Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3459

24.6.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/3459)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Condrieu“

PDO-FR-A0685-AM02

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel I Nummer IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ wird Ziffer 2 – Abgegrenztes Parzellengebiet – ergänzt, indem das Datum, an dem von der zuständigen nationalen Behörde die Genehmigung für das abgegrenzte Parzellengebiet innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erteilt wurde, aktualisiert wird. Weitere Änderungen erfolgen nicht. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen. Das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

2. Geografisches Gebiet und Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Nummer IV – Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden – der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ werden Ziffer 1 – Geografisches Gebiet – und Ziffer 3 – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft – um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung vom 1. Januar 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten „Geografisches Gebiet“ und „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ um diesen Verweis ergänzt.

3. Kennzeichnung

In Kapitel I Nummer XII – Vorschriften für die Aufmachung und Kennzeichnung – der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ wird Ziffer 2 – Besondere Bestimmungen – ergänzt, um die Kennzeichnungsvorschriften für die Angabe der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ gemäß den in der Vereinbarung zwischen den verschiedenen betroffenen Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegten Bedingungen aufzunehmen. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

Diese Änderung wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Kennzeichnung“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

4. Meldepflichten

Kapitel II der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ wird aktualisiert, um die Meldepflichten der Akteure gegenüber der Schutz- und Verwaltungsvereinigung mit dem Kontrollplan für die Bezeichnung in Einklang zu bringen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

5. **Verweis auf die Kontrollstelle**

In Kapitel III der Produktspezifikation wird Nummer II – Verweis auf die Kontrollstelle – aktualisiert, um klarzustellen, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet und im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) handelt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Condrieu

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die typische Rebsorte für die Bereitung von Wein mit der g.U. „Condrieu“ ist Viognier B. Bei den Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ handelt es sich um trockene und halbtrockene, stille Weißweine.

Der Wein mit der g.U. „Condrieu“ zeichnet sich durch eine goldene Robe mit intensiven goldgelben Reflexen aus.

Sein Bukett weist Aromen von reifen Früchten, wie Pfirsich und insbesondere Aprikose/Marille, sowie manchmal von Veilchen und weißen Blüten auf.

Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, bemerkenswert ausgewogen, fett und lieblich, ohne dabei schwer zu sein, da er durch eine angenehme Spritzigkeit beeindruckt, die ihm einen langen und intensiven aromatischen Abgang verleiht.

Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol auf.

Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 14 % vol nicht überschreiten.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: (in Milliäquivalent pro Liter)

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Weißweine aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Die typische Rebsorte ist Viognier B. Sofern es die natürlichen Bedingungen zulassen, wird eine kleine Menge an „lieblichen“ oder „süßen“ Weinen aus überreifen Trauben erzeugt.

Auch diese Weine zeichnen sich durch eine goldene Robe mit intensiven goldgelben Reflexen aus. Das Bukett zeigt stark ausgeprägte Aromen von reifen Früchten wie Pfirsich und insbesondere Aprikose/Marille. Auch am Gaumen weisen die Weine vergleichbare Eigenschaften auf, sie sind bemerkenswert ausgewogen, fett und lieblich, ohne dabei schwer zu sein, da sie durch eine angenehme Spritzigkeit beeindrucken, die ihnen einen intensiven aromatischen Abgang verleiht.

Die Weine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 45 g/l.

Die Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol auf.

Für Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 45 g/l gilt ausnahmsweise ein Gehalt an flüchtiger Säure, der durch einen gemeinsamen Erlass des Ministers für Verbraucherschutz und des Ministers für Landwirtschaft festgelegt wird.

Die anderen Analysekriterien liegen innerhalb der in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 13

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Maximaler Gehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Bei der Bereitung von Weinen mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 45 g/l ist jedwede Anreicherung oder Säuerung verboten.

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen auf Unionsebene geltenden und in dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) vorgesehenen Verpflichtungen genügen.

2. Anbauverfahren

— Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 500 Stöcken/ha auf.

