C/2025/3459

24.6.2025

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/2025/3459)

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

«Condrieu»

PDO-FR-A0685-AM02

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire parcellaire délimitée

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Condrieu», est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 2°- Aire parcellaire délimitée» pour actualiser la date d'approbation par l'autorité nationale compétente de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée. L'aire géographique n'est pas modifiée.

Cette actualisation n'impacte par le document unique.

2. Aire géographique et Aire de proximité immédiate

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

3. Etiquetage

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

4. Obligations déclaratives

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

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

5. **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.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Condrieu

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

16. Vin issu de raisins surmûris

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 blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le cépage emblématique de «Condrieu» est le viognier B. L'appellation d'origine «Condrieu» se décline en vins tranquilles blancs, secs et demi-secs.

Le vin de «Condrieu» se caractérise par une robe or aux reflets dorés intenses.

Son nez développe des arômes de fruits mûrs comme la pêche et surtout l'abricot, parfois de violette et de fleur blanche.

En bouche, il est puissant, à l'équilibre remarquable, gras et moelleux, sans être lourd car soutenu par une bonne vivacité qui lui confère une longue persistance aromatique intense.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

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

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

2. *Vins blancs issus de raisins surmûris*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Le cépage emblématique est le viognier B. Lorsque les conditions naturelles le permettent, une production confidentielle de vins «moelleux» ou «doux» est élaborée à partir de raisins surmûris.

On retrouve pour ces vins une robe or aux reflets dorés intenses. Le nez développe des arômes de fruits mûrs très marqués comme la pêche, et surtout l'abricot. En bouche les caractéristiques sont équivalentes, l'équilibre est remarquable, gras et moelleux, sans être lourd car soutenu par une bonne vivacité qui lui confère une persistance aromatique intense.

Les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

Les autres critères analytiques suivent les limites fixées par la règlementation européenne.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 13

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique œnologique spécifique

Toute opération d'enrichissement ou d'acidification est interdite pour l'élaboration des vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

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

2. Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 500 pieds par hectare.

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,5 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.

Des allées d'une largeur supérieure à 2 mètres peuvent être mises en place. Elles ont une largeur inférieure ou égale à 3 mètres, à l'exception des situations accidentées (pente de 30 % minimum), où elles peuvent être plus larges. Ces allées disposent d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes:

— taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 3 yeux francs par courson;

— taille en Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement. Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 46 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, sur la base du code officiel géographique 2023:

— Département de l'Ardèche: Limony;

— Département de la Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin;

— Département du Rhône: Condrieu.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» est inséré entre ceux des appellations d'origine contrôlées «Côte Rôtie», au nord, et «Saint-Joseph», au sud.

La zone géographique est ainsi délimitée sur sept communes réparties sur les départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche.

Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» fait partie des «Crus des Côtes du Rhône»

Le paysage est dominé par les coteaux escarpés surplombant abruptement la rive droite du Rhône.

L'altération de roches primaires magmatiques et métamorphiques, où dominent les granites, est à l'origine de la plupart des sols, sablo-argileux, pauvres et friables qui caractérisent ce territoire. Néanmoins, quelques dépôts éoliens issus de l'ère glaciaire (loess) existent sous forme de «lentilles» très localisées.

Dans la majorité des cas, la forte pente, la fragilité et l'instabilité des sols nécessitent des aménagements importants. Les pieds conduits sur échalas sont ainsi implantés sur d'étroites terrasses, localement appelées «chaillées», où le sol est retenu par des murets ou «cheys».

Le vent du nord localement dénommé «Bise» est le plus fréquent. Froid et sec, il permet de sécher le feuillage et de limiter le développement des maladies cryptogamiques. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées, offertes par l'orientation générale sud et sud-est des pentes sur lesquelles est implanté le vignoble.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de «Condrieu» auraient été plantées par l'empereur Probus à partir de plants ramenés de Dalmatie, au IIIème siècle après Jésus-Christ.

Si cette version de l'origine du vignoble reste hypothétique, les preuves d'antériorité de l'implantation et de la culture vinicole qui en découle abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal, situé à une douzaine de kilomètres, et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi les vestiges de villas romaines. Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre (mosaïque du calendrier agricole-début du IIIème siècle, musée de Saint-Germain-en-Laye - Provenance: Saint-Romain-en-Gal). En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de «picatum» (poissé) et connu sous le nom d'Allobrogica. (A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).

