

Dénominations de vins existantes – fiche technique**I. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:**

Luberon (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Syndicat des vignerons AOC Luberon
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Syndicat professionnel régit par le code du travail. Il est composé d'opérateurs déclarants de récolte, impliqués dans le cahier des charges.
<i>Nationalité:</i>	France
<i>Adresse:</i>	. Boulevard du Rayol 84160 Lourmarin France
<i>Téléphone:</i>	33.04.90.07.34.40
<i>Télécopieur:</i>	33.04.90.07.54.83
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	vins.luberon@wanadoo.fr

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	AGRT1117868D CDC Luberon.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret 2011-1378 du 25 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Luberon publié au journal officiel de la République française du 28 octobre 2011
--------------------------	--

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Luberon (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 vices du règlement (CE) n° 1234/2007
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 73, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) n° 607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

2. DESCRIPTION DU OU DES VINS*Caractéristiques analytiques*

L'appellation d'origine « Luberon » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de :

- 11,5 % pour les vins blancs et rosés ;
- 12 % pour les vins rouges.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

- Au stade de la transaction en vrac ou de la retraitaison, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR EN SUCRES fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ volatile (milliéquivalents par litre)	TENEUR EN ANHYDRIDE sulfureux total (milligrammes par litre)
vins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	175

ins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14		Inférieure ou égale à 3	Inférieure ou égale à 15,3	150	
ins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %		Inférieure ou égale à 4	Inférieure ou égale à 15,3	150	
- Au stade du conditionnement ou après conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :					
COULEUR DES VINS		TENEUR EN SUCRES fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	INTENSITÉ COLORANTE modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS totaux (DO 280 nm)	
ins blancs et rosés		Inférieure ou égale à 4			
ins rouges avec titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 14 %		Inférieure ou égale à 3	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40	
ins rouges avec titre alcoométrique volumique supérieur à 14 %		Inférieure ou égale à 4	Supérieure ou égale à 5	Supérieur ou égal à 40	
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % pour les vins blancs et rosés et 13,5 % pour les vins rouges. Les teneurs en acidité totale, acidité volatile non précisée et anhydride sulfureux total non précisées sont celles fixées par la réglementation communautaire.					
<i>Caractéristiques organoleptiques</i>					
Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis. Les vins rosés font le lien entre le vignoble rhodanien et les influences méditerranéennes voire provençales. Frais, fruités, ils présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité. Les vins blancs sont souples et aromatiques, avec des notes rappelant souvent les agrumes. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.					

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée
Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Clos
Château

4. PRATIQUES VITIVINICOLES**a. Pratiques œnologiques:**

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique culturale
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds sur un même rang ; - L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres ; - L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,20 mètre. <p>Les vignes sont taillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille courte (gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 6 coursons par pied, chaque courson portant un maximum de 2 yeux francs ; - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 6 yeux francs sur le long bois et un courson de rappel portant un maximum de 2 yeux francs. <p>L'irrigation peut être autorisée .</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<p>Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée, chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée</p>	

Outre la disposition ci-dessus, 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.

b. Rendements maximaux:*Rendement maximal:*

Le rendement est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 55 hectolitres par hectare.
Le rendement est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.
Le rendement butoir est fixé à 66 hectolitres par hectare.

5. ZONE DÉLIMITÉE

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Ansois, Apt, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Bonnieux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Castellet, Cheval-Blanc, Cucuron, Goult, Grambois, Lacoste, Lauris, Lourmarin, Maubec, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, La Motte-d'Aigues, Oppède, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget-sur-Durance, Puyvert, Robion, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, Les Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaugines, Villelaure, Vitrolles-en-Luberon.

a. Zone NUTS

FR826	Vaucluse
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR	FRANCE

b. Cartes de la zone délimitée

Nombre de cartes jointes 0

6. RAISINS DE CUVE**a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:**

--

b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Vermentino B
Bourboulenc B
Mourvedre N
Viognier B
Grenache N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Marselan N
Marsanne B

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:***Informations détaillées sur la zone géographique:*****Description des facteurs naturels contribuant au lien**

La zone géographique forme une unité remarquable autour du massif calcaire du Luberon. De forme oblongue, cette masse montagneuse s'étend de Cavailon, à l'ouest, jusqu'à Manosque, à l'est, sur 55 kilomètres de long et 18 kilomètres de large et culmine, au Mourre Nègre, à 1125 mètres d'altitude.

Cette zone, inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, est limitée, au nord, par la vallée du Coulon/Calavon (vallée d'Apt), limitrophe de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux », au sud, par la vallée de la Durance (Cavailon Pertuis), et est bordée, à l'est, par le début des Alpes de Haute Provence et, à l'ouest, par la plaine du Vaucluse.

La zone géographique couvre ainsi le territoire de 36 communes du département du Vaucluse, réparties autour de ce massif, à flanc de montagne et sur les reliefs collinaires, des versants sud des Monts du Vaucluse aux versants nord et sud du Luberon.

