

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

Ventoux (fr)

II. COORDONNÉES DU DEMANDEUR:

<i>Nom et titre du demandeur:</i>	Organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée Ventoux
<i>Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales):</i>	Le groupement est un 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>	388 Maison des Vins - Avenue Jean Jaurés 84206 Carpentras Cedex France
<i>Téléphone:</i>	33.04.90.63.36.50
<i>Télécopieur:</i>	33.04.90.60.57.59
<i>Adresse(s) électronique(s):</i>	info@aocventoux.com

III. CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

<i>Statut:</i>	Joint
<i>Nom du dossier:</i>	CDC AOC Ventoux.pdf

IV. DÉCISION NATIONALE D'APPROBATION:

<i>Référence légale:</i>	Décret no 2011-1560 du 15 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » publié au Journal officiel de la République française du 18 novembre 2011
--------------------------	---

V. DOCUMENT UNIQUE:

<i>Dénomination(s) à enregistrer:</i>	Ventoux (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 « Ventoux », est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

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, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

COULEUR DES VINS, mention complémentaire	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES et stade auquel s'applique la valeur (glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE et stade auquel s'applique la valeur (milliéquivalents par litre)
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure ou égale à 10,2 (lot non conditionné)

ins rouges susceptibles de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau »	Inférieure à 2 (lot conditionné)		
ins blancs et rosés	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)		
ins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 (au conditionnement)		
ins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 (au conditionnement)		

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 et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques organoleptiques

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.

Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

3. MENTIONS TRADITIONNELLES:

a. Point a)

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

b. Point b)

Primeur

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 1,50 mètre. <p>Les vignes sont taillées en taille courte (gobelet ou cordon) avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.</p> <p>Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés, avec un maximum de 12 yeux francs par pied :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois ; - soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et un ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum. <p>L'irrigation peut être autorisée.</p>	

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ; - Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologiques 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 les dispositions ci-dessus, 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.</p>	

b. Rendements maximaux:

Rendement maximal:

Le rendement est fixé, pour les vins blancs, à 60 hectolitres par hectare.
 Le rendement est fixé, pour les vins rosés et rouges, à 55 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 : Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-d'Apt, Venasque, Viens, Villars et Villes-sur-Auzon.

a. Zone NUTS

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

b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	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

Counoise N
Mourvedre N
Viognier B
Grenache N
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Roussanne B
Syrah N
Piquepoul Noir N
Marselan N
Marsanne B
Carignan N

c. Autres variétés

--

7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:

Informations détaillées sur la zone géographique:

Description des facteurs naturels contribuant au lien

Inscrite à l'intérieur de l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, la zone géographique s'étend à l'est du Rhône, des faubourgs de Vaison-la-Romaine, au nord, à Apt, au sud, de la rivière Ouvèze à la vallée du Coulon,

Elle passe ainsi des Dentelles de Montmirail aux versants du nord du Luberon, traversant les Monts du Vaucluse et s'enroulant au pied du « *Géant de Provence* », le Mont Ventoux, qui du haut de ses 1912 mètres domine l'ensemble du paysage. Elle couvre le territoire de 51 communes du département de Vaucluse.

La géomorphologie de la zone géographique, issue de l'orogénèse pyrénéenne, a généré de multiples coteaux sur substratum calcaire. L'épaisse formation de calcaire dur de l'Urgonien (Crétacé inférieur) fournit l'ossature de ces reliefs, dont la structure actuelle a été formée lors de la surrection alpine au cours du Miocène moyen.

Il en résulte des sols rouges méditerranéens, des sols bruns calcaires peu évolués, arides, des sols d'érosion colluviaux, éluviaux et squelettiques. Tous sont relativement caillouteux, alimentés grâce aux éboulis calcaires issus des reliefs. Les sols à la texture sableuse, légère, riche en cailloutis issus des « *safres* », terme du Comtat désignant la formation gréso-sablo-marneuse du Miocène sont,

sans doute, les plus représentatifs. A noter les sables et grès ocreux du Crétacé qui marquent le paysage du secteur méridional de la zone géographique (ocres de Roussillon).

Marquée par le climat méditerranéen, la zone géographique constitue néanmoins la transition avec les secteurs alpins plus froids. Elle est par ailleurs l'une des plus ensoleillée du département (2800 heures par an à Carpentras). La pluviométrie moyenne annuelle est de 700 millimètres concentrée essentiellement en automne et, au minimum, en été, pendant la période de maturité des raisins. De plus, en fin d'été, l'amplitude thermique journalière est plus importante que dans le reste du département avec des nuits plus fraîches.

Le *Mistral* est certes présent, mais ses excès de violence et de froid sont significativement limités par la barrière climatique offerte par la chaîne des Dentelles de Montmirail et les contreforts du Mont Ventoux (Mont de tous les vents). Restent ses effets bénéfiques de vent caractérisé par sa sécheresse. Dans ce territoire de transition, sur ces « *montagnes paysannes* » chères à Jean Giono, la vigne est toujours associée à l'arboriculture méridionale, constituant une marquerie de cultures avec cerisiers, abricotiers et oliviers.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Un atelier de potier et des poteries vinaires, datées de l'an 30 avant notre ère, sont les premières traces enregistrées de l'occupation viticole qui, comme dans toute cette partie du territoire a été liée aux présences grecques puis romaines. La culture de la vigne sur les pentes du Mont Ventoux n'a cessé d'être pratiquée depuis l'antiquité. Ce sommet, le plus élevé et le plus spectaculaire de tout le massif calcaire vaclusien (désigné parfois sous le nom de « *Géant de Provence* »), domine et influence ce vignoble, auquel il prête son nom depuis des temps très reculés. On en trouve la preuve écrite dès le IX^{ème} siècle.

Bien évidemment, les vins du « Ventoux » ont bénéficié de la présence pontificale en Avignon et sont présents sur ces tables de 1309 à 1414. Les cadastres des communes du Comtat-Venaissin dressés entre 1414 et 1417 donnent les superficies plantées à cette époque.

Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, les consuls de Pernes publient des « *bans de vendange* », preuve que la production de vins de qualité est déjà une préoccupation des autorités locales.

Les registres notariaux, par leurs « *baux à complant* », permettent d'attester la présence de quelques uns des cépages actuels à partir du XV^{ème} siècle, comme les cépages piquepoul noir N, bourboulenc B ou clairette B. En 1876, J.A.BARRAL, dans son rapport sur les irrigations, mentionne notamment les cépages suivants : piquepoul noir N, grenache N et syrah N pour les vins rouges, et clairetteB et bourboulenc B, pour les vins blancs.

La démarche vers une reconnaissance officielle de la qualité des vins débute le 29 juillet 1939 par la création du Syndicat des Viticulteurs des « Côtes du Ventoux et

des Monts de Vaucluse ». Celle-ci aboutit, en 1951, par la reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis en 1973, par la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Ventoux » par le décret du 27 juillet 1973. Par souhait de simplification et pour mettre en avant le nom géographique, le nom de l'appellation d'origine contrôlée devient « Ventoux » par décret du 17 octobre 2009.

Seconde appellation d'origine contrôlée de la Vallée du Rhône en volume, en 2009, 6374 hectares sont exploités pour l'élaboration de 271000 hectolitres, essentiellement des vins rouges (66% de la production) et des vins rosés (30% de la production).

Cette production est assurée par 142 caves particulières et 14 caves coopératives.

Informations détaillées sur le produit:

Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » sont des vins tranquilles et secs. Ils se déclinent en trois couleurs, rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12%, il est au minimum de 11,5 % pour les vins blancs et rosés. Ils peuvent bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau ».

