C/2024/6290

21.10.2024

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/2024/6290)

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

«Côte Rôtie»

PDO-FR-A0199-AM01

Date de communication: 25.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique et Aire de proximité immédiate

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Côte Rôtie» est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique et point 3° - Aire de proximité immédiate» afin d'ajouter la référence au code officiel géographique du 1er janvier 2023.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2023 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

2. Etiquetage

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Côte Rôtie» est complété au point «XII - Règles de présentation et d'étiquetage» - point 2°) Dispositions particulières - pour intégrer les règles d'étiquetage de la mention de l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires,et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Cette modification est reportée au point «Conditions supplémentaires - Etiquetage» du document unique.

3. Obligations déclaratives

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation «Côte Rôtie» est actualisé pour mettre les obligations déclaratives des opérateurs auprès de l'organisme de défense et de gestion, en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

4. Référence à la structure de contrôle

Le chapitre III du cahier des charges - point II - Références à la structure de contrôle - est actualisé pour préciser que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

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

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côte Rôtie

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Côte Rôtie» est réservée aux vins tranquilles rouges. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre. Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :

— inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;

— inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

— Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

— Les teneurs en acidité totale, acidité volatile non précisée et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

L'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» n'est reconnue que pour les vins rouges. Leur robe sombre, presque noire, caractéristique du cépage syrah N, évolue dans le temps vers des nuances grenat. Le nez allie complexité et élégance avec des notes de fruits noirs et d'épices, parfois de violette, lorsque le cépage viognier B est présent dans l'assemblage. Au vieillissement, le nez évolue vers des notes légèrement fumées (pain grillé, café, cacao,…) et de fruits cuits ou confits. La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux, associés à une rondeur plus marquée en présence du cépage viognier B, lequel est vinifié, selon les usages, par assemblage des raisins dans la limite d'un faible pourcentage. Le velouté des tanins favorise, de surcroît, le recours à une vinification traditionnelle faisant intervenir la cuvaison de grappes entières légèrement foulées au pied avec chapeau immergé.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: —

— 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 culturale

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds par hectare ;

— Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,70 mètre carré ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds ;

— Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

— taille courte à courson (gobelet avec un maximum de 5 coursons par pied, cordon de Royat à un ou deux bras) ;

— taille en Guyot simple.

Au cours de l'année de formation, le maximum de 10 yeux francs par pied s'entend après ébourgeonnage, lequel est réalisé au plus tard le 1er juillet.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2. Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 46 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département du Rhône sur la base du code officiel géographique 2023 : Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône et Tupin-et-Semons.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située à l'extrême nord du grand vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône» l'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» est aussi le bastion le plus septentrional du cépage syrah N.

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» fait partie des «Crus des Côtes du Rhône»

Localisé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble est installé sur des coteaux très escarpés surplombant la rive droite du Rhône et faisant face à la partie sud de la ville de Vienne. Ce relief, impressionnant dans son ensemble, offre un paysage contrasté, en fonction des interventions de l'homme cherchant à l'apprivoiser afin de le mettre en valeur de façon optimale.

La zone géographique est ainsi délimitée sur trois communes du département du Rhône : Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône et Tupin-Semons.

Dans le vallon dit de «Côte Blonde» et dans les situations apparentées où les parcelles présentent des sols de couleur claire, l'érosion du substratum donne naissance à des sables argileux ou «arzel» très friables, instables, qui ne peuvent être cultivés sans être retenus par une série de murets en pierre sèche localement dénommés «cheys»

Dans le vallon dit de «Côte brune» ou dans des secteurs où les parcelles présentent des sols équivalents caractérisés par une couleur sombre, la matrice argileuse plus importante permet davantage de stabilité. Le coteau est alors aménagé en étroites terrasses ou «chaillées» constituant une sorte d'escalier accueillant sur ses marches relativement planes les pieds de vigne.

Le climat, qualifié ici de «Lyonnais» est semi-continental, même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontant par la vallée du Rhône. Le vent du nord localement dénommé «Bise» est fréquent. L'orientation générale sud-est du vignoble lui confère une situation relativement abritée et ensoleillée.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de «Côte Rôtie» sont probablement parmi les plus anciennes de la vallée du Rhône. Les preuves d'antériorité de leur implantation abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal jouxtant le vignoble de «Côte Rôtie» et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées des vestiges de villas romaines.

Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre (mosaïque du calendrier agricole-début du IIIème siècle, musée de Saint Germain-en-Laye - Provenance Saint-Romain-en-Gal). En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de «picatum» (poissé) et connu sous le nom d'Allobrogica. (A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).

