Ref. Ares(2011)1305807 - 05/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « ROSETTE » homologué par le décret n° 2011-1401 du 26 octobre 2011, JORF du 29 octobre 2011

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » initialement reconnue par le décret du 12 mars 1946 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 « Rosette » est exclusivement réservée aux vins blancs tranquilles.

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 de la Dordogne : Bergerac, Creysse, Ginestet, Lembras, Maurens et Prigonrieux.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement de vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'elle a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 6 et 7 novembre 1991.
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 du département de la Dordogne : La Force, Queyssac et Saint-Sauveur.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants : muscadelle B, sauvignon B, sauvignon gris G, sémillon B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages sauvignon B et sauvignon gris G est supérieure ou égale à 15 % et inférieure ou égale à 70 % de l'encépagement de l'exploitation.

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Mode de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 4000 pieds par hectare.
L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2, 50 mètres et l'écartement entre les pieds sur le même rang ne peut être inférieur à 0,90 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes : taille Guyot, taille à coursons en cordon de Royat ou taille à cots.
Chaque pied porte au maximum 12 yeux francs.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage étant mesurée à partir de 0,10 mètre sous le fil de pliage et jusqu'à la limite supérieure de rognage en fin de période culturale.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8 000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants
Le pourcentage de pieds de vignes 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 global de la vigne.
Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

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 196 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

c) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %.

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 50 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 60 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) - Assemblage des cépages
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages.

b) - Normes analytiques
Les vins présentent après fermentation :
- une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre ;
- une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 14,28 milliéquivalents par litre (0,70 gramme par litre de H2SO4).

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 15 %.

d) - Matériel interdit
Les pressoirs continus sont interdits.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente au produit de la surface en production par le rendement visé au *1°* du point VIII.

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

2°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - 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 le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

b) - L'opérateur justifie d'une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage ou de conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

a) - Le stockage des vins, en vrac ou conditionnés, est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

b) - Le stockage des bouchons est réalisé dans un lieu protégé évitant les fortes variations de température.

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 ville de Bergerac se situe au pied d'un amphithéâtre de collines dont la partie occidentale abrite la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » et la partie orientale abrite celle de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant ». Cet amphithéâtre est limité naturellement, au sud, par la vallée de la Dordogne et est encadré par les massifs forestiers du Landais, de Montclard et de Liorac.

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » comprend ainsi la partie nord-ouest du territoire de la commune de Bergerac ainsi que les territoires des 5 communes qui l'entourent.

Les formations affleurantes du substratum géologique sont constituées par les épandages sablo-argileux du Tertiaire fluviatile, produits des intenses érosions des arènes granitiques du Massif Central.
Six faciès différents ont été identifiés en fonction de la proportion des divers constituants que sont les sables, les argiles et les graviers.
Au Tertiaire, ce vaste système deltaïque est assez mouvant dans le temps, avec de nombreux chenaux sableux et des zones de marécages argileux, et il est soumis à un climat chaud et humide de type subtropical.

Ce secteur de la rive droite de la Dordogne entre Bergerac et Le Fleix est le seul secteur où n'affleure aucun calcaire. Les sols sont lessivés, acides, battants en surface avec un niveau argileux imperméable en profondeur. Leur réchauffement est plus lent au printemps.

Géomorphologiquement, la zone géographique constitue un vaste amphithéâtre de collines entourant la ville de Bergerac, entrecoupées par les vallées du Caudeau, du Marmelet et de la Gouyne. La ville s'est tout naturellement développée à partir de la rivière jusqu'au pied du coteau et même dans le versant sud, remarquable pour son exposition et la vue sur la vallée.

L'activité agricole se limite à la viticulture et à l'élevage avec de nombreuses prairies permanentes. La limite nord est occupée par le massif forestier.

