C/2025/441

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/2025/441)

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

«Clairette de Die»

PDO-FR-A0301-AM02

Date de communication: 21.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Suppression des dispositions relatives à la production de vin rosé

Suite à la décision du Conseil d'État par arrêt de 2018, autorité nationale suprême, qui annule la reconnaissance de «vin rosés», les dispositions relatives à la production de Clairette de Die rosé sont retirées du cahier des charges.

Le cahier des charges est modifié au niveau des point suivants:

— chapitre I - point III - Couleur et types de produits.

— chapitre I - point V - Encépagement

— chapitre I - point IX - Transformation-élaboration-élevage-conditionnement-stockage - Assemblage de cépages

— chapitre I - point X - Lien avec la zone géographique

Ces dispositions relatives aux vins rosés sont retirées du document unique aux points suivants:

— Description du ou des vins

— Variétés à raisin de cuve (suppression du Gamay N)

— Pratiques oenologiques spécifiques (suppression des proportions de cépages en rosé)

— Lien avec la zone géographique

2. 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.

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

3. **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.

4. **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)**

Clairette de Die

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

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

5. Vin mousseux de qualité

6. Vin mousseux de qualité de type aromatique

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**

1. *AOC «Clairette de Die» blancs sans mention*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'AOC «Clairette de Die» est réservée aux vins blancs mousseux de qualité et mousseux de qualité de type aromatique. Ces vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, sont des vins blancs de type mousseux de qualité.

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

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

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

Ces vins, élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre, sont issus du seul cépage clairette B et représentent 7 % de la production du Diois. Après 9 mois, les bouteilles sont dégorgées et une liqueur d'expédition est ajoutée. Ce produit tient moins son originalité de la technique de vinification commune à beaucoup de vins mousseux que de sa composition exclusivement à base de 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.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 13,5

— 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): —

2. *AOC «Clairette de Die» blancs complétés de la mention «méthode ancestrale»*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'appellation d'origine contrôlée «Clairette de Die» complétée de la mention «méthode ancestrale» est réservée aux vins mousseux de qualité de type aromatique blancs, élaborés par fermentation unique.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %. Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3 atmosphères mesurée à 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, supérieure ou égale à 35 grammes par litre.

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

Les vins bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont le véritable étendard du vignoble avec plus de 88 % de la production du Diois. Ce vin blanc issu des cépages muscat à petits grains B ou muscat à petits grains Rg (représentant 75 % minimum de la cuvée) complétés par la clairette B, la clairette Rs, est élaboré par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 4 mois. Ce produit singulier est résolument moderne par son caractère très aromatique aux arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchis. La robe de ces vins blancs est généralement jaune pâle avec des reflets verts. Il se caractérise en outre par des bulles très fines, moyennement persistantes.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 12,5

— 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. Pratique culturale

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.

— Pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale», la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

2. Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille

Pratique œnologique spécifique

Les vins sont issus du seul cépage clairette B.

Les vins qui ne sont pas susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale» sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre, à partir d'un vin complètement fermenté avec adjonction de liqueur de tirage.

Le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

3. Pour les vins bénéficiant de la mention «méthode ancestrale»

Pratique œnologique spécifique

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «méthode ancestrale» sont issus:

Pour les vins Blancs:

— cépage principal: muscat à petits grains B,

— cépages accessoires: muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,

Pour les vins Rosés:

— cépages principaux: muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg;

— cépages accessoires: clairette B, clairette Rs, gamay N.

Composition des cuvées:

— en ce qui concerne les vins blancs, la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 %.

— en ce qui concerne les vins rosés:

  — la proportion de l'ensemble muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 %,

  — la proportion de l'ensemble muscat à petits grains Rg et de gamay N est supérieure ou égale à 5 %,

  — la proportion du gamay N est inférieure ou égale à 10 %.

