

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « ENTRE-DEUX-MERS »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.

**EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
CONTRÔLÉE
« ENTRE-DEUX-MERS »**

CHAPITRE I^{er}

/.../

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien :

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Entre-Deux-Mers » constitue un vaste plateau délimité par la rive gauche de la Dordogne au nord et la rive droite de la Garonne au sud. Dans le département de la Gironde, cette appellation concerne 133 communes.

Malgré son climat de type océanique, la région de « l'Entre-deux-Mers » bénéficie d'une pluviosité modérée. Si les vents océaniques dominent, ce secteur de la Gironde bénéficie plus largement des vents du sud-est moins humides. A cela s'ajoute un nivellement relatif des fluctuations saisonnières grâce à sa situation « entre deux marées ». En effet, l'influence des mascarets, ces vagues montantes lors des grandes marées, est très sensible à l'intérieur des terres. Les caractéristiques principales de cette région sont surtout liées à sa topographie, sa géologie et aux formations lithologiques rencontrées.

Les deux fleuves, qui enserrent le plateau calcaire d'âge tertiaire, ont déposé des nappes de sables, de graves et d'argiles à la fin du Tertiaire et au Quaternaire. La région a ainsi reçu les alluvions des Pyrénées par la Garonne, et celles du Massif Central par la Dordogne. Le plateau argilo-calcaire s'étend entre 60 mètres et 100 mètres d'altitude en moyenne.

Les secteurs de plateau présentent des sols qui sont fréquemment constitués de formations de recouvrements limoneux d'origine éolienne plus ou moins épais, dénommés boubènes. Le vignoble se situe sur de hautes terres disséquées par de nombreux cours d'eau qui ont formé les coteaux. Associant diverses expositions, les sols à prédominance argileuse sont très propices à l'implantation des cépages blancs.

Les formations superficielles de versant sont plantées en vignes lorsqu'elles sont associées à des expositions sud et ouest, le ruissellement en ayant éliminé les recouvrements sablo-limoneux pour laisser place à des sols de nature plus caillouteuse.

Dans les deux vallées principales, la dualité dans les apports d'alluvions est un trait essentiel car la Garonne a d'abord déposé ces alluvions avec une telle extension que celles de la Dordogne sont restreintes à la marge nord-ouest où elles sont déposées en terrasses étagées. Les sols sont graveleux dans une matrice sablo-argileuse.

Enfin, l'érosion des coteaux peut mettre en évidence la couche de molasse sous-jacente aux calcaires, en particulier ceux regardant la Dordogne.

Le paysage de « l'Entre-deux-Mers » est varié, les bois et prairies se partagent les coteaux exposés au nord, comme les parties humides ou alluviales. Ailleurs, la vigne cerne les multiples bastides, ces bourgs historiques dont les places centrales sont le théâtre de marchés traditionnels.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Alors que certains vignobles bordelais ont été introduits seulement depuis quelques siècles, ceux de la région « Entre-deux-Mers » sont issus d'une présence viticole très ancienne. La colonisation gallo-romaine est la première à faire de « l'Entre-deux-Mers » une région viticole de prédilection.

A partir du XI^{ème} siècle, les moines, plus particulièrement, développent la viticulture. L'installation des Bénédictins à La Sauve Majeure est un moment décisif. Les religieux de l'Abbaye étendent le vignoble, travaillent à l'amélioration des méthodes culturales et accroissent ainsi leurs revenus. Cette viticulture, faisant du moine le véritable « *pater vinearum* » (père des vignes) assure l'expansion, le commerce et la pérennité du vignoble de « l'Entre-deux-Mers ».

En 1850, le vignoble couvre 42 000 hectares, soit à peu près la même superficie qu'en 2009. La production totale de « l'Entre-deux-Mers », équilibré alors entre vins rouges et vins blancs, avoisine le million d'hectolitre, soit le tiers du volume produit en Gironde. En 1870 le vignoble dépasse les 70 000 hectares (FERET, E. Statistique générale du Département de la Gironde, tome II, 1874).

La région pouvait rêver de prospérer quand surgit le phylloxéra. Le plateau de « l'Entre-deux-Mers » est particulièrement concerné. En 1876, celui-ci est touché en totalité. Au début du XX^{ème} siècle, le vignoble ne recouvre pas encore les deux tiers de la superficie de 1870.

Durant la période judiciaire de reconnaissance des appellations d'origine, un jugement du Tribunal Civil de Libourne, en date du 28 octobre 1924, a réservé l'appellation « Entre-deux-Mers » aux vins blancs et rouges produits dans le département de la Gironde entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Par la suite, le décret du 31 juillet 1937 reconnaît l'appellation d'origine contrôlée « Entre-deux-Mers », pour les vins blancs uniquement.

