Ref. Ares(2011)1358438 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « BEAUMES DE VENISE » homologué par le décret n° 2011-1020 du 25 août 2011, JORF du 27 août 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise », initialement reconnue par le décret du 25 octobre 2005, 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 « Beaumes de Venise » est réservée aux vins rouges tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.

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 des séances du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005.
L'Institut national de l'origine et de la qualité déposera 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, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Vaucluse : Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians et Vacqueyras.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : grenache N ;
- cépage complémentaire : syrah N ;
- cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

b) - Les plantations ne peuvent pas être réalisées avec le matériel végétal suivant :
- pour le cépage grenache N : les clones 134, 137, 224, 287, 432, 514, 517, 814.
- pour le cépage syrah N : les clones 73, 99, 301, 381, 382, 383.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.
- La proportion de l'ensemble cépage principal et cépage complémentaire est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage syrah N est comprise entre 25 % et 50 % de l'encépagement.
- La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

VI. – Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,20 mètres ;
- Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rangs et d'espacements entre les pieds ;
- L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,10 mètre, à l'exception des vignes conduites en cordon unilatéral pour lesquelles l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,10 mètre.

b) - Règles de taille.
- Les vignes sont taillées en taille courte (conduite en gobelet ou cordon de Royat) avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot, simple ou double, est autorisée avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage.
- Pour les vignes conduites en cordon de Royat, la hauteur maximale du cordon est de 0,65 mètre, cette hauteur étant mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente ;
- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé 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 ;
- Pour tous les autres modes de conduite, la longueur des rameaux, après écimage, ne peut être inférieure à 0,70 mètre ;
- Le cépage syrah N est obligatoirement palissé, soit sur échalas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 7000 kilogrammes par hectare ;
- Le pourcentage de pieds présentant une charge supérieure à 2 kilogrammes est inférieur ou égal à 10 % du nombre de pieds de la parcelle considérée ;
- Lorsque l'irrigation est autorisé, 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 5000 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 %.

f) - Bon état cultural global 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

a) - Pour les vignes âgées de moins de 20 ans (jusqu'à la 20ème feuille incluse), l'épamprage et l'ébourgeonnage sont obligatoires et sont réalisés avant le stade phénologique dit « véraison » ;

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- le couvert végétal spontané des tournières est maintenu ;
- Les traitements chimiques spécifiques antibotrytis sont interdits ;
- la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des herbicides de prélevée, est interdite ;
- le paillage plastique est interdit.

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 sont récoltés manuellement.
- Le tri de la vendange est obligatoire soit sur la parcelle, soit sur la table de tri.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 3000 kilogrammes.

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 :
- 216 grammes par litre de moût pour le cépage grenache N ;
- 207 grammes par litre de moût pour tous les autres cépages.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12,5 %.

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 38 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 42 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, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages.
Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des 2 cépages grenache N et syrah N.

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

c) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement :
- Les vins présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 16,33 milliéquivalents par litre;
- La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique naturel inférieur ou égal à 14 % et à 4 grammes par litre pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- L'intensité colorante modifiée est supérieure ou égale à 6 ;
- L'indice de polyphénols totaux est supérieur ou égal à 45.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 14,5 %.

e) - Matériel interdit.
Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité globale de la cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,5 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII, par la surface en production vinifiée au chai.

g) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).
Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Une procédure de nettoyage du circuit d'embouteillage et du matériel de conditionnement est obligatoire.

b) - Les bouchons agglomérés sont interdits.

c) - 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 ;
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
A l'issue de la période d'élevage, les vins sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le 1er décembre de l'année de la récolte.

X. – Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

L'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » doit son nom aux « *Balmes* » (grottes) du Comtat Venaissin.
La zone géographique est marquée par sa situation au cœur et sur le versant sud du massif des Dentelles de Montmirail. Cette montagne admirable, « *mons mirabilis* », témoigne de la première avancée alpine vers la Vallée du Rhône, qu'elle vient partiellement couper d'est en ouest. Relief imposant, culminant à 730 mètres d'altitude, relief spectaculaire par le jeu de l'érosion, il constitue la structure géologique la plus complexe en rive gauche du Rhône avec des substrats issus des formations triasiques, jurassiques et crétacés, entourés d'une auréole de formations oligocènes et miocènes.

Ce relief et cette diversité géologique sont le résultat de la compression alpine qui a fait jouer une des anciennes failles majeures de cette région, la faille de Nîmes, qui cisaille le sous-sol selon un axe sud-ouest/nord-est. Sous la pression, les dépôts du Trias (début de l'ère Secondaire) gypsifères, plus meubles, sont remontés vers la surface le long de cette faille formant le célèbre « diapir *de Suzette-Gigondas* ». L'érosion, puis les mouvements tectoniques, de la fin de l'ère Tertiaire ont entraînés d'une part, l'éclatement des formations calcaires qui ont été redressées à la verticale pour donner les trois écailles constituant le massif des Dentelles, et d'autre part, le chevauchement du Trias sur les formations plus récentes.

