C/2024/6316

21.10.2024

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/2024/6316)

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

«Côtes du Rhône Villages»

PDO-FR-A0664-AM07

Date de communication: 22.07.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Encépagement

Au chapitre I du cahier des charges - point V – 1° - Encépagement, la liste des cépages accessoires est complétée.

a) Pour les vins blancs :

Les variétés carignan B, floréal B, rolle B sont ajoutées et limitées à 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages.

b) Pour les vins rouges et rosés :

Les variétés carignan B, floréal B, rolle B, vidoc N sont ajoutées et limitées à 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages.

L'intégration de ces cépages s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'appellation pour faire face au changement climatique et à la réduction des intrants phytopharmaceutiques. Ces variétés introduites en tant que variétés accessoires, sont conformes au profil des vins de l'appellation et permettent de s'adapter à la sécheresse et aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires.

Le présent document unique est complété au point «variétés à raisins de cuve» afin d'ajouter ces variétés.

La proportion des cépages carignan B, floréal B, rolle B, vidoc N , dans l'encépagement est précisée dans le cahier des charges au point V - 2° - Règles de proportion à l'exploitation - Cette modification n'impacte pas le document unique.

La proportion des cépages carignan B, floréal B, rolle B, vidoc N , dans les assemblages est précisée dans le cahier des charges au point IX - 1° - Assemblage des cépages - Cette modification n'impacte pas le document unique.

2. Règles d'étiquetage

Au chapitre I du cahier des charges - point XII - Règles de présentation et d'étiquetage - les conditions d'étiquetage de l'unité géographique plus grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» sont précisées.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 dans le document unique au point «Conditions supplémentaires».

Au chapitre I du cahier des charges - point XII - Règles de présentation et d'étiquetage - Il est précisés que les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent pas être mentionnées dans l'étiquetage.

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

Cette modification est reportée dans le document unique au point «Conditions supplémentaires».

3. **Obligations déclaratives**

Le chapitre II du cahier des charges relatif aux obligations déclaratives est mis en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

4. **Référence concernant l'autorité chargée du contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges relatif à l'autorité chargée du contrôle est complété pour préciser que le contrôle du respect du présent 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, autorité chargée du contrôle.

Cette précision n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côtes du Rhône Villages

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**

Vins rouges, rosés et blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles et secs (teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l).

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur. Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 40 %. Les cépages syrah N et/ou mourvèdre N lui sont associés en tant que cépages principaux pour une proportion supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

Les vins blancs sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Les vins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %. Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 g/l. Les autres critères analytiques suivent 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): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

2. Ecartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

— L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres ;

— Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 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 pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

3. Taille- Dispositions générales

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. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.

4. Taille -Disposition particulière

Pratique culturale

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.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée .

6. pratiques culturales visant à préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique

Pratique culturale

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

— Le désherbage chimique des tournières est interdit ;

— Le désherbage chimique de plus de 50 % de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.

— 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.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

50 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 :

— Département de l'Ardèche : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche ;

— Département de la Drôme : Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;

— Département du Gard : Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan ;

— Département du Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Carignan N

Carignan blanc B

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Floreal B

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Terret noir N

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique s'étend entre Montélimar et Avignon, au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, sur 4 départements. Le fleuve «le Rhône» en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviatile), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses. Les sols sont de natures très différentes : terrasses fluviatiles, marnes et calcaires tendres, sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle. Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver. Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet venturi du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

Au cours du XVIIIème siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. A la fin du XVIIIème siècle et durant le XIXème siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux «Côtes du Rhône» (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône» le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages» Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'unités géographiques pouvant compléter l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages»

La production, en 2010, est d'environ 350 000 hectolitres dont 5 000 hectolitres de vins blancs.

Les vins sont des vins tranquilles et secs. Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production. Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages en association avec les cépages syrah N ou mourvèdre N. L'ensemble des 3 cépages principaux représente au minimum 66 % de l'assemblage.Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Elaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'AOC «Côtes du Rhône» cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette «diversité unique» mise en œuvre par les producteurs qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet «sanitaire» du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

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

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges :

— «Chusclan»

— «Gadagne»

— «Laudun» ;

— «Massif d'Uchaux»

— «Nyons»

— «Plan de Dieu»

— «Puyméras»

— «Roaix»

— «Rochegude»

— «Rousset-les-Vignes»

— «Sablet»

— «Saint-Andéol»

— «Saint-Gervais»

— «Saint-Maurice»

— «Saint-Pantaléon-les-Vignes»

— «Sainte-Cécile»

— «Séguret»

— «Signargues»

— «Suze-la-Rousse»

— «Vaison-la-Romaine»

— «Valréas»

— «Visan»

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 «Côtes du Rhône Villages» peut préciser 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.

Les variétés d'intérêt à fin d'adaptation ne peuvent pas être mentionnées dans l'étiquetage.

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 :

— Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte ;

— Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chamaret, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Chantemerle-les-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clansaye, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoison, Montaulieu, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valaurie, Valence, Veaunes ;

— Département du Gard : Les Angles, Argilliers, Aramon, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Bellegarde, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Collias, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pougnadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

— Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Les Côtes d'Arey, 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 ;

Suite ..... 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:

— Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint Romain-en-Jarez, Vérin ;

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

— Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Brantes, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Mazan, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Pierre-de-Vassols, Savoillan, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras, Villes-sur-Auzon.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2cda91a2-0391-457f-acd5-6a437bb2f5fa