C/2024/1947

7.3.2024

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/2024/1947)

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

«Vaucluse»

PGI-FR-A1209-AM02

Date de communication: 7.12.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Rendement**

Au chapitre I du cahier des charges - point VI - Rendement, le rendement maximum des vins rouges et rosés est diminué et passe de 120 à 100 hl/ha.

Il s'agit de tirer les conséquences des effets du changement climatique sur la production viticole de la région. Les rendements maximaux inscrits dans les cahiers des charges ne correspondent en effet plus aux rendements constatés sur le terrain, qui sont plus faibles compte tenu des effets de la sécheresse, une des conséquences les plus récurrentes du changement climatiques dans cette région Sud-Est de la France. Le groupement de producteurs a souhaité adapter le rendement des vignes aux réalités du terrain afin de préserver leur niveau qualitatif.

Cette modification de rendement impacte le document unique au point "Pratiques vitivinicole - Rendement maximaux".

2. **Autorité chargée du contrôle**

Le chapitre III du cahier des charges est modifié pour simplifier le point " autorité chargée du contrôle " et 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 simplification n'impacte pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Vaucluse

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

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

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

Descriptif organoleptique et analytique des vins

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

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'indication géographique protégée « Vaucluse» est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges sont des vins d'assemblage de cépages. Les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées. Ils présentent une robe rouge rubis à grenat profonde, à reflets violacés.

A la base des vins rosés qui présentent généralement une couleur saumonée pâle, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges.

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins blancs souvent issus du chardonnay B. Ils présentent une robe jaune pâle à reflets verts ou or brillante et limpide.

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » outre le titre alcoométrique volumique acquis minimum au moins égal à 9%, présentent des teneurs (seuil ou limite) en titre alcoométrique total, acidité totale, acidité volatile et anhydride sulfureux total équivalentes à celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
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 œnologique spécifique

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques oenologiques, les obligations figurant au nveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement des vins blancs

120 hectolitre par hectare

2. Rendement des vins rouges et rosés

100 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse » sont réalisées dans le département du Vaucluse.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B - Arrufiat

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N - Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brachet N - Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N - Vaccarèse

Béclan N - Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Corbeau N - Douce noire

Cot N - Malbec

Counoise N

Courbu B - Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B - Cruchen

César N

Danlas B

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Franc noir de Haute-Saône N

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N - Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N - Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Liliorila B

Listan B - Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré B - Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nebbiolo N

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Poulsard N - Ploussard

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Romorantin B - Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Spécificité de la zone géographique*

Le département de Vaucluse, sur la rive gauche du Rhône, au sud de l'axe rhodanien, qui a donné son nom à l'IGP "Vaucluse", est rattaché à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, située au sud-est de la France. Il est limitrophe des départements du Gard (à l'ouest), de l'Ardèche (au nord-ouest), de la Drôme (au nord), des Alpes-de-Haute-Provence (à l'est), du Var (contact sur une faible distance) et des Bouches-du-Rhône au sud.

Les limites administratives du département de Vaucluse sont pour la plupart naturelles puisqu'on trouve le fleuve Rhône, à l'ouest (de la ville de Bollène au nord, jusqu'à la confluence avec la Durance au sud), la rivière le Calavon à l'est, les rivières le Toulourenc et l'Aigues au nord. A défaut, les limites ont été dessinées ou sont historiques (ex : le canton de Valréas est une enclave « vauclusienne » dans le département limitrophe de la Drôme).

Le département présente un contraste frappant entre deux types de régions naturelles à savoir, les plaines et les reliefs montagneux environnants.

Les plaines (environ 45% du département) sont localisées essentiellement dans la partie occidentale. La plus importante est celle du Comtat Venaissin qui, par extension, recouvre la plaine alluviale du Rhône, les plaines d'Orange, les plaines alluviales de la basse vallée de la Durance. A cette entité se raccordent en autant de ramifications, les plaines alluviales de la Durance (de Cavaillon à Pont-de-Mirabeau), de la basse vallée du Calavon (en aval des Beaumettes), des moyennes vallées de l'Aigues et de l'Ouvèze.

