C/2024/6290

21.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/6290)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Côte Rôtie»

PDO-FR-A0199-AM01

Data della comunicazione: 25.07.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica e zona di prossimità immediata

Nel capitolo 1 del disciplinare della denominazione «Côte Rôtie», la sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 («Zona geografica») e punto 3 («Zona di prossimità immediata»), è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 1º gennaio 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento sia al punto «Zona geografica» che al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. Etichettatura

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Côte Rôtie» è integrato al punto XII - Norme in materia di presentazione ed etichettatura - punto 2) Disposizioni specifiche - per includere le norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Questa modifica è riportata al punto «Condizioni supplementari - Etichettatura» del documento unico.

3. Obblighi di dichiarazione

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Côte Rôtie» viene aggiornato per rendere conformi al piano di controllo della denominazione gli obblighi di comunicazione degli operatori all'organismo di tutela e di gestione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

4. Riferimento alla struttura di controllo

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, Riferimenti relativi alla struttura di controllo, viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Côte Rôtie

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Côte Rôtie» è riservata ai vini rossi fermi. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. In fase di confezionamento i vini hanno un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro. Nella fase di confezionamento i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio):

— inferiore o uguale a 3 grammi per litro, per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale a 13,5 %;

— inferiore o uguale a 4 grammi per litro, per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore a 13,5 %.

— in seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

— I tenori di acidità totale, acidità volatile non precisata e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

La denominazione di origine controllata «Côte Rôtie» è riconosciuta solo per i vini rossi. Il loro colore scuro, quasi nero, caratteristico della varietà Syrah N, con il passare del tempo assume tonalità rosso granato. L'aroma combina complessità ed eleganza con note di frutti neri e spezie, talvolta di violette, quando nell'assemblaggio è presente la varietà Viognier B. Con l'invecchiamento il naso sviluppa note leggermente affumicate (pane tostato, caffè, cacao, ecc.) e di frutta cotta o candita. La struttura in bocca è caratterizzata da tannini setosi, uniti a una rotondità più accentuata quando è utilizzata la varietà Viognier B, che viene vinificata, come da tradizione, con l'assemblaggio di uve nei limiti di una piccola percentuale. Il vellutato dei tannini favorisce inoltre l'uso della vinificazione tradizionale, che comporta la macerazione a cappello sommerso dei grappoli interi leggermente pigiati.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

— La densità minima d'impianto delle vigne è di 6 000 ceppi per ettaro.

— Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 1,70 m^2. questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.

— Le viti presentano una distanza interfilare inferire o uguale a 2 metri.

Le viti sono potate con un massimo di 10 gemme franche per pianta in base alle seguenti tecniche di potatura:

— Potatura corta a sperone (alberello con un massimo di 5 speroni per ceppo, cordone di Royat a uno o due bracci);

— potatura a Guyot semplice;

Durante l'anno di formazione, il massimo di 10 gemme franche per ceppo si intende dopo la spollonatura, che deve essere effettuata entro il 1º luglio.

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente. I grappoli d'uva sono trasportati interi fino al luogo di vinificazione.

2. Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, tutte le disposizioni obbligatorie previste a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

1. 46 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento Rhône sulla base del codice geografico ufficiale del 2023: Ampuis, Saint-Cyr-sur-le-Rhône e Tupin-et-Semons.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Viognier (B)

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Situata nella punta settentrionale della vasta regione viticola della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône», la denominazione di origine controllata «Côte Rôtie» è anche l'avamposto più a nord della varietà Syrah N.

Per quanto riguarda l'organizzazione delle denominazioni di origine controllata della Valle del Rodano, la denominazione di origine controllata «Côte Rôtie» fa parte delle denominazioni «Crus des Côtes du Rhône».

Situati a una quarantina di chilometri a sud di Lione al confine orientale del Massiccio Centrale, i vigneti sono impiantati su pendii molto ripidi affacciati sulla riva destra del Rodano e di fronte alla parte sud della città di Vienna. Questa topografia impressionante crea un paesaggio variegato, segnato dagli interventi umani volti via via a plasmarlo e valorizzarlo al massimo.

La zona geografica è delimitata sul territorio di 3 comuni del dipartimento Rhône: Ampuis, Saint-Cyr-sur-Rhône e Tupin-Semons.

Nel vallone detto «Côte Blonde» e in località simili in cui le parcelle presentano suoli di colore chiaro, l'erosione del substrato dà origine a sabbie argillose o «Arzel», molto friabili e instabili, che non possono essere coltivate se non sono arginate da una serie di muretti a secco localmente chiamati «cheys».

