C/2025/3215

13.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3215)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Côtes du Rhône Villages»

PDO-FR-A0664-AM08 — 19.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«Côtes du Rhône Villages»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Syndicat Général des vignerons réunis des Côtes du Rhône

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences du règlement (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143. Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. En effet, ces modifications ne sont pas considérées comme des modifications de l'Union, au sens de l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, elles: a) ne modifient ni la dénomination, ni l'utilisation de la dénomination, ni les produits ou catégories de produits désignés par l'indication géographique; 2 b) ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique décrite dans le document unique; c) n'entraînent pas de nouvelles restrictions concernant la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Retrait de l'unité géographique plus petite «Laudun»*

Le cahier des charges de l'AOP «Côtes du Rhône Villages» est modifié pour retirer l'unité géographique plus petite (UGPP) «Laudun» qui a demandé sa reconnaissance en tant qu'AOP.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cette modification du cahier des charges concerne les points suivants:

— Chapitre I-point II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires.

— Chapitre I - point III - couleur et types de produit.

— Chapitre I - point IV - Aires et zones géographiques.

La suppression de l'UGPP «Laudun» est reportée au point «Conditions supplémentaires - Dénominations géographiques complémentaires» du document unique.

2. *Aire géographique et Aire de proximité immédiate*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Côtes du Rhône Villages» est complété au point IV -Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées«», 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 l'année 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.

Ce référencement par rapport au code officiel géographique permet de vérifier les noms de communes. Ainsi dans le département du Gard, pour l'aire géographique, le nom de Laudun est remplacé par Laudun-l'Ardoise, sans changement de tracé.

Pour la zone de proximité immédiate dans la Drôme, sans changement de tracé, le nom de La Voulte est remplacé par La Voulte-sur-Rhône, le nom de Mercurol-Veaunes remplace les noms de Mercurol et Veaunes; le nom de Saint-Jean-de-Galaure remplace le nom de «La-Motte-de-Galaure».

Le document unique est complété avec cette référence au code officiel géographique au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires - zone de proximité immédiate» avec mise à jour, sans changement, des noms de communes.

3. *Encépagement*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Côtes du Rhône Villages» est modifié au point V-Encépagement afin d'ajouter les variétés «clairette rose RS» et «grenache gris G» en tant que variétés accessoires pour la production des vins blancs. Ces variétés sont déjà inscrites dans le cahier des charges en tant que variétés accessoires pour la production de vins rouges et rosés.

Ces deux variétés anciennes dans le vignoble de l'appellation, sont travaillées en assemblage et constituent un apport qualitatif dans la composition des vins blancs contre les phénomènes d'oxydation.

Le document unique n'est pas impacté par cette modification car les variétés étaient déjà présentent au titre des vins rouges et rosés dans la liste des variétés à raisin de cuve du document unique.

4. *Extension des critères d'intensité colorante et d'indice de polyphénols totaux aux vins en vrac*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Côtes du Rhône Villages» est modifié au point «IX - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage - point c) normes analytiques» afin d'étendre les critères d'intensité colorante et d'indice de polyphénols totaux à la fois aux vins au stade du conditionnement mais également au stade de la transaction en vrac. L'extension de cette disposition permet de fixer un niveau qualitatif minimum des vins de l'appellation, contrôlé à tous les stades d'élaboration.

Cette modification est reportée dans le document unique au point «Description du ou des vins».

5. *Mesure transitoire sur la densité de plantation*

Le chapitre I du cahier des charges de l'AOP «Côtes du Rhône Villages» est modifié au point «XI - Mesures transitoires - point 3.a) densité de plantation» afin de prendre en compte dans la mesure transitoire, les parcelles enregistrées par l'Organisme de Gestion, plantées entre 1996 et 2009 et qui ne répondent pas aux dispositions relatives à la superficie maximale par pied et à l'écartement maximun entre les rangs. Ces parcelles continuent à bénéficier du droit à l'appellation avec un rendement inférieur, affecté d'un coefficient de 0,90 si la superficie maximale par pied est inférieure à 2,8 mètres carrés et 0,80 si elle est supérieure..

Cette Modification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Côtes du Rhône Villages

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**

Vins rouges, rosés et blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles et secs et se déclinent en rouge, rosé et blanc.

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur. Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 40 %. Les cépages syrah N et/ou mourvèdre N lui sont associés en tant que cépages principaux pour une proportion supérieure ou égale à 25 % de l'encépagement.

