C/2025/2150

9.4.2025

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/2025/2150)

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

«Les Baux de Provence»

PDO-FR-A0272-AM01

Date de communication: 15.1.2025

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 «Les Baux de Provence», est rectifié sans changement au point « IV — Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées — point 1°— Aire géographique- pour ajouter les termes plus précis «Toutes les étapes de la production» devant les termes «la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins».

Le chapitre Ier du cahier des charges de l'appellation «Les Baux de Provence», 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.

Le document unique est complété avec ces rectifications au point «zone géographique» ainsi qu'au point «Conditions supplémentaires — 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 au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée. L'aire géographique n'est pas modifiée.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

3. Règles de proportion des cépages

Le chapitre I du cahier des charges — point V. Encépagement- est modifié comme suit:

— pour les vins rosés: pour préserver les usages de vinification et la typicité des vins rosés des «Baux de Provence», la proportion de cépages blancs dans l'assemblage est abaissé à 20 % au lieu de 50 %.

— pour les vins blancs: pour éviter d'indexer la proportion des cépages accessoires sur un seul cépage, la roussanne B dont la production est faible et parfois irrégulière, le cahier des charges est modifié pour fixer une proportion maximale de 30 %.

Ces modifications n'impactent pas le document unique.

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

4. **Conduite du vignoble**

Le chapitre I du cahier des charges — point VI.Conduite du vignoble- est modifié pour préciser que l'usage d'herbicide sur la surface du sol de la parcelle est interdit. Cette disposition s'applique également aux tournières et aux talus de la parcelle.

Cette modification est reportée dans le document unique au point «Pratiques vitivinicoles».

5. **Mode d'optention des vins rosés**

Le chapitre I du cahier des charges — point X.Lien avec la zone géographique" est complété au point 2°) Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits afin de préciser que les vins rosés sont élaborés par pressurage et saignée.

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

6. **Date de mise en marché des vins rouges et blancs**

Le chapitre I du cahier des charges — point IX. — Transformation, élaboration, élevage, est modifié pour préciser que les vins rouges et blancs sont mis en marché vers le consommateur à l'issue de la période d'élevage qui va pour les vins blancs jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte et pour les vins rouges, jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Ces précisions sont reportées dans le document unique au point «Description du ou des vins».

7. **Suppression d'une mesure transitoire sur l'aire de proximité immédiate**

Le chapitre I du cahier des charges — point XI — Mesures transitoires- est rectifié pour supprimer une mesure transitoire obsolète qui portait sur l'aire de proximité immédiate et qui prévoyait qu'à titre transitoire, la vinification, l'élaboration, et l'élevage des vins pouvaient être assurés jusqu'à la récolte 2013 incluse sur le territoire de la commune de Tarascon dans le département des Bouches-du-Rhône.

Cette suppression n'impacte pas le document unique.

8. **Obligations déclaratives**

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

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

9. **Principaux points du cahier des charges à contrôler**

Le chapitre III du cahier des charges de l'appellation «Les Baux de Provence» est actualisé pour mettre le tableau listant les points principaux à contrôler en conformité avec le plan de contrôle de l'appellation.

Cette actualisation n'impacte pas le document unique.

10. **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)**

Les Baux de Provence

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 nº 2009

2204 21 — en récipients d'une contenance n'excédant pas 2 l

2204 21 06 — Vins avec appellation d'origine protégée (AOP)

4. **Description du ou des vins**

Vins tranquilles rouges, rosés et blancs

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Les Baux de Provence» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Au stade du conditionnement, les vins rouges présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

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

Les vins rouges, qui représentent 60 % de la production, ont, grâce à un contexte éco-géo-pédologique particulièrement favorable, un potentiel de garde de 5 ans à 10 ans. Ils sont issus majoritairement des cépages grenache N et syrah N (associés parfois aux cépages mourvèdre N et cabernet-sauvignon N). Ces vins concilient robustesse et finesse avec une robe rubis et grenat foncé, au nez flatteur d'épices, de fruits noirs «confiturés» et de cacao. Charpentés, ils présentent cependant des tanins d'une grande finesse.Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage prevue au moins jusqu'au 15 septembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins rosés (30 % de la production) sont élaborés plus généralement à partir des cépages grenache N, cinsaut N et syrah, par pressurage et saignée. Ces vins présentent une robe allant du rose saumon à la pivoine. Ils sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux.

Les vins blancs (10 % de la production) sont principalement issus d'un assemblage des cépages vermentino B, grenache blanc B, clairette B et, dans une moindre mesure, roussanne B. Le cépage marsanne B ainsi que les cépages plus traditionnels bourboulenc B et ugni blanc B, bien adaptés au milieu géographique, complètent parfois l'ensemble en apportant une complexité aromatique supplémentaire. Ces vins sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche très aromatiques, exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot…), d'anis et de romarin. Lorsque l'élevage est réalisé en bois, les vins présentent alors des accents grillés, des notes de fruits mûrs et de vanille. Les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage prévue au moins jusqu'au 1er avril de l'année qui suit celle de la récolte.

