Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3613

9.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3613)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Vinsobres»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0690-AM03 — 21.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Vinsobres»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises Bureau vin et autres boissons

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

Plus précisément, elles:

a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique;

b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique;

c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Etiquetage

Description

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Vinsobres», 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.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligations déclaratives

Description

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation «Vinsobres» 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.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Référence à la structure de contrôle

Description

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.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Vinsobres»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0690-AM03 — 21.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Vinsobres»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays auquel appartient la zone géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

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

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges tranquilles AOP Vinsobres

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Ces vins présentent une couleur rouge soutenue.

Arôme/Nez

Les vins sont concentrés avec une bonne intensité olfactive. Le nez est marqué par des notes fruitées (fruits frais) dans sa jeunesse, évoluant vers des nuances odorantes de fruits confiturés, d'eau-de-vie, d'épices (poivre) et d'aromates.

Goût/Bouche

En bouche, les vins sont particulièrement bien équilibrés. Ils sont structurés et corsés avec des tanins soyeux et élégants. Les arômes fruités offrent une persistance aromatique intense longue.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

L'appellation d'origine protégée «Vinsobres» est réservée aux vins rouges tranquilles. Les vins sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N.

Les caractéristiques de ces vins concentrés sont renforcées et stabilisées par un élevage se déroulant au moins jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte. L'élevage apporte des notes vanillées, grillées et fumées.

Ces vins présentent une couleur rouge soutenue, un nez riche et complexe; Ils sont équilibrés, harmonieux et aptes au vieillissement.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	14,28
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

Les vins doivent présenter les caractéristiques analytiques suivantes:

— une intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) supérieure ou égale à 8;

— un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 52.

— une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %;

— une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

Les autres critères analytiques suivent les limites fixées par la règlementation européenne.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Pratiques œnologiques

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit;

— L'utilisation des morceaux de bois est interdite;

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, la règlementation européenne.

Pratique vitivinicole

Pratiques culturales

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

— Ecartement entre pieds

  — L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2, 50 mètres;

  — Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2, 50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds;

  — L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre.

— Taille des vignes

  — Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons;

  — Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs;

— La période d'établissement du cordon de Royat pour tous les cépages conduits selon ce mode est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot est autorisée, soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum, soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

— L'irrigation est autorisée.

— Le poids de la vendange transportée est limité à 4 000 kilogrammes par benne.

— Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur le lieu de vinification.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Vins AOP Vinsobres

Rendement maximal:

Rendement maximal:	42
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Bourboulenc B - Doucillon blanc

— Brun argenté N - Vaccarèse

— Carignan N

— Cinsaut N - Cinsault

— Clairette B

— Clairette rose Rs

— Counoise N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Marsanne B

— Mourvèdre N - Monastrell

— Muscardin N

— Piquepoul blanc B

— Piquepoul noir N

— Roussanne B

— Syrah N - Shiraz

— Terret noir N

— Ugni blanc B

— Viognier B

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire de la commune de Vinsobres dans le département de la Drôme, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2019.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Vinsobres» se situe dans le département de la Drôme au cœur du bassin sédimentaire du Miocène de Valréas et du bassin colluvio-alluvial de l'Aygues, torrent montagnard à régime méditerranéen qui a apporté depuis plusieurs millions d'années des matériaux détritiques grossiers arrachés aux reliefs alpin.

Il en résulte un relief collinaire culminant à plus de 500 mètres d'altitude, orienté nord-est/sud-ouest au pied duquel s'étagent des replats ou coteaux à pentes modérées en exposition sud.

Le climat local, méditerranéen, se distingue par deux saisons pluvieuses, la première à l'automne et la deuxième de mars à mai, et par deux périodes sèches, de janvier à février et surtout au mois de juillet. La moyenne annuelle des températures est de 12,7 °C. Le Mistral (vent du nord) tient une place prépondérante dans l'environnement de cette région. Ce vent est, certes, desséchant, mais il limite naturellement le développement des maladies cryptogamiques. Le climat sec, en été, est également favorable à une bonne maturité des raisins. L'effet asséchant du Mistral contribue également à la concentration des différents constituants des baies.

Les sols présentent généralement une pierrosité élevée avec une couleur rouge à brune qui leur confère, associé à la topographie, un pouvoir calorifique déterminant, susceptible d'entraîner sur le végétal une précocité intéressante.

Le régime hydrique assuré par la nature des sols associée au climat, favorise l'élaboration régulière de vins rouges de haute expression. Le bon équilibre de ces facteurs génère ainsi une faible production de la plante avec une concentration de la matière première en tous ses éléments constitutifs (qualité du raisin).

L'homogénéité des vins produits et l'identité partagée témoignent d'une typicité liée au terroir reconnue par la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée «communale». Celle-ci est le résultat de l'interaction particulière entre les facteurs naturels et les savoir-faire développés, au fil du temps, par la communauté des producteurs de cette commune.

Le savoir faire du vigneron, traduit par la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins, en optimisant l'exposition de ses vignes, permet de limiter les effets de l'altitude.

Ainsi, malgré les variations annuelles du climat, les éléments précités permettent par leur conjonction d'obtenir une bonne maturité de la vendange et l'élaboration de vins puissants et concentrés présentant un caractère de moyenne et longue garde. Les caractéristiques de ces vins concentrés sont renforcées et stabilisées par un élevage se déroulant au moins jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte.

Le bon équilibre de tous ces facteurs conduit à l'obtention de vins rouges à la couleur soutenue, au nez riche et complexe, équilibrés, harmonieux et aptes au vieillissement.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

— 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.

— L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée peut préciser l'unité géographique plus grande «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône».

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire de 36 communes du département de la Drôme et 48 communes du département du Vaucluse:

— Département de la Drôme: Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol;

— Département du Vaucluse: Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-eb7b5549-cd9e-4fa4-93ed-c652200c98c1