C/2025/4405

5.8.2025

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/2025/4405)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Luberon»

PDO-FR-A0920-AM04

Date de communication: 12.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Luberon»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

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

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires

Bureau du vin et des 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;

[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) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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.

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

1. *Aire géographique et Aire de proximité immédiate*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Luberon», 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 de l'année 2024.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2024 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Certains noms de communes ont pu être actualisés, sans changement.

Dans l'aire géographique: Castellet devient Castellet-en-Luberon, Puget sur Durance devient Puget, Les Taillades devient Taillades.

Dans l'aire de proximité immédiate: Céreste devient Céreste-en-Luberon, Corbières devient Corbières-en-Provence, Saint-Paul-Lez-Durance devient Saint-Paul-lès-Durance.

Ces modifications sont reportées dans le document unique au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

2. *Encépagement*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Luberon» est modifié au point V «Encépagement» pour ajouter:

— les variétés Counoise N, Caladoc N, Sciaccarello N, Niellucio N, pour la production de vins rouges et rosés;

— les variétés Piquepoul blanc B, Carignan blanc B, assyrtiko B, Parellada B, grenache gris G, pour la production de vins blancs.

La variété Counoise N est supprimée de la liste des variétés en mesures transitoires et intégrée en tant que variété accessoire avec un maximum de 20 % de l'encépagement de l'exploitation.

Les autres variétés sont intégrées dans le cahier des charges en tant que variétés à des fins d'adaptation. Ces cépages, sans modifier le profil organoleptique des vins de l'appellation, offrent une meilleure résistance à la sécheresse dans un contexte de réchauffement climatique persistant.

Les variétés à des fin d'adaptation sont intégrées à hauteur de 5 % maximum dans l'encépagement des exploitations et à hauteur de 10 % maximum dans les assemblages de vins.

Ces variétés sont ajoutées à la liste des variétés à raisins de cuves dans le document unique.

3. *Règles de proportion des cépages à l'exploitation*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Luberon» est modifié au point V «Encépagement» afin de préciser que les règles de proportion des cépages à l'exploitation ne s'appliquent pas pour les trois couleurs de vins, aux petites exploitations de moins de 1,5 hectares.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage cinsaut N est inférieure ou égale à 30 % au lieu de 20 % de l'encépagement et la proportion du cépage counoise N est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

4. *Etiquetage*

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Luberon», est complété au point «XII-Règles de présentation et étiquetage» afin de préciser les conditions d'étiquetage de l'unité géographique plus grande «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône». 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.

Ces règles d'étiquetage sont précisées dans le document unique au point «Conditions supplémentaires - Etiquetage».

5. *Référence concernant la structure de contrôle*

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation «Luberon» - 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)**

Luberon

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 nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *vins rosés*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %. Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4g/l. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins deux cépages. Les vins rosés font le lien entre le vignoble rhodanien et les influences méditerranéennes voire provençales. Frais, fruités, ils présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité.

Caractéristiques analytiques générales:

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %. Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4g/l quand le titre alcoométrique volumique est supérieur à 14 %, inférieure ou égale à 3g/l quand le titre alcoométrique volumique est inférieur à 14 %. La teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement. Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins deux cépages. Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis.

Caractéristiques analytiques générales:

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

3. *vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les vis présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4g/l. Les vins proviennent de l'assemblage d'au moins deux cépages. Les vins blancs sont souples et aromatiques, avec des notes rappelant souvent les agrumes. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.

Caractéristiques analytiques générales:

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 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 œnologique spécifique

— 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

2. Ecartement et taille

Pratique culturale

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

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

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

Les vignes sont taillées:

— soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs;

— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs.

3. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

66 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 de Vaucluse, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

Ansouis, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet-en -Luberon, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Assyrtiko B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Counoise N

Gamay N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Nielluccio N - Nielluciu

Parrellada B

Pinot noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Sciaccarello N

Syrah N - Shiraz

Ugni blanc B

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée au nord, par la vallée d'Apt, limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée «Ventoux», au sud, par la vallée de la Durance, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

Sur les flancs ou au pied de massifs calcaires imposants, la vigne est implantée sur des parcelles dont les sols ont reçus les apports bénéfiques de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du «Luberon» ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles.

Le «Luberon» bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

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

Unité géographique plus petite

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 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.

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 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. 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 celle 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 et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

— Département des Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste-en-Luberon, Corbières-en-Provence, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revestdes-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-laRotonde, Vachères, Villemus;

— Département des Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte- Réparade, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-lès-Durance, Saint-Rémyde-Provence, Sénas, Vernègues, Verquières;

— Département du Var: Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon;

— Département du Vaucluse: Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bédoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarded'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, SaintPantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-bd7aab43-51a7-47e4-8936-f997179f2c71