Ref. Ares(2011)1305298 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « COSTIÈRES DE NÎMES » homologué par le décret n° 2011-1259 du 7 octobre 2011, JORF du 11 octobre 2011

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes », initialement reconnue par le décret du 4 juillet 1986 sous le nom de « Costières du Gard », 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 « Costières de Nîmes » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et 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 du département du Gard : Aubord, Beaucaire, Beauvoisin, Bellegarde, Bernis, Bezouce, Bouillargues, Le Cailar, Caissargues, Garons, Générac, Jonquières-Saint-Vincent, Lédenon, Manduel, Meynes, Milhaud, Nîmes, Redessan, Rodilhan, Saint-Gilles, Sernhac, Uchaud, Vauvert, Vestric-et-Candiac.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins 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 12 septembre 1985.
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 des Bouches-du-Rhône : Arles, Saintes-Maries-de-la-Mer, Tarascon ;
- Département du Gard : Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Boissières, Cabrières, Calmette, Caveirac, Clarensac, Codognan, Collias, Comps, Dions, Estezargues, Fournès, Fourques, Gajan, Langlade, Marguerittes, Montfrin, Nages-et-Solorgues, Parignargues, Poulx, Remoulins, Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Gervasy, Saint-Hilaire d'Ozilhan, Saint-Laurent-d'Aigouze, Vergèze, Vers-Pont-du-Gard.

V. - Encépagement

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de

l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ;
- cépages accessoires : carignan N, cinsaut N, marselan N.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- cépages principaux : grenache blanc B, marsanne B, roussanne B ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, clairette B, macabeu B, vermentino B, viognier B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - Vins rouges et rosés :
- La proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 60 % de l'encépagement ;
- La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ;
- L'encépagement des vins rosés pourra, en outre, comporter les cépages visés pour la production des vins blancs, dans une proportion inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

b) - Vins blancs :
- Deux cépages principaux, au moins, sont présents dans l'encépagement. La proportion de chacun de ces cépages est inférieure ou égale à 80 % de l'encépagement ;
- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Les vignes présentent une densité minimale de 4000 pieds par hectare. Elles ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.
Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds.

b) - Règles de taille.
- La taille est effectuée avant le 1er mai.
- Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Toutefois les vignes conduites en cordon de Royat peuvent être taillées avec un maximum de 10 coursons par pied, chaque courson portant un seul œil franc.
- Les cépages syrah N et viognier B peuvent être taillés en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- La hauteur de feuillage doit permettre de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin ;
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, ou taillées en Guyot simple, le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,80 mètre au-dessus du sol ;
- Pour le cépage syrah N, le palissage est obligatoire et comporte au moins un niveau de fils releveurs ;
- La hauteur de feuillage palissé, pour les vignes conduites en mode « palissage plan relevé », doit être au

minimum égale à 0,5 fois l'écartement 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 établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Lorsque l'irrigation est autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 8000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil 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 % ;
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure ou égale à 5000 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

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 des sols qui constituent un élément fondamental du terroir, l'enherbement des tournières est obligatoire.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

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 raisins ne doivent pas avoir été écrasés ou tassés.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange
- Si l'épaisseur de la couche de raisins transportés est supérieure à 1 mètre ou si le poids de raisins transporté est supérieur à 5000 kilogrammes, des procédures d'inertage ou de neutralisation sont mises en œuvre ;
- Les raisins n'ayant pas fait l'objet de procédures d'inertage ou de neutralisation sont apportés dans un délai maximum de 2 heures jusqu'au lieu de vinification.