Le paysage qui en résulte, dominé par les cultures de la vigne et de l'olivier, est à l'image de sa mise en place, complexe, perturbé tout en entraînant intérêt et admiration.

Il résulte de cette complexité 4 grands types de sols :
- les sols issus de calcaires durs ou colluvionnés par des éclats calcaires ;
- les sols issus des marnes jurassiques ou miocènes qui s'étendent sur l'essentiel du territoire de la commune de Lafare ;
- les sols issus du Trias, marneux ou argilo-limoneux et représentés sur les 4 communes, sauf aux altitudes extrêmes ;
- les sols de molasses, sables et grès du miocène, notamment, sur la commune de Beaumes-de-Venise
Ces sols à texture argilo-sableuse ou sablo-argileuse facilitent le drainage. Ils se réchauffent rapidement, en particulier en début de période végétative et sont peu fertiles.
La pente et l'exposition, d'orientation générale sud, des parcelles présentant des sols à texture plus fine (marnes et molasses), favorisent la maturité des raisins.

La topographie génère un paysage de banquettes étroites, façonnées par l'homme, à flanc de versant, et appelées localement *« restanques »* ou *« faysses »*. Ces banquettes sont aménagées en suivant les courbes de niveaux, afin que les sols absorbent mieux les eaux pluviales, et leur entretien nécessite un savoir-faire pour maîtriser l'érosion.
La zone géographique a ainsi été soigneusement délimitée sur le territoire de 4 communes du département du Vaucluse.

Le climat est soumis à un rythme à quatre temps:
- deux saisons sèches, dont une brève en hiver et une très longue et accentuée en été ;
- deux saisons pluvieuses, en automne, avec des pluies abondantes sinon torrentielles, et au printemps.
Une grande partie du vignoble bénéficie de l'abri naturel de la barrière rocheuse du massif des dentelles.
L'exposition au sud favorise un ensoleillement optimal qui crée un mésoclimat très méditerranéen.
Dans ce contexte climatique favorable à la maturité des raisins, le vignoble s'étage entre 200 mètres à 450 mètres d'altitude.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Six cent ans avant Jésus Christ, les Grecs, en remontant le Rhône, se sont installés au pied du massif des Dentelles de Montmirail pour y établir un comptoir. L'oppidum de Durban confirme la présence sur le site de Beaumes-de-Venise de marchands massaliotes, habitants de l'antique Marseille (Massalia). Ce peuple de commerçants a implanté la culture de la vigne et de l'olivier.
L'occupation romaine a également laissé des témoignages sur la présence de la vigne et du vin à Beaumes-de-Venise. ROBERT BAILLY, dans son *« Histoire du Vin en Vaucluse »*, cite la découverte faite, lors des fouilles de la Chapelle de Saint-Hilaire, à Beaumes-de-Venise, d'un fragment de bas relief datant de l'époque romaine et représentant une scène de foulage.

Plus tard, le clergé médiéval, les grands dignitaires et la papauté, installée en Avignon, contribuent au développement et à la pérennité de ce vignoble. Dans sa *« Monographie de Beaumes de Venise »* l'abbé ALLEGRE affirme que le vin de ce territoire *« faisait déjà au XIV^{ème} siècle les délices de la Cour pontificale d'Avignon »*.
Anéanti par l'oïdium, le mildiou et le phylloxera au XIX^{ème} siècle, le vignoble est réhabilité, au début du XX^{ème} siècle, c'est grâce aux pépiniéristes-viticulteurs de Carpentras qui sont les premiers à greffer des vignes locales sur les porte-greffes américains.

La spécificité du milieu naturel de « Beaumes-de-Venise » est confirmée, dès 1945, par la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Beaumes-de-Venise ».
Pour sa production de vins secs, la commune de Beaumes-de-Venise est intégrée dès 1957 dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

En 1979, l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » complétée par la dénomination géographique « Beaumes de Venise » est reconnue sur le territoire des communes de Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric et Suzette.
La notoriété des vins se développe et est confirmée par un niveau de prix supérieur à la moyenne des prix de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » et par une production croissante (12000 hectolitres en 1990, 20000 hectolitres en 2000).
Cette notoriété est consacrée en 2005 par la reconnaissance, pour les vins rouges, de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise ».

En 2010, le vignoble de « Beaumes de Venise » couvre 580 hectares, pour une production moyenne annuelle de 20000 hectolitres, en vin rouge uniquement.

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

Les vins, produits à faible rendement, proviennent de l'assemblage de plusieurs cépages parmi lesquels les cépages grenache N et syrah N sont obligatoirement présents et majoritaires.
Les vins, à la robe intense, ont un profil sensoriel caractérisé par une structure élégante, ample et ronde, par un bel équilibre entre acidité, alcool et tanins soyeux ainsi que par des notes olfactives fruitées et épicées qui vont s'enrichir, après vieillissement, de notes animales.