Les reliefs sont dominés par le Mont-Ventoux (1 909 m) au nord / nord est du département, qui fait partie d'une ligne de crêtes orientées ouest-est. Le versant sud de ce « seigneur » se prolonge par le plateau d'Albion ou de Saint-Christol (altitude comprise entre 600 et 1 200 m), bordé, au sud, par les Monts de Vaucluse (point culminant : 1 256 m). Le relief le plus méridional, au sud du bassin d'Apt, est la montagne du Luberon culminant à 1 125 m.

La jonction entre plaines et montagnes est assurée par des reliefs généralement rocheux émergeant des plaines, accentuant ainsi les contrastes topographiques. Le plus remarquable exemple est le massif de Suzette où se dressent les dentelles de Montmirail (altitude moyenne 500 m).

Géologiquement, la prévalence de l'origine sédimentaire des sols est forte, s'étageant du Trias au Quaternaire. A noter l'exception très marginale (en Luberon) due à la présence de Lherzolite, roche endogène basique d'origine volcanique.

Le département couvre deux grands domaines géologiques bien distincts : le couloir rhodanien constitué de plaines et à l'est la Provence subalpine composées de reliefs comme le Mont-Ventoux, la montagne de Lure, les plateaux d'Albion et de Saint-Christol, les monts de Vaucluse et le massif du Luberon. Très venteux du fait du mistral, le couloir rhodanien favorise de très bonnes conditions sanitaires contre l'oïdium et le mildiou. Y prédominent les alluvions récentes ou anciennes du Rhône, de la Basse-Durance et de leurs affluents (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues, Calavon). Le domaine subalpin est principalement constitué d'une série très épaisse de calcaires dont un faciès particulier, les calcaires urgoniens, joue un grand rôle morphologique, tectonique et hydrogéologique. Cette Provence subalpine préserve la vigne des déficits hydriques et lui offre d'intéressantes amplitudes thermiques.

Le département de Vaucluse, en raison de sa situation géographique, subit les influences de trois des quatre climats majeurs de France : le climat méditerranéen pour sa partie sud, le climat montagnard pour sa partie nord-est (Monts de Vaucluse et massif des Baronnies) et l'influence toute relative du climat semi-continental pour sa partie nord-ouest. Ces influences sont toutefois atténuées par une nette prédominance du climat méditerranéen, avec l'assurance d'une bonne fécondation de la vigne.

L'ensoleillement annuel moyen est important. Les précipitations sont mal réparties sur l'année, relativement concentrées sur la période automne-hiver. Le mistral joue un rôle important dans ce climat, vent froid et sec venu du nord, avec des vitesses régulièrement proches de 100 km/h en rafales. Il permet notamment la concentration des baies au moment de la maturation et offre tout au long du cycle végétatif des conditions optimales de lutte contre les maladies cryptogamiques.

8.2. *Spécificité du produit*

En ce début de XXIème siècle, les vins IGP « Vaucluse » sont déclarés à la récolte pour environ 200 000 hl, dont 40 à 45 000 hl avec la possibilité de mentionner la zone « Principauté d'Orange » et 5 à 6 000 hl la zone « Aigues ».

Dans le département, la culture vigneronne est encore très attachée à la production de raisins noirs et à l'élaboration de vins rouges. Ceci se traduit par la répartition moyenne suivante : 45 à 50 % des volumes produits en vin rouge, 30 à 35 % en vin rosé et 15 à 20% en vin blanc.

Les vins de l'IGP sont produits à partir d'une palette de cépages et offrent ainsi une large variété aromatique :

— les cépages cinsault N, clairette B, bourboulenc B, tous trois nés dans les vignobles méditerranéens français,

— les grenaches B et N, le carignan N et le mourvèdre N d'origine ibérique,

— la syrah N, le viognier B, et à un degré moindre (en surfaces), la roussanne B, la marsanne B, dont l'origine est signalée du côté du Dauphiné.

— l'ugni B dont l'origine la plus probable est la Toscane.

Les producteurs ont cependant souhaité, et réussi, la diversification de cet encépagement en introduisant dès les années 80 de nouveaux cépages, pour la plupart des variétés « reconnues » sur la marché mondial, tels le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le chardonnay B, le sauvignon B mais aussi le vermentino B et des cépages métis d'obtention plus récente, aux caractéristiques tout aussi intéressantes tels le chasan B, le marselan N, et le caladoc N. Ainsi des cépages rouges, tels le merlot N, le cabernet-sauvignon N, peuvent venir soutenir la constitution et la structure des vins quand ils ne sont pas orientés spécifiquement vers l'élaboration de vins de « cépage ».

