AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

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

(2021/C 21/08)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«CÔTES DU RHÔNE VILLAGES»

PDO-FR-A0664-AM05

Date de communication: 5.11.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Introduction d'une nouvelle dénomination géographique complémentaire**

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Côtes du Rhône Villages», est complété au point II par l'ajout d'une nouvelle dénomination géographique complémentaire «Nyons».

Cette dénomination géographique complémentaire constitue une mention facultative d'étiquetage.

Cette modification impacte également les points III (couleurs et types de produits) et IV (aire géographique) du cahier des charges.

Le point 9 «autres conditions essentielles» du document unique est complété par la dénomination géographique complémentaire «Nyons» en tant que disposition complémentaire d'étiquetage.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Côtes du Rhône Villages

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Vins rouges, rosés et blancs

Les vins sont des vins tranquilles et secs (teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l).

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

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

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 40 %. Les cépages syrah N et/ou mourvèdre N lui sont associés en tant que cépages principaux pour une proportion supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

Les vins blancs sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Les vins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 g/l.

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	14,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a) *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratiques œnologiques

Pratique œnologique spécifique

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

Écartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

— L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal 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'espacement, entre les pieds sur un même rang.

— L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

Taille — Dispositions générales

Pratique culturale

— Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.

Taille — Disposition particulière

Pratique culturale

Le cépage viognier B peut être taillé:

— 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.

Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

Pratiques culturales visant à préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique

Pratique culturale

— Le paillage plastique est interdit.

— Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite.

b) *Rendements maximaux*

50 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:

— Département de l'Ardèche: Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche,

— Département de la Drôme: Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres,

— Département du Gard: Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan,

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

7. **Principale(s) variété(s) à raisins de cuve**

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique s'étend entre Montélimar et Avignon, au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, sur 4 départements. Le fleuve «le Rhône» en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviatile), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses. Les sols sont de natures très différentes: terrasses fluviatiles, marnes et calcaires tendres, sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle. Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver. Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet venturi du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

Au cours du XVIII[e] siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. À la fin du XVIII[e] siècle et durant le XIX[e] siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules Guyot, chargé, par Napoléon III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux «Côtes du Rhône» (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

À la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône», le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'unités géographiques pouvant compléter l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages».

La production, en 2010, est d'environ 350 000 hectolitres dont 5 000 hectolitres de vins blancs.

Les vins sont des vins tranquilles et secs. Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production. Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages en association avec les cépages syrah N ou mourvèdre N. L'ensemble des 3 cépages principaux représente au minimum 66 % de l'assemblage. Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Élaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'AOC «Côtes du Rhône», cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette «diversité unique» mise en œuvre par les producteurs qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet «sanitaire» du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2 000 ans d'une tradition viticole.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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:

— 66 communes du département de l'Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte,

— 64 communes du département de la Drôme: Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoison, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valence, Veaunes,

— 40 communes du département du Gard: Les Angles, Aramon, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pougnadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon,

— 12 communes du département de l'Isère: Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne.

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges:

— «Chusclan»,

— «Gadagne»,

— «Laudun»,

— «Massif d'Uchaux»,

— «Nyons»,

— «Plan de Dieu»,

— «Puyméras»,

— «Roaix»,

— «Rochegude»,

— «Rousset-les-Vignes»,

— «Sablet»,

— «Saint-Andéol»,

— «Saint-Gervais»,

— «Saint-Maurice»,

— «Saint-Pantaléon-les-Vignes»,

— «Sainte-Cécile»,

— «Séguret»,

— «Signargues»,

— «Suze-la-Rousse»,

— «Vaison-la-Romaine»,

— «Valréas»,

— «Visan».

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'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages» peut préciser 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.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5f363739-d2b7-4d40-83a3-8d27c2dc6ff9