C/2025/313

13.1.2025

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/2025/313)

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

«Châtillon-en-Diois»

PDO-FR-A0177-AM04

Date de communication: 21.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Etiquetage**

Le cahier des charges est complété au chapitre I - point XII. - Règles de présentation et étiquetage - 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» du document unique.

2. **Zone géographique**

Le cahier des charges est complété au chapitre I - point IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - 1°- Aire géographique pour actualiser et corriger des noms de communes, sans modification de la zone géographique.

Les noms de commune, «Aix-en-Diois» et «Molière-Glandaz», sont supprimés. Le nom de commune «Solaure en Diois» est ajouté.

Cette correction de noms de communes est reportée au point Zone géographique délimitée du document unique.

3. **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'Institut National de l'Origine et de la Qualité.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Châtillon-en-Diois

2. **Type d'indication géographique:**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

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**

1. *AOC «Châtillon-en-Diois», vins rouges, rosés et blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Châtillon-en-Diois» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 12,5

— 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. *Pour les vins blancs de l'AOC «Châtillon-en-Diois»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins blancs sont issus des cépages aligoté B et chardonnay B.

La richesse minimale en sucre des raisins est de 170 grammes par litre de moût.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel de 10,5 %.

Les vins blancs présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à la teneur à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 g/l de sucres.

Les autres critères analytiques suivent la règlementation communautaire.

Les vins blancs, élaborés à partir des cépages aligoté B et chardonnay B, sont secs, frais, avec généralement des arômes de fleur blanche et d'agrumes.

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): —

3. *Pour les vins rouges et rosés de l'AOC «Châtillon-en-Diois»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins rouges et rosés sont issus de gamay (cépage principal) et du pinot noir et syrah en cépages accessoires. Ces vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins dans lequel le pourcentage du cépage principal est supérieur ou égal à 60.

La richesse minimale en sucre des raisins pour l'élaboration de vins rosés est de 170 g/l de moût et de 171 g/l pour l'élaboration de vins rouges.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel de 10,5 %.

Les vins rouges présentent au conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 g/l et une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 3g/l. Les vins rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à la teneur en à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 g/l de sucres.Les autres critères analytiques suivent la règlementation communautaire.

Les vins rouges, essentiellement élaborés à partir du gamay, offrent une expression particulière. S'ils restent très fruités, d'autres notes plus végétales (garrigue…) peuvent s'exprimer. Par ailleurs, la rondeur habituelle de ces vins est complétée ici par une structure plus tannique et une minéralité en bouche apportés par l'assemblage du gamay N à d'autres cépages (pinot noir N et éventuellement syrah N).

Les vins rosés présentent une couleur généralement saumonée, des arômes de fruits rouges et une fraîcheur en bouche très caractéristique.

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): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

Outre la disposition 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.

Pratique culturale

Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.

Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

L'irrigation peut être autorisée.

5.2. *Rendements maximaux*

60 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme: Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman, Solaure en Diois.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Aligoté B

Chardonnay B

Gamay N

Pinot noir N

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique se situe sur les coteaux du Parc Régional Naturel du Vercors, entre les Préalpes drômoise et la Provence, au sud-est de Die, dans la partie eptentrionale des chaînes subalpines méridionales dénommée «Haut-Diois», et à la confluence du Bez et de la Drôme. Elle est limitée, au nord, par la montagne du Glandasse (falaises du Vercors), et au sud, par le Claps (gigantesque éboulement calcaire) de Luc-en-Diois.

La zone géographique repose sur le territoire de 12 communes. Au sein de cette zone géographique, le vignoble de montagne s'étend sur seulement 36 hectares et est implanté sur des coteaux argilo-calcaires, dont l'altitude est généralement comprise entre 500 mètres et 650 mètres, et qui sont protégés du vent du nord par les falaises du Vercors.

Le climat est tempéré, à nuances méditerranéennes très dégradées, directement lié à cette altitude et à la proximité du massif du Vercors.

Le vignoble le plus emblématique et le plus important en production est celui de la commune de Châtillon-en-Diois, adossé au massif du Glandasse (2 000 mètres d'altitude) et dominant la vallée du Bez, affluent torrentiel de la Drôme. Le coteau, dont l'altitude moyenne est d'environ 550 mètres, y bénéficie d'une exposition sud extrêmement favorable. Cette situation offre au vignoble un mésoclimat particulier très propice à la culture de la vigne et lui permet de jouir d'une forte notoriété.

L'appellation d'origine contrôlée «Châtillon en Diois» peut se décliner en vins rouges et blancs, et plus confidentiellement en vins rosés.Par son encépagement, ce vignoble se rapproche des vignobles septentrionaux. D'une part, le vignoble bourguignon, d'où proviennent les cépages gamay N, pinot noir N, aligoté B et chardonnay B et d'autre part, le vignoble des appellations d'origine contrôlées dites des «Côtes du Rhône septentrionales» avec le cépage syrah N, plus anecdotique dans le Diois.

L'homme a sélectionné ces variétés en fonction de leur adéquation aux sols marneux ou calcaires, bien drainés, qui sont disponibles sur les «serres» (dénomination localement utilisée pour désigner les reliefs et collines) et les coteaux bien exposés. Dès l'époque romaine, les viticulteurs ont planté de la vigne autour de la commune de Luc-en-Diois, dans la vallée du Bez comme dans toute la vallée de la Drôme.

Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures parcelles sur les «serres» ou les terrasses, perchées parfois jusqu'à 650 mètres d'altitude, comme sur le territoire de la commune de Laval-d'Aix.

Depuis le principal axe routier, très encaissé par rapport au vignoble, la présence de la vigne semble ténue dans le paysage. En prenant de la hauteur, apparaît un vignoble de montagne émaillé de cabanons et de cabanes de vignerons, témoins de l'activité viticole et par endroits très présents, comme sur le territoire de la commune de Châtillon-en-Diois, où pas moins de quatre-vingts sont dénombrés.

La sélection rigoureuse des parcelles, fondée tant sur leurs aptitudes naturelles que sur les usages, permet la récolte de raisins destinés à l'élaboration des vins blancs sur toutes les communes de la zone géographique, mais limite cette possibilité, pour les vins rouges, aux seules communes de Châtillon-en-Diois et de Menglon. Ces vins sont reconnus en appellation d'origine contrôlée «Châtillon-en-Diois» par le décret du 3 Mars 1975.

Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit.

Le mésoclimat montagnard présent sur ces coteaux permet l'expression d'arômes fruités dans les vins, qui accompagnent la fraîcheur caractéristique des vins rosés et des vins blancs ainsi que la rondeur des vins rouges.

Si la présence de la vigne et du vin est avérée depuis la Gaule romaine, la renommée du vin fut d'abord limitée aux montagnes proches, en raison de la piètre qualité des voies de communication.

Depuis l'extinction, au début du xxe siècle, de l'industrie de la tannerie et du textile, le vin d'appellation d'origine contrôlée «Châtillon-en-Diois», comme l'ensemble des appellations d'origine contrôlées vinicoles du Diois, constitue la principale ressource économique de la vallée.

Depuis 1960, une fête du vin est organisée chaque année sur le territoire de la commune de Châtillon-en-Diois pour promouvoir les vins. Depuis 1995, cette manifestation a pris le nom de «Festival Arts et Vigne», assurant une plus large diffusion de la renommée de ce vignoble.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

a) Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) 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;

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

Le nom du lieu-dit cadastré est inscrit immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) 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.

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.

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 du département de la Drôme: Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92477d7-4838-4aa9-a88a-b571322adec6