Le climat, méditerranéen, se caractérise, d'une part, par des influences alpines à l'origine de courant froid en hiver et l'arrivée brusque de fortes chaleurs en été et,

d'autre part, par des amplitudes thermiques quotidiennes importantes. Le massif du Luberon atténue l'influence du Mistral tout au long de l'année.

A l'intérieur de la zone géographique, la comparaison de moyennes sur de nombreuses années démontre les faibles écarts de température moyenne annuelle entre le versant nord (12,9°C à Apt) et le versant méridional du Luberon (13,1°C à Cucuron). L'ensoleillement est remarquable, parmi les plus importants de France, avec plus de 2600 heures de soleil par an.

Les sols les plus caractéristiques appartiennent à cinq types favorables à la qualité des produits :

- les sols caillouteux des terrasses anciennes ;
- les sols à pierrailles du glacis cryoclastique ;
- les sols d'éboulis ;
- les sols sableux sur molasse miocène ;
- les conglomérats de plateaux formés de galets et d'argile.

La quasi-totalité de ces sols est fortement influencée par la présence des massifs de calcaires urgoniens durs et compacts qui fournissent d'importantes réserves d'éboulis caillouteux qui viennent se mêler aux fractions sableuses ou argileuses.

Entre « *bories* » (petite habitation provençale construite en pierres sèches) et villages perchés, les vignes s'inscrivent entre 160 mètres et 450 mètres d'altitude, dans un paysage de relief portant des forêts et des garrigues et de plateaux portant une mosaïque culturelle avec les cerisiers, les truffiers, les oliviers, le lavandin et le maraîchage.

Description des facteurs humains contribuant au lien

La culture de la vigne est attestée, dès l'époque romaine, avec les vestiges de grandes *villae*, par exemple à Menerbes, avec la *villa* Mananca ou à Cadenet, avec la *villa* Marciana. Sur ces domaines étaient cultivés des céréales, de la vigne et des oliviers.

Un bas relief de l'époque Gallo-romaine a été par ailleurs découvert à Cabrières-d'Aigues. Il représente deux hommes halant un bateau qu'un troisième dirige, assis à l'intérieur. L'esquif contient deux barriques cerclées et au dessus, comme disposés sur une étagère, quatre amphores et trois récipients sans doute en verre, revêtus d'osier. Il s'agit certainement de la plus ancienne représentation connue du commerce du vin en Gaule.

Dès lors, les preuves de l'existence de la vigne sont très nombreuses. Ecrits historiques, actes notariaux constatant des baux à complant, dont certains prennent la précaution de spécifier les cépages à planter, sentences judiciaires, cadastres communaux, inventaires de biens, sont là pour en témoigner :

«Les cadastres communaux de 1414 déposés aux archives départementales donnent les preuves formelles de la présence et de l'importance de la culture de la vigne sur les deux versants du Luberon. En effet on y trouve mentionnées les superficies complantées en vigne sur les communautés de Bonnieux pour 1662

fosserées (La fosserée correspondait à une plantation de 500 ceps), Menerbes, pour 883 fosserées, Robion, pour 77 saumées ».

« Les vins du Luberon virent leur zone d'influence déborder le Luberon pour intéresser des marchands d'autres régions de France et même à l'étranger. C'est ainsi qu'en novembre 1698 M.Goudet, marchand à Genève chargea les courtiers J.Bet et E.Janselme de lui acheter 250 tonneaux de vin de la Coste de Maubec et 300 tonneaux de Goult, et Lacoste ».

Le dictionnaire des communautés, au tome III de l'histoire du Comtat Venaissin de I. FORNERY (1741) relate qu'à Oppède, le secteur géographique est fertile en vin et qu'à Robion le reste de ce secteur abonde en vignes dont on fait un fort bon vin. Le vignoble connaît l'essentiel de son développement dès la fin du XIX^{ème} siècle. Il s'accroît encore entre les deux guerres grâce à la fondation des caves coopératives, entre 1920 (Bonnieux) et 1930. Dès 1925, la cave coopérative de la Tour d'Aigues « La vinicole des coteaux » utilise le nom « Coteaux du Luberon » Amédée GINIES, à l'origine de la création du premier syndicat, entreprend avec d'autres producteurs une démarche de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. En 1951 l'appellation d'origine est reconnue par un jugement du tribunal d'Apt. Puis en 1984, un dossier de demande d'accession en appellation d'origine contrôlée est constitué, aboutissant à la reconnaissance des « Côtes du Luberon » par le décret du 26 février 1988. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom « géographique », le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Luberon » par décret du 18 septembre 2009.

En 2010, les vignes occupent une surface de 3300 hectares environ, pour une production de 150 000 hectolitres élaborée par 51 caves particulières et 10 caves coopératives. Marrenon, structure de commercialisation créée en 1966, fédère l'ensemble des caves coopératives qui représentent près de 80% de la production revendiquée en appellation d'origine contrôlée.

Le cépage grenache N, un des trois cépages principaux avec les cépages syrah N et mourvèdre N, représente plus de 40% de l'encépagement du vignoble. Pour les cépages blancs, l'ugni blanc B et le grenache blanc B constituent les cépages de base.

