C/2024/1928

8.3.2024

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/2024/1928)

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

«Ventoux»

PDO-FR-A0399-AM01

Date de communication: 8.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

Le chapitre I du cahier des charges, point IV-Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées, est modifié pour mettre à jour la liste des communes qui composent l'aire géographique et la zone de proximité immédiate :

— Au 1°-Aire géographique et au 3°-Aire de proximité immédiate,la liste des communes est mise en conformité avec le code officiel géographique de 2023.

Cette modification 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.

— Au 1°-Aire géographique et au 3°-Aire de proximité immediate, suite à la revision de l'aire parcellaire délimitée, deux communes du département du Vaucluse (Isle sur la Sorgue et Velleron) sont ajoutées à la zone géographique et retirées de l'aire de proximité immédiate. Ces communes sont contigües à la zone géographique et présentent les mêmes critères de production retenus pour la production de vin de l'AOP Ventoux.

Le document unique est modifié au point "zone géographique" ainsi qu'au point "zone de proximité immédiate".

2. Aire parcellaire délimitée

Le chapitre I du cahier des charges - point IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées - est complété au point "2°-Aire parcellaire délimitée", pour inscrire les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente de la délimitation parcellaire de l'AOP.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

3. Encépagement

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

— Pour les vins blancs : les cépages vermentino B et viognier B passent de la liste des cépages accessoires à la liste des cépages principaux.

L'implantation de ces cépages dans le vignoble est significative et apportent une complémentarité lors des assemblages. En effet, le Vermentino B donne des vins équilibrés et gras avec une richesse aromatique et le Viognier B donne des vins plus ronds et aromatiques en assemblage. Ils permettent de conserver l'équilibre et la fraîcheur caractéristique des vins de l'appellation.

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

— Pour les vins rouges et rosés :

— le cépage caladoc N, est ajouté à la liste des cépages accessoires à hauteur de 5 % de l'encépagement et 10 % dans les assemblages. Le nom de cette variété ne peut pas figurer sur l'étiquetage des vins de l'appellation.

L'intégration de ce cépage s'inscrit parmi les solutions mises en place par l'appellation pour faire face au changement climatique. Cette variété introduite en tant que variété secondaire, est conforme au profil des vins de l'appellation et permet de s'adapter à la sécheresse.

Le document unique est complété au point "variétés à raisins de cuve".

La proportion des cépages 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 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.

4. **Mode de conduite**

Au chapitre I du cahier des charges - point VI - b) - les règles de taille sont modifiées pour ouvrir la taille Guyot simple à l'ensemble des cépages de l'appellation.Cette modification permet de lutter contre le dérèglement climatique, en particulier pour faire face aux risques de gel de plus en plus nombreux et impactant sur le vignoble.

Le document unique est modifié au point "pratiques vitivinicoles".

5. **Mesure transitoire sur l'encépagement**

Au chapitre I du cahier des charges - point XI- 1°- la mesure transitoire relative aux règles d'encépagement de certains cépages jusqu'à la récolte 2014 est supprimée car devenue obsolète.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

6. **Etiquetage**

Au chapitre I du cahier des charges - point XII - 2° - est complété comme suit :

— 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.

— La variété Caladoc, variété d'intérêt à fin d'adaptation, ne peut pas être mentionnée dans l'étiquetage.

Ces règles d'étiquetage sont reportées au point "Conditions supplémentaires" du document unique.

7. **Références concernant la structure de contrôle**

Au chapitre III du cahier des charges - point II - concernant la structure de contrôle est simplifié 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, autorité chargée du contrôle.

Cette précision n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Ventoux

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

—

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

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

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

— 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;

— 12 % pour les vins rouges.

Pour les vins rouges, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

COULEUR DES VINS, mention complémentaire

—

TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES et stade auquel s'applique la valeur

(glucose et fructose)

(grammes par litre)

TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur

(milliéquivalents par litre)

Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »

Inférieure ou égale à 10,2

(lot non conditionné)

Vins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »

Inférieure à 2

(lot conditionné)

Vins blancs et rosés

Inférieure ou égale à 4

(au conditionnement)

Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)

Inférieure ou égale à 3

(au conditionnement)

Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)

Inférieure ou égale à 4

(au conditionnement)

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges.

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

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.

Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

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

— Densité :

— Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ;

— L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ;

— L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre.

— Règles de taille :

Les vignes sont taillées :

— Soit en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ;

— Soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un ou deux coursons de rappel portant un maximum de 2 yeux francs ;

— Soit, pour les cépages syrah N et viognier B, en Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou deux coursons à 2 yeux francs au maximum.

— L'irrigation peut être autorisée.

2. 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 des charbons à usage œnologiques 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 ;

— 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*

66 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 du département de Vaucluse sur la base du code officiel géographique 2023 :

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, la zone géographique s'étend à l'est du Rhône, des faubourgs de Vaison-la-Romaine, au nord, à Apt, au sud, de la rivière Ouvèze à la vallée du Coulon,

Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants du nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du « Géant de Provence », le Mont Ventoux, qui du haut de ses 1 912 mètres domine l'ensemble du paysage. Elle couvre le territoire de 51 communes du département de Vaucluse.

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen.

Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs.

Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « safres », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont, sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2 800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches.

Le Mistral est certes présent, mais ses excès de violence et de froid sont significativement limités par la barrière climatique offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du Mont Ventoux (Mont de tous les vents). Restent ses effets bénéfiques de vent caractérisé par sa sécheresse.

Dans ce territoire de transition, sur ces « montagnes paysannes » chères à Jean Giono, la vigne est toujours associée à l'arboriculture méridionale, constituant une marqueterie de cultures avec cerisiers, abricotiers et oliviers.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Un atelier de potier et des poteries vinaires, datées de l'an 30 avant notre ère , sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines.

La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vauclusien (désigné parfois sous le nom de « Géant de Provence »), domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On en trouve la preuve écrite dès le IX ème siècle.

Bien évidemment, les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque.

Du XVI ème au XVIII ème siècle, les consuls de Pernes publient des « bans de vendange », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales.

Les registres notariaux, par leurs « baux à complant », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV ème siècle, comme les cépages piquepoul noir N, bourboulenc B ou clairette B. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir N, grenache N et syrah N pour les vins rouges, et clairetteB et bourboulenc B, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en

appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009.

Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2009, 6 374 hectares sont exploités pour l'élaboration de 271 000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (66% de la production) et des vins rosés (30% de la production).

Cette production est assurée par 142 caves particulières et 14 caves coopératives. Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » sont des vins tranquilles et secs. Ils se déclinent en trois couleurs, rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%, il est au minimum de 11,5 % pour les vins blancs et rosés. Ils peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau ».

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.

Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturales et bien évidemment sur les vins produits.

Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques.

La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges.

Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux.

Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l’appellation d'origine contrôlée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.

Les pratiques humaines, culturales notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dés la seconde moitié du XIX ème siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « British Institute of Universal Genuis » une médaille d'or et une « crown of génius » pour son excellent vin.

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

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 sur la base du code officiel géographique 2023 :

— Département des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;

— Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières ;

— Département de la Drôme : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres ;

— Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Toutes les indications 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, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau ». Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 cette unité géographique figure sur la déclaration de récolte.

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.

— La variété Caladoc N, variété d'intérêt à fin d'adaptation, ne peut pas être mentionnée dans l'étiquetage.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601