Issus des cépages traditionnels de la grande région rhodanienne, les vins rouges qui dominent la production bénéficient pleinement de la variété de sols présents dans la zone géographique. Riches, équilibrés et aptes au vieillissement sur les sols argilo-calcaires caillouteux, ils seront plutôt aromatiques et généreux sur les sables et grès ocreux. L'identité des vins se traduira par l'assemblage de l'ensemble de ces caractères.

Les vins rosés sont identifiés par leur équilibre aromatique et frais, avec une persistance aromatique intense remarquable.

Les vins blancs, peu présents actuellement dans le paysage, eux aussi issus des cépages traditionnels de la région, sont caractérisés par leur complexité aromatique et leur structure permettant de les apprécier jeunes.

Lien causal:

L'influence des reliefs (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux et Mont du Vaucluse), plus importante que dans le reste du département, est déterminante dans l'identité de la zone géographique et par les impacts qu'elle peut avoir sur les caractéristiques culturelles et bien évidemment sur les vins produits.

Atténuant le vent dominant, le Mistral, sans le détourner totalement, ces reliefs limitent ses excès de violence tout en permettant aux vignes de bénéficier de l'effet « séchant » qui est si précieux pour les protéger naturellement des attaques cryptogamiques.

La présence de ces reliefs et notamment de l'altitude élevée du Mont Ventoux apporte également un flux d'air plus froid particulièrement la nuit. Cette relative fraîcheur qui se fait sentir durant la période estivale, pendant laquelle elle vient

s'opposer aux températures diurnes parfois caniculaires, favorise la synthèse des anthocyanes et la préservation de l'acidité des raisins. Elle contribue ainsi à la finesse des arômes et à la coloration des vins rouges.

Bien évidemment, le climat méditerranéen et son ensoleillement important complètent le schéma permettant une production de raisins qui obtiendront aisément maturité et intense concentration sur ces sols carbonatés et caillouteux. Conjugués avec les savoir-faire mis en place au fil de l'histoire par la communauté des producteurs, ces facteurs naturels distinguent aisément les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Ventoux » de leurs cousins proches de la Vallée du Rhône.

Outre la reconnaissance de l'appellation d'origine protégée « Muscat du Ventoux », le savoir-faire viticole se traduit également par la présence dans cette zone de nombreux pépiniéristes-viticulteurs avec encore un marché de plants greffés qui a son siège à Carpentras.

Les pratiques humaines, culturelles notamment, sont associées étroitement à cet environnement particulier et ont permis le classement du Mont Ventoux en Réserve de Biosphère par l'UNESCO en 1990. Ce label international vient reconnaître une biodiversité exceptionnelle, une richesse culturelle et historique mais aussi des pratiques humaines respectueuses de ces patrimoines. La volonté de cette réserve est de concilier la protection des ressources naturelles, des paysages et des écosystèmes et d'assurer le développement des activités humaines.

La renommée des vins du « Ventoux » est ancienne. Dès la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, les vins sont exportés au-delà du territoire national. Ainsi, un négociant de Mazan, Nicolas SAUTEL, obtient le 4 juillet 1860 à Londres du « *British Institute of Universal Genuis* » une médaille d'or et une « *crown of génius* » pour son excellent vin.

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>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Département des Alpes-de-Haute-Provence</u> : Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppédette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus ; - <u>Département des Bouches-du-Rhône</u> : Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, 	

Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières ;

- Département de la Drôme : Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres ;

- Département de Vaucluse : Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Carpentras, Castellet, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grambois, L'Isle-sur-la-Sorgue, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrisans, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Velleron, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage

Description de la condition

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

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau ». Les vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

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 cette unité géographique figure sur la déclaration de récolte.

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, relative aux conditions d'utilisation de cette unité géographique plus grande.

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

--

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_M47-2.pdf
--------------	---

4. LANGUE DE LA DEMANDE:**5. LIEN VERS E-BACCHUS**