En 1953, à la demande du Syndicat viticole, le décret de l'appellation d'origine contrôlée est modifié et celle-ci est désormais réservée aux seuls vins blancs secs. En 1955, l'usage de la dénomination « Haut-Benauges » est autorisé pour neuf communes. Dès les années 1930 le mouvement coopératif a été très présent en Entre-deux-Mers. Elles sont aujourd'hui au nombre de 18 et regroupent 1700 viticulteurs et vinifient 85 % des vins blancs.

2°– *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Le vignoble de l'« Entre-deux-Mers » produit en moyenne 90 000 hectolitres.

Ces vins tranquilles présentent généralement une robe jaune paille alliant des reflets jaune-vert.

Ils sont généralement vifs à l'attaque et ensuite amples et ronds. Ils se caractérisent par des notes aromatiques de fleurs blanches (acacia par exemple,...) et par un fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. Ces vins sont destinés à être consommés jeunes.

3°- *Interactions causales*

La vigne n'est plantée que sur les terrains les moins fertiles. Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants. Ainsi, les sols profonds présentant une richesse minérale importante et surtout une forte réserve en eau utile sont exclus de l'aire parcellaire délimitée. De même, la situation topographique des parcelles est prédominante : ainsi les fonds de thalweg, empêchant un écoulement normal de l'air froid, les bas de parcelles concaves, les bordures de ruisseaux et les pentes rendues hydromorphes par des mouillères sont exclues de l'aire parcellaire délimitée.

La diversité des sols implique une conduite du vignoble sélective et un choix sélectif des cépages en fonction des différentes situations. Les vins, issus en grande partie du cépage sauvignon B qui offre de bonnes qualités d'adaptation et d'expression, sont souvent issus d'assemblages avec les autres cépages

principaux comme le sémillon B contribuant à la rondeur mais aussi avec la muscadelle B contribuant à la complexité aromatique. Accessoirement, les vieux cépages locaux, comme le merlot B ou le colombar B, le mauzac B et l'ugni blanc B, contribuent à enrichir les palettes aromatiques des vins.

Grâce à une connaissance très fine de leur terroir les vignerons maîtrisent le choix des cépages en fonction des types de sols. Ces derniers, plantés avec le cépage adapté, permettent l'expression d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques dans les vins.

Du XI^{ème} au XV^{ème} siècle, grâce aux liens privilégiés de Bordeaux avec l'Angleterre, et malgré la guerre de cent ans et les guerres de religions, les grands possesseurs fonciers, monastères ou seigneurs laïcs, développent le vignoble de « l'Entre-deux-Mers » dont la production est largement destinée à l'exportation.

Au XVIII^{ème} siècle, Montesquieu est le plus grand défenseur de la viticulture moderne. Il possède dans « l'Entre-deux-Mers » la seigneurie de Raymond à Baron. Il met son prestige et sa grande autorité au service de la viticulture ; pour la défense de ses propres intérêts, mais aussi au bénéfice de toute la province. Il déclare : *« On peut comparer la vigne, dans cette province-ci à cette manière avec laquelle les alchimistes se vantent de faire de l'or ; cette matière que tout le monde voit, que tout le monde touche, que tout le monde foule à ses pieds, qui est au pauvre comme au riche, et que pourtant personne ne connaît. »*

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc produit dans l'Entre-deux-Mers est très apprécié de la cour de Russie. La crise des années 1950 a conduit les viticulteurs à consentir d'importants efforts qui ont porté sur la restructuration des domaines, la replantation du vignoble, sa reconversion éventuelle afin de trouver un bon équilibre entre type de sol, exposition, situation viticole et couleur, cépage, porte greffe. Puis, avec l'aide de l'Institut d'Oenologie de Bordeaux et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, les viticulteurs de l'« Entre-deux-Mers » ont acquis une meilleure maîtrise des méthodes d'élaboration, de vinification, d'élevage, et ont entrepris la modernisation des installations permettant la maîtrise des températures en vinification indispensable à l'élaboration des vins blancs secs.

Depuis une vingtaine d'année, l'amélioration constante de la qualité permet une meilleure reconnaissance de l'identification du produit et une plus grande appropriation par les viticulteurs. Les producteurs de cette région commercialisent de plus en plus leur production en bouteilles et signent de leur nom leur production. Chaque exploitation met ainsi tout en œuvre pour élaborer un produit de qualité.