C/2024/6290

21.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/6290)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Côte Rôtie»

PDO-FR-A0199-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 25.7.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή και άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Côte Rôtie», η ενότητα IV «Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες», το σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή» και το σημείο 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» συμπληρώνονται, χωρίς να μεταβληθούν, με την προσθήκη παραπομπής στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2023.

Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2023 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE) και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτησή της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την εν λόγω παραπομπή στο κεφάλαιο «Γεωγραφική περιοχή», καθώς και στο κεφάλαιο «Συμπληρωματικές προϋποθέσεις — άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή».

2. **Επισήμανση**

Το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Côte Rôtie» συμπληρώνεται στην ενότητα XII «Κανόνες παρουσίασης και επισήμανσης», σημείο 2 «Ειδικές διατάξεις». Περιλαμβάνει πλέον τους κανόνες επισήμανσης σχετικά με την αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Η τροποποίηση αυτή προστίθεται στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα «Συμπληρωματικές προϋποθέσεις — Επισήμανση».

3. **Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων**

Το κεφάλαιο II των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Côte Rôtie» επικαιροποιείται και οι υποχρεώσεις των επιχειρήσεων να υποβάλουν δηλώσεις στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου για την ονομασία.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

4. **Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου**

Το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών προϊόντος «Αναφορά στον οργανισμό ελέγχου» επικαιροποιείται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι οι έλεγχοι συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος πρέπει να διενεργούνται βάσει εγκεκριμένου σχεδίου ελέγχου και από τρίτο οργανισμό ο οποίος παρέχει εχέγγυα επάρκειας, αμεροληψίας και ανεξαρτησίας και έχει εξουσιοδοτηθεί από το INAO.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η εν λόγω επικαιροποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Côte Rôtie

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» χρησιμοποιείται μόνο για ερυθρούς μη αφρώδεις οίνους. Οι οίνοι έχουν ελάχιστο κατ' όγκο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 %. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. Η περιεκτικότητα των οίνων σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) κατά το στάδιο της συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα:

— 3 γραμμάρια ανά λίτρο, για τους οίνους των οποίων ο φυσικός αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει ποσοστό 13,5 % κατ' όγκο.

— 4 γραμμάρια ανά λίτρο, για τους οίνους των οποίων ο φυσικός αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 13,5 % κατ' όγκο.

— Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13 %.

— Οι τιμές της ολικής οξύτητας, της μη προσδιορισμένης πτητικής οξύτητας και η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι οι προβλεπόμενες από την ενωσιακή νομοθεσία.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» αφορά μόνο τους ερυθρούς οίνους. Το σκούρο, σχεδόν μαύρο, χρώμα τους που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας Syrah N, με την πάροδο του χρόνου αποκτά πορφυρές αποχρώσεις. Το άρωμά τους συνδυάζει πολυπλοκότητα και κομψότητα με νότες μαύρων φρούτων και μπαχαρικών, και ενίοτε βιολέτας, όταν αναμιγνύεται η ποικιλία Viognier B στο μείγμα. Μετά την παλαίωση, το άρωμα αναπτύσσει ελαφρώς καπνιστές νότες (φρυγανισμένου ψωμιού, καφέ, κακάο κ.λπ.) και νότες ψημένων ή ζαχαρωμένων φρούτων. Η δομή στο στόμα χαρακτηρίζεται από ελαφρές τανίνες, σε συνδυασμό με μια αισθητά πιο γεμάτη γεύση όταν χρησιμοποιείται η ποικιλία Viognier B, η οποία, σύμφωνα με την παράδοση, οινοποιείται με την ανάμειξη σταφυλιών σε μικρό ποσοστό. Ο βελούδινος χαρακτήρας των τανινών ευνοεί επίσης τη χρήση παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης που περιλαμβάνουν τη ζύμωση με ολόκληρα τσαμπιά, ελαφρώς συνθλιμμένα με καταβυθισμένο καπέλλο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

— Ελάχιστη ολική οξύτητα —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

— Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

— Κάθε πρέμνο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 1,70 τετραγωνικών μέτρων. Η έκταση αυτή υπολογίζεται με τον πολλαπλασιασμό της απόστασης μεταξύ των σειρών επί της απόστασης μεταξύ των φυτών.

— Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων, στο οποίο αφήνονται έως και δέκα οφθαλμοί ανά πρέμνο, εκτελείται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές:

— βραχύ κλάδεμα (κυπελλοειδές, με ανώτατο όριο τις 5 κεφαλές ανά πρέμνο, κορδόνι τύπου Royat με 1 ή 2 βραχίονες)·

— μονόπλευρο κλάδεμα Guyot.

Κατά το έτος μόρφωσης των πρέμνων, ως ανώτατο όριο 10 οφθαλμών ανά πρέμνο νοείται ο αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο μετά το κορφολόγημα, το οποίο πραγματοποιείται το αργότερο έως την 1η Ιουλίου.

Οι οίνοι προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά. Οι βότρυες μεταφέρονται ολόκληροι στο σημείο της οινοποίησης.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Πέραν της ανωτέρω διάταξης, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. 46 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στην επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Rhône, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône και Tupin-et-Semons.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Viognier B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή που φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» βρίσκεται στο βόρειο άκρο της μεγάλης αμπελουργικής έκτασης με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côtes du Rhône» και αποτελεί επίσης το έσχατο βόρειο άκρο της περιοχής στην οποία φύεται η ποικιλία Syrah N.

Στην ταξινόμηση των ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης της κοιλάδας του Ροδανού, η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» περιλαμβάνεται στην κατηγορία οίνων «Crus des Côtes du Rhône».

Σε απόσταση περίπου 40 χιλιομέτρων νότια της Lyon, κατά μήκος των ανατολικών συνόρων της οροσειράς Massif Central, οι αμπελώνες στέκουν σε ιδιαίτερα επικλινείς πλαγιές που δεσπόζουν στη δεξιά όχθη του Ροδανού και αντικρίζουν το νότιο τμήμα της πόλης Vienne. Το εντυπωσιακό ανάγλυφο του εδάφους διαμορφώνει ένα ποικιλόμορφο τοπίο όπου η ανθρώπινη επιρροή έχει καθοριστική σημασία, καθώς οι άνθρωποι επιδιώκουν να το αξιοποιήσουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

Η γεωγραφική περιοχή περιορίζεται στους 3 δήμους του νομού Rhône: Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône και Tupin-et-Semons.

Στην κοιλάδα «Côte Blonde» και σε παρόμοιες τοποθεσίες όπου τα αμπελοτεμάχια χαρακτηρίζονται από ανοιχτόχρωμα εδάφη, η διάβρωση του υποστρώματος συνθέτει ένα εξαιρετικά λεπτό και ασταθές στρώμα αργίλου ή αμμώδες έδαφος «Arzel» που δεν μπορεί να καλλιεργηθεί παρά μόνο αν συγκρατηθεί με ξερολιθιές, οι οποίες φέρουν την τοπική ονομασία «cheys».

Στην κοιλάδα «Côte Brune» ή σε περιοχές όπου τα αμπελοτεμάχια έχουν παρόμοια εδάφη που χαρακτηρίζονται από βαθύτερα χρώματα, η πιο αργιλώδης σύσταση του εδάφους προσδίδει μεγαλύτερη σταθερότητα. Έτσι, η λοφοπλαγιά διαμορφώνεται σε στενές αναβαθμίδες ή «chaillées», οι οποίες σχηματίζουν ένα είδος σκάλας, με τις αμπέλους να καλλιεργούνται στις σχετικά επίπεδες αναβαθμίδες.

Το κλίμα, το οποίο αποκαλείται «Lyonnais», είναι ημιηπειρωτικό, παρά το γεγονός ότι η περιοχή αποτελεί το βορειότερο τμήμα της κοιλάδας του Ροδανού που επωφελείται από την επιρροή της Μεσογείου. Συχνά πνέει βόρειος άνεμος, τον οποίο οι ντόπιοι αποκαλούν «Bise». Ο γενικός νοτιοανατολικός προσανατολισμός των αμπελώνων τούς προφυλάσσει και τους εξασφαλίζει ηλιοφάνεια.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Οι αμπελώνες της περιοχής «Côte Rôtie» συγκαταλέγονται πιθανότατα στους παλαιότερους της κοιλάδας του Ροδανού. Η παλαιότητά τους αποδεικνύεται από άφθονα στοιχεία, ιδίως στον αρχαιολογικό χώρο της περιοχής Saint-Roman-en-Gal, ο οποίος συνορεύει με τους αμπελώνες της περιοχής «Côte Rôtie» και φημίζεται για τα πολυάριθμα μωσαϊκά του που έχουν αποκαλυφθεί στα ερείπια ρωμαϊκών επαύλεων.

Σε μία από αυτές τις παραστάσεις απεικονίζεται σκηνή τρύγου και ληνού και το σφράγισμα αγγείου (μωσαϊκό που απεικονίζει το γεωργικό ημερολόγιο, αρχές του τρίτου αιώνα, εθνικό αρχαιολογικό μουσείο της Γαλλίας, Saint Germain-en-Laye — Προέλευση: Saint-Romain-en-Gal). Εκείνη την περίοδο τα αγγεία αποθήκευσης οίνου σφραγίζονταν με χρήση ρητινώδους υλικού και αποκαλούνταν «picatum». Οι οίνοι ήταν γνωστοί με την ονομασία «Allobrogica». [A. Ferdière — Les campagnes en gaule romaine (Αγροτικές περιοχές της ρωμαϊκής Γαλατίας) — σελίδα 87, τόμος 2].

Ως εκ τούτου, η αρχική ανάπτυξη των αμπελώνων στην εν λόγω περιοχή πιθανώς συνδεόταν με την επικράτηση της Pax Romana, γεγονός που έδωσε τη δυνατότητα στους Αλλοβρόγες, η επικράτεια των οποίων κάλυπτε τμήμα της δεξιάς όχθης του Ροδανού, απέναντι από τη Vienne, να αποκτήσουν τη ρωμαϊκή ιθαγένεια και, ταυτόχρονα, το δικαίωμα φύτευσης αμπέλων. Η ποικιλία «Allobrogica» ήταν ιδιαίτερα δημοφιλής κατά τις αρχές του αιώνα του Αντωνίνου (δεύτερος αιώνας μ.Χ.).

Κατά τον Μεσαίωνα ήταν δύσκολη η μεταφορά των εν λόγω οίνων από την κοιλάδα του Ροδανού στη βόρεια Γαλλία, λόγω των υπέρογκων δασμών που επέβαλαν οι πόλεις οι οποίες βρίσκονταν στην κοιλάδα του Ροδανού, ειδικότερα η Lyon και η Mâcon, για την —αναγκαστική— διέλευση από αυτές. [R. Dion — Histoire de la vigne et du vin en France (Ιστορία της αμπέλου και της οινοποίησης στη Γαλλία)].

Για να ξεπεραστεί αυτό το εμπόδιο, τον 17ο αιώνα αναπτύχθηκαν εμπορικοί οδοί για τη μεταφορά των οίνων από την κοιλάδα του Ροδανού στο Παρίσι μέσω του Λίγηρα. Σε κοντινή απόσταση από το Condrieu, η κοιλάδα του Ροδανού απέχει περίπου 40 χιλιόμετρα από την κοιλάδα του Λίγηρα, τα οποία μπορεί κανείς να διασχίσει μέσω της οροσειράς Pilat. Βορειότερα, τα κανάλια Briare και Loing συνδέουν τον Λίγηρα με τον Σηκουάνα και οδηγούν στο Παρίσι.

Αυτήν την περίοδο η περιοχή «Côte Rôtie» γνώρισε μεγάλη ακμή, αλλά από τον 19ο αιώνα και μετά οι δυσκολίες άρχισαν να διαδέχονται η μία την άλλη. Πρώτα απ' όλα, η φυλλοξήρα κατέστρεψε μεγάλο μέρος των αμπελώνων, όπως τονίζει στα γραπτά του ένας κάτοικος της Αλσατίας που διέσχισε την κοιλάδα του Ροδανού το 1893: «Οι κάποτε διάσημοι αμπελώνες σχεδόν κινδυνεύουν να εξαφανιστούν· το μόνο που έχει απομείνει είναι λίγες ρίζες στις πλαγιές των Côte Rôtie, Ampuis και Condrieu» [Jean Felbert, Histoire d'une famille alsacienne (Ιστορία μιας αλσατικής οικογένειας) — A. Picard και Raan].

