C/2025/454

21.1.2025

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/2025/454)

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

«Coteaux de Die»

PDO-FR-A0397-AM02

Date de communication: 21.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Étiquetage

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)

Coteaux de Die

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

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

4. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine «Coteaux de Die» est réservée aux vins tranquilles blancs élaborés à partir du cépage clairette B. Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure à 170 g/l de moût. Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %. Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à la teneur en acidité totale exprimée en grammes par litre d'acide tartrique plus 2, dans la limite de 6 grammes de sucres fermentescibles par litre. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %. Les autres critères analytiques suivent la réglementation européenne.

Les vins présentent généralement une couleur pâle, une finesse d'arômes floraux ou fruités, comme la pomme, et un bon équilibre en bouche entre alcool et acidité.

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. Pratiques culturales

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 2,5 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.

2. pratiques oenologiques

Pratique œnologique spécifique

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*

60 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 Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny, Véronne.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Clairette B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique se situe au sud-est de la commune de Valence, dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Au sud du Vercors, dans la vallée de la Drôme, sous un climat déjà marqué par les influences méditerranéennes nuancées par les proches montagnes, s'est développé un vignoble principalement planté avec les cépages méridionaux dont la clairette.

L'homme a su adapter ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires développés sur les «serres» et dans les coteaux bien exposés et drainés. Les vicissitudes et contraintes physiques ont permis aux viticulteurs d'accumuler une expérience et un savoir-faire dans l'adaptation de ces cépages aux différentes situations. Ainsi, les sols caillouteux développés sur les terrasses quaternaires, les cônes de déjection et les éboulis au pied des barres calcaires sont le plus souvent destinés au cépage clairette B. Ce cépage typique de la Provence se trouve ici en limite climatique de maturité et apporte ainsi acidité et finesse des arômes.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour de l'élaboration de vins mousseux et tranquilles selon différentes techniques de vinification. Tous ces vins ont acquis leur renommée sous le nom de «Clairette de Die».

Malgré l'existence d'un vignoble et une réputation sur le produit attestés depuis l'antiquité, la diffusion du vin de Die demeure longtemps confidentielle. Ainsi, entre le XVème siècle et le XVIIIème siècle, la «Clairette de Die» est essentiellement consommée sur place ou dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Cette réputation, dans les régions proches, est avérée si l'on en croit un texte de 1748 rapportant une requête d'un client faisant sa commande de vin depuis Mens (commune du Trièves): «…Comme je sais que la Clerete de Die, surtout la bonne, est toujours arrêtée d'avance».

En 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS écrit dans son ouvrage intitulé «Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné»: «il existe encore dans cette province des vins qui ont de la réputation, tels le vin mousseux de Die…».

Cette renommée est précocement légitimée et protégée par le décret du 21 avril 1910, reconnaissant l'appellation d'origine réglementée «Clairette de Die», puis par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée, en 1942.La «Clairette de Die» est alors reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour du vignoble.

Celle-ci met en œuvre tout le savoir-faire acquis pour l'élaboration de vins mousseux tout autant que pour l'élaboration de vins tranquilles issus des cépages traditionnellement adaptés à ce territoire. A cette époque, le terme «Clerete» ou «Clairette de Die» désigne une diversité de vins blancs (vins tranquilles et vins mousseux, élaborés à partir d'un moût partiellement fermenté ou de vin de base..), toujours issus des cépages muscat à petits grains B et clairette B, mais en proportions très variables.

Mais la communauté humaine a souhaité rendre plus lisible pour le consommateur, cette palette de vins. A la suite de la clarification de la production des vins blancs mousseux, le décret du 26 mars 1993 consacre enfin le savoir-faire et l'identité des vins tranquilles, produits dans la même zone géographique que les vins mousseux, par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de Die», vin blanc tranquille issu du seul cépage clairette B.. Nécessitant une maturité plus avancée des raisins que ceux destinés à l'élaboration des vins mousseux, cette production est réservée aux années au cours desquelles les conditions climatiques permettent sa meilleure expression.

Les vins présentent généralement une couleur pâle, une finesse d'arômes floraux ou fruités, comme la pomme, et un bon équilibre en bouche entre alcool et acidité.

Après l'extinction au début du XXème siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie), l'ensemble des productions vinicoles du Diois dont l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de Die» représente une part confidentielle, constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, 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, en hauteur, largeur et épaisseur, 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;

— 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.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22