Ref. Ares(2011)1302921 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-JOSEPH » homologué par le décret n° 2011-1375 du 25 octobre 2011, JORF du 28 octobre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph », initialement reconnue par le décret du 15 juin 1956, 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 « Saint-Joseph » est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

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 des départements suivants :
- Département de l'Ardèche : Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion ;
- Département de la Loire : Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

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 des 9 et 10 février 1994.
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, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux ;
- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-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, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin ;
- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : syrah N ;
- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) - Pour le cépage syrah N, les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- clones 73, 99, 301, 381, 382, 383 ;
- porte-greffe 110 Richter.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les parcelles plantées en cépage syrah N, dans la limite d'une proportion de 10 % des pieds.

b) - La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée, et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4500 pieds par hectare ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,30 mètres carrés ; cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacement entre les pieds.
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

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) ;
- taille en Guyot simple.
La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

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 7500 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 :
- 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 ;
- 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.
- 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.

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 :
- 161 grammes par litre de moût pour les vins blancs ;
- 171 grammes par litre de moût pour les vins rouges.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

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 40 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°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins sont obtenus dans la limite d'un rendement de 50 hectolitres à l'hectare. Ce rendement correspond à la production totale des parcelles revendiquées. Tout dépassement de ce rendement fait perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 3ème 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 2ème 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.

a) - Assemblage de cépages
Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 90 % de l'assemblage, et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant la même proportion.

b) - Fermentation malolactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Au stade du conditionnement, les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) :
- inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13,5 % ;
- inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13,5 %.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

e) - Matériels interdits
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface des vignes destinées à être vinifiées au chai.

g) - 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 doivent être 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

La zone géographique est localisée sur la rive droite du Rhône et est enserrée entre les zones géographiques des appellations d'origine contrôlées « Saint-Péray », au sud, et « Condrieu », au nord.
Dans l'organisation des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône, l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » fait partie des « Crus des Côtes du Rhône ».

Le vignoble s'étend sur 60 kilomètres environ, selon un axe nord-sud surplombant le Rhône, en privilégiant les sites climatiques les plus favorables exposés sud/sud-est et nichés sur la bordure orientale du Massif Central.
La zone géographique est ainsi soigneusement délimitée sur le territoire de 23 communes du département de l'Ardèche et de 3 communes du département de la Loire.

Le substratum géologique est essentiellement d'âge primaire, avec la présence de quelques îlots d'âge secondaire localisés dans la partie méridionale de la zone géographique sur les communes de Châteaubourg et Guilherand-Granges.
Sporadiquement, il existe des dépôts du Quaternaire issus, soit de l'alluvionnement du Rhône et de ses affluents, soit de l'érosion.
Sur ce substratum se sont surtout développés des arènes granitiques et des sols sablo-argileux, quelques sols issus de roches métamorphiques comme les gneiss et les micaschistes et très localement des sols calcaires d'éboulis ou des sols récents développés sur sables et cailloutis alluvionnaires, ou loess du Quaternaire.

Le climat qualifié localement de « *Lyonnais* » est continental même s'il bénéficie des dernières influences méditerranéennes remontées par la vallée du Rhône. 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 mais il génère aussi des conditions de températures théoriquement peu propices à la maturité. Ce contexte venté implique le choix de situations relativement abritées et ensoleillées. Plus rare, le vent du sud, chaud et humide, favorise une bonne maturité mais est souvent vecteur de pluies.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble, implanté autour de la commune de Tournon, constitue la partie occidentale du territoire des *Allobroges*. Le début de la culture de la vigne y remonte au moins à la période de l'occupation romaine, entre 124 avant Jésus-Christ et 61 avant Jésus-Christ.
A partir de cette date, les *Allobroges* deviennent *Vienneses* ou cité de Vienne.
Le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la Vallée du Rhône en 30 avant Jésus-Christ sans pour autant préciser sa limite septentrionale.
En revanche, de nombreux auteurs anciens, dont le médecin CELSE, le naturaliste PLINE L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent *l'Allobrogica vitis*, un vin de Vienne produit dans les *Allobroges*.
L'*Allobrogica* désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN en fait un cousin éloigné du cépage syrah N, lui-même emblématique des appellations d'origine contrôlées dites des « Côtes du Rhône septentrionales » et des vins rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph » en particulier.

