C/2024/6289

18.10.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6289)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Côtes de Provence»

PDO-FR-A0392-AM05

Date de communication: 25.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Encépagement

Au chapitre I du cahier des charges - point V – 1° - Encépagement, la liste des cépages est complétée pour la production de vins rouges, rosés et blancs, par les cépages floreal B, souvignier gris B et sauvignac B qui sont ajoutés à hauteur de 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages.

L'intégration de ces cépages s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'appellation pour faire face au changement climatique et à la réduction des intrants phytopharmaceutiques. Ces variétés introduites en tant que variétés secondaires, sont conformes au profil des vins de l'appellation et permettent de s'adapter à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires.

Le présent document unique est complété au point «variétés à raisins de cuve».

Le nom de ces variétés ne peut pas figurer sur l'étiquetage des vins de l'appellation. Cette précision est reportée au point «Conditions supplémentaire - Etiquetage» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côtes de Provence

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. vins tranquilles rosés

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l.

Les autres critères analytiques suivent la règlementation communautaire.

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,…) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. vins tranquilles rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

Au stade du conditionnement, teneur maximale en acide malique de 0,4 g/l.

Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

— Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % : 3g/l

— Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % : 4g/l

Les autres critères analytiques suivent la règlementation communautaire.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :

— des vins rouges fruités, issus de cuvaison courte, à consommer rapidement ;

— des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. vins tranquilles blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11%.

Les autres critères analytiques suivent la règlementation communautaire.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique oenologique spécifique

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisé pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée. Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.

2. Ecartement entre rang

Pratique culturale

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

3. Taille

Pratique culturale

Taille effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.

Taille courte à courson (gobelet ou cordon de Royat), avec maximum de 6 coursons par pied et maximum de 2 yeux francs/courson.

Pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26ème feuille),l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum (limite de 12 yeux francs/pied).

A l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques «Sainte-Victoire» «Fréjus» «La Londe» et «Pierrefeu», les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue Guyot simple (maximum de 8 yeux francs/pied dont 6 au plus sur le long bois)

4. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est autorisée.

5. Désherbage - Dispositions agroécologiques

Pratique culturale

— Le désherbage chimique des tournières est interdit.

— Le désherbage chimique total des parcelles est interdit.

5.2. *Rendements maximaux*

66 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique s'étend sur 84 communes, dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes.

— Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var ;

— Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets ;

— Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Agiorgitiko N

Barbaroux Rs

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Rousseli Rs

Sauvignac

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Xinomavro N

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de l'appellation d'origine protégée «Côtes de Provence» s'étend de la basse Provence calcaire, à l'ouest et au nord, à la basse Provence cristalline, au sud et à l'est (Maures et Esterel). Elle longe les plages de la Méditerranée, se faufile dans les vallées, s'étale sur la rocaille écrasée de soleil et s'arrête aux lisières des pinèdes, sur certaines communes des départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes,

La richesse du vignoble des «Côtes de Provence» réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des mésoclimats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier.

Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Après 2 600 ans de tradition vineuse, la région des «Côtes de Provence» connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.

Le Bon Roy RENE D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit également le procédé d'élaboration du «vin clairet» et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELEONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVIIème et XVIIIème siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SEVIGNE, Comtesse de Grignan.

Cette notoriété perdure encore en 2010. Les vignerons, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée «Côtes de Provence», leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire de 10 communes du département des Bouches-du-Rhône et 41 communes du département du Var.

— Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Etiquetage: Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'AOC Côtes de Provence peut être complétée des dénominations géographiques complémentaires «Fréjus»; «Sainte-Victoire» «Pierrefeu» et «Notre-Dame des Anges» pour les vins rouges et rosés.

L'AOC Côtes de Provence peut être complétée de la dénomination géographique complémentaires «La Londe», pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les vins répondent aux conditions fixées dans le cahier des charges en ce qui concerne notamment la zone géographique de provenance des raisins, de vinification et parfois d'élevage des vins, l'encépagement, les rendements, les teneurs en sucres fermentescibles et méthodes d'élaboration.

Etiquetage: Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'AOC, complétée ou non par une dénomination géographique (DG), peut préciser l'unité géographique plus grande«Vin de Provence». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'AOC, complétée ou non par une DG. L'unité géographique plus grande «Vin de Provence» figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'AOC et de la DG.

Etiquetage : nom de variétés

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les variétés secondaires agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B,ne peuvent pas être mentionnées dans l'étiquetage des vins de l'appellation.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe