C/2024/2558

15.4.2024

**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/2024/2558)

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

**«Rasteau»**

**PDO-FR-A0720-AM02**

**Date de communication: 25.1.2024**

**DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE**

1. **Aire géographique et Aire de proximité immédiate**

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation « Rasteau », 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 de 2023.

Cette modification rédactionnelle permet de référencer l'aire géographique par rapport à la version en vigueur en 2023 du code officiel géographique, édité par l'INSEE et de sécuriser juridiquement la délimitation de l'aire géographique.

Le document unique est complété avec cette référence au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires — zone de proximité immédiate».

2. **Encépagement**

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation « Rasteau », est complété au point «V – Encépagement — point 2°- Règles de proportion à l'exploitation et à la parcelle» pour augmenter la proportion maximale des cépages Carignan N et Cinsault N de 15 à 20 % ensemble. Ces cépages sont moins alcoogènes et seront bénéfiques, en assemblage, dans un contexte de réchauffement climatique. Le profil des vins restera inchangé.

Une disposition spécifique est ajoutée pour dispenser les petites exploitations de moins de 1,5 hectares des règles de proportion à l'exploitation.

Le chapitre Ier du cahier des charges est complété au point «IX- Transformation — élaboration» – au a) assemblage des cépages dans les vins, pour préciser que la proportion de l'ensemble du cépage principal et des cépages complémentaires doit être supérieure ou égale à 60 %. Cette disposition permet de garantir une majorité de cépage principal Grenache N dans les assemblages.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

3. **Mode de conduite**

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

— Au point 1°-a) les critères de densité de plantation sont modifies pour réduire l'écartement entre les pieds sur un même rang de 0,8 à 1,25 m au lieu de 1,50 m.

— Au point 1°-b) la date limite d'achèvement de la taille fixée au 15 avril est supprimée car elle ne correspond plus aux réalités du terrain, les opérations de taille étant largement terminées à cette date.

— Au point 2°-b) deux mesures agroenvironnementales concernant le désherbage chimique sont ajoutées :

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

— Le désherbage chimique des tournières est interdit.

— Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.

Ces modifications sont reportées dans le document unique au point «Pratiques vitivinicoles».

Au point 1°-c) La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre les rangs au lieu de 0,45 fois.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

4. **Rendement**

Au chapitre I du cahier des charges — point VIII – Rendements – au point 3° une disposition est ajoutée pour les vins tranquilles pour préciser que tout dépassement du rendement maximum fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine à la totalité de la récolte.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

5. **Normes analytiques**

Au chapitre I du cahier des charges — point IX. — Transformation, élaboration, — au point 1°-b)- Fermentation malolactique et au point c) Normes analytiques, les dispositions s'appliquent à la fois aux vins en vrac et aux vins conditionnés.

L'intensité colorante des vins tranquilles passent de 6 à 5 car au cours de l'élevage les vins perdent en intensité et certains ont une longue durée d'élevage. En contrepartie, l'indice de polyphénols totaux passe de 40 à 45.

La fourchette d'intensité colorante (DO 420 + DO 520) des vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé » actuellement comprise entre 0.40 et 0.70 est élargie à une fourchette comprise entre 0.30 et 0.85.

Ces modifications permettent une meilleure adaptation aux produits élaborés sur le terrain et ne modifient pas le lien à l'origine.

Ces modifications sont complétées dans le DU au point «Pratiques vitivinicoles – Pratiques oenologiques».

6. **Suppression de l'obligation d'un élevage minimum en bouteille pour les vins doux naturels portant la mention «blanc» ou «grenat»**

Au chapitre I du cahier des charges — point IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage — au point 2°- Dispositions par type de produits, la suppression de l'obligation d'un élevage minimum en bouteille de 3 mois vise à étendre au négoce, la possibilité de conditionnement dans une perspective de développement de marchés.

Ces modifications sont reportées au point « Descriptif des produits » dans le document unique.

7. **suppression de la période de circulation des vins entre entrepositaires agréés**

Au chapitre I du cahier des charges — point IX. — Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage — au point 5° b)- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur, les dates définissant la période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre producteurs et metteurs en marché, avant la mise à la consommation des vins, sont supprimées. Cette modification permet la circulation des vins entre tous les opérateurs avant la mise à la consommation des vins et supprime tout risque de concurrence déloyales entre metteurs en marché.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

8. **Mesures transitoires sur des règles de proportion à l'encépagement**

Au chapitre I du cahier des charges – le point XI. Mesures transitoires — est modifié afin de supprimer le point 1° portant sur des dispositions transitoires obsolètes, relatives à des règles de proportion d'encépagement jusqu'à la récolte 2018.

Cette suppression n'impacte pas le document unique.

9. **Etiquetage**

Au chapitre I du cahier des charges – le point XII. Règles de présentation et étiquetage est complété au point f) pour préciser les règles d'étiquetage de la mention plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône». 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 disposition est reportée au point «Conditions supplémentaires – Etiquetage» du document unique.

10. **Obligations déclaratives**

Le chapitre II du cahier des charges est actualisé conformément aux modalités de contrôle de l'appellation. Ces dispositions sont reprises dans le plan de contrôle.

L'actualisation de ce point n'impacte pas le document unique.

11. **Référence à la structure de contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges est modifié au «point II. – Références concernant la structure de contrôle», pour indiquer que le contrôle du respect du cahier des charges est effectué sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Cette précision n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rasteau

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3. Vin de liqueur

4. **Description du ou des vins**

1. vins tranquilles rouges

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins répondent aux critères suivants :

Titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 % vol.

Teneur en acide malique : Inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) : Inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

Intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm) : Supérieure ou égale à 5.

Indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) : Supérieur ou égal à 45.

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

Les vins rouges tranquilles représentent 98 % de l'ensemble des volumes produits. Ce sont des vins capiteux avec une excellente structure tannique, produits à faible rendement (38 hectolitres par hectare) et caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

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

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

2. Vins doux naturels

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Ils sont élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé ».

Les vins répondent aux critères suivants :

Titre alcoométrique volumique total : supérieur ou égal à 21,5 % ;

Teneur en sucres fermentescibles : supérieure ou égale à 45 g/l.

Intensité colorante (DO 420 + DO 520) : Inférieure ou égale à 2,50 pour les vins bénéficiant de la mention « ambré » ; Supérieure ou égale à 2,80 pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé » ; Supérieure ou égale à 4 pour les vins bénéficiant de la mention « grenat » ; entre 0,30 et 0,85 pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

Teinte (DO 420/DO 520) : Inférieure ou égale à 1,2 pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

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

Le vin doux naturel rouge offre une richesse aromatique intense dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs. Ils sont amples avec un bel équilibre entre la sucrosité et la structure tannique.

Le vin doux naturel blanc s'exprime généralement par des notes florales et miellées. Le vin doux naturel rosé présente souvent des arômes fruités de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie évoluant fréquemment sur des notes de confiture de fruits puis de fruits secs.

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « hors d'âge » et « Rancio », s'appuyant sur une belle structure tannique, développent généralement, au cours de l'élevage long, des notes de fruits secs, empyreumatiques ou de torréfaction.

Caractéristiques analytiques générales

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

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 15

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— 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. Pratiques oenologiques spécifiques aux vins doux naturels

Pratique œnologique spécifique

L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite.Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit. Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.

2. Densité de plantation

Pratique culturale

L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30m. 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. L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 m et 1,25 m.

Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 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 rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 m.

3. Ecartement entre rang

Pratique culturale

Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4 000 pieds/ha, les vignes plantées après le 13 octobre 2009, en continuité d'un îlot existant, peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,30 m.