Στη συνέχεια, ο Α΄ Παγκόσμιος Πόλεμος και η εκβιομηχάνιση της κοιλάδας του Ροδανού μείωσαν δραστικά τους διαθέσιμους αμπελουργούς που θα μπορούσαν να καλλιεργήσουν τις επικλινείς πλαγιές, δεδομένου ότι υπήρχαν ελάχιστα περιθώρια χρήσης ιππήλατων αμαξών ή μηχανικών μέσων.

Έτσι, κατά τη διάρκεια του εικοστού αιώνα οι αμπελώνες σχεδόν εξαφανίστηκαν. Μόλις τη δεκαετία του 1960 ξεκίνησε η αναβίωση των αμπελώνων της περιοχής «Côte Rôtie».

Έως το 2010 οι αμπελώνες έφθασαν να καλύπτουν και πάλι την ίδια επιφάνεια όπως και στο παρελθόν, προτού ξεσπάσει η κρίση της φυλλοξήρας.

Σύμφωνα με την εγκυκλοπαίδεια του Roret (1921), στις αρχές του εικοστού αιώνα μόνο οι οίνοι από τον δήμο Ampuis (και οι οίνοι από την περιοχή Verinay ή Verenay, η οποία αργότερα εντάχθηκε στον δήμο Ampuis), μπορούσαν να φέρουν την ονομασία «Côte Rôtie».

Ωστόσο, οι δήμοι Ampuis και Tupin-Semons είχαν συμπεριληφθεί αρχικά στη γεωγραφική περιοχή της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Côtes du Rhône» στις 19 Νοεμβρίου 1937· με το διάταγμα της 18ης Οκτωβρίου 1940 αναγνωρίστηκε για πρώτη φορά η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» για τους δύο αυτούς δήμους.

Με το τροποποιητικό διάταγμα της 21ης Δεκεμβρίου 1966, η γεωγραφική περιοχή επεκτάθηκε ώστε να συμπεριληφθεί ο γειτονικός δήμος Saint-Cyr-sur-le-Rhône.

Η ποικιλιακή σύνθεση ως επί το πλείστον αποτελείται από την ποικιλία Syrah N, «sérine» ή «seriné», μια εμβληματική ποικιλία αυτής της αμπελουργικής περιοχής. Το 1921, σύμφωνα με την εγκυκλοπαίδεια του Roret, «οι ποικιλίες seriné noir, corbeille noire και damas noir κυριαρχούσαν στον φημισμένο αμπελώνα της περιοχής Côte Rôtie». Έκτοτε, από εξετάσεις DNA που διενεργήθηκαν [JM. Boursicot — Εθνικό Ινστιτούτο Γεωπονικών Ερευνών (INRA), Montpellier], έχει αποδειχθεί ότι η ποικιλία Syrah N προέρχεται από την περιοχή του Ροδανού, από τις ποικιλίες Mondeuse B και Dureza N.

Η γειτνίαση με τους αμπελώνες της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Condrieu», όπου επικρατούν οι ίδιες συνθήκες που χαρακτηρίζουν και την ποικιλία Viognier B, αποτελεί επίσης εν μέρει μια εξήγηση για τις πρακτικές που χρησιμοποιούνταν ανέκαθεν και καθιστούσαν δυνατή τη φύτευση της ποικιλίας Viognier B στους αμπελώνες της περιοχής «Côte Rôtie».

Στις αρχές του 17ου αιώνα παράγονταν επίσης λευκοί οίνοι με την ονομασία «Côte Rôtie», ωστόσο το προϊόν αυτό εγκαταλείφθηκε γρήγορα, λόγω της γειτνίασης με τις περιοχές που φέρουν τις φημισμένες ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Condrieu» και «Château-Grillet».

Ενδεικτικό στοιχείο της εν λόγω παραγωγής αποτελεί η ιστορική παρουσία της ποικιλίας Viognier B στην ποικιλιακή σύνθεση.

Η ευρύτερα αποδεκτή εικασία σχετικά με την προέλευση της ονομασίας της εν λόγω αμπελουργικής περιοχής είναι ότι αναφέρεται στα καλοκαίρια, κατά τα οποία οι πλαγιές ξεροψήνονται (rôtie) κάτω από τον ήλιο.

