Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2023/152

13.10.2023

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/2023/152)

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

«Rivesaltes»

PDO-FR-A0623-AM01

Date de communication: 18.7.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique et Aire de proximité immédiate

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation « Rivesaltes », 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 du 1er janvier 2022.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2022 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate».

2. Intensité colorante des vins bénéficiant de la mention « rosé »

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 1°-b) Normes analytiques, la fourchette d'intensité colorante (DO 420 + DO 520) des vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé » actuellement comprise entre 0.40 et 0.70 est élargie à une fourchette comprise entre 0.30 et 0.85 pour une meilleure adaptation aux produits élaborés sur le terrain. Cette adaptation ne modifie pas le lien à l'origine.

Le document unique est modifié au point « Description du ou des vins ».

3. Réduction de la durée d'élevage des vins portant les mentions « ambré » et « tuilé »

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 2°- Dispositions par type de produits, la durée d'élevage pour les vins bénéficiant des mentions « ambré » et « tuilé » est réduite de 30 à 24 mois. Cette adaptation n'amène pas de modification des qualités organoleptiques des produits Elle permet d'adapter la commercialisation des vins à la demande du marché, tout en préservant le caractère oxydatif et fruité des vins portant la mention ambré ou tuilé.

Cette réduction de la période d'élevage est également reportée au niveau du point X - «lien avec la zone géographique» du cahier des charges.

Cette réduction de la période d'élevage est reportée au point « Conditions supplémentaires - Conditionnement » dans le document unique.

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

4. **Suppression de l'obligation d'un élevage minimum en bouteille et de l'obligation de conditionnement par le producteur vinificateur ou la coopérative de vinification pour les vins portant la mention « grenat ».**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 2°- Dispositions par type de produits et au point 3°- Dispositions relatives au conditionnement, la suppression de l'obligation d'un élevage minimum en bouteille de 3 mois et de l'obligation de conditionnement par le producteur vinificateur ou la coopérative de vinification vise à étendre au négoce, la possibilité de conditionnement dans une perspective de développement de marchés.

Ces modifications sont reportées au point « Conditions supplémentaires - Conditionnement » dans le document unique.

5. **Date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 5° a)- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, ainsi qu'au point X-Lien avec la zone géographique, la date de mise en marché à destination du consommateur pour les vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé » est donc avancée de 6 mois en raison de la réduction équivalente de la durée d'élevage. Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Cette précision est reportée au point «Conditions supplémentaires - Conditionnement» du document unique.

6. **Date de circulation des vins entre entrepositaires agréés**

Au chapitre I du cahier des charges - point IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - au point 5° b)- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, les dates définissant la période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre négociants et metteurs en marché, avant la mise à la consommation des vins, sont supprimées. Cette modification permet la circulation des vins entre tous les opérateurs avant la mise à la consommation des vins et supprime tout risque de concurrence déloyales entre metteurs en marché.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

7. **Mesures transitoires**

Au chapitre I du cahier des charges – le point XI. Mesures transitoires - est modifié afin de supprimer les points 3° et 4° portant sur des dispositions transitoires devenues obsolètes.

Le point 3° fixe l'application au 1er janvier 2014 de la disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « rosé », « tuilé », « hors d'âge », « rancio ».

Le point 4° fixe les conditions de revendication des vins portant la mention «rosé» pour la récolte 2010.

Ces suppressions n'impactent pas le document unique.

8. **Obligations declaratives**

Le chapitre II du cahier des charges est actualisé conformément aux modalités de contrôle de l'appellation. Ces dispositions sont reprises dans le plan de contrôle et l'actualisation de ce point n'impacte pas le document unique.