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

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds par hectare. Ces vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur ou égal à 0,80 mètre.

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

— Le cépage syrah N peut être taillé en taille Guyot avec un maximum de 8 yeux francs par pied.

— L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturité du raisin. Elle est réalisée exclusivement selon les techniques «à la raie» ou «au goutte à goutte».

— Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, l'usage d'herbicide sur la surface du sol de la parcelle est interdit. Cette disposition s'applique également aux tournières et aux talus de la parcelle.

2.

Pratique œnologique spécifique

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

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

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température inférieure à — 5°C est interdit;

— Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au niveau européen et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1.

50 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production (la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins) ont lieu dans l'aire géographique, sur le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Description du ou des liens**

Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la partie occidentale de la chaîne des Alpilles, dont les points culminants atteignent 490 mètres et dont la partie centrale est occupée par le territoire de la commune des Baux de Provence.

Cette chaîne est constituée de reliefs calcaires orientés est-ouest s'étirant sur une trentaine de kilomètres entre le Rhône, la Durance et la plaine de La Crau.

Massif érodé, aux reliefs pittoresques taillés en biseau dans les formations marno-calcaires du Crétacé inférieur et dans les calcaires durs du Jurassique, il renferme de petits replats caillouteux et de petites dépressions creusées dans les argilites du Crétacé supérieur ou dans les molasses sableuses et calcaires du Miocène, abritant vignobles et vergers oléicoles traditionnels.

Cette topographie induit un climat méditerranéen aux étés chauds et secs, aux automnes et aux printemps particulièrement pluvieux donnant des précipitations moyennes annuelles de 750 millimètres. Le Mistral, vent venant du nord, froid, souvent violent, souffle une centaine de jour par an. La durée d'insolation moyenne est de 2 800 heures par an.

Les versants méridionaux de la chaîne des Alpilles, par leur position d'abris, bénéficient d'influences maritimes, tandis que les versants nord, ouverts, exposés au Mistral, sont plus frais.

Les sols viticoles se développent sur les épandages de pente et de colluvions caillouteux, prenant la forme de glacis, de cônes de déjection, d'éboulis ou de grèzes litées. Les parcelles de vigne sont principalement implantées en terrasses ou en coteaux, sur les deux versants de cette chaîne.

La zone géographique est ainsi inscrite au sein du territoire de 7 communes du département des Bouches-du-Rhône, et les parcelles destinées à la récolte des raisins sont délimitées afin que soient privilégiés les piedmonts et les terrains caillouteux bien drainés.

Les paysages, exceptionnels et rares, aux reliefs déchiquetés et étincelants, aux pieds desquels viticulture et oléiculture se sont développées depuis l'Antiquité et vivent encore en symbiose, ont été immortalisés par Van Gogh et ont fait rêver Alphonse Daudet sur les hauteurs de son moulin de Fontvieille.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Comme au sein de l'ensemble de la Provence, l'histoire de ce vignoble a débuté vers 600 avant JC, quand les Phocéens fondent Marseille et introduisent la vigne pour la première fois en France. A partir du II ème siècle avant JC, les romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Déjà sous l'impulsion des Grecs, «Romanin» (entre Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence et Orgon) est un important vignoble.

L'histoire du vignoble et son développement ont été semblables au reste du cœur viticole provençal.

La crise phylloxérique entraîne un essor de l'oléiculture jusqu'au gel de 1956 qui détruit presque la totalité des vergers et redonne à la vigne la possibilité d'une lente reconquête.

Au sortir de la deuxième guerre mondiale, Monsieur Robert FAYE, ancien propriétaire du « Mas de la Dame », donne un nouvel essor au vignoble, sur les conseils de son ami le Baron le Roy, l'un des pères fondateurs des appellations d'origine contrôlées.

En 1956, les vins de cette région, jusqu'à Aix-en-Provence, sont reconnus en «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure».

Dès cette date, le territoire des Alpilles bénéficie d'une reconnaissance particulière, sous le nom de «Coteaux des Baux de Provence».

L'arrêté du 25 septembre 1972 abroge l'arrêté de 1956 et l'ensemble des communes constituant la zone géographique des «Coteaux des Baux de Provence» est intégré au sein de la zone géographique de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure «Coteaux d'Aix-en-Provence».

L'appellation d'origine contrôlée «Coteaux d'Aix-en-Provence» est reconnue par le décret du 24 décembre 1985, lequel distingue la dénomination géographique «Les Baux de Provence».

Les producteurs de la dénomination géographique «Les Baux de Provence» ont pris conscience très tôt de l'unité géographique et climatique de leur territoire. Convaincus de cette spécificité et des savoir-faire particuliers qu'ils avaient su développer, ils œuvrent pour faire reconnaître l'originalité de leur production. Leur démarche aboutit le 20 avril 1995 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Les Baux de Provence».

