Ref. Ares(2014)2154412 - 30/06/2014

Publié au BO-AGRI le 26 juin 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CONDRIEU »

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « CONDRIEU »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », initialement reconnue par le décret du 27 avril 1940 modifié, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Limony ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Vérin ;
- Département du Rhône : Condrieu.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 2 juin 1989.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

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 de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-lès-

Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes ;
- Département de l'Isère : Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;
- Département de la Loire : Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint-Romain-en-Jarez ;
- Département du Rhône : Ampuis, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

Les vins sont issus du cépage viognier B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds par hectare.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 1,5 mètre carré. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2 mètres.
- Des allées d'une largeur supérieure à 2 mètres peuvent être mises en place. Elles ont une largeur inférieure ou égale à 3 mètres, à l'exception des situations accidentées (pente de 30 % minimum), où elles peuvent être plus larges. Ces allées disposent d'un couvert végétal maîtrisé, spontané ou semé.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 10 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras), avec un maximum de 3 yeux francs par courson ;
- taille en Guyot simple, avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et de hauteur d'échalassage
Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé » :
- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement moyen entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage ;
- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est égale à la hauteur mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.
Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
a) - Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages.

b) - Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

c) - La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.
- Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre sont issus de raisins surmûris, récoltés par tries successives.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.
Pour l'élaboration des vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 220 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 41 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 46 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Normes analytiques.
Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement ou d'acidification est interdite pour l'élaboration des vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14 %.
- Les vins présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) supérieure ou égale à 45 grammes par litre ont un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 13 %.

c) - Matériels interdits.
Les pressoirs continus sont interdits.

d) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie au moins égale au produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

e) - Entretien global du chai et du matériel.
Le chai (sol et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement ;
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu identifié pour le stockage des produits conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination des consommateurs

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Lyon, en bordure orientale du Massif central, le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » est inséré entre ceux des appellations d'origine contrôlées « Côte Rôtie », au nord, et « Saint-Joseph », au sud.
La zone géographique est ainsi délimitée sur sept communes réparties sur les départements du Rhône, de la Loire et de l'Ardèche.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône »

Le paysage est dominé par les coteaux escarpés surplombant abruptement la rive droite du Rhône.

L'altération de roches primaires magmatiques et métamorphiques, où dominent les granites, est à l'origine de la plupart des sols, sablo-argileux, pauvres et friables qui caractérisent ce territoire. Néanmoins, quelques dépôts éoliens issus de l'ère glaciaire (loess) existent sous forme de « *lentilles* » très localisées.
Dans la majorité des cas, la forte pente, la fragilité et l'instabilité des sols nécessitent des aménagements importants. Les pieds conduits sur échalas sont ainsi implantés sur d'étroites terrasses, localement appelées « *chaillées* », où le sol est retenu par des murets ou «*cheys*».

Le vent du nord localement dénommé *« Bise »* est le plus fréquent. Froid et sec, il permet de sécher le feuillage et de limiter le développement des maladies cryptogamiques. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées, offertes par l'orientation générale sud et sud-est des pentes sur lesquelles est implanté le vignoble.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Les vignes de « Condrieu » auraient été plantées par l'empereur PROBUS à partir de plants ramenés de Dalmatie, au III^{ème} siècle après Jésus-Christ.
Si cette version de l'origine du vignoble reste hypothétique, les preuves d'antériorité de l'implantation et de la culture vinicole qui en découle abondent, notamment sur le site archéologique de Saint-Roman-en-Gal, situé à une douzaine de kilomètres, et réputé pour ses nombreuses mosaïques exhumées parmi les vestiges de villas romaines. Parmi ces œuvres picturales, l'une représente une scène de vendanges et de foulage du raisin ainsi que l'empoissage d'une jarre *(mosaïque du calendrier agricole-début du III^{ème} siècle, musée de Saint-Germain-en-Laye - Provenance : Saint-Romain-en-Gal).* En effet, à l'époque le vin est résiné et de ce fait qualifié de « *picatum* » (poissé) et connu sous le nom d'*Allobrogica*. *(A. FERDIERE - Les campagnes en gaule romaine - page 87- tome 2).*

Le développement initial du vignoble est donc probablement lié à la paix romaine qui permet aux Allobroges, dont le territoire englobe une partie de la rive droite du Rhône en face de Vienne, d'acquérir la citoyenneté romaine et, par la même, le droit de planter de la vigne. L'*Allobrogica* est très en vogue au début du siècle des Antonins (II^{ème} siècle après JC).

En revanche, au Moyen-Âge, ces vins de la vallée du Rhône ont des difficultés pour gagner le nord de la France en raison de droits exorbitants exigés par les villes traversées, riveraines du Rhône, notamment Lyon et Mâcon. (*R. DION – Histoire de la vigne et du vin en France).*
Pour contourner cet obstacle, le XVII^{ème} siècle voit se développer le commerce des vins de la vallée du Rhône qui gagnent Paris en remontant cette fois le cours de la Loire. En effet, au niveau de Condrieu, la vallée du Rhône n'est séparée de celle de la Loire que par une distance d'environ quarante kilomètres franchissable par une partie peu élevée du massif du Pilat. Plus au nord, les canaux de Briare et de Loing permettent de relier la Loire à la Seine pour entrer dans Paris.