Nel vallone detto «Côte brune» e nelle zone in cui le parcelle presentano suoli simili caratterizzati da un colore scuro, la matrice argillosa più consistente offre maggiore stabilità. La collina è quindi organizzata in terrazze strette o «chaillées», che formano una sorta di scalinata in cui le viti sono coltivate sui gradini relativamente pianeggianti.

Il clima, descritto localmente come «Lyonnais», è continentale, pur beneficiando delle ultime influenze mediterranee che risalgono dalla valle del Rodano. Il vento settentrionale, noto localmente come «Bise», è frequente. L'orientamento generale sud-orientale conferisce ai vigneti una situazione relativamente riparata e soleggiata.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

I vigneti della «Côte rôtie» sono probabilmente tra i più antichi della valle del Rodano. Numerosi elementi attestano la loro presenza già nell'antichità, in particolare nel sito archeologico di Saint-Roman-en-Gal adiacente ai vigneti della «Côte Rôtie» e rinomato per i suoi numerosi mosaici scoperti nelle rovine delle ville romane.

Di queste opere pittoriche, una descrive una scena di vendemmia e di pigiatura delle uve e la sigillatura di una damigiana (mosaico che illustra il calendario agricolo, inizio del terzo secolo, Museo di Saint Germain-en-Laye - Provenance Saint-Romain-en-Gal). All'epoca le damigiane di vino venivano sigillate con la resina e il vino era quindi detto «picatum» (poissé), mentre il vino stesso era noto come «Allobrogica». (A. FERDIERE - *Les campagnes en gaule romaine* - pagina 87- volume 2).

Lo sviluppo iniziale dei vigneti in questa regione è quindi probabilmente legato alla Pax Romana, che permetteva agli Allobrogi, il cui territorio copriva una parte della riva destra del Rodano, di fronte a Vienna, di acquisire la cittadinanza romana e con ciò il diritto di piantare vigneti. L'Allobrogica era molto popolare all'inizio del secolo Antonino (secondo secolo D.C.).

Nel Medioevo era difficile trasportare questi vini dalla Valle del Rodano fino alla Francia settentrionale a causa dei dazi esorbitanti imposti dalle città della Valle del Rodano che venivano attraversate, in particolare Lione e Mâcon. (R. DION – *Histoire de la vigne et du vin en France*).

Per superare questo ostacolo, nel diciassettesimo secolo si sono sviluppate rotte commerciali per i vini della valle del Rodano verso Parigi risalendo la Loira. All'altezza di Condrieu, la valle del Rodano dista infatti appena una quarantina di chilometri dalla Valle della Loira, che può essere attraversata da una parte poco elevata del massiccio Pilat. Più a nord, i canali di Briare e di Loing collegano la Loira alla Senna, per confluire verso Parigi.

Questo periodo è stato propizio per i vini della «Côte Rôtie», mentre dal diciannovesimo secolo si sono susseguite le difficoltà. La filossera ha distrutto gran parte dei vigneti, come risulta dagli scritti di un alsaziano di passaggio nella valle del Rodano nel 1893: «I famosi vigneti sono quasi tutti distrutti; tutto ciò che rimane è qualche pianta sui pendii della Côte Rôtie, ad Ampuis e a Condrieu» (Jean Felbert, *Histoire d'une famille alsacienne* - A. PICARD et RAAN).

La Prima guerra mondiale e successivamente l'industrializzazione della valle del Rodano hanno ridotto drasticamente la forza lavoro indispensabile per lavorare questi pendii ripidi, dove gli spazi sono troppo angusti per l'impiego di veicoli o per la lavorazione meccanizzata.

Nel corso del ventesimo secolo i vigneti erano quindi praticamente scomparsi. La rinascita dei vigneti della «Côte Rôtie» inizia soltanto negli anni Sessanta.

Nel 2010 i vigneti avevano ripopolato la zona che occupavano prima della crisi della filossera.

L'enciclopedia Roret (1921) suggerisce che, all'inizio del XX secolo, solo i vini provenienti dal comune di Ampuis (e quelli dei comuni di Verinay o Verenay, successivamente accorpati al comune di Ampuis) potevano fregiarsi della denominazione «Côte Rôtie».

Tuttavia, i comuni di Ampuis e Tupin-Semons furono inizialmente inclusi nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône» il 19 novembre 1937; solo con il decreto del 18 ottobre 1940 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata «Côte Rôtie» per questi due comuni.

