru winogron odpowiadają wszystkim sektorom tradycyjnie uznawanym za odpowiednie do uprawy winorośli. W najkorzystniejszym scenariuszu działki położone są zatem na dobrze wyeksponowanych wzgórzach na głównych wzniesieniach, a także na przedgórzach, cechujących się umiarkowaną temperaturą płaskowyżach oraz płaskowyżach o łagodnym nachyleniu w kierunku północnym i zachodnim – wszystkie te położenia zapewniają optymalny odpływ wody oraz odpowiednie nagrzewanie gleby.

Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Istnieją dowody potwierdzające, że na wyznaczonym obszarze winorośl uprawiano już za czasów galloromańskich.

Już w średniowieczu winnice z regionu winiarskiego Burgundii miały duże znaczenie gospodarcze i były znane poza granicami kraju.

Rola, jaką struktury kościelne (opactwa i biskupstwa) oraz szlachta odegrały w kształtowaniu renomy win z regionu winiarskiego Burgundii, jest powszechnie znana. Opactwa w Cluny, Cîteaux, Pontigny, kapituła w Langres oraz księżta Burgundii przyczynili się – każdy na swój sposób – do założenia prestiżowej winnicy oraz do popularności wytwarzanych w niej win.

W XVIII w. znaczny rozwój handlu winem był źródłem nowej siły gospodarczej. Wina z regionu winiarskiego Burgundii były sprzedawane na szeroką skalę na północy Francji oraz Europy, a nawet na innych kontynentach.

W XIX w. region winiarski Burgundii nabrał jednak silnych cech indywidualnych. Do wzrostu znaczenia gospodarczego tego regionu przyczyniły się zarówno dawne, jak i obecne jednostki administracyjne (prowincje, a następnie departamenty) – ośrodki miejskie, takie jak Auxerre, Dijon, Beaune, Chalons-sur-Saône lub Mâcon, zapewniały dystrybucję win pochodzących z regionu. W tym samym czasie północna część regionu winiarskiego Beaujolais zaczęła się identyfikować z winami Mâcon. Regiony winiarskie Tonnerrois i Châtillonnais, położone u progu Szampanii, również zbliżyły się do regionu winiarskiego Burgundii.

Na początku XIX w. producenci z regionu Burgundii zainteresowali się wytwarzaniem win musujących zgodnie z technikami opracowanymi w Szampanii – ściślej rzecz ujmując, produkcję taką rozpoczęto w Rully, w departamencie Saône-et-Loire, od 1820 r., w Nuits-Saint-Georges, a następnie w 1840 r. w Chablis. Nowy produkt cieszył się powodzeniem zwłaszcza wśród klientów z Anglii i Stanów Zjednoczonych, a metoda produkcji szybko się rozpowszechniła. Wina musujące wytwarzano w sercu najbardziej malowniczych terenów, takich jak Clos Vougeot, Chambertin, Chablis itp.

W 1939 r. producenci win musujących stworzyli związek zawodowy i w 1943 r. doprowadzili do uznania zarejestrowanej nazwy pochodzenia „Bourgogne mousseux”.

Zgodnie z dekretem przedmiotowa zarejestrowana nazwa pochodzenia była zarezerwowana dla win białych, czerwonych i różowych wyprodukowanych z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce. Począwszy od lat 60. XX wieku producenci z regionu winiarskiego Burgundii, pragnąc sformalizować i objąć ochroną produkowane przez siebie wysokiej jakości wina musujące, wdrożyli rygorystyczne zasady dotyczące zbioru i wytwarzania – dzięki ich staraniom na mocy dekretu z 1975 r. uznano zarejestrowaną nazwę pochodzenia „Crémant de Bourgogne” w odniesieniu do win białych lub różowych.

Wykorzystywane odmiany winorośli obejmują wszystkie odmiany z regionu winiarskiego Burgundii, z wyraźną jednak preferencją dla odmian chardonnay B i pinot noir N. Rozdrobnienie geograficzne winnicy wiąże się z pewnym zróżnicowaniem metod produkcji. Każdy, nawet najmniejszy region wykorzystujący przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności, zachował lokalne praktyki prowadzenia winnicy, o czym świadczą cięcie Mâconnais (fr. *arcures en Mâconnais*) lub tzw. cięcie „Chablis” stosowane w departamencie Yonne.