Η παλαιότερη καταγεγραμμένη χρήση της ονομασίας «Côte Rôtie» χρονολογείται τουλάχιστον από το 1698 [«A journey to Paris in the year 1698» (Ταξιδεύοντας στο Παρίσι κατά το έτος 1698) του Martin Lister — γαλλική έκδοση, μεταφρασθείσα και δημοσιευθείσα το 1873].

Οι αμπελώνες της περιοχής «Côte Rôtie» αντλούν ουσιαστικά τη φήμη τους από δύο μικρές κοιλάδες. Στην εγκυκλοπαίδεια του Roret (1921) αναφέρεται, όσον αφορά τους οίνους από τη διοικητική περιφέρεια της Lyon: «Οι ερυθροί οίνοι που χαίρουν της μεγαλύτερης εκτίμησης συγκομίζονται στον δήμο Ampuis που διαιρείται σε δύο περιοχές, γνωστές ως “Côte Brune” και “Côte Blonde”».

Ομοίως, το έργο του L. Larmat με τίτλο Atlas de la France vinicole (Άτλας των αμπελώνων στη Γαλλία) περιλαμβάνει χάρτη της αμπελουργικής περιοχής στον οποίο, πέραν των καταχωρισμένων τοπωνυμίων, καταγράφονται οι περιοχές με τις ονομασίες «Côte Blonde» και «Côte Brune» που χωρίζονται από το ρέμα Fontgent.

Ανάμεσα στους πολλούς θρύλους γύρω από την προέλευση της φήμης αυτών των δύο ποικιλιών «Côte», ένας ξεχωρίζει για την ποιητική του διάθεση. Εικάζεται ότι έλαβαν την ονομασία τους από έναν ευγενή από το Ampuis που είχε δύο θυγατέρες, μία με καστανά μαλλιά και μία με ξανθά μαλλιά. Σύμφωνα με μία άλλη πιο επιστημονική εξήγηση, η διαφορά αποδίδεται στη γεωλογική προέλευση του υποστρώματος στο οποίο καλλιεργούνται οι άμπελοι.

Από τη μία πλευρά, το υπόστρωμα της περιοχής «Côte Blonde» αποτελείται κυρίως από γνεύσιους. Με την πάροδο του χρόνου, τα εν λόγω πετρώματα ευνόησαν τη δημιουργία πυριτικών ανοιχτόχρωμων εδαφών που ασβεστώνονται εκ νέου συχνά από τις αποθέσεις ασβεστούχου πηλού από το υψίπεδο.

Από την άλλη πλευρά, στην περιοχή «Côte Brune» το υπόστρωμα αποτελείται από μαρμαρυγιακούς σχιστόλιθους επί των οποίων, σε βάθος χρόνου, αναπτύχθηκαν λιγότερο πυριτικά / περισσότερο αργιλώδη εδάφη, πλουσιότερα σε σίδηρο και με βαθύτερο χρώμα. Στην περιοχή «Côte Blonde» απαντούν συχνότερα αμπελοτεμάχια στα οποία φυτεύονται μαζί η ποικιλία Syrah N και η ποικιλία Viognier B, σε σύγκριση με την περιοχή «Côte Brune».

Το 2009 η έκταση παραγωγής κάλυπτε περίπου 250 εκτάρια, με μέση ετήσια παραγωγή ύψους περίπου 10 000 εκατόλιτρων που κατανέμονταν μεταξύ εκατό περίπου παραγωγών, συμπεριλαμβανομένων εξήντα περίπου μεμονωμένων οινοποιείων. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Côte Rôtie» αφορά μόνο τους ερυθρούς οίνους.

Το σκούρο, σχεδόν μαύρο, χρώμα τους που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας Syrah N, με την πάροδο του χρόνου αποκτά πορφυρές αποχρώσεις.

Το άρωμά τους συνδυάζει πολυπλοκότητα και κομψότητα με νότες μαύρων φρούτων και μπαχαρικών, και ενίοτε βιολέτας, όταν αναμιγνύεται η ποικιλία Viognier B στο μείγμα.

Μετά την παλαίωση, το άρωμα αναπτύσσει ελαφρώς καπνιστές νότες (φρυγανισμένου ψωμιού, καφέ, κακάο κ.λπ.) και νότες ψημένων ή ζαχαρωμένων φρούτων.