Ces appellations d'origine contrôlées, situées de part et d'autre de la vallée du Rhône entre Vienne et Valence, partagent avec « Saint-Joseph » une topographie de très fortes pentes et, de fait, une viticulture de coteaux parfois très escarpés nécessitant la mise en place et le maintien de terrasses étroites.
Ces versants abrupts ont pourtant failli être abandonnés lors des « Trente Glorieuses » lorsque la main d'œuvre nécessaire à leur entretien se raréfie. En effet, cette main d'oeuvre préfère se diriger vers l'industrie de la vallée du Rhône où les salaires sont plus rémunérateurs et plus réguliers que dans l'agriculture de l'époque.
Dans les 1980, le vignoble a déserté les coteaux, au profit des replats plus faciles à travailler mais au potentiel viticole de moindre qualité (gel, problèmes de maturité…). Les producteurs s'engagent alors, avec l'Institut national de l'origine et de la qualité, dans une importante révision de l'aire parcellaire délimitée, avec pour ambition de réhabiliter le vignoble des coteaux historiques. Cette révision, qui réduit de moitié l'ancienne aire parcellaire délimitée, passant alors de 6800 hectares à 3400 hectares et qui fut donc lourde de conséquences sociales pour les producteurs, met en évidence le rôle dynamique des producteurs dans la définition et la maîtrise des règles de production. Dès lors, le vignoble est restructuré et les coteaux qualitatifs reconquis.

En raison des différences de latitude et d'altitude, la notion de méso climats prend ici toute sa mesure. Les producteurs ont sélectionné les niches où ensoleillement et températures sont les plus favorables, grâce notamment au choix de sites sud/sud-est, protégés des vents du nord.

Les cépages syrah N, marsanne B et plus anecdotiquement roussanne B, sont les seuls autorisés sur ce territoire. Le cépage syrah N est ici surtout planté sur des parcelles dont les sols sont issus de roches éruptives ou métamorphiques, chauds, souvent friables (gore, micaschistes) et nécessitant l'aménagement de murets localement dénommés « *Cheys* ».
Son implantation est ainsi privilégiée sur des parcelles présentant des sols issus des granites porphyroïdes des communes de Glun et de Mauves, ou sur des parcelles présentant des sols issus des granites gneissiques situés au nord de Tournon, sur les communes de Lemps, Saint-Jean-de-Muzols ou Vion.
Les cépages blancs sont essentiellement implantés sur des parcelles présentant des sols plus calcaires près de Guilherand-Granges et à Châteaubourg et sur les loess.

Au Moyen-Âge, les vins de « Saint-Joseph » sont connus sous la dénomination « *vins de l'Hermitage* » et « *vins de Mauves* ».

En 1312, le comté de Lyon, situé sur la rive droite du fleuve (actuel département de l'Ardèche) est rattaché au Royaume de France, alors que la rive gauche (actuel département de la Drôme) reste à l'empire. Les vins de la commune de Tournon et de Mauves comme ceux des autres communes de la rive droite du Rhône se trouvent ainsi privés de débouchés vers le Dauphiné, alors terre étrangère, et les conditions d'accès difficiles ne leur permettent pas de développer d'éventuels réseaux commerciaux de substitution vers l'arrière-pays. Des dispositions hostiles des vignobles plus septentrionaux amplifient alors ce phénomène, et parmi elles, une ordonnance datée de 1446 des Ducs de Bourgogne faisant défense de venir à des vins « *étrangers* » du « *bas pais* » dont Tournon *(Cépages et vignobles de France de* P. GALET*)*. De son côté, le vignoble de « l'Hermitage », situé à la même latitude mais sur l'autre rive du Rhône peut, a contrario, développer sa diffusion et sa réputation.
De ce fait, les vins de Tournon restent discrets sur les marchés, même si leur notoriété est établie, au moins dans l'entourage du Roi de France, puisque la cours de FRANÇOIS 1er s'approvisionne en « vins de Tournon » et qu'en 1533, le cardinal de Tournon, en villégiature à Rome, demande qu'on lui envoie du « vin de Tournon » pour le faire connaître à ses amis (*Histoire de la vigne et du vin de France de* R. DION).
Un extrait du manuscrit de J. PELISSON (principal du collège de Tournon) écrit vers 1560 et repris dans « *Multiers du Vivarais* » de A MAZON, en 1888, atteste de la notoriété des « vins de Mauves » et de Tournon au XVI^{ème} siècle : *« il ne se cueille point de vin si délicat ni friand qu'aux terroirs de Medves (Mauves) et de Tournon, ni qui soit plus renommé car il se porte à Rome et s'y vend presque autant qu'on veut… »*
Par l'édit de 1776, qui institue la libre circulation des vins à l'intérieur du royaume, et par le développement des axes de communication, ces vins peuvent être, enfin, acheminés vers Paris et ainsi diffuser plus largement leur renommée, comme en témoigne une référence aux « vins de Mauves » dans « *Les Misérables* » de Victor HUGO, publiés en 1862.