Infine, la modifica del decreto intervenuta il 21 dicembre 1966 ha ampliato la zona geografica per includere il comune limitrofo di Saint-Cyr-sur-le-Rhône.

La maggior parte dei vigneti è costituita dal vitigno Syrah N, o «serine» o «seriné», una varietà emblematica in questa zona viticola. Già nel 1921, l'enciclopedia Roret precisava che «seriné noir, corbeille noire e damas noir dominano nella celebre zona viticola della Côte Rôtie». Inoltre, i test del DNA (JM. Boursicot - INRA, Montpellier) condotti successivamente hanno dimostrato con certezza che la varietà Syrah N proviene dalla regione del Rodano, dalle varietà Mondeuse B et Dureza N.

La prossimità dei vigneti della denominazione di origine controllata «Condrieu», che condivide le stesse condizioni della varietà Viognier B, spiega anche in parte le pratiche che hanno consentito, da sempre, di impiantare quest'ultima varietà nei vigneti della «Côte Rôtie».

All'inizio del diciassettesimo secolo venivano prodotti anche vini bianchi della «Côte Rôtie», sebbene la produzione sia stata rapidamente abbandonata, data la prossimità dei prestigiosi vini delle denominazioni di origine controllata «Condrieu» e «Château-Grillet».

La presenza storica della varietà Viognier B nella zona viticola testimonia di questa produzione.

L'ipotesi più comunemente accettata circa l'origine del nome di questo vigneto è che si riferisce alle estati in cui i pendii sono «bruciati» (arrostiti) dal sole.

La testimonianza scritta più antica dell'uso del nome «Côte Rôtie» risale ad almeno il 1698 (*A journey to Paris in the year 1698* di Martin Lister - edizione francese tradotta e pubblicata nel 1873).

La reputazione dei vigneti della «Côte Rôtie» si fonda essenzialmente sulla reputazione di due valloni. Per quanto riguarda i vini del distretto di Lione, l'enciclopedia Roret (1921) afferma quanto segue: «I vini rossi più pregiati sono vendemmiati nel comune di Ampuis, suddiviso in due parti note come Côte Brune e Côte Blonde».

Inoltre, l'*Atlas de la France vinicole* [atlante dei vigneti di Francia] di L. Larmat contiene una mappa della zona viticola su cui, oltre ai toponimi registrati, figurano i nomi «Côte Blonde» e «Côte Brune» separati dal torrente Fontgent.

Una delle numerose leggende che circondano l'origine della reputazione di queste due «Côtes» ha una spiegazione poetica. I due versanti sarebbero stati così nominati da un notabile di Ampuis che aveva due figlie, una bruna e l'altra bionda. Un'altra spiegazione, più scientifica, attribuisce la differenza all'origine geologica del substrato in cui crescono i vigneti.

La «Côte Blonde» ha un substrato costituito principalmente da gneiss. Nel tempo e con l'erosione, queste rocce hanno dato luogo a suoli silicei di colore chiaro, spesso ricalcificati da depositi di loess provenienti dall'altopiano.

La «Côte Brune» ha invece un substrato composto da micascisti sul quale, con il tempo, si sono sviluppati terreni meno silicei, più argillosi, più ricchi di ferro e di colore scuro. Le parcelle piantate con una combinazione di Syrah N e Viognier B si trovano più frequentemente sulla «Côte Blonde» che sulla «Côte Brune».

Nel 2009 la superficie di produzione copriva circa 250 ettari, con una produzione media annua di circa 10 000 ettolitri ripartita tra un centinaio di produttori, di cui circa sessanta cantine private. La denominazione di origine controllata «Côte Rôtie» è riconosciuta solo per i vini rossi.

Il loro colore scuro, quasi nero, caratteristico della varietà Syrah N, con il passare del tempo assume tonalità rosso granato.

L'aroma combina complessità ed eleganza con note di frutti neri e spezie, talvolta di violette, quando nell'assemblaggio è presente la varietà Viognier B.

Con l'invecchiamento il naso sviluppa note leggermente affumicate (pane tostato, caffè, cacao, ecc.) e di frutta cotta o candita.