2°- Maturité du raisin

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM

Vins rouges	198	11,5 %
Vins rosés et vins blancs	189	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 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges et rosés, à 66 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins blancs, à 70 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins rouges 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 en place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vigne 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, la première 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.

b) - Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins blancs et rosés 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 en 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) - Assemblage des cépages.
- Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de 2 au moins des cépages prévus dans l'encépagement dont au moins un cépage des cépages principaux ;
- La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50

% de l'assemblage ;
- La proportion du cépage marselan N est inférieure ou égale à 10 % de l'assemblage ;
- Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins issus de 2 au moins des cépages prévus dans l'encépagement dont au moins un des cépages principaux ;
- La proportion du cépage principal ou de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 60 % de l'assemblage ;
- La proportion du cépage viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'assemblage.

b) - Fermentation malolactique.
Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre au stade du conditionnement.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, au stade du conditionnement, une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale aux valeurs suivantes :

COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	3
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %.)	4
Vins rosés et vins blancs	4

- Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en anhydride sulfureux inférieure ou égale à 140 milligrammes par litre.
- Les vins blancs et rosés présentent, au stade du conditionnement, une teneur en anhydride sulfureux inférieure ou égale à 180 milligrammes par litre.
- Les vins rouges présentent, après fermentation malolactique, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 6.
- Les vins rosés présentent, une intensité colorante modifiée supérieure ou égale à 0,5 et inférieure ou égale à 2.
- Les vins blancs et rosés présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit.
- L'utilisation des vinificateurs continus, des érafloirs centrifuges, des foulo-pompes, des cuves à recyclage de marcs et des égouttoirs à vis de moins de 750 mm de diamètre est interdite ;
- Les pressoirs continus ne sont autorisés que pour le traitement d'une vendange ayant fait l'objet d'un traitement thermique faisant intervenir une température supérieure à 40°C, sous réserve d'avoir un diamètre supérieur ou égal à 500 millimètres.

f) - Capacité de la cuverie .
La capacité de cuverie de vinification et de stockage est au moins égale au volume vinifié en appellation d'origine contrôlée au cours de la récolte précédente.

g) Entretien global du chai et du matériel.
Le chai et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

h) - Maîtrise des températures de fermentation.
Le chai de vinification dispose d'une capacité de réfrigération permettant de vinifier la totalité du volume de vins rosés et de vins blancs à une température du contenant inférieure à 20 °C.

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 des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement, dans un délai maximum de quinze jours suite au 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 du consommateur

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 « costière » sur laquelle se fonde la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Costières de Nîmes » est un terme géographique désignant un plateau caillouteux, parfois ondulé, qui s'inscrit entre la Vistrenque (dépression de Nîmes suivie par le Vistre), au nord-ouest, les plaines du Gardon et du Rhône, à l'est, et la plaine de la Camargue, au sud. Ce plateau, qui porte une succession de petites collines, s'étire, du nord-est au sud-ouest, sur environ 40 kilomètres et sur une quinzaine de kilomètres de large. La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire de 24 communes du département du Gard.

Le climat, méditerranéen, présente un fort ensoleillement annuel, avec une moyenne de 2700 heures, ainsi qu'une période de sub-sécheresse estivale. Ce climat est sous l'influence du Mistral (vent du Nord, froid, sec, souvent violent) soufflant de la Vallée du Rhône, mais bénéficie de brises marines fraîches en provenance de la Camargue toute proche et qui sont entraînées sur la « costière » par l'effet de convection lié à l'élévation de l'air surchauffée par le sol caillouteux. L'effet tempérant de ces brises renforce l'amplitude thermique entre le jour et la nuit.