Cependant, à partir du XIX^{ème} siècle, les difficultés se succèdent. Le phylloxera commence par détruire une grande partie du vignoble comme le soulignent les écrits d'un Alsacien de passage dans la vallée du Rhône en 1893 : *« Les vignobles si renommés autrefois sont presque détruits ; à peine reste-t-il encore quelques ceps sur les coteaux de la Côte-Rôtie, d'Ampuis et de Condrieu (Jean FELBERt, histoire d'une famille alsacienne - A. PICARD et RAAN).*

Puis la première guerre mondiale, et enfin l'industrialisation de la vallée du Rhône réduisent de manière drastique la main-d'œuvre disponible pour travailler les coteaux.
Au cours du XX^{ème} siècle, le vignoble manque ainsi de disparaître. Les changements de mode de consommation, et l'engouement pour les vins de qualité et la grande gastronomie, ont permis le renouveau de ce vignoble. Progressivement, la vigne retrouve sa place et occupe les surfaces qui existaient avant la crise phylloxérique.

L'encépagement repose exclusivement sur le cépage viognier B ou « *vionnier* », cépage emblématique de « Condrieu ». Celui-ci est mentionné, dés 1781, dans l'histoire naturelle de la province du Dauphiné qui précise au sujet des vins de Vienne (« Côte Rôtie » et « Condrieu ») *« deux seules espèces de raisins composent ces excellents vins, la Serine et le Vionnier ».*
Son histoire est intimement liée à celle du vignoble de « Condrieu » car il a failli s'éteindre avec lui dans les années 1970. En 1965, il ne reste en effet que quelques 8 hectares, dans la région et dans le monde, à partir desquels le repeuplement est effectué pour progressivement ressusciter le vignoble qui compte en 2010, plus de 140 hectares.
Comme le cépage syrah N, le cépage viognier B, cépage de deuxième époque (maturité assez tardive) est placé ici en limite de ses possibilités culturales, offrant ainsi le maximum de son potentiel. Ce cépage est un peu capricieux par sa production irrégulière. Il est par contre, original par sa capacité à atteindre naturellement de fortes richesses en sucre.

Le vignoble doit son nom à la commune éponyme, Condrieu (coin du ruisseau). Cette petite ville fluviale, au carrefour de trois départements : le Rhône, la Loire et l'Isère, fondée par les Romains en 59 avant JC, est nommée ainsi en raison de sa situation d'un angle de terre formé par une rivière, à l'endroit où elle se jette dans une autre, appelé Coin.

Le vignoble obtient un premier signe de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » le 19 novembre 1937.
Le 27 avril 1940, l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » est reconnue, exclusivement pour les vins tranquilles blancs, sur les communes de Condrieu (Rhône), Vérin et Saint-Michel–sur-Rhône (Loire).
En 1967, la zone géographique est étendue à quatre communes plus au sud : Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf, (Loire) et Limony (Ardèche).

En 2009, la surface en production est d'environ 150 hectares pour une production moyenne annuelle de 5000 hectolitres élaborée par quatre-vingt domaines et négociants.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

L'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » n'est reconnue que pour les vins blancs tranquilles.

Au milieu du XIX^{ème} siècle, le vin est « doux » et peut être bu six mois après la vinification *(V. Rendu, Ampélographie française -1854).*
En 2010, il est, dans la plupart des cas, « sec », parfois « demi-sec ». Lorsque les conditions naturelles le permettent, une production confidentielle de vins « moelleux » ou « doux » est élaborée à partir de raisins surmûris.
Il se caractérise par une robe or aux reflets dorés intenses.
Son nez développe des arômes de fruits mûrs très marqués, comme la pêche et surtout l'abricot, parfois de violette et de fleur blanche.
En bouche, il est puissant, à l'équilibre remarquable, gras et moelleux, sans être lourd car soutenu par une bonne vivacité qui lui confère une longue persistance aromatique intense.