Η δομή στο στόμα χαρακτηρίζεται από ελαφρές τανίνες, σε συνδυασμό με μια αισθητά πιο γεμάτη γεύση όταν χρησιμοποιείται η ποικιλία Viognier B, η οποία, σύμφωνα με την παράδοση, οινοποιείται με την ανάμειξη σταφυλιών σε μικρό ποσοστό. Ο βελούδινος χαρακτήρας των τανινών ευνοεί επίσης τη χρήση παραδοσιακών μεθόδων οινοποίησης που περιλαμβάνουν τη ζύμωση με ολόκληρα τσαμπιά σε βαρέλι, ελαφρώς συνθλιμμένα με καταβυθισμένο καπέλλο. Στη δεξιά όχθη του Ροδανού, το μεσοκλίμα που είναι γνωστό ως «Lyonnais», η τοπογραφική θέση με τις ιδιαίτερα επικλινείς πλαγιές που δεσπόζουν πάνω από τον ποταμό Ροδανό και οι γεωλογικές και εδαφολογικές συνθήκες μεταμορφικής προέλευσης που καθιστούν απαραίτητη την ανθρώπινη παρέμβαση σε μόνιμη βάση για την αρμονική ανάπτυξη αναβαθμίδων και τοιχίων συνδυάζονται, εξασφαλίζοντας έτσι τις βέλτιστες συνθήκες ανάπτυξης και ωρίμασης για την ποικιλία Syrah N, τη σημαντικότερη ποικιλία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Côte Rôtie», και για την ποικιλία Viognier B, και καθιστώντας δυνατή την παραγωγή ενός μοναδικού ερυθρού οίνου που συνδυάζει τη στιβαρότητα με την κομψότητα.

Το δυναμικό αυτών των δύο ποικιλιών, οι οποίες φυτεύονται σε συνθήκες οριακές για την ανάπτυξή τους, μπορεί να αξιοποιηθεί με την καλλιέργειά τους σε προσεκτικά οριοθετημένα αμπελοτεμάχια, πάνω σε πλαγιές που προσφέρουν βέλτιστο προσανατολισμό και τις προστατεύουν από τη δυσμενή επίδραση των ψυχρών ανέμων.

Η παλαιότητα αυτής της αμπελουργικής περιοχής που ανάγεται πριν από τη ρωμαϊκή εποχή συγκρίνεται μόνο με τη φήμη της, με την ονομασία «Côte Rôtie» να είναι γνωστή τουλάχιστον από τον 17ο αιώνα.

Χάρη στη διάδοση των αμπελουργικών πρακτικών που περιλαμβάνουν τη χρήση πασσάλων και στη διατήρηση των εύθραυστων εδαφών από ασβεστούχο πηλό και γνεύσιο, μαρμαρυγιακό σχιστόλιθο και μιγματίτη με την κατασκευή αναβαθμίδων ή πέτρινων τοίχων, μπόρεσε να διατηρηθεί ο ιδιαίτερος χαρακτήρας της εν λόγω αμπελουργικής περιοχής από την αρχαιότητα. Οι παράγοντες αυτοί, σε συνδυασμό με το αντίστοιχο τοπίο, συμβάλλουν στη θρυλική φήμη της που αντλείται ειδικότερα από τις αντιθέσεις μεταξύ των δύο περιοχών «Côte Brune» και «Côte Blonde», οι οποίες συνδέονται με τα εδάφη, τις οινολογικές πρακτικές και τη δομή των οίνων.

Μέσω της διατήρησης της παράδοσης της χειρωνακτικής συγκομιδής των σταφυλιών, οι αμπελουργοί της περιοχής «Côte Rôtie» συμβάλλουν στην προστασία της μοναδικότητας και των χαρακτηριστικών του εν λόγω πρανούς αμπελώνα.

Η προέλευση της ονομασίας «Côte Rôtie» πιθανώς εξηγείται από το γεγονός ότι οι πλαγιές αυτές ξεροψήνονταν κάτω από τον ήλιο.