Pour les vins rosés, des macérations très courtes voire le pressurage direct sont de plus en plus mis en œuvre pour offrir des vins rosés aux robes de plus en plus pâles.

Les producteurs proposent également une gamme variée de vins de « cépage » dont le cabernet-sauvignon N, le merlot N, le caladoc N, le marselan N, le chardonnay B, la roussanne B, le viognier B.

Dans les vins rouges, les cépages grenache N, syrah N, merlot N voire cabernet-sauvignon N constituent le noyau de base de ces vins, dans lesquels se retrouvent en dénominateur commun des arômes de fruits noirs, d'épices, des notes de cuir et de chocolat amer, voire des notes poivrées.

A la base des vins rosés, l'utilisation de cépages tels le grenache N ou le cinsault N donnent des vins aux arômes de fruits rouges.

La vivacité et la minéralité, des notes de pomme ou de tilleul caractérisent les vins blancs souvent issus du chardonnay B.

8.3. *Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit*

Plus de la moitié des villages vauclusiens vivent de la vigne, grâce aux vignerons attachés à leurs terres, qu'elles soient inscrites en aires d'appellation d'origine contrôlée ou en indication géographique protégée. Fruit d'un savoir faire ancestral, les vignerons ont su diversifier leurs produits au fil des années. Ainsi, dans le Vaucluse, une place importante est réservée à l'élaboration de vins IGP qui bénéficient d'une forte demande au niveau local grâce au tourisme particulièrement développé dans cette zone géographique. La notoriété des vins d'AOC produits dans le département accompagne la réputation des vins IGP reconnus pour leur variété aromatique. Cette production de vins à indication géographique est principalement localisée au cœur des zones des appellations d'origine Luberon et Ventoux.

Les vignes sont implantées sur des sols bénéficiant d'un bon réchauffement et d'un drainage optimal. Ils favorisent la production de raisins de qualité.

Ces vignes bénéficient également de la conjonction des différentes influences climatologiques qui confèrent aux vins une structure équilibrée et une expression aromatique remarquable. Le climat méditerranéen, grâce à un fort ensoleillement estival et une bonne luminosité conditionne la maturité des raisins et le bon développement des précurseurs aromatiques. A proximité des reliefs, le climat amène de fortes amplitudes thermiques nocturnes et diurnes, et favorise la production de vins frais et fruités grâce à une évolution lente des polyphénols du raisin. L'action du vent asséchant assure la protection des raisins vis-à-vis des maladies cryptogamiques.

La réputation des vins se traduit chaque année par des récompenses dans les concours régionaux et nationaux tels que le concours général agricole (4 médailles d'or et 5 d'argent en 2014). Les vins de l'IGP Vaucluse sont également référencés au niveau national dans le Guide Hachette des Vins (55 vins sélectionnés, 2 coups de cœur, 1 vin 3 étoiles, 2 vins 2 étoiles, 30 vins 1 étoile en 2013) mais également à l'échelon international dans le Wine Advocate Parker (4 vins notés Decanter pour le millésime 2007) et le guide Bettane et Desseauve.

La production des vins à indication géographique s'inscrit dans la tradition, le savoir-faire d'une population vigneronne qui veut - et doit nécessairement - proposer une gamme diversifiée répondant à toutes les demandes du marché.

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

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Vaucluse» est constituée par les arrondissements limitrophes de la zone géographique (département du Vaucluse) à savoir :

au nord, en limite avec le département de la Drôme : arrondissement de Nyons,

à l'est, en limite avec le département des Alpes de Haute Provence : arrondissement de Forcalquier,

à l'est, en limite avec le département du Var : arrondissement de Brignoles,

au sud, en limite avec le département des Bouches du Rhône : arrondissements d'Arles et d'Aix-en-Provence,

à l'ouest, en limite avec le département du Gard : arrondissement de Nîmes,

au nord-ouest, en limite avec le département de l'Ardèche : arrondissement de Privas.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Vaucluse » peut être complétée :

par le nom d'un ou plusieurs cépages,

par les mentions « primeur » ou « nouveau »,

par le nom des unités géographiques plus petites suivantes, selon les conditions prévues dans le cahier des charges : « Aigues », « Principauté d'Orange ».

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05