Le développement initial du vignoble de cette région est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux Allobroges dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône, en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et par la même, le droit de planter de la vigne. L'Allobrogica est très en vogue au début du siècle des Antonins (II ème siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le Nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. (R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).

Pour contourner cet obstacle, le XVII ème siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres, franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier La Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

A cette période «Côte Rôtie» prospère, mais, à partir du XIX ème siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble, comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône, en 1893 : «Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu» (Jean Felbert, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).

Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône, réduisent de manière drastique la main-d'œuvre pourtant indispensable pour travailler ces coteaux escarpés qui ne laissent que très peu de place aux attelages ou à la culture mécanique.

Au cours du XX ème siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Il faudra attendre les années 1960 pour voir le début de la renaissance du vignoble de «Côte Rôtie»

En 2010, la vigne a retrouvé sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.

L'encyclopédie RORET (1921) laisse à penser qu'au début du XX ème siècle, les vins issus de la seule commune d'Ampuis (et celle de Verinay ou Verenay intégrée depuis à Ampuis) peuvent prétendre à la dénomination «Côte Rôtie»

Néanmoins, les communes d'Ampuis et de Tupin-Semons seront dans un premier temps intégrées à la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône» le 19 novembre 1937 et il faut attendre, le décret du 18 octobre 1940 pour que soit reconnue l'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» sur ces deux communes.

Enfin, la modification du décret intervenue le 21 décembre 1966 étend la zone géographique à la commune limitrophe de Saint-Cyr-sur-le- Rhône.

La majeure partie de l'encépagement est constituée par le cépage syrah N ou «sérine» ou «seriné» cépage emblématique de ce vignoble. Déjà en 1921, l'encyclopédie RORET précise que «la seriné noir, corbeille noire ou damas noir, domine dans le célèbre vignoble de Côte Rôtie» En outre, les tests ADN (JM. Boursicot - INRA de Montpellier) ont depuis démontré avec certitude l'origine rhodanienne du cépage syrah N issu des cépages mondeuse B et dureza N.

La proximité du vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» qui connaît la même situation avec le cépage viognier B, explique d'ailleurs en partie les usages qui, de tout temps, ont permis la plantation de ce dernier dans le vignoble de «Côte Rôtie»

Des vins blancs de «Côte Rôtie» sont même élaborés au début du XVII ème siècle, production qui, cependant, est rapidement abandonnée, compte tenu de la proximité des vins prestigieux des appellations d'origine contrôlées «Condrieu» et «Château-Grillet»

La présence historique du cépage viognier B dans l'encépagement témoigne de cette production.

L'hypothèse la plus largement acceptée quant à l'origine du nom de ce vignoble est une dénomination liée à l'image estivale de coteaux «brûlés» (rôtis) par le soleil.

La plus ancienne trace écrite de l'utilisation du nom de «Côte Rôtie» remonte au moins à 1698 (A journey to Paris in the year 1698 ou voyage de Lister- traduction et édition 1873).

La renommée du vignoble de «Côte Rôtie» est essentiellement construite autour de la réputation de deux vallons. L'encyclopédie RORET (1921) révèle, à propos des vins de l'arrondissement de Lyon : «Les vins rouges les plus estimés se récoltent dans la commune d'Ampuis qui se divise en deux parties appelées Côte brune et l'autre Côte Blonde»

De même, l'Atlas de la France vinicole L. LARMAT dessine une carte du vignoble sur laquelle apparaissent, outre les lieux-dits cadastrés, les dénominations de «Côte Blonde» et «Côte Brune» séparées par le ruisseau de Fontgent.

Parmi les nombreuses légendes entourant l'origine de la réputation de ces deux «Côtes» l'une donne une explication poétique. Elles seraient prétendument dénommées ainsi par un seigneur d'Ampuis qui avaient deux filles, l'une brune, l'autre blonde. Une autre, plus scientifique, explique cette différenciation par l'origine géologique du substrat dans lequel ce vignoble plonge ses racines.

En effet, la «Côte Blonde» repose sur un substratum majoritairement constitué de gneiss. Par altération, ces roches ont donné naissance à des sols siliceux, de couleur claire, assez fréquemment recalcifiés par des apports issus de recouvrements lœssiques du plateau.

La «Côte Brune» quant à elle, repose sur un substratum constitué de micaschistes sur lequel, par altération, se sont développés des sols moins siliceux, plus argileux, et plus riches en fer et de couleur sombre. Les parcelles complantées, en mélange de plants, avec les cépages syrah N et viognier B se rencontrent plus fréquemment sur la «Côte Blonde» que sur la «Côte Brune»

En 2009, la superficie en production couvre environ 250 hectares pour une production moyenne annuelle d'environ 10 000 hectolitres répartis en une centaine de producteurs dont une soixantaine de caves particulières. L'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» n'est reconnue que pour les vins rouges.