Au nord de Mauves et Tournon, d'autres communes sont également très réputées pour la qualité de leur vin rouge. Ainsi, P. GALET affirme qu'au XIX^{ème} siècle et avant la crise phylloxérique, les vins rouges les meilleurs du canton de Pélussin sont produits sur les communes de Vérin, Saint-Michel, Chavanay et Saint-Pierre-de-Bœuf et vendus sous le nom de « vins du rivage » en raison de la proximité des coteaux du fleuve Rhône.
Enfin au XX^{ème} siècle, l'encyclopédie RORET de 1921 cite les vins des territoires de Mauves et de Saint-Jacques, mais aussi les vignobles de Limony, Sara (Sarras) et Vion de l'arrondissement de Tournon.

Le 19 novembre 1937, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » est reconnue avec une zone géographique couvrant le territoire d'un grand nombre de communes viticoles de la vallée du Rhône, entre Ampuis et Avignon, dont l'ensemble des communes de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ».
D'après l' « *Atlas de la France Vinicole* » de L. LARMAT (édition de 1943) ce vignoble est encore désigné sous l'appellation simple « Côtes du Rhône », et la légende cartographique précise « groupe septentrional » quand les autres appellations d'origine contrôlées de ce secteur sont déjà reconnues en « *crus*» des « Côtes du Rhône » : « Cornas » et « Hermitage » depuis 1938, « Côte Rôtie » et « Condrieu » depuis 1940.
Si, à cette époque, toutes les communes de la zone géographique de « Saint-Joseph » ne sont pas distinguées au sein de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », certaines d'entre elles bénéficient, en revanche, d'une réputation qui autorise sur l'étiquetage des vins, l'adjonction du nom de la commune ou du lieu-dit comme par exemple : « Côtes du Rhône Mauves », « Côtes du Rhône Tournon », ou « Côtes du Rhône Saint-Joseph ». Cette disposition permet l'émergence de la réputation des vins de « Saint-Joseph », un quartier cadastré de la commune de Tournon.
Il faut attendre 1956 pour que les vins produits sur 6 communes autour de Tournon bénéficient de la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée « Saint-Joseph ». Le nom est choisi unanimement en raison de la réputation incontestable des vins de ce lieu-dit de la commune de Tournon, et parce qu'il est exploité en partie par des viticulteurs de la commune voisine de Mauves. Il avait d'ailleurs été choisi, dès le XVII^{ème} siècle, par les Jésuites de Tournon pour désigner les vins issus des communes de Mauves et de Tournon.

En 1969, la zone géographique est étendue à 20 autres communes et vient ainsi jusqu'au territoire de l'appellation d'origine contrôlée « Condrieu », au nord.

Le vignoble compte, en 2009, environ 1000 hectares plantés pour une production moyenne annuelle de 35000 hectolitres.

2°– Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges représentent, en 2010, 90 % de la production. Ils sont majoritairement issus du seul cépage syrah N ou « *sérine* ».
Ils présentent un caractère aromatique très marqué par l'élégance et la finesse et rappelant souvent des notes fruitées, épicées, de réglisse ou de sous bois. En bouche, le velouté des tanins est recherché. L'incidence des variations de sols et de mésoclimats est ressentie principalement sur les structures tanniques, plus rustiques et s'affinant plus lentement pour les vins issus des parcelles présentant des sols calcaires.