Jeder Rebstock verfügt über eine Fläche von höchstens 1,50 m^2. Diese Fläche ergibt sich durch Multiplikation des Abstands zwischen den Rebzeilen mit dem Abstand zwischen den Rebstöcken.

— Die Reben weisen einen Zeilenabstand von höchstens 2 m auf.

— Gassen mit einer Breite von mehr als 2 m können angelegt werden. Sie weisen eine Breite von höchstens 3 m auf, mit Ausnahme von Steillagen (Hangneigung mindestens 30 %), in denen sie breiter sein können. Diese Gassen verfügen über eine gepflegte, spontan gewachsene oder angelegte Pflanzendecke.

— Die Reben werden nach einem der folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens zehn Augen am Stock verbleiben:

— kurzer Zapfenschnitt (Gobelet-, einarmiger oder zweiarmiger Cordon-de-Royat-Schnitt) mit höchstens drei Augen je Zapfen,

— einfacher Guyot-Schnitt mit höchstens acht Augen am Strecker.

— Die Weine werden aus handgelesenen Trauben gewonnen. Die Trauben werden an den Rispen zum Ort der Weinbereitung transportiert.

5.2. *Höchsterträge*

1. 46 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung und Weinbereitung erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2023:

— Departement Ardèche: Limony,

— Departement Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin,

— Departement Rhône: Condrieu.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Viognier B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

1. Angaben zum geografischen Gebiet

a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ liegt etwa 40 km südlich von Lyon am östlichen Rand des Zentralmassivs und grenzt im Norden an das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Côte Rôtie“ und im Süden an das Weinbaugebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saint-Joseph“.

Das geografische Gebiet ist somit genau abgegrenzt und umfasst sieben Gemeinden, die in den Departements Rhône, Loire und Ardèche gelegen sind.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ wird unter den kontrollierten Ursprungsbezeichnungen des Rhônetals als „Crus des Côtes du Rhône“ eingestuft.

Die Landschaft ist geprägt von den Steilhängen, die sich steil über dem rechten Ufer der Rhône erheben.

Ein Großteil der kargen und lockeren Sand- und Lehmböden, die für dieses Gebiet typisch sind, ist durch die Verwitterung des magmatischen und metamorphen Primärgesteins entstanden, in dem Granit vorherrscht. Dennoch gibt es einige sehr punktuelle „linsenförmige Vorkommen“ äolischer Ablagerungen aus der Eiszeit (Löss).

In den meisten Fällen sind aufgrund der starken Hangneigung sowie der Brüchigkeit und Instabilität der Böden umfangreiche Bodenarbeiten erforderlich. Die an Pfähle gebundenen Rebstöcke werden auf schmalen Terrassen, die lokal als „Chaillées“ bezeichnet werden, angepflanzt. Der Boden wird durch Mauern oder „Cheys“ (Trockensteinmauern) abgestützt.

Am häufigsten weht der Nordwind, der in dem Gebiet auch als „Bise“ bezeichnet wird. Er ist kalt und trocken und sorgt dafür, dass das Laubwerk trocknet und sich weniger Pilzkrankheiten entwickeln. Das windige Umfeld erfordert die Auswahl von relativ windgeschützten und sonnigen Lagen, die durch die allgemeine Süd- und Südost-Ausrichtung der Hänge, an denen das Weinbaugebiet gelegen ist, gegeben sind.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Die ersten Reben sollen von Kaiser Probus im 3. Jahrhundert nach Christus in Form von Stecklingen aus Dalmatien in das Gebiet der g.U. „Condrieu“ gebracht und dort angepflanzt worden sein.