Le développement initial du vignoble est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux Allobroges, dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et, par la même, le droit de planter de la vigne. L'Allobrogica est très en vogue au début du siècle des Antonins (IIème siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. (R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).

Pour contourner cet obstacle, le XVIIème siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier la Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

Cependant, à partir du XIXème siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône en 1893: « Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte-Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu (Jean Felbert, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).

Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône réduisent de manière drastique la main-d'œuvre disponible pour travailler les coteaux.

Au cours du XXème siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Les changements de mode de consommation, et l'engouement pour les vins de qualité et la grande gastronomie, ont permis le renouveau de ce vignoble. Progressivement, la vigne retrouve sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.

L'encépagement repose exclusivement sur le cépage viognier B ou «vionnier», cépage emblématique de «Condrieu». Celui-ci est mentionné, dés 1781, dans l'histoire naturelle de la province du Dauphiné qui précise au sujet des vins de Vienne («Côte Rôtie» et «Condrieu») «deux seules espèces de raisins composent ces excellents vins, la Serine et le Vionnier».

Son histoire est intimement liée à celle du vignoble de «Condrieu» car il a failli s'éteindre avec lui dans les années 1970. En 1965, il ne reste en effet que quelques 8 hectares, dans la région et dans le monde, à partir desquels le repeuplement est effectué pour progressivement ressusciter le vignoble qui compte en 2010, plus de 140 hectares.

Comme le cépage syrah N, le cépage viognier B, cépage de deuxième époque (maturité assez tardive) est placé ici en limite de ses possibilités culturales, offrant ainsi le maximum de son potentiel. Ce cépage est un peu capricieux par sa production irrégulière. Il est par contre, original par sa capacité à atteindre naturellement de fortes richesses en sucre.

Le vignoble doit son nom à la commune éponyme, Condrieu (coin du ruisseau). Cette petite ville fluviale, au carrefour de trois départements: le Rhône, la Loire et l'Isère, fondée par les Romains en 59 avant JC, est nommée ainsi en raison de sa situation d'un angle de terre formé par une rivière, à l'endroit où elle se jette dans une autre, appelé Coin.

Le vignoble obtient un premier signe de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône» le 19 novembre 1937.

Le 27 avril 1940, l'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» est reconnue, exclusivement pour les vins tranquilles blancs, sur les communes de Condrieu (Rhône), Vérin et Saint-Michel–sur-Rhône (Loire).

En 1967, la zone géographique est étendue à quatre communes plus au sud: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) et Limony (Ardèche).

En 2009, la surface en production est d'environ 150 hectares pour une production moyenne annuelle de 5 000 hectolitres élaborée par quatre-vingt domaines et négociants.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

L'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» n'est reconnue que pour les vins blancs tranquilles.

Au milieu du XIXème siècle, le vin est «doux» et peut être bu six mois après la vinification (V. Rendu, Ampélographie française -1854).

En 2010, il est, dans la plupart des cas, «sec», parfois «demi-sec». Lorsque les conditions naturelles le permettent, une production confidentielle de vins «moelleux» ou «doux» est élaborée à partir de raisins surmûris.

Il se caractérise par une robe or aux reflets dorés intenses.

Son nez développe des arômes de fruits mûrs très marqués, comme la pêche et surtout l'abricot, parfois de violette et de fleur blanche.

En bouche, il est puissant, à l'équilibre remarquable, gras et moelleux, sans être lourd car soutenu par une bonne vivacité qui lui confère une longue persistance aromatique intense.

3°- Interactions causales

Située sur la rive droite du Rhône, l'aire géographique bénéficie d'un mésoclimat favorable (dit «lyonnais»), lié à la topographie particulière des coteaux très abrupts surplombant le fleuve, et d'un complexe géo-pédologique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux et le maintien des terrasses et des murets. Cette situation offre au cépage viognier B, «roi» de l'appellation d'origine contrôlée «Condrieu» et planté en limite septentrionale de sa culture, des conditions optimales de développement et de maturité.

Le sous-sol fissuré permet à ce cépage, particulièrement adapté aux sols acides, de puiser l'eau et les éléments minéraux nécessaires à l'obtention de vendanges remarquables par leur équilibre et leur richesse en sucre malgré leur situation en zone septentrionale.