9. **Points principaux à contrôler**

Le tableau figurant au chapitre III du cahier des charges listant les points principaux à contrôler, est actualisé conformément aux exigences du plan de contrôle de l'appellation « Rivesaltes ». Ces points sont repris dans le plan de contrôle.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

10. **Modalité de contrôle du respect du cahier des charges**

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation « Rivesaltes » est modifié au «point II. – Références concernant la structure de contrôle», pour indiquer que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Cette précision n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rivesaltes

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

3. Vin de liqueur

4. **Description du ou des vins**

1. Caractéristiques analytiques

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins doux naturels.

a) Les vins doux naturels destinés à une transaction en vrac, ou au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

— Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : Supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

— Intensité colorante (DO 420 + DO 520) : Inférieure ou égale à 2,50, pour les vins bénéficiant de la mention « ambré » ; Supérieure ou égale à 2,80, pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé » ; Supérieure ou égale à 4, pour les vins bénéficiant de la mention « grenat » ; Supérieure ou égale à 0,30 et inférieure ou égale à 0,85, pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

— Teinte (DO 420/DO 520) : Inférieure ou égale à 1,2, pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

b) Les teneurs en acidité volatile, en anhydride sulfureux total et en acidité totale sont celles fixées par la réglementation européenne

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	21,5
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	15
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. Caractéristiques Organoleptiques

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

— Les vins bénéficiant de la mention «rosé» sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels. Ils présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraîcheur.

— Les vins bénéficiant de la mention «grenat» sont issus exclusivement du cépage grenache N. La technique généralement employée du «mutage sur grains» confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

— Les vins bénéficiant des mentions «ambré» et «tuilé» sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon). Les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B sont limités à 20 % dans l'assemblage. Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un mutage sur grains notamment pour les vins bénéficiant de la mention tuilé . Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant trente mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Cet élevage peut avoir lieu en cuve, foudre, bonbonnes de verre à l'extérieur, soumises aux caprices du temps... ouvrant des palettes aromatiques variées. Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au «rancio», qui rappelle alors la torréfaction les fruits secs, et notamment la noix.

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

a) L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite. L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

b) Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur.

c) Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau européen et dans le code rural et de la pêche maritime.

2. Pratique culturale

— Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.

— Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 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 rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.

- Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

— Irrigation

— L'irrigation est interdite.

3. Pratique culturale

— Règles de taille

a) Dispositions générales

— Les vignes sont taillées avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs;

— La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.

b) Dispositions particulières

— Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an;

— Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une prétaille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 40 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :

— Département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;

— Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B - Macabeo

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Tourbat B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels et des facteurs humains contribuant au lien*

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :

— à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2 780 mètres) ;

— au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1 450 mètres) ;

— au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

Elle s'étend sur le territoire de 85 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude.

La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2 500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « Tramontane », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de Ruscino, florissante dès le VIème siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne. Les Phocéens, fondateurs de Massilia (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.

Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « province narbonnaise » dont le Roussillon fait partie.

Le vin, initialement vin naturellement doux issu de techniques diverses comme le séchage des raisins sur paille ou la torsion de leur pédicule, l'apport de miel au moût, le chauffage…est élaboré progressivement, à partir du XIIIème siècle, en vin doux naturel, technique initiée par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin de son état, qui applique aux vins le principe de la distillation connu depuis fort longtemps par les Mozarabes pour la création de parfum. Mariant « le vin et son esprit », il invente la technique du mutage qui consiste par ajout d'alcool au vin en fermentation, à arrêter cette dernière.

Les premiers décrets de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins doux naturels sont promulgués le 6 août 1936, parmi lesquels « Côtes du Haut-Roussillon », « Côtes d'Agly » et « Rivesaltes ».

En 1972, fort du succès rencontré par l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », seule appellation d'origine contrôlée reconnue afin d'éviter la multiplicité de noms précédés de l'indication de ce cépage, les 3 appellations d'origine contrôlées citées précédemment sont regroupées sous le seul nom de « Rivesaltes », nom choisi compte tenu de la notoriété de cette commune acquise grâce, à sa position centrale dans le département, la présence du chemin de fer, de nombreuses maisons de négoce, et surtout la proximité du vignoble le plus étendu. Par le territoire de Rivesaltes, on pénètre dans la vallée de l'Agly, fleuve de « l'aigle », voie de pénétration méditerranéenne au cœur des Pyrénées.

