C/2025/439

15.1.2025

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/2025/439)

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

«Cornas»

PDO-FR-A0697-AM02

Date de communication: 16.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Pratiques culturales

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Cornas», est complété au point «VI - Conduite du vignoble» pour ajouter une disposition agroenvironnementale afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique du terroir:

— Le désherbage des tournières et des talus, en dehors du désherbage mécanique, est interdit.

Cette disposition est ajoutée dans le document unique au point «Pratiques vitivinicoles».

2. Règles de palissage

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Cornas», est modifié au point «XI - Mesures transitoires» pour supprimer la disposition transitoire devenue obsolète et qui prévoyait que les règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage s'appliquent, pour les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009, à compter de la récolte 2016.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

3. Étiquetage

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

4. Obligations déclaratives

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

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

5. **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.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Cornas

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 «Cornas» est réservée aux vins tranquilles rouges.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal 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 13,5 %.

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

Les vins sont exclusivement des vins rouges, «Cornas» étant la seule appellation d'origine contrôlée de l'ensemble des appellations dites des «Côtes du Rhône septentrionales» où le vin est produit exclusivement à partir du cépage syrah N.

Les vins présentent toujours une robe très foncée, grenat, voire presque noire, caractéristique, évoluant vers des tonalités ambrées avec le vieillissement. Ils sont puissants et charpentés et atteignent leur apogée après une longue garde. En référence à cette structure, ils sont souvent qualifiés de «virils».

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 4 400 pieds par hectare;

— Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacements entre les pieds sur un même rang;

— Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 8 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes:

— taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras);

— taille en Guyot simple ou double.

La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

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

A compter du 1er janvier 2020, les plantations de vigne et les remplacements, sont réalisés avec du matériel végétal ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou de tout autre traitement reconnu par le Ministère en charge de l'Agriculture pour lutter contre la flavescence dorée.

— La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

— Le paillage plastique des vignes est interdit.

— Le désherbage des tournières et des talus, en dehors du désherbage mécanique, est interdit.

2. Pratique œnologique spécifique

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

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, 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 de la commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2019..

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Syrah N - Shiraz

8. **Description du ou des liens**

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

Inscrite au sein de la partie septentrionale de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône», l'appellation d'origine contrôlée «Cornas» en est la plus méridionale pour la production de vins rouges.

Le vignoble se situe en effet sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence, et est enserré entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées «Saint-Péray» et «Saint-Joseph».

La zone géographique est délimitée sur la seule commune de Cornas, dans le département de l'Ardèche.

La zone géographique de l'appellation «Cornas» délimite un amphithéâtre essentiellement granitique, bien exposé, protégé des vents, et chaud, offrant des coteaux aménagés en terrasses soutenues par des murets que la communauté vigneronne a su patiemment mettre en place et continue de protéger, soucieuse de préserver tout autant le potentiel de production que le paysage associé.

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

Le mésoclimat est peut-être l'élément fondateur du nom de la commune de l'appellation d'origine contrôlée puisqu'en celte, «Cornas» signifie «terre brûlée». Ces conditions climatiques clémentes permettent une maturité précoce qui explique que, bien que situé seulement à 12 kilomètres au sud du territoire de l'appellation d'origine contrôlée «Hermitage», les vendanges débutent souvent, à «Cornas», une semaine plus tôt.

L'ensemble de ces conditions naturelles a permis aux hommes d'implanter ici le cépage syrah N, cépage qui reste emblématique de ce territoire, même s'il s'est évadé dans d'autres régions. Les raisins, issus de parcelles soigneusement délimitées, sont précocement mûrs et offrent des vins virils caractérisés par une robe noire, des tanins abondants mais soyeux, des arômes puissants, une structure assurant des vins de garde, d'une qualité unanimement et mondialement reconnue, vantée au fil des siècles comme en témoigne d'abondantes archives.

L'appellation d'origine contrôlée «Cornas» a bâti sa renommée uniquement sur le vin rouge parallèlement à «Saint-Péray», l'appellation d'origine contrôlée voisine, qui ne reconnaît que le vin blanc.

Outre ses caractéristiques organoleptiques, la taille réduite de son vignoble et son climat, «Cornas» tire son originalité et son identité de son unité (une seule commune, un seul cépage, des sols essentiellement granitiques).

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

Étiquetage

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 de 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.

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 des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique au 1er janvier 2019:

— Département de l'Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;

— Département de la Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol-Veaunes, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence;

Suite.....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:

— 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;

— Département de la Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— Département du Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Sainte-Colombe, Tupin-et-Semons.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-82bbd754-fa64-4042-a458-948a4465737b