Ce sous-sol particulier confère aux vins secs et demi-secs une vivacité caractéristique qui soutient l'ensemble de la large palette aromatique. Cette vivacité due au sous-sol se retrouve aussi dans les vins issus de raisins surmûris, où les puissants arômes de fruits mûrs s'expriment sans être lourds.

Délimitée dans le respect des usages et des exigences du cépage viognier B afin de pérenniser son potentiel malgré les difficultés d'exploitation, l'aire parcellaire classe soigneusement les versants: n'y sont conservés que les mieux exposés et ceux qui répondent aux exigences de chaleur et de protection contre les vents froids du nord.

Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante et une maîtrise de son potentiel de production qui se traduisent par des pratiques de faibles rendements, issus d'un mode de conduite en échalas, et par une gestion des densités de plantation adaptée aux terrasses.

Ces facteurs naturels, associés aux savoir-faire historiques, permettent ainsi la production d'un vin blanc fin, sec ou présentant des sucres fermentescibles. La transmission des usages de culture de la vigne et de sauvegarde de sols fragiles depuis l'Antiquité, par l'aménagement de terrasses et de hauts murets, a permis au vignoble de Condrieu de conserver une physionomie particulière et un paysage remarquable qui participe de sa renommée.

En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de Condrieu contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

L'ancienneté de ce vignoble préromain n'a d'égale que la renommée de son vin, attestée sous le nom de «Condrieu» au moins depuis le XVIIème siècle, consommé à Lyon et à Paris et vanté par des auteurs célèbres.

Ce prestige des vins de Condrieu est continu depuis les origines du vignoble. Un échantillonnage de quelques écrits sur les cinq derniers siècles donne la mesure de cette aura. Dés le XVIIème siècle, aux entrées de Paris, les vins dits «de Condrieu» sont parmi ceux imposés au taux le plus élevé, appliqué aux vins les plus réputés (Ordonnance de 1680 - Archives nationales). D'après R. Gadille, au XVIIIème siècle, le chapitre de Lyon et le consulat ont pour habitude d'offrir les vins de Condrieu en présents d'honneur à leurs hôtes de marque. A la même époque, une édition de 1781 de l'Histoire naturelle de la province du Dauphiné (Faujas de Saint-Fonds, tome I, p.182) indique

que «…l'on donne encore la préférence au vin blanc de Condrieu et à celui de Château-Grillet». En 1801, le Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne (Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux, tome I, p. 240) atteste d'une renommée établie pour «Condrieu» et deux autres vins voisins: «les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte-Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône». Plus tard, l'encyclopédie Roret (1921) l'évoque en termes élogieux: «Les bons vin blancs lyonnais se préparent sur le territoire de Condrieu. Ils sont corsés, spiritueux et ont de la sève, un goût agréable et un bouquet des plus suaves…».

D'autres références émaillent l'histoire de la littérature. En 1710, une des dernières lettres de Boileau mentionne: «je m'en vais demain envoyer quérir votre vin de Condrieu, peut-être me réjouira-t-il le cœur». Plus tard dans le siècle, Piron le cite poétiquement dans son Air: De l'ouverture de Bellérophon. Enfin, les correspondances de Lamartine, publiées par son épouse, évoquent «le vin de Condrieu [qui] aura réchauffé nos cervelles».

Le marché aux vins de Condrieu, pendant de celui organisé à Ampuis pour l'appellation d'origine contrôlée voisine «Côte Rôtie», a longtemps participé à la diffusion de la renommée de ces vins blancs. Ce marché a disparu dans les années cinquante et les vins de «Condrieu» ont progressivement rejoint ceux de «Côte Rôtie» sur le marché aux vins d'Ampuis. Le marché aux vins de Chavanay, qui existe depuis les années 1920, fait aussi une place importante aux vins de «Condrieu».

«Condrieu» n'aura de cesse de développer une notoriété construite sur sa finesse, sa qualité, portée par un vignoble spectaculaire, et reconnue par une appellation d'origine contrôlée dès 1940.

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

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: 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;

— Département de la 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;

— Département de l'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;

— Département de la Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez;

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve:

— qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) L'étiquetage des vins tranquilles 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». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» sont 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.

c) L'étiquetage des vins ne répondant pas aux dispositions permettant de bénéficier de la mention «sec» doit comporter les indications «demi-sec», «moelleux» ou «doux» correspondant à la teneur en sucres fermentescibles présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Sur les étiquettes, ces indications figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom 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-babefc65-b6a8-4533-a502-3cf8e7469cb6