C/2026/2094

9.4.2026

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/2026/2094)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Alpilles»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1197-AM02 — 26.1.2026

1. **Dénomination du produit**

«Alpilles»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

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

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.

La demande de modification de l'IGP - ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie 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) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification standard.

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

Titre

Zones géographiques dans lesquelles les opérations sont réalisées

Description

Le chapitre I du cahier des charges - point 4 - Zone géographique est complété afin d'ajouter la référence au code officiel géographique de l'année 2025.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2025 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de la zone géographique.

Le document unique est modifié au point «zone géographique».

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Obligation déclarative

Description

Le chapitre 2 - point 1 - Obligations déclaratives - est complété afin d'ajouter la date du 31 janvier de l'année suivant la récolte comme date limite de déclaration de récolte et/ou de production. Les volumes déclarés à cette date constituent le volume maximum revendicable pour l'IGP.

Cette date butoir de la prise en considération de la déclaration de récolte, commune à l'ensemble des IGP de la région, a pour objectif de stabiliser le segment IGP à l'échelle régionale et garantir une meilleure lisibilité des volumes mis sur le marché.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Autorité chargée du contrôle

Description

Le chapitre III du cahier des charges - point II concernant les références à la structure de contrôle, est simplifié 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'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), autorité chargée du contrôle.

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

«Alpilles»

Numéro de référence UE: PGI-FR-A1197-AM02 — 26.1.2026

1. **Dénomination(s)**

«Alpilles»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire 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 nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins tranquilles rouges, rosés et blancs

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Les vins rouges sont caractérisés par une robe plutôt foncée, pourpre, aux reflets violacés.

Les vins blancs sont caractérisés par leurs reflets verts.

Les vins rosés sont caractérisés par une faible intensité colorante, avec des nuances perlées.

Arôme/Nez

Les vins rouges sont toujours très harmonieux, et très parfumés. En fonction des cépages, ils présentent des arômes de réglisse, de fruits rouges (notamment framboise), ou d'épices complétés de notes grillées.

Les vins blancs au nez expressif, présentent des arômes d'agrumes et de cédrat, ou de végétal frais et de thiol.

Les vins rosés sont aromatiques. En fonction des cépages et du type de vinification, ils peuvent présenter des arômes de fruits secs ou de thiol.

Goût/Bouche

Les vins rouges sont toujours très harmonieux, et très parfumés, avec une structure généreuse et charnue qui les rend aptes au vieillissement. En fonction des cépages, ils présentent des arômes de réglisse, de fruits rouges (notamment framboise), ou d'épices complétés de notes grillées. Ils présentent des tanins soyeux.

Les vins blancs sont frais, acidulés et présentent des arômes d'agrumes et de cédrat, ou de végétal frais et de thiol. En cas d'élevage en barriques, ils peuvent être plus ronds et complexes, avec des arômes de miel et de pâtisserie.

Les vins rosés sont fins et offrent beaucoup de souplesse avec une acidité modérée favorisant un bel équilibre. En fonction des cépages et du type de vinification, ils peuvent présenter des arômes de fruits secs ou de thiol.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont parfumés, avec une structure généreuse et charnue, les vins blancs et les vins rosés sont aromatiques, fins avec beaucoup de souplesse, et une faible acidité.

Les vins sont issus d'un encépagement souvent original et varié. On note la présence, pour les cépages blancs, de la roussanne B, de la marsanne B, ou du viognier B, typiques de la Vallée du Rhône, accompagnés des cépages provençaux tels que le vermentino B (ou Rolle) ou la clairette B qui viennent enrichir la palette des vins.

En cépages rouges ou colorés, il faut noter une forte présence de syrah N, de grenache N mais aussi une proportion non négligeable de cabernet-sauvignon qui s'est particulièrement bien adapté au terroir des Alpilles. Les cépages colorés, traditionnellement cultivés en Provence, tels que le carignan N, le cinsault N ou la counoise N sont également présents.

La zone compte également l'implantation de cépages particuliers provenant d'autres régions viticoles comme le chardonnay ou le petit verdot et de cépages spécifiques crées par l'INRA pour les zones méditerranéennes à l'image du chasan, du marselan et du caladoc.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	—
Unité d'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ 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

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, la règlementation européenne.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

vins tranquilles rouges, rosés et blancs

Rendement maximal:

Rendement maximal:	90
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**

— Alicante Henri Bouschet N

— Aramon N

— Arinarnoa N

— Aubun N — Murescola

— Barbaroux Rs

— Bourboulenc B — Doucillon blanc

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Caladoc N

— Carignan N

— Carignan blanc B

— Chardonnay B

— Chasan B

— Chenanson N

— Chenin B

— Cinsaut N — Cinsault

— Clairette B

— Cot N — Malbec

— Counoise N

— Egiodola N

— Grenache N

— Grenache blanc B

— Grenache gris G

— Macabeu B — Macabeo

— Marsanne B

— Marselan N

— Merlot N

— Mourvèdre N — Monastrell

— Muscardin N

— Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

— Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

— Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

— Nielluccio N — Nielluciu

— Petit Manseng B

— Petit Verdot N

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Rosé du Var Rs

— Roussanne B

— Rousseli Rs

— Sauvignon B — Sauvignon blanc

— Sauvignon Gris G

— Sciaccarello N

— Semillon B

— Syrah N — Shiraz

— Tannat N

— Tempranillo N

— Tibouren N

— Ugni blanc B

— Vermentino B — Rolle

— Viognier B

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

Les vins proviennent de raisins issus de parcelles situées dans le territoire des communes du département des Bouches-du-Rhône suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

Aureille, Les Baux-de-Provence, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Lamanon, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les-Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Saint-Etienne- du-Grès, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas, Tarascon.

La vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique «Alpilles» sont réalisées sur le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025:

Département des Bouches-du-Rhône:

Aureille, Barbentane, Boulbon, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Fontvieille, Graveson, Lamanon, Les Baux-de-Provence, Maillane, Mas-Blanc-des-Alpilles, Maussane-les- Alpilles, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Paradou, Plan d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Saint-Etienne- du-Grès, Saint-Pierre-de-Mézoargues, Saint-Rémy-de-Provence, Sénas,Tarascon et Verquières.

Département du Gard: Beaucaire et Vallabrègues.

Département du Vaucluse: Caumont-sur-Durance et Morières-lès-Avignon.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☑ autres caractéristiques

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

Située au nord / nord-ouest du département des Bouches du Rhône, dans un triangle délimité à l'ouest par le Rhône, à l'est par la Durance et au sud par la Crau, la zone bénéficiant de l'indication géographique protégée Alpilles regroupe 33 communes avec en son centre, la commune de Saint-Rémy-de-Provence, à la renommée internationale. Cette zone présente une unité géographique évidente de part et d'autre du massif des Alpilles.

Les Alpilles forment une barrière de roches calcaires ou calco-marneuses qui s'étend sur une trentaine de kilomètres d'est en ouest au nord du département des Bouches-du-Rhône. Au pied du massif ont été déposés des éboulis, concentrés en cônes de déjection caillouteux très caractéristiques du site. On trouve en périphérie du massif des Alpilles des terrains d'origine alluvionnaire dont certains sont parfois issus des anciens lits du Rhône et de son affluent, la Durance (zone entre Saint-Rémy-de-Provence et Châteaurenard).

Le vignoble est implanté sur des terrains le plus souvent calcaires, très caillouteux et très filtrants issus de ces dépôts de versants.

Entre Rhône et Durance, les Alpilles forment un paysage exceptionnel de renommée internationale et constituent l'un des sites touristiques et patrimoniaux majeurs de la Provence. La zone est sous l'influence d'un climat méditerranéen aux étés secs et aux intersaisons humides. Les températures moyennes caractérisent une certaine douceur malgré les fortes amplitudes thermiques parfois enregistrées. Les précipitations ne sont réparties que sur 70 à 80 jours dans l'année, principalement à l'automne et dans une moindre mesure au printemps. Le massif bénéficie d'un ensoleillement remarquable. Le massif des Alpilles est soumis aux influences maritimes au sud et aux influences plus continentales de la vallée du Rhône au nord. Le Mistral, vent frais de nord à nord-ouest canalisé par la Vallée du Rhône frappe les Alpilles de plein fouet lorsqu'il déferle en Provence.

Le vignoble des Alpilles peut revendiquer d'être à la confluence de deux zones de production majeures, à savoir la Vallée du Rhône et la Provence. Ce qui aura nourri très naturellement de belles influences; la proportion de vins rouges produits étant bien plus importante que pour les autres zones provençales.

C'est par la vente directe, à travers le très fort maillage de caves particulières et les caveaux des deux coopératives présentes sur la zone, qu'est assurée de manière prépondérante la diffusion de ces vins. Les producteurs visent constamment à proposer des vins toujours plus qualitatifs et ont la volonté d'imprimer une image haut de gamme aux vins bénéficiant de l'indication géographique Alpilles.

La répartition des vins produits n'est pas à l'image du reste de la Provence avec près de 50 % de vin rouge et seulement 40 % de vin rosé, le reste en vin blanc. Les usages de vinification s'étendent légèrement au-delà de la zone de production des raisins. L'association de méthodes de vinification inspirées, tantôt par le modèle rhodanien pour la production de vins rouges, tantôt par le modèle provençal pour la production de vins rosés, et de cépages s'exprimant sur ces terres calcaires, filtrantes, caillouteuses bénéficiant d'un ensoleillement important, balayées par un mistral très présent assurant un excellent état sanitaire et permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement a conduit à l'élaboration de vins aux connotations particulières et spécifiques. Le fort ensoleillement et les rendements raisonnables observés sur les sols généralement pauvres de la zone de production des raisins, permettent d'obtenir de belles maturités et des récoltes relativement précoces, à l'origine des caractéristiques physiques (couleurs) et organoleptiques des vins (richesse aromatique des vins blancs, rosés et rouges, caractère acidulé des vins blancs, aptitude au vieillissement des vins rouges et tanins soyeux).

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'indication géographique protégée «Alpilles» peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée «Alpilles» peut être complétée par les mentions «primeur» ou «nouveau».

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention «Indication géographique protégée» est remplacée par la mention traditionnelle «Vin de pays».

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

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-80b34450-60ca-449c-9a03-83774c1af515