C/2025/1043

11.2.2025

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/2025/1043)

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

«Palette»

PDO-FR-A0185-AM02

Date de communication: 15.1.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aire géographique

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Palette», est complété sans changement au point «IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - point 1°- Aire géographique» 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».

2. Pratiques culturales

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Palette», est complété au point «VI- Conduite du vignoble»:

— au point 2°-b) autres pratiques culturales: une disposition est ajoutée pour préciser que tout désherbage chimique est interdit.

— au point 3° - irrigation: les dispositions encadrant la pratique de l'irrigation sont précisées. La ferti-irrigation est interdite hors période d'irrigation autorisée et les installations d'irrigation enterrées sont interdites. La charge maximum moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est réduite de 6 000 kg/ha à 5 500 kg/ha afin de préserver la qualité des raisins.

Ces dispositions sont reportées au point «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

3. Date de circulation des vins

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Palette», est modifié au point IX du cahier des charges relatif à la «transformation des vins et au conditionnement». Au point 5°) la date de circulation des vins entre négociants et metteurs en marché est supprimée afin de permettre la circulation des vins entre tous les opérateurs et supprimer tout risque de concurrence déloyales.:

Cette suppression n'impacte pas le document unique.

4. Obligations de contrôle des opérateurs

Les chapitre II et III du cahier des charges relatifs aux obligations déclaratives des opérateurs et aux principaux points à contrôler sont actualisés pour les mettre en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

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

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Palette

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**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Palette» est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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

— Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

— Les vins blancs et rosés présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

— Les vins rouges présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3 grammes par litre.

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

Les vins rouges sont des vins à la robe foncée, aux arômes fins et élégants de fruits rouges, fréquemment de cuir, de cacao et aux tanins amples et ronds. Vins de longue conservation, ils nécessitent un élevage sous bois long pour s'affiner.

Les vins rosés sont des vins équilibrés et fins, qui présentent des arômes floraux et fruités et possèdent une bonne structure en bouche, gage d'une bonne conservation.

Les vins blancs sont complexes et bien équilibrés, présentent généralement des arômes floraux, balsamiques et de pignons de pins, une élégante vivacité, une bonne longueur en bouche, et un potentiel de garde étonnant.

Caractéristiques analytiques générales

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

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

— Acidité totale minimale: —

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

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique culturale

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare.

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

— Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois, les pieds de syrah N peuvent comporter jusqu'à 18 yeux francs avec un maximum de 3 yeux francs par coursons.

— Les vignes âgées de plus de 50 ans (51 ème feuille) peuvent être taillées avec plus de 12 yeux francs par pied.

— L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

— La ferti-irrigation est interdite hors période d'irrigation autorisée.

— Les installations d'irrigation enterrées sont interdites.

— Lorsque l'irrigation est autorisée, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5 500 kilogrammes par hectare.

— Tout désherbage chimique est interdit.

— L'utilisation de la machine à vendanger ou tout autre moyen ne permettant pas de transporter les grappes de raisin entières jusqu'aux lieux de vinification est interdite.

— Le tri de la vendange est obligatoire afin d'assurer un état qualitatif optimum de la vendange.

— La vendange est transportée dans des contenants d'une contenance maximale 50 kilogrammes de raisins.

2. Pratique œnologique spécifique

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

— Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 10 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre.

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

5.2. *Rendements maximaux*

45 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des parties des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône sur la base du code officiel géographique de l'année 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun Fourca N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Castets N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombaud B - Bouteillan

Durif N

Furmint B

Grenache N

Grenache blanc B

Mourvèdre N - Monastrell

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Pascal B

Picardan B - Araignan

Piquepoul blanc B

Syrah N - Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique*

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique, située aux portes d'Aix-en-Provence, s'insère dans un cirque entouré de bois, drainé par la petite rivière de l'Arc et protégé des vents par les hauteurs des Barres de Langesse et du Grand Cabri, et de la montagne du Cengle, au pied de l'imposante masse rocailleuse de la montagne Saint-Victoire.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est lié au hameau de «Palette» situé sur la commune du Tholonet.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur les formations des calcaires tertiaires du Lutécien, correspondant, dans ce secteur, aux formations de calcaires lacustres du Montaiguet et de Langesse qui affleurent sur une partie des communes de Meyreuil, du Tholonet et d'Aix-en-Provence, communes sur lesquelles repose la zone géographique.

