C/2025/455

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/2025/455)

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

«Crémant de Die»

PDO-FR-A0487-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)

Crémant 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**

5. Vin mousseux de qualité

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

L'AOC «Crémant de Die» est réservée aux vins mousseux de qualité blancs. Le «Crémant de Die» est vinifié à partir des cépages clairette B (cépage principal), aligoté B et muscat à petits grains B,cépages secondaires.

— La proportion de la clairette B est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement. - La proportion de l'aligoté B est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de muscat à petits grains B est comprise entre 5 et 10 % de l'encépagement et est inférieure ou égale à 10 % du volume de la cuvée.

— Les raisins présentent une richesse en sucre supérieure à 144 grammes/l de moût.

— Les vins sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre.

— Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

— Les vins présentent, après dégorgement, une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères, mesurée à la température de 20°C.

— Les vins présentent, après adjonction de la liqueur d'expédition, une teneur en sucre, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre;

— Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique acquis de 13,5 %;

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

Ce vin fin mousseux présente des nuances aromatiques très fruitées et des notes caractéristiques de fleur blanche qui le distinguent des autres vins mousseux de qualité élaborés dans le Diois.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 10

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratiques culturales

Pratique culturale

a) Densité de plantation

— 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 2,50 mètres;

— L'écartement entre les pieds sur un même rang est supérieur ou égal à 0,80 mètre et inférieur ou égal à 1,50 mètre.

b) Règles de taille

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.

c) Irrigation

L'irrigation peut être autorisée.

d) Récolte

— Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.

— Le délai entre la cueillette du raisin et le pressurage doit être le plus court possible; en aucun cas, ce délai ne peut être supérieur à 24 h pour les vendanges transportées en caisses et «palox» et à 6 h pour les vendanges transportées dans des bennes à vendange;

— La hauteur des raisins dans les contenants utilisés pour le transport de la vendange est inférieure ou égale à 0,60 mètre. Les bennes à vendange d'une hauteur supérieure à 0,60 mètre sont équipées d'un faux plancher non étanche installé à 0,60 mètre du bord supérieur de la benne à vendange.

2. Pratiques oenologiques spécifiques

Pratique œnologique spécifique

a) Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

b) Les sites de pressurage doivent répondre à des critères relatifs à la réception de la vendange, aux installations de pressurage et aux pressoirs, au chargement des pressoirs, au fractionnement des jus, et à l'hygiène, tels que fixés dans le cahier des charges.

c) Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée sont obtenus dans la limite de 100 l de moûts pour 150 Kg de raisins.

5.2. *Rendements maximaux*

70 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des 31 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**

Aligoté B

Clairette B

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique se situe au sud-est de la commune de Valence. 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 que sont les cépages muscat à petits grains B et clairette B.

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 des «terres noires» (marnes schisteuses ou calcschistes) constituent le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains B qui apporte, alors, gras, structure et puissance aromatique, alors que ceux plus 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 indispensables aux vins mousseux ou tranquilles.

Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire pour l'élaboration de vins mousseux selon différentes techniques de vinification. Après avoir maîtrisé la technique qualifiée sous la mention «méthode ancestrale», ils ont apprivoisé la méthode par seconde fermentation en bouteille adaptée à la production de «Crémant de Die». Conformément à cette technique d'élaboration, toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement et au conditionnement, sont réalisées dans la zone géographique.

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 en raison, notamment, du mauvais état des voies de communication. Ainsi, entre le XVème siècle et le XVIIIème siècle, le vin mousseux 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, tel le vin mousseux de Die…»

A partir de 1825, un négociant (maison JOUBERT et BERNARD), installé à Die, joint au commerce de son père (peaux tannées), la vente des vins de sa propriété et de ceux achetés à des vignerons. La diffusion des vins se fait d'abord aux alentours, dans la ville de Die, puis s'organise pour alimenter les communes du Diois. L'entreprise prospère et achète les raisins, et le vin obtenu est expédié en pièces de 110 litres plus loin encore jusqu'à Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas…mais le transport est long et périlleux, le vin arrive souvent dégradé ou n'arrive même pas du tout.

Il faut attendre le désenclavement de la vallée de la Drome, grâce notamment à l'inauguration de la voie ferrée reliant Die à la grande ligne Paris-Marseille, en 1885, pour que cette production vinicole originale soit reconnue sur le plan national.

Des éléments de notoriété sont aussi rattachés à des secteurs de la zone géographique, quelquefois à une commune en particulier. Ainsi, A. LACROIX écrit en 1924 dans son ouvrage intitulé «A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon»: «Sur le flanc occidental du massif de rochers qui occupe presque en entier cette station, le soleil mûrit le raisin d'un vin blanc mousseux fort agréable connu sous le nom de vin de Barsac».

A cette époque, le terme «Clerete» 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.

En 1993, conformément à la politique nationale d'amélioration de la qualité et de l'originalité des vins mousseux, en s'appuyant sur des règles techniques plus précisément définies, notamment, sur l'encépagement, la récolte et le transport de la vendange, le pressurage et l'élaboration des vins, la réglementation distingue, parmi les vins mousseux du Diois, l'appellation d'origine contrôlée «Crémant de Die». Ce vin fin mousseux ainsi obtenu présente des nuances aromatiques très fruitées et des notes caractéristiques de fleur blanche qui le distinguent des autres vins mousseux élaborés dans le Diois.

Après l'extinction au début du XXème siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie), l'ensemble des productions vinicoles du Diois constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

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

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

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

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.

Conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

a) Toutes les opérations de la production, de la récolte des raisins jusqu'au dégorgement sont réalisées dans la zone géographique.

b) Le conditionnement des vins est réalisé dans la zone géographique compte tenu du processus d'élaboration par seconde fermentation en bouteille.

c) Le tirage en bouteilles de verre, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

d) Les vins sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période minimale d'élevage de 12 mois à compter de la date de tirage.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c75cd940-784c-4859-8578-5e3f2fcad5c0