Le climat est un climat océanique atténué, moins pluvieux et un peu plus froid que sur la façade atlantique. L'éloignement de la côte atlantique crée quelques nuances dans le climat océanique avec des températures plus élevées l'été et plus froides l'hiver. La configuration particulière de la vallée de la Dordogne, ouverte tel un entonnoir vers l'océan, à l'ouest, permet à la douceur atlantique de remonter jusqu'à près de 100 kilomètres à l'intérieur des terres, amenant l'humidité et la douceur au printemps et en automne.
Les mois les plus pluvieux sont décembre, janvier et mai alors que les précipitations sont faibles en mars et de juillet à septembre. L'exposition des collines, en hémicycle vers le sud et la protection des vents du nord par les forêts constituent des variantes méso-climatiques intéressantes.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble est présent dès le XI^{ème} siècle et il dépend de la paroisse de Saint-Martin de Bergerac.
Au XIV^{ème} siècle, la « Vinée », vignoble bénéficiant de larges privilèges, s'étend jusqu'à Maurens et englobe les paroisses de Ginestet, Campsegret, Sainte-Foy-des-Vignes, Lembras, Creysse et Mouleydier.
Jusqu'au XVIII^{ème} siècle, les bourgeois, qui s'étaient approprié le vignoble, défendent leurs privilèges : droit d'entrée de leurs vins dans la ville, mais aussi, droit de descente sur la Dordogne et la Gironde.
Comme tous les vins blancs du Bergeracois, les vins de la « Vinée » bénéficient du développement des marchés vers l'Europe du Nord. Mais la désaffection du consommateur pour les vins blancs et les crises viticoles de la fin du XIX^{ème} siècle ont failli porter un coup fatal à la viticulture de ce secteur.

Et c'est à l'initiative de la commission d'experts du comité national des appellations d'origine chargée de procéder à la délimitation des appellations d'origine contrôlée du Bergeracois, que l'on doit la création du syndicat viticole en 1943.
Il faut souligner qu'à cette époque, mais cela est vrai encore aujourd'hui, ce syndicat regroupe les opérateurs de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » et ceux de l'appellation d'origine contrôlée « Pécharmant » appellations d'origine contrôlées dont les zones géographiques se chevauchent partiellement.

Avec une production maximale de 5000 hectolitres par an dans les années 1950, la production n'a pas cessé de chuter jusqu'aux années 1980, époque à laquelle elle avait pratiquement disparu. Au-delà du désintérêt du consommateur pour ce type de produit, le développement urbain de Bergerac et de sa banlieue a aussi entraîné une forte diminution du vignoble.
Avec une superficie potentielle de 80 hectares, et sous l'impulsion de quelques viticultrices et viticulteurs passionnés, les vins l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » représentent dans les années 2000, une production moyenne annuelle inférieure à 1000 hectolitres.

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

Le vin est un vin blanc moelleux à la robe légèrement paillée, au bouquet floral et fruité. Le cépage sauvignon B s'exprime généralement avec ses arômes de fleurs blanches et de pamplemousse tandis que le cépage sémillon B apporte en bouche une certaine onctuosité.
Equilibrés, souples et ronds les vins de « Rosette » présentent une belle élégance et peuvent être consommés dans leur jeunesse.

3°- Interactions causales

Les sols sablo-argileux présentent une faible teneur en matière organique et sont peu fertiles, limitant ainsi la vigueur de la vigne. Ces sols, plutôt froids et humides au printemps, ne favorisent pas un

démarrage précoce de la végétation. Leur lent réchauffement au printemps est particulièrement favorable à la production de vins blancs aromatiques.
En automne, le choix de la date de la récolte va privilégier une maturité aromatique optimale plutôt qu'une richesse en sucre élevée.
En raison du caractère hydromorphe du sous-sol et de l'engorgement superficiel, l'aire parcellaire délimitée privilégie les situations de croupes présentant un meilleur ressuyage des sols.
Le choix de l'encépagement est adapté à la production de vins blancs moelleux avec une complémentarité entre les cépages : les cépages sauvignon B et le sauvignon gris G apportent les arômes, les cépages sémillon B et muscadelle B apportent la structure.

Avec une densité de plantation de 4000 pieds par hectare et un rendement limité à 50 hectolitres par hectare, le poids de récolte par pied permet l'obtention de raisins présentant une richesse minimale en sucre adaptée à l'élaboration d'un vin blanc moelleux, la surmaturation n'étant en aucun cas recherchée. Ce caractère moelleux est affirmé par la teneur en sucres fermentescibles du vin qui doit être comprise entre 25 grammes par litre et 51 grammes par litre.