Auch wenn diese Version über den Ursprung des Weinbaugebiets eine Vermutung bleibt, gibt es zahlreiche Belege dafür, dass die Anpflanzung und der damit verbundene Weinbau weit zurückreichen. Zu nennen ist insbesondere die etwa 12 km entfernte archäologische Stätte Saint-Romain-en-Gal, die für ihre zahlreichen, in Überresten römischer Wohnhäuser freigelegten Mosaike bekannt ist. Eines davon zeigt die Weinlese und das Zerstampfen der Trauben sowie das Verschließen einer Amphore mit Poissé (Mosaik des landwirtschaftlichen Kalenders – Anfang des 3. Jahrhunderts, Museum in Saint Germain-en-Laye – Herkunft: Saint-Romain-en-Gal). Denn damals erhielt der Wein einen Harzzusatz und wurde daher als „Vinum picatum“ („poissé“) bezeichnet und als „Allobrogica“ bekannt (FERDIERE, A., *Les campagnes en gaule romaine* (Auf dem Land im römischen Gallien), S. 87, Band 2).

Die ursprüngliche Entstehung des Weinbaugebiets steht somit wahrscheinlich mit dem römischen Frieden in Zusammenhang, durch den es für die Allobroger, deren Gebiet einen Teil des rechten Ufers der Rhône – gegenüber von Vienne – einnahm, möglich wurde, die römische Staatsbürgerschaft und somit das Recht zur Anpflanzung von Reben zu erwerben. Der „Allobrogica" war zu Beginn des Jahrhunderts der Antoninischen Dynastie (2. Jahrhundert n. Chr.) sehr beliebt.

Im Mittelalter war es hingegen schwierig, diese Weine aus dem Rhônetal in den Norden Frankreichs zu bringen, da in den an der Rhône gelegenen Städten auf dem Weg dorthin, insbesondere in Lyon und Mâcon, überhöhte Zölle verlangt wurden (DION, R., *Histoire de la vigne et du vin en France* (Geschichte der Rebe und des Weins in Frankreich)).

Um dies zu umgehen, entstand im 17. Jahrhundert ein alternativer Transportweg für den Handel mit Weinen aus dem Rhônetal, die nun auf der Loire in Richtung Paris verschifft wurden. Auf der Höhe von Condrieu ist das Rhônetal nämlich nur etwa 40 km vom Loiretal entfernt. Der Weg führt über einen Teil des Mont Pilat, der dort nicht sehr hoch ist. Weiter im Norden verbinden die Kanäle Briare und Loing die Loire mit der Seine und ermöglichen es so, nach Paris zu gelangen.

Ab dem 19. Jahrhundert zeichneten sich jedoch weitere Schwierigkeiten ab. Die Reblaus verwüstete einen Großteil der Rebflächen, wie es aus den Berichten eines Elsässers hervorgeht, der im Jahr 1893 das Rhônetal bereiste: „Die ehemals so renommierten Rebflächen sind fast zerstört, auf den Hängen von Côte Rôtie, Ampuis und Condrieu sind kaum noch Reben vorhanden" (Felbert, Jean, *histoire d'une famille alsacienne* (Geschichte einer elsässischen Familie), A. PICARD und RAAN (Hrsg.)).

Durch den Ersten Weltkrieg und schließlich durch die Industrialisierung des Rhônetals verringerte sich die Zahl der für die Arbeit an den Hängen verfügbaren Arbeitskräfte drastisch.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurde der Weinbau in dem Gebiet somit zum großen Teil aufgegeben. Änderungen im Konsumverhalten sowie die Begeisterung für Qualitätsweine und die gehobene Gastronomie ermöglichten eine neue Belebung dieses Weinbaugebiets. Nach und nach eroberten die Reben ihren Platz zurück und nahmen die gleichen Flächen wie vor der Reblauskrise ein.

Der Rebsortenbestand besteht ausschließlich aus der Rebsorte Viognier B oder „Vionnier", welche die typische Rebsorte für die Bereitung von Wein mit der g.U. „Condrieu" ist. Sie wurde bereits 1781 in dem Werk *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (Naturgeschichte der Provinz Dauphiné) erwähnt, in dem in Bezug auf die Weine aus Vienne („Côte Rôtie" und „Condrieu") angeführt wurde, dass „diese ausgezeichneten Weine nur aus zwei Traubensorten, nämlich Serine und Vionnier, bestehen".