4. Règles de taille

Pratique culturale

— Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

— Pour les vins rouges, le cépage syrah N, pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21ème feuille), peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

5. Irrigation

Pratique culturale

— Vins rouges : l'irrigation peut être autorisée.

— Vins doux naturels : l'irrigation est interdite.

6. Récolte des raisins

Pratique culturale

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10 % de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant. Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai. Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 4 000 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

7. Mesures agroenvironnementales

Pratique culturale

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

— 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, à l'exclusion des travaux de défonçage classique ;

— Le désherbage chimique des tournières est interdit.

— Le désherbage chimique total de la parcelle est interdit.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Vins tranquilles

42 hectolitre par hectare

2. Vins doux naturels

40 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

a) — La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins tranquilles rouges est assurée sur le territoire de la commune de Rasteau dans le département du Vaucluse, d'après le code officiel géographique 2023..

b) — La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles rouges sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse, basé sur le code officiel géographique 2023 : Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) — La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse, basé sur le code officiel géographique 2023 : Cairanne, Rasteau, Sablet.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Carignan N

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Marsanne B

Mourvèdre N — Monastrell

Muscardin N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N — Shiraz

Terret noir N

Ugni blanc B

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description des facteurs naturels et humains contribuant au lien*

Adossée au sud du relief « Cairanne–Rasteau », la zone géographique est au coeur d'une zone de transition entre les premiers reliefs qui marquent les limites de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et la plaine que constitue le couloir rhodanien.

La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire des communes de Rasteau, Sablet et Cairanne dans le département du Vaucluse.

Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur la commune de Rasteau pour les vins rouges et les vins doux naturels et, pour quelques hectares, pour les vins doux naturels, sur les communes de Cairanne et de Sablet.

Le climat est méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 13°C et 13°5 C et par une pluviométrie annuelle de 700 mm à 800 mm, concentrée principalement au printemps et à l'automne.

La zone géographique est partiellement protégée, par le relief collinaire, des effets du Mistral, vent dominant du Nord, froid et séchant. Cette protection, l'orientation générale des coteaux vers le sud, les sols très secs à forte pierrosité, notamment sur le plateau, font bénéficier l'ensemble du vignoble de conditions bioclimatiques de type méditerranéen semi aride.

La commune de Rasteau figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », reconnue par le décret du 19 novembre 1937.

La spécificité du territoire de Rasteau est cependant reconnue dès 1944 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » pour le « vin doux naturel » élaboré à partir des cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cette production reste certes confidentielle (1 500 hectolitres en moyenne par récolte), mais est essentiellement commercialisée en bouteille. Elle a contribué et contribue à la forte notoriété de l'ensemble de la production de « Rasteau ».

En 1965, le nom de la commune de Rasteau est reconnu comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999, comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages», consacrant ainsi la réputation des vins tranquilles produits sur cette commune, et dont la production se développe progressivement (13 000 hectolitres en 1993, 34 000 hectolitres en 2009).

Cette réputation, qui s'appuie sur un collectif humain fort partageant ses savoir-faire, se traduit en 2010 par la reconnaissance des vins rouges en appellation d'origine contrôlée « Rasteau ».

Le vignoble de « Rasteau » représente, en 2009, 1 300 hectares, et la commercialisation des vins est assurée à 80 % en bouteilles.

8.2. *Interactions causales*

Les conditions bioclimatiques de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » sont particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, plus particulièrement dans les situations où prédominent les sols sableux et caillouteux. Ces mêmes conditions sont également favorables aux cépages syrah N et le mourvèdre N (cépage à maturité tardive), plus particulièrement dans les situations où prédominent les marnes sableuses ou sablo-argileuses à bon régime hydrique.

Traduisant les usages, les parcelles destinées à la production des raisins sont précisément délimitées tant pour la production de vins doux naturels que pour la production de vins rouges tranquilles. Cette délimitation permet 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.

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, les cépages « grenache » et plus particulièrement le cépage grenache N donnent des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.

Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps, pour la production de vins doux naturels. Lors du 21ème congrès du Syndicat Général des Côtes du Rhône, le 03 juillet 1955, le Baron Le Roy, dans son discours, fait l'éloge de ces vins: « Il nous manquait un fleuron aux " Côtes du Rhône ", Rasteau nous l'a donné avec son vin doux naturel ».

Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit maintenant par les mentions « hors d'âge » et « Rancio ».

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions «blanc» et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins doux naturels, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, soit en bouteilles de verre et au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte (mention « rosé »), soit en bouteilles de verre ou dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum (mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »). La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les conditions optimales de ce territoire viticole ayant permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et le mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.

Même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins doux naturels, bien que figurant toujours en bon rang au sein des vins des « Côtes du Rhône », ces vins bénéficient d'une notoriété grandissante. Robert Bailly indique dans « Histoire du vin en Vaucluse » que déjà : « Pline l'Ancien, dans son livre XIV, glorifie les vertus des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze ».

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

*Disposition spécifique détiquetage pour les vins tranquilles rouges*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins rouges peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône ».

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée 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, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

*Disposition spécifique détiquetage pour les vins doux naturels*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

La mention «vin doux naturel» est inscrite sur les étiquettes.

*Mentions «ambré», «grenat», «rosé», «tuilé», «blanc» pour les vins doux naturels (VDN)*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'AOC est complété obligatoirement par les mentions «ambré»,«blanc»,«grenat»«rosé»ou «tuilé», pour les VDN répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le cahier des charges.

Les mentions «ambré»,«blanc»,«grenat»,«rosé» ou«tuilé» figurent obligatoirement sur l'étiquetage et également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

*Mention «hors dâge» et «rancio» pour les vin doux naturels (VDN)*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'AOC peut être complété par la mention «hors d'âge» pour les vin doux naturels bénéficiant des mentions «ambré» ou «tuilé» et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges. Le nom de l'AOC peut être complété par la mention «rancio» pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions «ambré» ou «tuilé» bénéficiant ou non de la mention «hors d'âge»et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges

*Taille des caractères pour les mentions facultatives*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'AOC.

*Précision de lunité géographique plus grande ou plus petite*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. L'étiquetage des vins 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.

*Conditionnement dans laire pour la mention «rosé»*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les VDN bénéficiant de la mention «rosé» sont conditionnés au plus tard le 31décembre de l'année qui suit celle de la récolte dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte.Les producteurs se fixent pour objectif, d'une part,de mieux sauvegarder les caractéristiques essentielles des produits et, d'autre part, de garantir par les contrôles effectués dans la région de production la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'AOC.

*Conditionnement dans laire pour les mentions «blanc» et «grenat»*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les VDN bénéficiant des mentions «blanc» et «grenat», l'élevage est réalisé en milieu réducteur jusqu'au 1 er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois au moins en bouteille. Ces vins sont conditionnés en bouteille par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin, donc sans transport. Ce conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

*Conditionnement dans laire pour la mention «ambré» et «tuilé»*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les VDN bénéficiant des mentions «ambré» et «tuilé», destinés à l'élevage,sont élevés en milieu oxydatif pendant au moins 30 mois.Après quelques années, ils se parent d'une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au «rancio».Lorsqu'ils font l'objet d'un élevage d'au moins 5ans, ils bénéficient de la mention «hors d'âge». Ils sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte.

*Aire de proximité immédiate des vins tranquilles rouges*

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 rouges tranquilles, est constituée par le territoire des communes suivantes , d'après le code officiel géographique 2023 :

— Département de la Drôme : Tulette.

— Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

*Aire de proximité immédiate des vins doux naturels*

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, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels, est constituée par le territoire des communes suivantes, d'après le code officiel géographique 2023 :

— Département de la Drôme : Tulette.

— Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

**Lien vers le cahier des charges du produit**

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-52033230-7297-41a8-bd62-698e9aa58bab