Leur robe sombre, presque noire, caractéristique du cépage syrah N, évolue dans le temps vers des nuances grenat.

Le nez allie complexité et élégance avec des notes de fruits noirs et d'épices, parfois de violette, lorsque le cépage viognier B est présent dans l'assemblage.

Au vieillissement, le nez évolue vers des notes légèrement fumées (pain grillé, café, cacao,…) et de fruits cuits ou confits.

La structure en bouche est caractérisée par des tanins soyeux, associés à une rondeur plus marquée en présence du cépage viognier B, lequel est vinifié, selon les usages, par assemblage des raisins dans la limite d'un faible pourcentage. Le velouté des tanins favorise, de surcroît, le recours à une vinification traditionnelle faisant intervenir la cuvaison de grappes entières légèrement foulées au pied avec chapeau immergé. Sur la rive droite du Rhône, la conjonction, d'un méso-climat qualifié de «lyonnais» d'une situation topographique de coteaux très abrupts surplombant le fleuve Rhône, et d'un complexe géo-pédologique d'origine métamorphique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets, offre au cépage syrah N, cépage «roi» de l'appellation d'origine contrôlée «Côte Rôtie» ainsi qu'au cépage viognier B, les conditions optimales de développement et de maturité et permet la production d'un vin rouge original alliant robustesse et élégance.

Ces deux cépages, implantés en limite de leurs possibilités culturales, peuvent exprimer leurs potentialités dès lors qu'ils sont implantés sur des parcelles soigneusement délimitées sur les pentes les mieux exposées et protégées des effets néfastes des vents froids.

L'antériorité de ce vignoble préromain n'a d'égale que sa renommée attestée sous ce nom de «Côte Rôtie» au moins depuis le XVII ème siècle.

La transmission des usages de culture de la vigne sur échalas et de sauvegarde de sols fragiles, issus de leucogneiss ou de micaschistes et de migmatite, par l'aménagement de terrasses ou de hauts murets a permis à ce vignoble de garder, depuis l'Antiquité, une physionomie particulière. Celle-ci, ainsi que le paysage associé, participe de sa notoriété légendaire construite notamment sur la dualité de la «Côte Brune» et de la «Côte Blonde» liée à des contrastes dans les sols, la vinification et la structure des vins.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de «Côte Rôtie» contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'exposition de ces coteaux brûlés par le soleil est probablement à l'origine du nom «Côte Rôtie»

Nonobstant les écrits laissés par de nombreux auteurs de l'Antiquité dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL qui mentionnent l'Allobrogica, un vin de Vienne produit dans les Allobroges, l'une des traces écrites les plus anciennes afférant à la réputation établie des vins d'Ampuis date de 1592, date à laquelle les habitants de cette commune reçoivent Laurent de Maugiron accompagné du Duc de Mayenne à qui ils font «présent de leur vin renommé» (Histoire et généalogie de la famille de Maugiron, en Viennois, 1257-1767, par H. de TERREBASSE Ed.1905).

Toute la renommée des vins de «Côte Rôtie» est résumée dans une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (préface – tome 1- FAUJAS de SAINT-FONDS) : «Les vins de Côte Rôtie (et ceux de l'Hermitage) jouissent depuis si longtemps d'une réputation soutenue, qu'ils méritaient des détails particuliers sur les espèces de raisins, sur l'exposition et la culture des vignobles qui les produisent»

Plus loin dans ce même ouvrage, deux passages élogieux corroborent la réputation de ce vin classé, par le premier Echevin de Vienne (Février 1780), comme le premier parmi ceux de Vienne et considéré comme l'égal des plus grands vins français.

Cette réputation est souvent indissociable de celle des autres «crus des Côtes du Rhône septentrionales» comme en témoigne cet extrait du Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Tome 1 - CHAPTAL, PARMENTIER, DUSSIEUX -1801) : «Les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône»

La renommée de ce vin ne cesse de croître, bâtie sur sa qualité et sa finesse et s'appuyant tout autant sur un paysage, sur un vignoble spectaculaire reconnu en appellation d'origine contrôlée dès 1940 que sur l'appropriation de tout un «pays» au travers de l'organisation annuelle du «Marché aux vins d'Ampuis» depuis 1928.

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

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 des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2023 :

— Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Cornas, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vion ;

— Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol-Veaunes pour le seul territoire de la commune de Mercurol, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage ;

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

— Département de la Loire :Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;

— Département du Rhône : Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

   — qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

   — que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône» Les conditions d'utilisation l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

Lien vers le cahier des charges du produit

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