Ihre Geschichte ist eng mit der Geschichte des Weinbaugebiets der g.U. „Condrieu" verknüpft, da die Provinz in den 1970er-Jahren beinahe ebenso wie das Weinbaugebiet von der Landkarte verschwunden wäre. Denn 1965 gab es in der Region sowie weltweit nur noch etwa 8 Hektar, die den Grundstein für die Neubelebung bildeten und dem Weinbaugebiet, das 2010 wieder mehr als 140 Hektar umfasste, nach und nach zu einem Wiederaufschwung verhalfen.

Ebenso wie für die Rebsorte Syrah N ist dieses Weinbaugebiet auch für die Rebsorte Viognier B, eine Rebsorte der zweiten Reifeperiode (ziemlich späte Reife), an deren Anbaugrenze gelegen, wodurch ihr Potenzial voll ausgeschöpft wird. Diese Rebsorte ist aufgrund ihrer schwankenden Erzeugungsmenge etwas kapriziös. Sie zeichnet sich jedoch durch ihre einzigartige Fähigkeit aus, auf natürliche Weise einen hohen Zuckergehalt zu erreichen.

Der Name des Weinbaugebiets geht auf die gleichnamige Gemeinde Condrieu (Flusswinkel) zurück. Dieses kleine Flussstädtchen, das am Schnittpunkt der drei Departements Rhône, Loire und Isère gelegen ist und im Jahr 59 v. Chr. von den Römern gegründet wurde, erhielt seinen Namen aufgrund seiner Lage in einem Winkel (dem sogenannten „Coin"), der von einem Fluss an der Stelle, an der er in einen anderen einmündet, gebildet wird.

Am 19. November 1937 erhielt das Weinbaugebiet mit der Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côtes du Rhône" die erste Auszeichnung.

Am 27. April 1940 wurde die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Condrieu" ausschließlich für stille Weißweine der Gemeinden Condrieu (Rhône), Vérin und Saint-Michel-sur-Rhône (Loire) anerkannt.

1967 wurde das geografische Gebiet auf vier weitere, weiter südlich gelegene Gemeinden ausgeweitet: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf (Loire) und Limony (Ardèche).

Die Erzeugungsfläche umfasste im Jahr 2009 etwa 150 Hektar mit einer durchschnittlichen Jahreserzeugung von 5 000 Hektolitern und wurde von 80 Weingütern und Händlern bewirtschaftet.

2. Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften des Erzeugnisses

Unter die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Condrieu“ fallen ausschließlich stille Weißweine.

Mitte des 19. Jahrhunderts war der Wein „süß“ und konnte sechs Monate nach der Weinbereitung getrunken werden (Rendu, V., *Ampélographie française* (französische Rebsortenkunde), 1854).

Im Jahr 2010 war er überwiegend „trocken“ und manchmal „halbtrocken“. Sofern es die natürlichen Bedingungen zulassen, wird eine kleine Menge an „lieblichen“ oder „süßen“ Weinen aus überreifen Trauben erzeugt.

Sie zeichnen sich durch eine goldene Robe mit intensiven goldgelben Reflexen aus.

Ihr Bukett weist stark ausgeprägte Aromen von reifen Früchten, wie Pfirsich und insbesondere Aprikose/Marille, sowie manchmal von Veilchen und weißen Blüten auf.

Am Gaumen zeigen sie sich kraftvoll, bemerkenswert ausgewogen, fett und lieblich, ohne dabei schwer zu sein, da sie durch eine angenehme Spritzigkeit beeindrucken, die ihnen einen langen und intensiven aromatischen Abgang verleiht.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das am rechten Ufer der Rhône gelegene geografische Gebiet zeichnet sich durch ein günstiges Mesoklima (das als „Lyonnais“ bezeichnet wird), eine besondere topografische Lage mit sehr steilen Hängen, die sich über dem Fluss erheben, und durch einen geopedologischen Bodenkomplex aus, der die dauerhafte Einflussnahme des Menschen zur harmonischen Gestaltung und Erhaltung der Terrassen und Mauern erfordert. Diese Gegebenheiten bieten der Rebsorte Viognier B, der „Königin“ der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Condrieu“, die hier an ihrer nördlichen Anbaugrenze angepflanzt ist, optimale Entwicklungs- und Reifebedingungen.