La struttura in bocca è caratterizzata da tannini setosi, uniti a una rotondità più accentuata quando è utilizzata la varietà Viognier B, che viene vinificata, come da tradizione, con l'assemblaggio di uve nei limiti di una piccola percentuale. Il vellutato dei tannini favorisce inoltre l'uso della vinificazione tradizionale, che comporta la macerazione a cappello sommerso dei grappoli interi leggermente pigiati. Sulla riva destra del Rodano, la combinazione di un mesoclima noto come «Lyonnais», di una situazione topografica caratterizzata da pendii molto ripidi affacciati sul fiume Rodano e di una situazione geopedologica metamorfica che richiede un continuo intervento umano per l'organizzazione armoniosa di terrazze e muretti, offre alla varietà Syrah N, varietà «regina» della denominazione di origine controllata «Côte Rôtie», e alla varietà Viognier B le condizioni ottimali di sviluppo e maturità e permette di ottenere un vino rosso originale che combina robustezza ed eleganza.

Queste due varietà, impiantate ai limiti della loro possibilità di coltivazione, possono esprimere il loro potenziale se sono impiantate in appezzamenti accuratamente delimitati sui pendii meglio esposti e protetti dagli effetti avversi dei venti freddi.

L'origine antica di questi vigneti preromana è pari solo alla sua reputazione con la designazione «Côte Rôtie» almeno dal diciassettesimo secolo.

Grazie al tramandarsi delle pratiche viticole con l'utilizzo di pali e alla conservazione dei suoli fragili, costituiti da leucogneiss, micascisti o migmatite mediante la costruzione di terrazze o di alti muretti, questa zona viticola ha potuto mantenere la sua natura particolare sin dall'antichità. Questi elementi, e il paesaggio associato, contribuiscono alla sua leggendaria reputazione, basata in particolare sulla dualità della «Côte Brune» e della «Côte Blonde», legata ai contrasti nei suoli, alle pratiche di vinificazione e alla struttura dei vini.

Mantenendo la tradizione della raccolta manuale dell'uva, i viticoltori della «Côte Rôtie» contribuiscono a salvaguardare l'originalità e le caratteristiche di questi vigneti collinari.

L'esposizione di questi pendii bruciati dal sole è probabilmente all'origine della denominazione «Côte Rôtie».

Oltre ai riferimenti negli scritti di numerosi autori dell'antichità, tra cui il medico Celso, lo studioso della natura Plinio il vecchio, lo storico Plutarco, l'agronomo Columella e il poeta Marziale, che menzionano l'Allobrogica, un vino viennese prodotto negli Allobrogi, uno dei documenti scritti più antichi riguardanti la reputazione consolidata dei vini Ampuis risale al 1592. In quella data, gli abitanti di quel comune ricevettero la visita di Laurent de Maugiron accompagnato dal Duca di Mayenne, ai quali «offrirono in dono il loro rinomato vino» (storia e genealogia della famiglia Maugiron, regione di Vienna, 1257-1767, di H. de Terrebasse, edizione 1905).

La reputazione dei vini della «Côte Rôtie» è riassunta in un'edizione del 1781 dell'*Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (prefazione - Volume 1 - Faujas de Saint-Fonds): «I vini della Côte Rôtie (e quelli dell'Hermitage) godono da tempo di una reputazione talmente solida che vale la pena di soffermarsi sui dettagli delle varietà di uve, dell'esposizione e della coltivazione dei vigneti che li producono».

Sempre nello stesso libro, due brani confermano la reputazione di questo vino, che il primo assessore di Vienna nel febbraio 1780 classificò come il migliore tra i vini di Vienna e alla pari dei più pregiati vini francesi.

Questa reputazione è spesso indissolubilmente legata a quella degli altri vini «crus des Côtes du Rhône septentrionales», come dimostra questo brano del trattato teorico e pratico sulla coltivazione della vite (volume 1 - Chaptal, Parmentier, Dussieux -1801): «I famosi vini dell'Hermitage, della Côte Rôtie e di Condrieu sono prodotti sui pendii che costeggiano il Rodano».

La reputazione di questo vino è in continuo aumento, grazie alla sua qualità e finezza, frutto del paesaggio, di una zona viticola spettacolare riconosciuta come denominazione di origine controllata dal 1940, punta di diamante dell'intero «territorio viticolo» in cui ogni anno viene organizzata la fiera dei vini di Ampuis dal 1928.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice ufficiale geografico del 2023:

— dipartimento 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;

— dipartimento 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;

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

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

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a) l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

   — che si tratti di una località accatastata;

   — che essa figuri nella dichiarazione di raccolta;

b) l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Le condizioni d'uso dell'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono precisate nella convenzione sottoscritta tra i diversi organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dceb7462-aee6-4db6-8463-a7d5cb91349e