Exception dans le paysage rhodanien, la production est relativement équilibrée entre les trois couleurs de vins : les vins rosés dominent la production suivis par les vins rouges (28%) et les vins blancs (24%).

Informations détaillées sur le produit:

Les vins rouges sont équilibrés avec une palette aromatique fruitée dominée notamment par les fruits rouges frais comme le cassis.

Les vins rosés font le lien entre le vignoble rhodanien et les influences méditerranéennes voire provençales. Frais, fruités, ils présentent souvent des arômes de fruits exotiques mis en valeur par un équilibre sur la vivacité.

Les vins blancs sont souples et aromatiques, avec des notes rappelant souvent les

agrumes. Ils sont dotés d'un équilibre entre fraîcheur et rondeur mettant en avant leur minéralité.

Lien causal:

Vignoble rhodanien, le « Luberon » marque la transition vers les vignobles méditerranéens et provençaux, au travers de son territoire, de ses hommes et des vins produits

Au sein de ce pays baigné de lumière et de couleurs vives, célèbre pour la pureté de son ciel, longtemps considéré comme une fontaine d'huile et de vin, le vignoble est intégralement inscrit dans un espace protégé au sein du Parc Naturel Régional du Luberon qui lui sert d'écrin et qui est lui-même reconnu par le classement de l'ensemble dans la réserve mondiale de biosphère classée par l'UNESCO.

Qu'elle soit dominée par le Petit Luberon ou le Grand Luberon, de part et d'autre de la Combe de Lourmarin, sur les flancs ou au pied de ces massifs calcaires imposants, la vigne s'implante sur des parcelles dont les sols ont reçus les bénéfiques apports de cailloutis calcaires favorisant leur réchauffement et leur drainage, bien évidemment propices à la production de raisins de qualité.

Le climat méditerranéen est favorable à la maturité des raisins grâce à la température et à l'ensoleillement estival, période d'accumulation des sucres et des polyphénols dans les baies. Sous l'action du vent, chassant les nuages, le vignoble se trouve relativement préservé des attaques cryptogamiques. La luminosité joue également un rôle important en favorisant le développement des précurseurs aromatiques. Ce territoire, qui s'ouvre à l'est sur les influences alpines, est également caractérisé par ses fortes amplitudes thermiques diurnes et nocturnes. Ces amplitudes, notamment en phase de maturité des raisins, ont une influence directe sur les équilibres des vins, permettant un lent développement des polyphénols, et donnant des vins ronds, pleins avec fraîcheur et élégance.

Les producteurs du « Luberon » ont constamment amélioré les moyens de produire des vendanges de qualité dans de bonnes conditions techniques, tant au niveau du vignoble grâce à des programmes d'encépagement qualitatif qu'au niveau de l'élaboration du vin par la modernisation des matériels vinicoles.

Le « Luberon » bénéficie d'un fort attrait touristique avec ses combes, ses forêts, ses légendes et ses châteaux. De vigne en villages perchés, c'est ainsi que se découvre la réalité de ce massif.

8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département des Alpes-de-Haute-Provence : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, Corbières, L'Hospitalet, Montfuron, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Pierrevert, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Tulle, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ;
- Département des Bouches-du-Rhône : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Charleval, Chateaufort, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Jouques, Lamanon, Lambesc, Mallemort, Meyrargues, Molléges, Mouries, Noves, Orgon, Peyrolles-en-Provence, Plan-d'Orgon, Le Puy-Sainte-Reparate, Rognes, Rognonas, La Roque-d'Anthéron, Saint-Andiol, Saint-Cannat, Saint-Estève-Janson, Saint-Paul-Lez-Durance, Saint-Rémy-de-Provence, Senas, Vernègues, Verquières ;
- Département du Var : Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon ;
- Département du Vaucluse : Aurel, Auribeau, Avignon, Le Beaucet, Beaumettes, Bedoin, Blauvac, Buoux, Cabrières-d'Avignon, Caseneuve, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteaufort-de-Gadagne, Crillon-le-Brave, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Joucas, Lagarde-d'Apt, Lagnes, Lioux, Malemort-du-Comtat, Méthamis, Modène, Monieux, Morières-lès-Avignon, Mormoiron, Murs, Pernes-les-Fontaines, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Didier, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sault, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Le Thor, Velleron, Venasque, Viens, Villars, Villes-sur-Auzon.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage
<i>Description de la condition</i>	
<p>a) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :</p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. <p>b) - 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.</p>	

9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**a. Autre(s) document(s):**

Description:

Note à la Commission européenne sur le changement de dénomination

VI. AUTRES INFORMATIONS

1. COORDONNÉES DE L'INTERMÉDIAIRE:

<i>Nom de l'intermédiaire:</i>	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire Direction Générale des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires Bureau du vin et des autres boissons
<i>Adresse:</i>	3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
<i>Téléphone:</i>	33.01.49.55.49.55
<i>Télécopieur:</i>	
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

2. COORDONNÉES DES PARTIES INTÉRESSÉES:

3. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Lien:</i>	http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/AOC_SOM_M44.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:

5. LIEN VERS E-BACCHUS