Der von Rissen durchzogene Untergrund ermöglicht es dieser Rebsorte, die sich insbesondere für saure Böden eignet, das Wasser und die Mineralstoffe zu erhalten, die sie benötigt, um trotz ihres Anbaugebiets in nördlicher Lage ein Lesegut zu erhalten, das sich durch Ausgewogenheit und einen hohen Zuckergehalt auszeichnet.

Dieser besondere Untergrund verleiht den trockenen und halbtrockenen Weinen ihre typische Spritzigkeit, die sich positiv auf das breite Aromenspektrum auswirkt. Diese auf den Unterboden zurückzuführende Spritzigkeit ist auch bei den Weinen aus überreifen Trauben zu finden, bei denen kräftige Aromen reifer Früchte zum Ausdruck kommen, ohne dabei schwer zu wirken.

Für das Parzellengebiet, dessen Abgrenzung unter Berücksichtigung der Gepflogenheiten und der Anforderungen der Rebsorte Viognier B erfolgte, um deren Potenzial trotz des schwierigen Anbaus zu erhalten, wurden die Hänge sorgfältig eingestuft. Ausgewählt wurden nur die am günstigsten ausgerichteten Hänge sowie diejenigen Hänge, die den Anforderungen hinsichtlich Wärme und Schutz vor kalten Nordwinden gerecht werden.

Durch diese Abgrenzung werden eine optimale Bewirtschaftung der Reben und eine Steuerung des Erzeugungspotenzials ermöglicht, was sich in Anbauverfahren mit niedrigen Erträgen, die sich durch die Pfahlerziehung ergeben, und in einer an die Terrassen angepassten Pflanzdichte niederschlägt.

Diese natürlichen Einflüsse in Verbindung mit dem historischen Know-how ermöglichen somit die Erzeugung feiner Weißweine, die entweder trocken ausgebaut werden oder hohe Gehalte an vergärbaren Zuckern enthalten. Da die Gepflogenheiten im Hinblick auf den Weinbau und die schonende Bewirtschaftung der brüchigen Böden durch das Anlegen von Terrassen und hohen Mauern seit dem Altertum weitergegeben wurden, konnte das Weinbaugebiet Condrieu sein besonderes Erscheinungsbild wahren und seine bemerkenswerte Landschaft, die zu seinem Ansehen beiträgt, erhalten.

Indem die Winzer des Gebiets Condrieu die Tradition der Handlese der Trauben fortführen, leisten sie einen Beitrag, um die Ursprünglichkeit und die charakteristischen Eigenschaften dieser Weinberge in Hanglage zu erhalten.

Nicht nur die Anfänge dieses Weinbaugebiet lassen sich bis in vorrömische Zeiten zurückverfolgen, auch das Ansehen seines unter dem Namen „Condrieu“ bekannten Weins, der in Lyon und Paris getrunken und von berühmten Autoren gerühmt wurde, reicht mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurück.

Die Weine aus dem Weinbaugebiet Condrieu genießen seit jeher einen ausgezeichneten Ruf. Einige beispielhafte Auszüge aus Schriften der letzten fünf Jahrhunderte veranschaulichen diese besondere Aura. Seit dem 17. Jahrhundert gehörten die sogenannten „Condrieu“-Weine an den Eingängen von Paris zu den Weinen, die mit dem höchsten Satz besteuert wurden, der auf die Weine mit dem höchsten Ansehen angewandt wurde (Verordnung