Πέραν των βιβλιογραφικών αναφορών από πολλούς αρχαίους συγγραφείς, όπως, μεταξύ άλλων, ο ιατρός Κέλσος, ο φυσιοδίφης Πλίνιος ο πρεσβύτερος, ο ιστορικός Πλούταρχος, ο αγρονόμος Κολουμέλλα και ο ποιητής Μαρτιάλης, οι οποίοι μνημονεύουν τον οίνο Allobrogica από τη Vienne που παραγόταν στα εδάφη των Αλλοβρόγων, ένα από τα παλαιότερα έγγραφα που αναφέρονται στην εδραίωση της φήμης των οίνων Ampuis ανάγεται στο 1592. Την εποχή εκείνη οι κάτοικοι του δήμου υποδέχτηκαν τον κόμη Laurent de Maugiron με τη συνοδεία του δούκα του Μαγιέν, στους οποίους «παρουσίασαν τον φημισμένο οίνο τους» [Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois (Ιστορία και γενεαλογία της οικογένειας Maugiron, στην περιοχή της Vienne), 1257-1767, του H. de Terrebasse, εκδ. 1905].

Η φήμη των οίνων «Côte Rôtie» περιγράφεται συνοπτικά στη έκδοση του 1781 του έργου με τίτλο Histoire naturelle de la province du Dauphiné [Φυσική ιστορία της επαρχίας Dauphiné] (πρόλογος — τόμος 1 — Faujas de Saint-Fonds): «Οι οίνοι “Côte Rôtie” (και οι οίνοι της περιοχής Hermitage) έχαιραν ανέκαθεν, και επάξια, μεγάλης φήμης και αυτό οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου, όπως επίσης στην προβολή των αμπελώνων παραγωγής τους και στις καλλιεργητικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται».

Στη συνέχεια, σε δύο αποσπάσματα του ίδιου έργου εξυμνείται η φήμη του εν λόγω οίνου, ο οποίος χαρακτηρίζεται από τον πρώτο αντιδήμαρχο της Vienne (Φεβρουάριος 1780) ως ο καλύτερος οίνος της Vienne και αντάξιος των σημαντικότερων γαλλικών οίνων.

Η φήμη του συχνά συνδέεται άρρηκτα με τη φήμη των άλλων οίνων που παράγονται στο βόρειο τμήμα της περιοχής «Côtes du Rhône», όπως φαίνεται στο απόσπασμα που ακολουθεί από το έργο με τίτλο Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne [Θεωρητική και πρακτική πραγματεία περί αμπελοκαλλιέργειας] (Τόμος 1 — Chaptal, Parmentier, Dussieux — 1801): «Οι περίφημοι οίνοι των περιοχών Hermitage, Côte Rôtie και Condrieu παράγονται στις πλαγιές που πλαισιώνουν τον Ροδανό».

Η φήμη του συγκεκριμένου οίνου αυξάνεται συνεχώς χάρη στην ποιότητα του οίνου, τη λεπτότητά του και, κυρίως, το τοπίο, μια εντυπωσιακή αμπελουργική περιοχή που ήδη από το 1940 είχε αναγνωριστεί ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης. Μεταξύ άλλων, με την ετήσια έκθεση οίνου που διοργανώνεται στο Ampuis από το 1928, η φήμη του εξαπλώνεται σε ολόκληρη την «οινοπαραγωγική περιοχή».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, αποτελείται από το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— νομός Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône και Vion·

— νομός Drôme: Beaumles Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitz, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol-Veaunes for the territory of the municipality of Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône και Tain-l'Hermitz·

— νομός Isère: Chonas-l'Amballan, Les Côtes-d'Arey, Les Roches-de-Condrieu, Reventin-Vaugris, Saint-Clair-du-Rhône, Seyssuel και Vienne·

— νομός Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf και Vérin·

— νομός Rhône: Condrieu, Les Haie, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe και Saint-Romain-en-Gal.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

α) Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα κάποιας μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

β) Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Cru des Côtes du Rhône» ή «Vignobles de la Vallée du Rhône». Οι προϋποθέσεις χρήσης της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας «Vignobles de la Vallée du Rhône» προσδιορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης. Οι πληροφορίες αυτές πρέπει να εμφανίζονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις και να αναγράφονται με χαρακτήρες της ίδιας γραμματοσειράς και του ίδιου χρώματος με εκείνους της ονομασίας, υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων της ονομασίας.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dceb7462-aee6-4db6-a6f7-a7d5cb91349e