Les vins sont élaborés par fermentation unique, qui débute en cuve. Elle est maîtrisée par utilisation du froid et élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout de liqueur de tirage est interdit. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté. Pour les vins rosés, l'assemblage de moûts partiellement fermentés et/ou de vins est réalisé avant tirage en bouteille.

Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 4 mois. La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille. L'emploi de liqueur d'expédition est interdit.

4. Pour tous les types de vins

Pratique œnologique spécifique

Pour tous les types de vins, le dépôt peut être éliminé:

— soit par dégorgement;

— soit par filtration isobarométrique dite «de bouteille à bouteille»;

— soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans le récipient d'unification, les vins sont maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température. »

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*

1.

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**

Clairette B

Clairette rose Rs

8. **Description du ou des liens**

La zone géographique de l'AOC «Clairette de Die» se situe au sud-est de Valence, dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Le climat est marqué par des influences méditerranéennes nuancées par la proximité des reliefs montagnards. Le vignoble est installé sur les versants dominant la vallée de la Drôme, de part et d'autres de cette rivière.

L'AOC «Clairette de Die» repose sur deux produits aux règles de production et aux caractéristiques reconnues: des vins blancs élaborés par seconde fermentation en bouteille, issus du seul cépage clairette B et des vins blancs ou rosés bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» élaborés par fermentation unique en bouteille, à partir de muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg,clairette B,clairette Rs et gamay N.

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 sols des «terres noires» (marnes schisteuses ou calcschistes) sont le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains 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. 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.

Avec ces cépages, le vigneron du Diois a mis au point une technique singulière de vinification dans les caves, dont la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs, freinait naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux qui porte la mention «méthode ancestrale». Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation. Ces vins blancs ou rosés présentent des arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchis, complétés par des notes de fruits rouges, dans les vins rosés. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts pour les blancs ou d'un rose léger pour les vins rosés. Ils se caractérisent en outre par des bulles très fines, moyennement persistantes.

Pour les vins blancs élaborés par seconde fermentation en bouteille, les bouteilles sont dégorgées après 9 mois et une liqueur d'expédition est ajoutée. Ce produit tient son originalité du cépage clairette B. qui apporte acidité et finesse des arômes.

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, d'une part du mauvais état des voies de communication, et d'autre part, de la fragilité d'un produit à moitié fermenté, instable et supportant difficilement les voyages. 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, puis s'organise pour alimenter les communes du Diois. L'entreprise prospère et le vin obtenu est expédié en pièces de 110 litres jusqu'à Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas…mais le transport est long et le vin arrive souvent dégradé ou n'arrive même pas du tout. Il faut attendre 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. Le catalogue officiel de l'exposition universelle de Vienne atteste néanmoins la présence de clairette issue des cépages «muscat blanc» et «muscat rosé» mousseux provenant de Barsac (dans la Drôme) dès 1873. La fragilité de ce produit explique entre autres les habitudes de consommation locale et un périmètre de diffusion originellement restreint. Les progrès de l'œnologie apportent la maîtrise de ce processus et permettent enfin une mise en bouteille rationnelle. La «Clairette de Die» est l'une des toutes premières appellations d'origine réglementées reconnue en avril 1910. Au milieu du XXème siècle, la maîtrise des technologies du froid et du dégorgement permet l'obtention d'un vin stable et de qualité propre à la consommation nationale comme à l'exportation.

Ces équipements requièrent des investissements humains et financiers importants qui ont favorisé le regroupement des hommes et des moyens par la création de structures collectives. Le terme «Clerete» ou «Clairette de Die» désigne une diversité de vins tranquilles et mousseux. 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 «Clairette de Die» est le fer de lance, 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) Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «méthode ancestrale» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le cahier des charges.

b) 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.

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.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés dans l'aire géographique.

— Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

— Les vins bénéficiant de la mention «méthode ancestrale» sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période de 4 mois de conservation en bouteilles sur lies, et au plus t le 1 er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e690900b-1ff8-4820-8c8b-a0abdc1acad2