Les vins blancs, plus anecdotiques, ne représentent que 10 % de la production. Ils sont majoritairement issus du cépage marsanne B (95% de l'encépagement blanc), implanté surtout sur les sols marqués par la présence de calcaire. Ce sont des vins secs très aromatiques aux accents de fleurs blanches mellifères largement représentés. En bouche, ils présentent un équilibre original souligné par le gras.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble de « Saint-Joseph » probablement implanté à la période romaine, appartenait à la partie occidentale du territoire des *Allobroges*.
Historiquement, le développement de la vigne et du commerce des vins est intimement lié à la rive gauche du Rhône, compte tenu, d'une part, de l'appartenance de la partie orientale de la zone géographique à la ville de Vienne baptisée « la vineuse » et capitale de l'*Allobrogicum*, et d'autre part des liens étroits entre les communes viticoles de Tournon et de Tain-l'Hermitage qui se font face sur un rétrécissement du fleuve Rhône. La colline de Tain-L'hermitage repose d'ailleurs sur un substratum géologique qui est un lambeau de massif granitique que le Rhône a détaché de la montagne de Tournon. Enfin, l'encépagement de ce secteur, sur les deux rives du Rhône, a privilégié un triptyque identique : les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B.

Malgré les vicissitudes de l'histoire qui ont parfois rompu ce lien entre les deux rives, la communauté humaine de ce territoire a su mettre en valeur ses savoir-faire et, opiniâtre, a su construire une qualité spécifique traduite par la renommée, la notoriété de ses vins connus tantôt sous la dénomination « vins de Tournon », tantôt sous celle de « vins de Mauves ». Fort de cette expérience, le vignoble a pu se développer sur d'autres communes au nord de Tournon tout en conservant son identité.

Les influences méditerranéennes, sensibles sur les versants les mieux exposés de ce territoire, viennent atténuer les rigueurs septentrionales et les attaques fraîches du vent du nord. Associées aux caractères drainants et chauds des sols d'arènes ou d'éboulis cultivés en terrasses sur ces versants abrupts que les hommes ont su maintenir et reconquérir, associées à un encépagement identitaire et stable dans le temps, elles permettent d'obtenir un potentiel de vendanges que les savoir-faire partagés savent préserver. En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Saint-Joseph » contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de ce vignoble de coteaux.

Les vins rouges, issus de raisins bénéficiant de bonnes conditions de maturité et récoltés dans des situations à régime hydrique maîtrisé sont ainsi remarquables par leur souplesse et leur élégance, la matière et la complexité aromatique étant présente.
Les vins blancs, même s'ils ne représentent qu'une faible part de la production, portent également tout le savoir et l'incidence de ces coteaux. Ils sont principalement issus des sols carbonatés, sur des parcelles idéalement exposées où ils puisent cet équilibre particulier dans lequel le gras domine la vivacité et vient soutenir un bouquet aromatique floral et miellé.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

La production issue des parcelles exclues de l'aire parcellaire délimitée telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 9 et 10 février 1994, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à l'arrachage des dites parcelles et au plus tard jusqu'à la récolte 2021.

2°- Encépagement

Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones et du porte-greffe, pour le cépage syrah N, s'appliquent aux plantations réalisées après le 1er août 2011.

3°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et d'écartement entre les rang 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, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

b) - Règles de taille.
La disposition relative à la hauteur du cordon ne s'applique pas aux parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009.

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 « Saint-Joseph », 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 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 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.

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 (fiche parcellaire tenue à jour) et contrôles sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôles documentaires et 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 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 contrôles sur le terrain
Maturité du raisin	Contrôles documentaires et contrôles sur le terrain
Suivi de la date de récolte	Vérification des dérogations, contrôles sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôles documentaires et contrôles sur site
Conditionnement	Contrôles sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôles documentaires (Tenue de registre) et contrôles sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôles documentaires (contrôle des déclarations, suivi des dérogations autorisées)

VSI, Volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé	Contrôles documentaires (suivi des attestations de destruction)
Déclaration de revendication	Contrôles documentaires et contrôles sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction 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.