3°- Interactions causales

Située sur la rive droite du Rhône, l'aire géographique bénéficie d'un mésoclimat favorable (dit « lyonnais »), lié à la topographie particulière des coteaux très abrupts surplombant le fleuve, et d'un complexe géo-pédologique qui nécessite l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux et le maintien des terrasses et des murets. Cette situation offre au cépage viognier B, « roi » de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » et planté en limite septentrionale de sa culture, des conditions optimales de développement et de maturité.
Le sous-sol fissuré permet à ce cépage, particulièrement adapté aux sols acides, de puiser l'eau et les éléments minéraux nécessaires à l'obtention de vendanges remarquables par leur équilibre et leur richesse en sucre malgré leur situation en zone septentrionale.
Ce sous-sol particulier confère aux vins secs et demi-secs une vivacité caractéristique qui soutient l'ensemble de la large palette aromatique. Cette vivacité due au sous-sol se retrouve aussi dans les vins issus de raisins surmûris, où les puissants arômes de fruits mûrs s'expriment sans être lourds.
Délimitée dans le respect des usages et des exigences du cépage viognier B afin de pérenniser son potentiel malgré les difficultés d'exploitation, l'aire parcellaire classe soigneusement les versants : n'y sont conservés que les mieux exposés et ceux qui répondent aux exigences de chaleur et de protection contre les vent froids du nord.
Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante et une maîtrise de son potentiel de production qui se traduisent par des pratiques de faibles rendements, issus d'un mode de conduite en échalas, et par une gestion des densités de plantation adaptée aux terrasses.
Ces facteurs naturels, associés aux savoir-faire historiques, permettent ainsi la production d'un vin blanc fin, sec ou présentant des sucres fermentescibles. La transmission des usages de culture de la vigne et de sauvegarde de sols fragiles depuis l'Antiquité, par l'aménagement de terrasses et de hauts murets, a permis au vignoble de Condrieu de conserver une physionomie particulière et un paysage remarquable qui participe de sa renommée.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de Condrieu contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.
L'ancienneté de ce vignoble préromain n'a d'égale que la renommée de son vin, attestée sous le nom de « Condrieu » au moins depuis le XVIIème siècle, consommé à Lyon et à Paris et vanté par des auteurs célèbres.
Ce prestige des vins de Condrieu est continu depuis les origines du vignoble. Un échantillonnage de quelques écrits sur les cinq derniers siècles donne la mesure de cette aura. Dés le XVIIème siècle, aux entrées de Paris, les vins dits « de Condrieu » sont parmi ceux imposés au taux le plus élevé, appliqué aux vins les plus réputés (Ordonnance de 1680 - Archives nationales). D'après R. Gadille, au XVIIIème siècle, le chapitre de Lyon et le consulat ont pour habitude d'offrir les vins de Condrieu en présents d'honneur à leurs hôtes de marque. A la même époque, une édition de 1781 de l'*Histoire naturelle de la province du Dauphiné* (Faujas de Saint-Fonds, tome I, p.182) indique que « …l'on donne encore la préférence au vin blanc de Condrieu et à celui de Château-Grillet ». En 1801, le *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne* (Chaptal, Rozier, Parmentier et Dussieux, tome I, p. 240) atteste d'une renommée établie pour « Condrieu » et deux autres vins voisins : « les vins célèbres de l'Hermitage, de Côte-Rôtie et de Condrieu sont produits sur les coteaux qui bordent le Rhône ». Plus tard, l'encyclopédie Roret (1921) l'évoque en termes élogieux : « Les bons vin blancs

lyonnais se préparent sur le territoire de Condrieu. Ils sont corsés, spiritueux et ont de la sève, un goût agréable et un bouquet des plus suaves… ».
D'autres références émaillent l'histoire de la littérature. En 1710, une des dernières lettres de Boileau mentionne : « je m'en vais demain envoyer quérir votre vin de Condrieu, peut-être me réjouira-t-il le cœur ». Plus tard dans le siècle, Piron le cite poétiquement dans son *Air : De l'ouverture de Bellérophon*. Enfin, les correspondances de Lamartine, publiées par son épouse, évoquent « le vin de Condrieu [qui] aura réchauffé nos cervelles ».
Le marché aux vins de Condrieu, pendant de celui organisé à Ampuis pour l'appellation d'origine contrôlée voisine « Côte Rôtie », a longtemps participé à la diffusion de la renommée de ces vins blancs. Ce marché a disparu dans les années cinquante et les vins de « Condrieu » ont progressivement rejoint ceux de « Côte Rôtie » sur le marché aux vins d'Ampuis. Le marché aux vins de Chavanay, qui existe depuis les années 1920, fait aussi une place importante aux vins de « Condrieu ».
« Condrieu » n'aura de cesse de développer une notoriété construite sur sa finesse, sa qualité, portée par un vignoble spectaculaire, et reconnue par une appellation d'origine contrôlée dès 1940.

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale à la plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2038 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - 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 celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

b) - L'étiquetage des vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

c) - L'étiquetage des vins ne répondant pas aux dispositions permettant de bénéficier de la mention « sec » doit comporter les indications « demi-sec », « moelleux » ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
Sur les étiquettes, ces indications figurent dans le même champ visuel que celui où est inscrit le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er février qui précède la récolte, la ou (les) parcelle(s) pour laquelle (lesquelles) il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

3. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :
Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date de sortie des chais.
Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

4. Déclaration préalable de conditionnement
Une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

5. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé simultanément à la déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur, le cas échéant, à la déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné, ou à la déclaration préalable de conditionnement.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés après ce déclassement.

7. Déclaration relative à la modification des éléments structurants des parcelles :
Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins quatre semaines avant le début des travaux envisagés.
L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôles documentaires
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôles sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôles sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôles sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Dispositions particulières de récolte	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et/ou contrôles sur site
Comptabilité matière, traçabilité,…	Contrôles documentaires
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et/ou contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires

Déclaration de revendication	Contrôles documentaires
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins prêts à être mis en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