Au chai, les pressoirs continus sont interdits et le stockage du vin est réalisé dans un local protégé évitant les fortes variations de température.
Afin d'obtenir un vin moelleux aromatique, l'assemblage de raisins ou de vins issus d'au moins deux cépages est obligatoire.

La réputation des vins de « Rosette » n'est acquise qu'à la fin du XIX^{ème} siècle et elle est initialement liée à celle des vins de Bergerac.
Edouard FERET, en 1903, dans son ouvrage « Bergerac et ses vins » cite les vins blancs produits sur la côte nord de la ville de Bergerac, sur les communes de Bergerac, Prigonrieux, La Force, Ginestet, Lembras, Creysse, Saint-Sauveur et Mouleydier, comme étant des vins très agréables.
L'appellation d'origine contrôlée « Rosette », qui porte le nom d'un lieu-dit de la commune de Bergerac, a été reconnue par décret le 12 mars 1946.
Racés et élégants, les vins de « Rosette » sont des produits très confidentiels, connus uniquement par les initiés.

XI. - Mesures transitoires

1°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et dont la densité de plantation de plantation est inférieure à 4000 pieds par hectare 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 2030 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 d'un kilogramme de raisins ;
- de répondre aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

2°- Encépagement

Les dispositions relatives aux règles de proportion à l'exploitation s'appliquent à partir de la récolte 2020.

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 « Rosette » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rosette » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ». Cette unité géographique plus grande peut également figurer sur les prospectus et récipients quelconques.
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 31 mars qui précède la 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.

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 août qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

3. 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.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du 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.

4. Déclaration préalable de retiraison
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au maximum quinze jours ouvrés et au minimum cinq jours ouvrés avant la retiraison. Cette déclaration est réalisée par l'opérateur réalisant la retiraison.

5. Déclaration préalable 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 dans un délai de cinq jours ouvrés avant l'opération.

Les opérateurs réalisant plus d'un conditionnement par mois sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser une déclaration prévisionnelle annuelle à l'organisme de contrôle agréé.

6. 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 quinze jours ouvrés avant l'expédition.

7. Déclaration de repli
Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé dans un délai maximum de quinze jours avant ce repli.

8. 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 quinze jours maximum après ce déclassement.

9. Parcelles en mesures transitoires

Les opérateurs concernés par les dispositions transitoires fixées au 1° du point XI du chapitre I^{er} déposent auprès de l'organisme de défense et de gestion avant le 1er septembre 2010 et le 1er septembre 2030 une déclaration précisant la liste des parcelles concernées avec le nom de la commune, les références cadastrales de la parcelle, l'année de plantation, le cépage, la surface, l'écartement entre les rangs et l'espacement entre les pieds sur le même rang.

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	Documentaire (fiche CVI tenue à jour) et visite sur le terrain
A. 2. Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures dérogatoires)	Documentaire et visites sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Documentaire et visites sur le terrain
Lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés	Déclaratif et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	

B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Hauteur de feuillage palissé	Visite sur le terrain ; vérification de la hauteur de feuillage palissé.
Charge maximale moyenne à la parcelle. Adaptation du poids de récolte à la surface externe de couvert végétal.	Visite sur le terrain. Estimation de la charge. Mesure et évaluation de la surface externe de couvert végétal (SECV). Evaluation du rapport SECV sur poids de récolte (SECV / PR) après le stade phénologique « fermeture de la grappe ».
Entretien général	Visite sur le terrain. Contrôle à la parcelle avec barème de notation pour l'enherbement et l'entretien du sol, les travaux en vert, l'état sanitaire du feuillage et des grappes (après le stade phénologique « fermeture de la grappe »).
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Titre alcoométrique volumique naturel (TAVN)	Vérification documentaire
Pratiques ou traitements œnologiques	Documentaire et visite sur site
Equipement et entretien du chai	Documentaire et visite sur site. Vérification de la capacité de cuverie de vinification, du bon état d'entretien général du chai (sols et murs) et du matériel de vinification.
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Documentaire et visites sur le terrain
Rendement autorisé et entrée en production des jeunes vignes	Documentaire (contrôle des déclarations)
Mise en marché à destination du consommateur	Documentaire (comptabilité matière) Contrôle de la date de mise en marché des produits à destination du consommateur
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 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.