8.2. *Interactions causales*

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2 780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, macabeu B, muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

La couleur des vins bénéficiant de l'appellation « Rivesaltes » varie selon la proportion de chaque cépage mais également selon leur provenance, le stade du mutage et surtout l'élevage adopté par le vinificateur avec le choix du contenant et de la méthode plus ou moins oxydative. La densité optique, définie dans le cahier des charges, permet de déterminer analytiquement si le produit peut bénéficier de la mention « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ».

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses des « Rivesaltes », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur, acquis au fil des générations et depuis plus de sept siècles, d'une part par la pratique du mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir le juste équilibre et la stabilité physique, et d'autre part, par la maîtrise d'un élevage complexe et diversifié, de la barrique centenaire au foudre ou la cuve, en passant par les bonbonnes en verre qui permettent d'obtenir une riche palette d'arômes tertiaires, notamment la molécule de sotolon qui participe au « goût de rancio ».

Les conditions optimales de ce territoire viticole sont également mises en évidence par l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins et qui retient, selon les usages, les parcelles implantées sur les terrasses de l'Agly et de la Têt, sur des plateaux de cailloux roulés, sur les collines et piémonts et qui offrent des sols lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (sécheresse, vent violent), par le maintien de plantations traditionnelles au carré, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits originaux au profil aromatique reconnu et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIXème siècle.

Les vins bénéficiant des mentions « rosé » et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon et plus particulièrement de « Rivesaltes » ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.

La commune de Rivesaltes (« hautes rives » en catalan), lieu central du marché des vins, est ainsi associée très tôt au négoce des vins doux naturels d'où elle tire sa réputation.

L'arrivée du chemin de fer a, par la suite, largement contribué à accentuer la notoriété de la cité pour ses vins doux naturels de « Rivesaltes ».

Le dynamisme et l'abnégation des producteurs, au cours de plus de 25 siècles, ont assuré la pérennité de la vigne et de produits d'exception dans un environnement rude et difficile, reconnu et protégé par le législateur. Des vins rares qui, grâce à leur potentiel extraordinaire de garde, peuvent encore être commercialisés 100 ans après, avec des qualités gustatives non démenties.

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, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :

— Département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;

— Département des Pyrénées-Orientales : Alénya, Ansignan, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Collioure, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Port-Vendres, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Sainte-Marie-la-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Tarerach, Théza, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) La mention traditionnelle « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ». Ces mentions figurent obligatoirement sur l'étiquetage en caractères de même graphisme, de même couleur et de même dimension que les caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

— Les vins bénéficiant des mentions « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

c) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé ».

d) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge ».

e) Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Conditionnement des vins

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de la mention «rosé» présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraîcheur. Ils sont conditionnés au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et

d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine protégée.

La technique généralement employée du « mutage sur grains » confère, aux vins bénéficiant de la mention « grenat », une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées. Pour développer et préserver leurs arômes caractéristiques, l'élevage est réalisé en milieu réducteur jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte. Ce conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte. Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits et d'autre part, de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation.

Les vins bénéficiant des mentions « ambré» et « tuilé » destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains » notamment pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant au moins 24 mois, en cuves, foudres, bonbonnes de verre à l'extérieur, soumis aux caprices du climat…livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 1er septembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction les fruits secs et notamment la noix.

Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5 ans, ils bénéficient de la mention « hors d'âge ».

Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte.

Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part, de mieux préserver les caractéristiques essentielles des produits élaborés selon des techniques particulières et faisant l'objet d'élevages longs qui nécessitent un savoir-faire maîtrisé, et, d'autre part, par les contrôles effectués dans la région de production qui requièrent une expertise organoleptique particulière, de garantir et sauvegarder la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a1e5e28-f4bf-4626-bbc3-70ee9a4bfc7c