Les vins blancs sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Les vins respectent les critères analytiques suivants:

1. Titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.
2. Titre alcoométrique volumique total maximum, après enrichissement de 14,5 %.
3. Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 3 g/l pour un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 14 %.
4. Teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 g/l pour un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.
5. Pour les vins rouges: une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0.4g/l. - une intensité colorante (DO 420 + 520 + 620 nm) supérieure ou égale à 7 lors de la transaction en vrac ou au stade du conditionnement. - un indice de polyphénols totaux (DO 280 nm) supérieur ou égal à 45 lors de la transaction en vrac ou au stade du conditionnement.

Les autres critères analytiques suivent les limites 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): 16,33

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques oenologiques

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 de charbons à usage œnologique 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.

2. Ecartement entre rangs et entre pieds

Pratique culturale

— L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 mètres;

— 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 sur un même rang;

— L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

3. Taille- Dispositions générales

Pratique culturale

— Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs;

— La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.

4. Taille -Disposition particulière

Pratique culturale

Le cépage viognier B peut être taillé:

— soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum;

— soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation peut être autorisée.

6. Pratiques culturales visant à préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique

Pratique culturale

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

— Le désherbage chimique des tournières est interdit;

— Le désherbage chimique de plus de 50 % de la surface des parcelles de vigne, hors tournières, est interdit.

— 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.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

50 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 sur la base du code officiel géographique de l'année 2023:

— Département de l'Ardèche: Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche;

— Département de la Drôme: Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres;

— Département du Gard: Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun-l'Ardoise, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan;

— Département du Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Counoise N

Floreal B

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

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Viognier B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique s'étend entre Montélimar et Avignon, au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, sur 4 départements. Le fleuve «le Rhône» en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviatile), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses. Les sols sont de natures très différentes: terrasses fluviatiles, marnes et calcaires tendres, sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle. Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver. Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet venturi du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

Au cours du XVIIIème siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse. A la fin du XVIIIème siècle et durant le XIXème siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules GUYOT, chargé, par NAPOLEON III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux «Côtes du Rhône» (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône», le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'unités géographiques pouvant compléter l'appellation d'origine contrôlée «Côtes du Rhône Villages».

La production, en 2010, est d'environ 350 000 hectolitres dont 5 000 hectolitres de vins blancs.

Les vins sont des vins tranquilles et secs. Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production. Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages en association avec les cépages syrah N ou mourvèdre N. L'ensemble des 3 cépages principaux représente au minimum 66 % de l'assemblage.Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

Elaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'AOC «Côtes du Rhône», cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette «diversité unique» mise en œuvre par les producteurs qui ont su adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation, profiter des conditions climatiques favorables et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet «sanitaire» du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

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

Dénominations géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le cahier des charges:

— «Chusclan»;

— «Gadagne»;

— «Massif d'Uchaux»;

— «Nyons»;

— «Plan de Dieu»;

— «Puyméras»;

— «Roaix»;

— «Rochegude»;

— «Rousset-les-Vignes»;

— «Sablet»;

— «Saint-Andéol»

— «Saint-Gervais»;

— «Saint-Maurice»;

— «Saint-Pantaléon-les-Vignes»;

— «Sainte-Cécile»;

— «Séguret»;

— «Signargues»;

— «Suze-la-Rousse»;

— «Vaison-la-Romaine»;

— «Valréas»;

— «Visan».

Unité géographique plus grande

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 «Côtes du Rhône Villages» 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.

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 de l'année 2023:

— Département de l'Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Étables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Gras, GuilherandGranges, La Voulte-sur-Rhône, Labastide-de-Virac, Le Pouzin, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, SaintDésirat, Saint-Étienne-de-Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-SaintAlban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romainde-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion;

— Département de la Drôme: Albon, Aleyrac, Allex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chamaret, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Chantemerle-les-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clansaye, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol-Veaunes, Montjoux, Montoison, Montaulieu, Montségur-sur-Lauzon, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Jean-de-Galaure, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valaurie, Valence;

— Département du Gard: Les Angles, Argilliers, Aramon, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Bellegarde, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Collias, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pougnadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon;

— Département de l'Isère: Chonas-l'Amballan, Les Côtes d'Arey, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— Département de la Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint Romain-en-Jarez, Vérin;

— Département du Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons;

— Département du Vaucluse: Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Brantes, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Mazan, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Pierre-de-Vassols, Savoillan, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras, Villes-sur-Auzon.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4d6e5152-08b2-47c6-adf7-4578a78bfe78