C/2024/5919

1.10.2024

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/2024/5919)

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

«Lirac»

PDO-FR-A0331-AM02

Date de communication: 24.7.2024

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 «Lirac» 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 2023.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2023 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. **Etiquetage**

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

3. **Obligations déclaratives**

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

4. **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.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Lirac

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**

1. Vins rouges tranquilles secs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

La couleur des vins rouges est très intense et sombre. Le nez présente des arômes complexes de fruits rouges ou noirs plus ou moins évolués, parfois cuits, avec des notes épicées et de cuir. La bouche est ample et équilibrée avec des tanins puissants et ronds. Ces vins sont particulièrement aptes au vieillissement.

Les vins présentent au stade du conditionnement, les critères suivants :

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVN) de 12,5 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4g/L si TAVN ≤ 14 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/L si TAVN > 14 %

— une teneur en acide malique ≤ 0,4g/L

— une intensité colorante modifiée (DO 420nm+DO 520nm+DO 620nm) ≥ 6

— un indice de polyphénols totaux (DO 280nm) ≥ 40

Pour les autres critères analytiques, les vins respectent les limites fixées par 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: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,33

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

2. Vins rosés tranquilles secs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rosés majoritairement issus de saignée sont également des vins amples et équilibrés, fruités aux arômes de fruits rouges mûrs. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur rondeur.

Les vins présentent au stade du conditionnement, les critères suivants :

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVN) de 12 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4g/L si TAVN ≤ 14 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/L si TAVN > 14 %

Pour les autres critères analytiques, les vins respectent les limites fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 14

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,33

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

3. Vins blancs tranquilles secs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs sont amples avec des arômes floraux marqués par la garrigue et des arômes de fruits blancs. Ils se caractérisent par une longue et plaisante persistance aromatique.

Les vins présentent au stade du conditionnement, les critères suivants :

— un titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVN) de 12 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 4g/L si TAVN ≤ 14 %

— une teneur en sucres fermentescibles ≤ 3g/L si TAVN > 14 %

Pour les autres critères analytiques, les vins respectent les limites fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 14

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 16,33

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Ecartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

L'écartement entre les rangs est ≤ à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

2. Taille de la vigne

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.

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.

3. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

4. 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.

5. Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

L'utilisation de charbons à usage œnologique est interdite pour l'élaboration des vins rosés.

Outre la disposition ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau de la règlementation européenne et dans le code rural et de la pêche maritime.

6. Disposition particulière de récolte et de transport de vendange

Pratique culturale

Le tri de la vendange est obligatoire. Il est réalisé soit à la vigne, soit au chai, en justifiant d'un équipement spécifique.

Lors du transport de la récolte, le poids de la vendange transportée est limité à 4 000 kilogrammes par benne.

5.2. *Rendements maximaux*

43 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 du Gard, sur la base du code officiel géographique 2023 : Lirac, Roquemaure, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Laurent-des-Arbres.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Facteurs naturels et facteurs humains contribuant au lien*

Surplombant la rive droite du Rhône, au cœur de la «Côte du Rhône» gardoise, berceau de l'appellation d'origine contrôlée éponyme, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Lirac» est composée de terrasses et de coteaux qui s'étirent du nord-est au sud-ouest parallèlement à l'axe du fleuve. Cette zone s'inscrit entre le Rhône et le relief calcaire couvert par la garrigue. Le vignoble s'étend sur les parcelles délimitées de quatre communes du département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Géniès-de-Comolas et Saint-Laurent-des-Arbres, à une altitude comprise entre 50 mètres et 200 mètres.

Le climat est méditerranéen sous l'influence du Mistral, avec une pluviométrie annuelle réduite, inférieure à 700 millimètres. L'ensoleillement est élevé (2 700 heures par an), en particulier en été pendant la période maturité des raisins. Le Mistral, fort vent du nord froid et sec, souffle en moyenne 180 jours par an.

Sur les hautes terrasses, sont développés des sols argileux rouges à gros galets roulés (terrasse villafranchienne), auxquels succèdent des sols lœssiques ou argilo-calcaires squelettiques (rendziniformes) sur les coteaux et les bas de pente. Tous ces sols se caractérisent par leur sensibilité à la sécheresse estivale.

La reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Lirac» se concrétise par décret du 14 octobre 1947. Cette appellation d'origine contrôlée est la première parmi les «Crus des Côtes du Rhône» à pouvoir produire les trois couleurs de vins, vins rouges, rosés et blancs.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 750 hectares pour une production moyenne annuelle de 20 000 hectolitres. Cette production, assurée par une cinquantaine d'opérateurs, comprend essentiellement des vins rouges (80 % de la production) et rosés (11 % de la production).

8.2. *Interactions causales*

L'interaction entre des facteurs naturels favorables, des usages partagés par la communauté de producteurs et des facteurs économiques locaux de développement, a permis l'identification de l'originalité, de la typicité liée au terroir des vins de «Lirac»

Ainsi, les usages d'assemblages de raisins trouvent leurs naturelles expressions sur chacun des grands types de sols présents sur les parcelles soigneusement délimitées pour produire les trois couleurs de vins. Le savoir-faire a ainsi orienté les plantations des cépages blancs sur les parcelles présentant des sols calcaires, parfaits pour la production de vins blancs, et la plantation des cépages noirs sur des parcelles présentant des sols argileux plus profonds, mais néanmoins bien drainés, qui vont permettre l'expression de la puissance et de la structure des vins rouges.

La palette des cépages, sélectionnés tout au long de l'histoire de ce vignoble comme étant capables de résister aux fortes chaleurs estivales, permet au producteur d'optimiser l'assemblage de ses cuvées en fonction des types de sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien, méditerranéen, permet, par l'ensoleillement qui le caractérise, renforcé par la faible pluviométrie estivale, une bonne maturité des raisins, d'où une richesse en sucre élevée des baies favorable à l'obtention naturelle de vins généreux.

Le Mistral, vent violent, froid mais sec, limite l'humidité du feuillage, et favorise ainsi la lutte naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Le port de Roquemaure a joué un grand rôle dans le développement et la notoriété des vins. En effet, il a longtemps été le point de départ des vins de la «Côte du Rhône» vers Paris, l'Angleterre et la Hollande.

Au XVIIIème siècle, Roquemaure est le plus important des ports pour le commerce du vin, sur le Rhône. Il pouvait y être stocké jusqu'à 2 000 pièces de vins avant leur embarquement pour des villes françaises ou européennes.

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 des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique 2023 :

— Département de l'Ardèche : Saint-Just ;

— Département de la Drôme : Rochegude ;

— Département du Gard : Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Gaujac, Goudargues, Jonquières-Saint-Vincent, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, La Roque-sur-Cèze, Laudun-l'Ardoise, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pougnadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, SaintAndré-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, SaintLaurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, SaintNazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Salazac, Sauveterre, Saze, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

— Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides,Bollène, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumontsur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Entraigues-sur-laSorgue, Gigondas, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Mondragon, Monteux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-lesFontaines, Piolenc, Le Pontet, Rasteau, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vedène, Violès.

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 «Cru des Côtes du Rhône» ou «Vignobles de la Vallée du Rhône» selon les conditions d'utilisation 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.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6a18f1f2-d1b5-420b-bdfb-a9f701721270