A la fin de l'ère Tertiaire et au début du Quaternaire, le bassin rhodanien est parcouru par des rivières puissantes, charriant un volume considérable de matériaux que l'on retrouve sous forme de nappes de galets mêlés à une argile sableuse rouge. Ce niveau le plus élevé et donc le plus ancien forme l'essentiel de la « costière » et lui offre son « unicité » malgré sa dimension qui lui vaut le titre de plus vaste « *terrasse villafranchienne* » d'Europe. Le sol est plus ou moins profond, très caillouteux, plus ou moins rouge selon la migration en profondeur de l'argile avec les eaux de ruissellement. Il présente une bonne réserve hydrique mais sans excès et se réchauffe rapidement.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Environ 5 siècles avant notre ère, les Grecs implantent la vigne et l'art de la cultiver dans la région. Les Romains vont, quant à eux, en assurer le développement. La « *Narbonnaise* », province créée en 118 avant notre ère, et qui s'étend de Vienne, sur le Rhône, jusqu'aux Pyrénées, est à la base de l'extension de l'Empire romain en Gaule. Des amphores, alors produites près de Beaucaire, ont été retrouvées jusqu'en Italie, et témoignent du dynamisme du commerce des vins de la région à cette époque.
A partir du VIII^{ème} siècle, les moines développent de vastes vignobles autour des abbayes. Les Bénédictins d'abord, sous l'impulsion de BENOIT d'ANIANE, et plus tard les Cisterciens, préservent les pratiques vigneronnes héritées de l'époque romaine. L'abbaye de Saint-Gilles, haut lieu religieux d'alors, a même le privilège de livrer ses vins aux papes installés à Avignon.

A la fin du XVI^{ème}, OLIVIER DE SERRES (*Théâtre de l'agriculture*) cite la réputation des vins de la région de la commune de Beaucaire. A la même époque est attestée une vente, à des négociants de Hambourg, de plusieurs centaines de muids provenant de la commune de Saint-Gilles.
En 1774, un état de production en muids, par la communauté du diocèse de Nîmes, atteste que Saint-Gilles, avec 3135 muids, est la deuxième localité productrice, après Nîmes.
En 1815 le directeur des impositions indirectes du Gard (*Tableau de produits de vins pendant l'année 1814*) fait état de l'indication de noms de « crus de qualité supérieure » où figure Saint-Gilles avec la production la plus forte.
Le Docteur GUYOT indique que le vaste plateau « *depuis Saint-Gilles jusqu'à Beaucaire offre de très bon vignobles, dont les vins sont tous très généreux et très solides…* » (*Viticulture du Sud-est de la France - 1864*).

Dans les années 1920, les producteurs créent un syndicat pour définir la zone de production des « vins des Costières ». Cette démarche conduit, en juillet 1942, à la demande de reconnaissance en appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, puis à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée en 1986, dans un premier temps sous le nom de « Costières du Gard » puis, dès 1989, sous le nom de « Costières de Nîmes » qui reprend la terminologie de la terrasse qui constitue l'assise de la zone géographique.

Transition entre le Languedoc et la Vallée du Rhône, dont il constitue la part la plus méridionale, le vignoble couvre une superficie d'environ 4500 hectares pour une production moyenne de 220000 hectolitres qui se décline en vins rouges (55% de la production), vins rosés (40% de la production) et plus confidentiellement, en vins blancs. Ces vins sont produits par 15 caves coopératives et une centaine de caves particulières.
Un quart des volumes sont vendus hors du territoire national, dont près de la moitié en dehors de l'Union européenne, notamment au Canada.

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

Les vins blancs sont élaborés essentiellement à partir des cépages grenache blanc B, marsanne B, et roussanne B. Ils sont équilibrés, avec une bonne vivacité et possèdent des arômes floraux, rappelant les fleurs blanches, et fruités, rappelant les agrumes et les fruits à chair blanche.

Les vins rouges et rosés sont issus majoritairement des cépages grenache noir N, mourvèdre N, et syrah N.
Les vins rosés sont généralement de couleur vive et présentent beaucoup de fraîcheur tout en étant amples avec une bonne persistance aromatique en fin de bouche. Ils offrent des arômes de petits fruits rouges et de fruits secs.

Les vins rouges, élaborés essentiellement à partir des cépages grenache N et syrah N, sont, avant tout, des vins issus du savoir-faire des producteurs. Caractérisés, dans leur jeunesse, par des arômes de fruits rouges, ils possèdent un potentiel de garde moyenne avec des arômes évoluant, alors, sur des notes plus épicées et végétales. Elégants, mais structurés et équilibrés, ils appartiennent à la grande famille des vins de la Vallée du Rhône.

