C/2025/1713

18.3.2025

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/2025/1713)

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

«Château-Grillet»

PDO-FR-A0587-AM03

Date de communication: 15.01.2025

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Aire géographique**

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Château-Grillet», 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. **Obligations déclaratives**

Le chapitre II du cahier des charges de l'appellation «Château-Grillet» est actualisé pour mettre les obligations déclaratives des opérateurs auprès de l'organisme de défense et de gestion, en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

Cette actualisation n'impacte pas le 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'INAO.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Château-Grillet

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

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

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

Appellation d'origine contrôlée exclusivement réservée aux vins tranquilles blancs secs. Les vins présentent une robe jaune or aux reflets dorés et lumineux. Le nez, d'une belle intensité, se caractérise souvent par une minéralité originale et surprenante et s'ouvre ensuite sur des arômes dominés généralement par la violette et l'abricot avec parfois des arômes rappelant la pâte d'amande, le miel, la pêche ou les fleurs blanches. La bouche est très équilibrée avec une dominante de gras mise en valeur par une pointe d'acidité et une intensité aromatique orientée sur des notes d'abricot.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum (TAVNM) est égal à 11,5 %.

La teneur en sucres fermentescibles est inférieure ou égale à 4g/l.

Le titre alcoométrique volumique total après enrichissement est inférieur ou égal à14%.

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

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*

1. Densité - Ecartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 8 000 pieds par hectare;

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,25 mètre carré;

Les vignes présentent un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

2. Mode de conduite

Pratique culturale

Les vignes sont conduites sur échalas. La hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre.

3. Taille de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois.

4. Dispositions particulières de récolte et de transport de la vendange

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

Lors de la vendange, les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification dans des récipients dont le contenu est limité à 50 kilogrammes.

5. Vinification - Elevage

Pratique œnologique spécifique

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau européen.

6. Dispositions relatives au conditionnement

Pratique œnologique spécifique

Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, les vins sont conditionnés en bouteilles de verre; les vins sont conditionnés à partir du 1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins sont conditionnés dans des bouteilles du type «Vin du Rhin» répondant aux dispositions du décret n° 55-673 du 20 mai 1955 et de l'arrêté du 13 mai 1959, à l'exclusion de tout autre type de bouteille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. 41 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 communes suivantes du département de la Loire, sur la base du code officiel géographique 2023: Saint-Michel-sur-Rhône et Vérin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

Situé sur des coteaux très abrupts le long de la rive droite du Rhône, le vignoble date de l'époque préromaine. Orienté plein sud sur des sols granitiques fragiles nécessitant l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses, il est soumis au mésoclimat lyonnais qui confère au Viognier, cépage exclusif de l'appellation, des conditions optimales de développement et de maturité. Cette implantation en limite septentrionale de culture permet l'expression d'une minéralité caractéristique des vins de Château-Grillet, et apporte de la fraîcheur à leur structure aromatique, fondée notamment sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches.

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

—

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5aa3c7b2-9821-44a9-9ae6-3968a3ba69a6