Pour désigner ces formations, les géologues évoquent également l'horizon de «Palette».

Les sols argilo-calcaires, caillouteux, bien drainés sont essentiellement développés sur les calcaires lacustres de Langesse et du Montaiguet et sur leurs colluvions de bordure.

La topographie induit un climat méditerranéen particulier, protégé des vents froids venus du Nord, et crée des situations de coteaux et de piedmonts bénéficiant d'un ensoleillement annuel moyen de 3 000 heures et d'une pluviométrie annuelle moyenne de 650 millimètres. S'ajoute à ce contexte climatique déjà favorable, l'effet modérateur de l'ouverture, par la vallée de l'Arc, sur l'Etang de Berre dont les brises marines viennent tempérer les ardeurs solaires estivales et maintenir une légère humidité nocturne, créant ainsi des conditions de maturité des raisins optimales.

Le vignoble s'insère au cœur d'une magnifique campagne dont les fuseaux noirs des cyprès, les vignes, les oliveraies, les pins, émergeant de la terre rouge, ont inspiré le peintre Cézanne.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

La vigne, très anciennement cultivée dans le pays d'Aix, a été l'objet d'une culture plus méthodique à l'époque du Roi RENE, roi vigneron, Duc d'Anjou et Comte de Provence. Le Roi RENE introduit en Provence les cépages «Panse» et les raisins «muscats» qui existent toujours sur le territoire de «Palette». A cette époque, les vins des coteaux qui bordent la vallée de l'Arc jouissent d'une réputation toute spéciale et de la faveur même du Roi.

En 1455, il se rend propriétaire du château et du domaine de Gardanne situés sur la bordure méridionale du territoire de Meyreuil.

Hors de son propre domaine et aux alentours, le Roi RENE favorise la culture de la vigne. Il ne consent un nouveau morcellement des terres, entre des particuliers, à Gardanne, qu'à condition de les planter en vignes (Archives des Bouches-du-Rhône - 1472).

La lecture des anciens recueils des Grands Carmes d'Aix (Archives départementales) nous apprend que ces moines d'origine provençale sont propriétaires en 1551 de la «Bastide de Meyreuil». Ils exploitent ce domaine en développant les productions oléicoles et surtout viticoles, en s'appliquant à développer la qualité des vins et eaux-de-vie produits. Les vins, reconnus comme remarquables, sont déjà élevés dans des caves souterraines, qui existent encore en 2009, et que les moines ont eux-mêmes creusées dans la colline.

Suite aux acquisitions successives, ces traditions sont maintenues sur ce domaine par la famille PASCALIS, puis par la famille ROUGIER. Le «Domaine de la Simone» provient ainsi des différents achats effectués par les arrières-grands-pères, grand-père et père de monsieur Jean ROUGIER. La première de ces acquisitions datent de 1838, la dernière de 1896. Elles ont permis de reconstituer, puis de développer, ce qui avait constitué autrefois l'ancienne «Bastide» des Grands Carmes et le «Rendez-Vous» du Roi RENE. La sélection des cépages réalisée par cette famille, la vinification très soignée et le vieillissement naturel dans les caves souterraines du domaine sont à l'origine de la notoriété grandissante en France, comme à l'étranger, des vins de «Château Simone». En 1946, la famille ROUGIER sollicite la reconnaissance du domaine en appellation d'origine contrôlée. L'appellation d'origine contrôlée étant considérée comme un droit collectif, il est alors proposé de reconnaître l'ancien nom de «Palette», en considérant également les hameaux alentours (les trois Sautets, Languesse…) où sont également produits ces vins réputés (avec les «Domaine du Montaiguet», «La Dominante»…).

Ainsi, le vignoble de «Palette», implanté depuis 500 ans, est original par son encépagement varié, constitué de cépages classiques méditerranéens, bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, mais aussi de cépages plus anciens tels que, brun Fourca N, colombaud B, panse muscade B, panse du Roy René, qui ont contribué à la renommée des vins de «Palette», reconnus en appellation d'origine contrôlée le 28 avril 1948.

Le vignoble compte, en 2009, 43 hectares pour une production annuelle de 1 600 hectolitres qui se partage entre 5 vignerons.

8.2. *Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits*

Les vins rouges et rosés sont des vins d'assemblage.