W 2011 r. winnica, w której wytwarza się produkty objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Crémant de Bourgogne”, obejmowała obszar blisko 2 000 hektarów, a jej roczna produkcja wynosiła blisko 125 000 hektolitrow, czyli niemal 15 milionów butelek.

Wino charakteryzuje się lekką i trwałą pianką z delikatnymi i utrzymującymi się pęcherzykami. W przypadku młodego wina aromat często przywodzi na myśl nuty owocowe, kwiatowe i mineralne w połączeniu z pewnego rodzaju świeżością. Z czasem pojawiają się bardziej złożone aromaty, które ewoluują w kierunku nut druzgordnych i trzyczorządnych. Świeżość w ustach wzmacnia dodatkowo uwalnianie się dwutlenku węgla.

Związki przyczynowe

Region winiarski Burgundii to północna winnica, w której winorośl narażona jest na trudne warunki klimatyczne. Obsada ogranicza się wobec tego do najkorzystniej położonych miejsc, w których występują cieplejszy i suchszy mezoklimat niż klimat panujący w regionie oraz przepuszczalne gleby umożliwiające odprowadzanie nadmiaru wody i charakteryzujące się przy tym dobrą żyznością oraz szybkim nagrzewaniem się.

W związku z tym winnica skupiona jest na głównych wzniesieniach terenu, najczęściej o charakterze wapiennym, o umiarkowanej wysokości.

Chłodny klimat panujący na obszarze geograficznym wyjątkowo sprzyja produkcji win musujących. Dzięki odpowiednim glebom i ekspozycji terenu winnice, zapewniając odpowiedni stopień dojrzałości winogron, umożliwiają jednak również zachowanie kwasowości niezbędnej do uzyskania wysokiej jakości win objętych zarejestrowaną nazwą pochodzenia „Crémant de Bourgogne”.

Wykorzystywane odmiany winorośli – mało zróżnicowane i rodzime oraz szczególnie dostosowane do lokalnych warunków glebowo-klimatycznych – przyczyniają się do powstania gamy win białych i różowych o kwaśnym, owocowym charakterze typowym dla win północnych, nadając im pewną nutę elegancji.

Pragnąc uzyskać najwyższą jakość wina, producenci wprowadzili rygorystyczne zasady, które miały na celu zachowanie w maksymalnym stopniu właściwości surowca, a tym samym – otrzymanie perfekcyjnych win. Zbiory traktowane są z najwyższą ostrożnością w celu uniknięcia utleniania się soku w czasie między zbiorami a tłoczeniem. Wykorzystanie całych winogron, eliminacja soku powstałego w trakcie transportu, ostrożne obchodzenie się z winogronami, tłoczenie przeprowadzone w przystosowanym do tego środowisku, za pomocą odpowiednich urządzeń i zgodnie z zasadami określającymi konkretny stosunek masy wykorzystanych zbiorów do objętości pozyskanych moszczów, gwarantują jakość i przejrzystość uzyskanych soków, a także przeprowadzenie delikatnej ekstrakcji, która umożliwia zachowanie subtelnych aromatów oraz nadaje winom jasną, błyszczącą szatę.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich *cuvées*. Aby zapewnić winom optymalne walory aromatyczne, preferuje się łączenie najsubtelniejszych odmian winorośli (pinot noir N, pinot gris G, chardonnay B). Długi okres dojrzewania oraz wprowadzanie do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie co najmniej 12 miesięcy od daty butelkowania pozwalają winu rozwinąć właściwości aromatyczne oraz osiągnąć złożony i wykwinny charakter.

Wina „Crémant de Bourgogne” stanowią jedno z kluczowych win produkowanych w regionie winiarskim Burgundii. W 2011 r. 30 % produkcji wprowadzono do obrotu na wszystkich kontynentach.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

- a) Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.
- b) Ze względu na wytwarzanie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce pakowanie win odbywa się na obszarze geograficznym.
- c) Rozlanie do szklanych butelek, w których odbywa się druga fermentacja, ma miejsce począwszy od dnia 1 grudnia w roku, w którym odbyły się zbiory.
- d) Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 12 miesięcy, licząc od daty rozlania.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wszystkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano zarejestrowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-883c2bee-8878-47f3-868b-dbbb71ff41f3