3°- Interactions causales

Profitant d'une situation historique et géographique unique, transition entre les deux berceaux de la civilisation du vin que constituent le Languedoc et la Provence, limité par les cités chargées d'histoire et de culture de Nîmes, Beaucaire ou Saint-Gilles, au pied des crêtes urgoniennes et ancré sur la « *terrasse villafranchienne* » qui en crée l'unité, le territoire de la « costière » offre tous les éléments ayant permis à la communauté de producteurs de mettre en avant l'originalité d'une production issue de savoir-faire traditionnels et attentifs à l'optimisation qualitative des vins.

Les facteurs naturels, mis en valeur par cette production, possèdent des caractéristiques qui se retrouvent dans le potentiel de la vendange préservé par les vignerons, notamment par des règles de récolte et de transport de la vendange fixées dans le cahier des charges.

Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins reposent sur la terrasse dont les sols sont constitués de cailloutis villafranchiens, localement appelés « *Gress* », mêlés à une matrice sableuse. Ces parcelles bénéficient de conditions optimales de drainage et d'un régime hydrique optimisé par la fréquente présence d'une couche argileuse, localement dénommée « *Gapans* », qui, en profondeur, va retenir l'eau, évitant alors à la plante tout blocage de maturité dans les périodes estivales sèches et chaudes.
La couche de galets, parfois plurimétrique, emmagasine la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. L'élévation de température diurne va ainsi créer un différentiel thermique qui renforce l'effet de convection et attire les brises marines en provenance de la Camargue. Caractéristique du climat de la zone géographique, l'amplitude thermique, ainsi augmentée, préserve la fraîcheur et la complexité aromatique, tandis que le climat estival sec et chaud favorise une bonne maturité des baies. L'ensemble de ces facteurs naturels, associé à la fréquence du Mistral qui assure une concentration de la richesse en sucre des raisins et limite le développement des maladies cryptogamiques, favorisent la pérennité de la production viticole au sein de la zone géographique.

S'appuyant sur une aire parcellaire soigneusement délimitée, sur un encépagement traditionnel et restructuré, la communauté de producteurs préserve l'originalité de sa production par le partage de savoir-faire collectifs permettant néanmoins l'expression des individualités.
Soucieux de valoriser l'image des vins en protégeant la zone géographique et en communiquant sur la qualité des savoir-faire et du terroir, soucieux de gérer le cadre de vie avec la volonté de faire du paysage un outil de développement et d'amélioration du territoire, soucieux de préserver les ressources naturelles en maintenant une diversité floristique et faunistique, l'ensemble des partenaires concernés a mis en place une « Charte paysagère et environnementale », signée le 5 juillet 2007, charte reconnue au sein de la « Charte internationale de Fontevraud », en mars 2009.

XI. – Mesures transitoires

1°- Encépagement, règles de proportion (Vins rouges et rosés)

- La disposition relative à la proportion de l'ensemble des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N s'applique à compter de la récolte 2015 ;
- Jusqu'à la récolte 2011 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 45 % de l'encépagement ;
- De la récolte 2012 à la récolte 2014 incluse, cette proportion est supérieure ou égale à 55 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

a) - La production des parcelles plantées avant le 4 juillet 1986 à une densité inférieure à 3300 pieds par hectare continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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.
Pour ces parcelles, à partir de la récolte 2012, le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sera établi sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,75.

b) - La production des parcelles plantées avant le 6 septembre 1989 à une densité comprise entre 3300 pieds par hectare et 4000 pieds par hectare continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, 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.
Pour ces parcelles, la charge maximale moyenne à la parcelle et le volume pouvant bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée sont fixés selon les dispositions suivantes :