von 1680 – Nationalarchive). Gemäß R. Gadille war es im 18. Jahrhundert im Domkapitel von Lyon und im Konsulat üblich, hochrangigen Gästen als Ehrenpräsent Weine aus Condrieu zu überreichen. Zur gleichen Zeit wurde in einer Ausgabe der *Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (Faujas de Saint-Fonds, Band I, S. 182) aus dem Jahr 1781 erwähnt, dass „…dem Weißwein aus Condrieu und dem Wein aus Château-Grillet noch immer der Vorzug gegeben wird". 1801 wurde in dem Werk *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (Theoretische und praktische Abhandlung über den Weinbau) (Chaptal, Rozier, Parmentier und Dussieux, Band I, S. 240) auf das etablierte Ansehen von „Condrieu" und zwei weiteren benachbarten Weinlagen hingewiesen: „Die berühmten Weine von Hermitage, Côte Rôtie und Condrieu werden auf den Hängen am Ufer der Rhône erzeugt." Später wurden diese in der Enzyklopädie Roret (1921) lobend hervorgehoben: „Die guten Weißweine aus dem Lyonnais werden in dem Gebiet von Condrieu bereitet. Sie sind vollmundig, alkoholisch und kräftig und haben einen angenehmen Geschmack und ein zartes Bukett…".

In der Literaturgeschichte sind zahlreiche weitere Verweise zu finden. Im Jahr 1710 erwähnte Boileau in einem seiner letzten Briefe: „Ich gehe morgen Ihren Wein aus Condrieu holen, vielleicht wird er mein Herz erfreuen." Später im 18. Jahrhundert erwähnte Piron diesen poetisch in seinem Werk *De l'ouverture de Bellérophon* (Über die Ouvertüre von Bellérophon). Des Weiteren heißt es in der von seiner Ehefrau veröffentlichten Korrespondenz von Lamartine: „der Wein aus Condrieu, [der] unser Gehirn erwärmt hat".

Der Weinmarkt von Condrieu, der vergleichbar mit dem in Ampuis stattfindenden Weinmarkt für die benachbarte kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Côte Rôtie" war, leistete lange Zeit einen Beitrag zu der Verbreitung des Ansehens dieser Weißweine. Dieser Markt wurde in den 1950er-Jahren eingestellt und die Weine mit der g.U. „Condrieu" wurden nach und nach zusammen mit denen der Ursprungsbezeichnung „Côte Rôtie" auf dem Weinmarkt von Ampuis vermarktet. Der seit den 1920er-Jahren stattfindende Weinmarkt von Chavanay ist ebenfalls ein bedeutender Umschlagplatz für die Weine mit der g.U. „Condrieu".

Die g.U. „Condrieu" wird weiterhin danach streben, ihren Bekanntheitsgrad auszubauen, der auf der Finesse und Qualität der Weine beruht, sich auf ein außergewöhnliches Weinbaugebiet stützt und seit 1940 durch eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt ist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und Bereitung der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2023 die folgenden Gemeinden:

— Departement Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, 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,

— Departement 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,

— Departement 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,

— Departement Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez,

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

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

a) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern:

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— dieser in der Erntemeldung angegeben ist.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die größeren geografischen Einheiten „Cru des Côtes du Rhône“ oder „Vignobles de la Vallée du Rhône“ angegeben werden. Die Bedingungen für die Verwendung der größeren geografischen Einheit „Vignobles de la Vallée du Rhône“ sind in der Vereinbarung zwischen den beteiligten Schutz- und Verwaltungsvereinigungen festgelegt. Diese Angabe muss im selben Sichtfeld wie alle Pflichtangaben stehen und dasselbe Schriftbild und dieselbe Farbe wie die Ursprungsbezeichnung aufweisen, wobei die Größe dieser Angabe höchstens zwei Drittel der Größe der Ursprungsbezeichnung betragen darf.

c) Die Kennzeichnung von Weinen, die nicht die Bestimmungen für die Verwendung der Angabe „sec“ (trocken) erfüllen, muss die Angabe „demi-sec“ (halbtrocken), „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß) enthalten, die dem in dem jeweiligen Wein vorhandenen Gehalt an vergärbaren Zuckern gemäß dessen Festlegung in den EU-Rechtsvorschriften entspricht.

Auf den Etiketten muss diese Angabe in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung stehen.

Link zur produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-babefc65-b6a8-4533-a502-3cf8e7469cb6