Le village perché des Baux de Provence, situé au cœur de la zone géographique et qui a donné son nom à la bauxite, minerai qui y fut découvert en 1821, constitue un pôle d'attraction touristique exceptionnel tant par son paysage tourmenté que par sa citadelle fondée sur les ruines d'un oppidum gaulois. L'économie viticole et la politique commerciale des producteurs en sont fortement influencées.

Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée «Les Baux de Provence» s'étend, en 2009, sur 325 hectares pour une production moyenne annuelle de 10 000 hectolitres élaborée par 14 propriétés et domaines. Les vins rouges, qui représentent 60 % de la production, ont, grâce à un contexte éco-géo-pédologique particulièrement favorable, un potentiel de garde de 5 ans à 10 ans. Ils sont issus majoritairement des cépages grenache N et syrah N (associés parfois aux cépages mourvèdre N et cabernet-sauvignon N). Ces vins concilient robustesse et finesse avec une robe rubis et grenat foncé, au nez flatteur d'épices, de fruits noirs «confiturés» et de cacao. Charpentés, ils présentent cependant des tanins d'une grande finesse.

Les vins rosés (30 % de la production) sont élaborés plus généralement à partir des cépages grenache N et cinsaut N. Ces vins présentent une robe allant du rose saumon à la pivoine. Ils sont bien équilibrés, structurés, ronds et gras avec des arômes fruités et floraux.

Les vins blancs (10 % de la production) sont principalement issus d'un assemblage des cépages vermentino B, grenache blanc B, clairette B et, dans une moindre mesure, roussanne B. Le cépage marsanne B ainsi que les cépages plus traditionnels bourboulenc B et ugni blanc B, bien adaptés au milieu géographique, complètent parfois l'ensemble en apportant une complexité aromatique supplémentaire. Ces vins sont caractérisés par leur fraîcheur et leur vivacité, un nez et une bouche très aromatiques, exprimant des notes de fruits à noyaux (pêche, abricot…), d'anis et de romarin. Lorsque l'élevage est réalisé en bois, les vins présentent alors des accents grillés, des notes de fruits mûrs et de vanille. Le vignoble est implanté dans un milieu favorable et caractéristique notamment par son homogénéité. Les sols viticoles sont développés sur des dépôts de pente caillouteux et calcaires, d'origine cryoclastique, très caractéristiques de cette région. La matrice argilo-limoneuse est suffisante pour assurer un bon régime hydrique de la vigne.

Ce territoire se distingue par une nuance climatique qui en fait une zone précoce, peu gélive, chaude, aux automnes et aux printemps bien arrosés. L'influence du Mistral, bien présent dans ce vignoble bien abrité au pied des reliefs, assèche et refroidit l'atmosphère permettant d'atteindre une bonne maturité des polyphénols, notamment pour les cépages provençaux les plus sensibles.

La conjonction d'un climat méditerranéen arrosé et venté, d'une topographie constituée de petites dépressions et de coteaux, avec des parcelles présentant des sols caillouteux à bon régime hydrique, abritées aux pieds des reliefs calcaires des Alpilles, offre à l'ensemble du vignoble des conditions optimales, notamment pour des cépages à maturité tardive comme le mourvèdre N.

Outre le savoir-faire inhérent à la production de vins de qualité, la communauté de producteurs a su mettre en valeur les aptitudes de ce territoire marqué par les coteaux ventés et chauds, qu'ils soient exposés au nord comme au sud.

Ces facteurs naturels favorables au vignoble, conjugués aux facteurs humains et à la maîtrise des rendements (50 hectolitres par hectare au maximum), permettent l'obtention de vins rosés structurés, complexes et généreux, de vins blancs vifs et aromatiques, et de vins rouges de garde, aux arômes d'épices, de fruits noirs, et aux tanins soyeux.

Ces caractéristiques sont à l'origine de la notoriété de ces vins. Clients, professionnels et particuliers, français ou étrangers n'hésitent pas à venir rencontrer les producteurs dans leurs exploitations.

Les vins sont particulièrement présents dans la grande restauration parisienne, nationale, régionale, mais aussi londonienne (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), ou à Munich (Dallmayr), Genève (Le Cygne) et au Luxembourg (Le Gastronome, Clairefontaine).

L'appellation d'origine contrôlée bénéficie d'un excellente réputation et les vins sont commercialisées hors des frontières nationales en Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Grande-Bretagne, Irlande, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, et exportés au Canada, aux Etats-Unis d'Amérique, ainsi qu'en Australie, Nouvelle-Zélande, Japon, Singapour et Suisse.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, 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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département des Bouches-du-Rhône, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023: Eygalières, et Mas-Blanc-des-Alpilles.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a