	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)	VOLUME POUVANT BÉNÉFICIER DU DROIT A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLEE
Jusqu'à la récolte 2012 incluse	7800	Pas de disposition particulière
A partir de la récolte 2013 et jusqu'à la récolte 2015 incluse	7000	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,9
A partir de la récolte 2016 et jusqu'à la récolte 2018 incluse	6500	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,8
A partir de la récolte 2019	6000	Etabli sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée, pour la récolte considérée, affecté du coefficient de 0,75

c) - Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare peuvent présenter un écartement entre rangs compris entre 2,50 mètres et 3 mètres et un espacement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,60 mètre et 0,80 mètre.

d) - Les parcelles de vigne plantées en cépage grenache N et en cépage grenache blanc B avant le 6 septembre 1989 peuvent être taillées en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied, dont 6 yeux francs au maximum sur le long bois et 1 ou 2 coursons de rappel à 2 yeux francs maximum.

3°- Assemblage des cépages

Pour les vins rouges et rosés, la proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 30 % de l'assemblage, jusqu'à la récolte 2011 incluse.

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 « Costières de Nîmes » 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 les documents d'accompagnement, dans la déclaration de stock, 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 « Vignobles de la Vallée du Rhône » selon les conditions précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare avant le 15 avril de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 15 avril qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.
Elle est accompagnée de la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %, établie conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime ainsi que la liste des parcelles plantées avant le 4 juillet 1986 et/ou le 6 septembre 1989, dont la densité à la plantation est inférieure à 4000 pieds à l'hectare.
L'opérateur peut déclarer, auprès de l'organisme de défense et de gestion, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 30 juin qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
La superficie affectée peut toutefois être supérieure à la superficie revendicable, notamment en termes d'encépagement.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 15 décembre de l'année de récolte, et au minimum quinze jours avant la première sortie de produits du chai de vinification.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- la couleur ;
- 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.
- du plan de cave permettant d'identifier les récipients et leur contenance.
Cette déclaration peut être établie distinctement par couleur (vin rouge, rosé et blanc).

3. Déclaration préalable des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé, une déclaration de transaction pour le lot concerné le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les cinq jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum dix jours avant la retiraison.

4. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dix jours ouvrés avant le début de l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement et avant l'expédition du vin.

7. Déclarations préalables relatives à la taille
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion :
- La liste des parcelles destinées à être conduites en cordon de Royat, avant le 30 avril de la deuxième année suivant celle de la plantation ;
- La liste des parcelles conduites en gobelet et dont la conduite va être « transformée » en cordon de Royat, avant le 30 avril de l'année de la taille de « transformation ».

II. – Tenue de registres

Tout opérateur intervenant dans la production, l'élaboration, la transformation, le stockage ou le conditionnement des vins de l'appellation d'origine contrôlée, s'engage à renseigner régulièrement les registres suivants et à les tenir à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

1. Suivi de maturité
Registre de suivi de maturité avec relevé des richesses en sucre des raisins par unité culturale et relevé du titre alcoométrique volumique naturel par contenant.

2. Registre relatif aux dispositions transitoires
Liste des parcelles faisant l'objet de dispositions transitoires relatives au mode de conduite.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain

A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Lieu de stockage des produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre d'yeux francs par pied)
Palissage	Contrôle sur le terrain (mesure de la hauteur de feuillage)
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain (comptage du nombre de grappes)
Etat cultural de la vigne	Contrôle sur le terrain (état sanitaire et l'entretien de son sol)
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Richesse minimale en sucre des lots	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblage des cépages dans les vins	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques physiques ou traitements œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations et suivi des dérogations autorisées)
Déclaration de revendication	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen 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 (I.N.A.O)
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

CERTIPAQ
44, rue la quintinie
75015 - PARIS
Tél : (33) (0)1.45.30.92.92
Fax : (33) (0)1.45.30.93.00.
CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

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 pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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.