Les vins rouges sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et mourvèdre N, auxquels sont associés quelques anciens cépages aujourd'hui disparus dans le reste de la zone méridionale.

Ce sont des vins à la robe foncée, aux arômes fins et élégants de fruits rouges, fréquemment de cuir, de cacao et aux tanins amples et ronds. Vins de longue conservation, ils nécessitent un élevage sous bois long pour s'affiner.

Les vins rosés sont élaborés principalement à partir des cépages grenache N et cinsaut N auxquels sont associés également quelques très anciens cépages.

Ce sont des vins équilibrés et fins, qui présentent des arômes floraux et fruités et possèdent une bonne structure en bouche, gage d'une bonne conservation.

Les vins blancs sont élaborés principalement à partir des cépages clairette B et clairette rose Rs auxquels est associée une palette de cépages d'implantation fort ancienne.

Ils sont complexes et bien équilibrés, présentent généralement des arômes floraux, balsamiques et de pignons de pins, une élégante vivacité, une bonne longueur en bouche, et un potentiel de garde étonnant.

8.3. *Interactions causales*

La conjonction d'un mésoclimat sec aux amplitudes thermiques atténuées, de la topographie en forme de cirque protégé des vents du Nord, de sols peu profonds développés sur des formations argilo-calcaires, et de situations de coteaux, confère à l'ensemble du vignoble de «Palette» des conditions de maturité favorables pour l'ensemble des cépages.

Les producteurs ont privilégié le maintien d'une large biodiversité végétale en ne cédant pas à toute tentation de simplification de l'encépagement. Dans le contexte de «Palette», cette diversité végétale est le gage de la meilleure expression du terroir. Les cépages anciens, méticuleusement sauvegardés, associés aux cépages traditionnels méditerranéens, participent à l'originalité des vins de «Palette» et à l'aptitude particulière au vieillissement qui a fait la renommée de ces vins.

Associant une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, des conditions optimales de maturité, les vins possèdent une structure leur permettant un élevage, quelquefois long et sous bois, comme pour les vins rouges.

Afin de respecter les modes culturaux, la qualité et les caractéristiques de la matière première, la récolte est toujours manuelle afin de transporter les raisins entiers jusqu'aux lieux de vinification.

Dès 1772, M. REBOUL, avocat au Parlement, signale dans ses «Observations sur l'agriculture de Provence», qu'il y a des raisons premières: «l'influence du climat, la qualité du sol, la différence des vents qui règnent, l'éloignement des pluies et des brouillards, la fluidité de l'air, la faveur des expositions, l'avantage des sites …», qui concourent à la qualité du vin.

Antoine DAVID (in folio Aix - David 1772) affirme que «Monsieur Arnaud, aubergiste de l'hôtel Saint-Jacques à Aix, propriétaire d'une bastide située au terroir d'Aix, quartier du Montaiguet, qu'il a complanté en partie de Mourvèdre, en partie de Brun-Fourcat, y produit le vin qui est préféré à tous les vins de Provence par tous les étrangers qui y abordent».

Les vins du Tholonet et de Meyreuil jouissent alors d'une si juste réputation que «dès le 18ème siècle, les habitants de Meyreuil avaient eu la faculté de faire entrer leur vin en franchise dans la ville d'Aix» (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône - XV 168).

En 1906, le Roi d'Angleterre EDOUARD VII, de passage dans la région, fait spécialement un détour «pour venir déguster les grands vins du terroir».

Cette réputation se confirme au cours des siècles. Ainsi, en 1948, le rapport d'expertise relatif à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée des vins de «Palette» souligne que «c'est avec fierté que les vins de Palette, s'appuyant sur une très ancienne tradition, peuvent aligner leurs titres de noblesse unanimement reconnus».

La notoriété des vins de «Palette» a traversé l'histoire et les savoir-faire des producteurs ont été confirmés.

Réalisant une bonne part de son marché auprès de la grande restauration et hors des frontières du territoire national ou à l'exportation, cette appellation d'origine contrôlée offre une bonne valorisation de sa production.

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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par la partie du territoire non retenue au sein de l'aire géographique des communes de Meyreuil et Le Tholonet, dans le département des Bouches-du-Rhône.

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 «Palette» peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Provence». Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'unité géographique plus grande «Vin de Provence» figure dans le même champ visuel que celui du 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-9dfd1458-f6c1-4175-aa88-4175ff0255d6