3°- Interactions causales

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Beaumes de Venise » bénéficie de nombreux atouts favorables à l'identité du potentiel de la vendange grâce notamment à une bonne maturité des raisins et du potentiel des vins dont l'équilibre entre structure et élégance.
Dans les secteurs les plus élevés en altitude, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit favorise la finesse aromatique des vins.
Dans les secteurs de moindre altitude, l'exposition au sud, les sols maigres, drainés naturellement et le déficit hydrique pendant la période estivale, confèrent aux vins une finesse tannique et une bonne richesse aromatique.

Au-delà de sa beauté qui enrichit le paysage de la zone géographique, le massif des Dentelles de Montmirail offre les reliefs et les pentes propices à l'implantation d'un vignoble qui bénéficie d'un ensoleillement optimal, conditions traduites dans la sélection rigoureuse des parcelles destinées à la récolte des raisins. Il offre, de plus, un écran protecteur aux effets parfois violents du Mistral, créant ainsi un mésoclimat différenciant cette zone géographique des zones géographiques des appellations d'origine contrôles voisines au sein de la Vallée du Rhône.
Les sols plus légers et peu caillouteux composés de calcaires et parsemés de zones gréseuses et de molasses sableuses, permettent aux cépages grenache N, syrah N, mourvèdre N et cinsaut N de produire des vins rouges caractérisés par la rondeur, la souplesse et l'élégance.

Au contexte naturel déjà favorable, s'ajoute un savoir-faire viticole qui se traduit en particulier par une densité de plantation élevée, dans le contexte régional, et par de faibles rendements favorisés par des pratiques de tailles courtes.
Ce savoir-faire s'exprime également dans les soins apportés à la vendange afin de préserver le potentiel qualitatif des raisins et en particulier leurs caractères aromatiques. Ainsi, les conditions de récolte imposent la vendange manuelle, le tri des raisins et limitent le contenu des bennes de transport de la vendange à 3000 kilogrammes.
La période minimale d'élevage jusqu'au 15 mars de l'année suivant celle de la récolte, et définie dans le cahier des charges, s'impose afin d'obtenir un vin aux arômes complexes mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux.

De plus, soucieux du respect des caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, des paysages et de la qualité de leur production les producteurs ont défini dans le cahier des charges des règles rigoureuses telles que l'interdiction des traitements chimiques antibotrytis, l'interdiction des herbicides de prélevée pour la maîtrise de la végétation spontanée, entre les

rangs, le maintien d'un couvert végétal des tournières. S'ajoute au cahier des charges des engagements collectifs pour le respect des conditions de l'agriculture raisonnée.
En conservant la tradition de récolte manuelle des raisins, les vignerons de « Beaumes de Venise» contribuent à préserver l'originalité et les caractéristiques de leur vignoble en *« restanques »* ou *«faysses »*.

Si « Beaumes de Venise » a d'abord rayonné par sa production de vins doux naturels, sa notoriété s'est depuis étendue aux vins rouges secs dont plus de 80% de la commercialisation est réalisée en bouteilles au départ de la propriété.

XI. – Mesures transitoires

1°- Encépagement

Les vins répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes peuvent bénéficier du droit à l'appellation d'origine jusqu'à la récolte 2015 incluse :
- la proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ;
- la proportion des cépages syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement ;
- la proportion de l'ensemble des cépages accessoires suivants : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, grenache blanc B, grenache gris G, marsanne B, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B et viognier B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement
- la proportion de l'ensemble des cépages suivants : bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, ugni blanc B et viognier B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

2°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les dispositions relatives à l'écartement maximum entre les rangs et à la superficie maximale par pied ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant le 24 juin 1996 ;
- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009 ;
- Les parcelles de vigne plantées avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
- Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées avant le 24 juin 1996.
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux parcelles de vigne plantées avant le 31 juillet 2009.

3°- Autres pratiques culturales

La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux parcelles de vigne plantées avant le 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 « Beaumes de Venise » 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 peut préciser l'unité géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés.

CHAPITRE II

I. – **Obligations déclaratives**

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être 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 31 décembre de l'année de la 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 ;
- d'un plan de cave (emplacement, numéros et volumes des contenants) si des modifications sont intervenues au cours de la précédente campagne viticole.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 1er mai qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. 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 devra en faire 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.

4. 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, doit être 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.

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 huit jours ouvrés avant l'opération.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser, par trimestre, une déclaration récapitulative.

6. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

7. Déclaration de fin de travaux
Suite à une plantation ou à un surgreffage, une copie de la déclaration de fin de travaux doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion simultanément à son dépôt auprès du service de la viticulture de la DGDDI.
Elle doit être accompagnée d'une copie du bulletin de transport des plants ou greffons.

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	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour)
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Transport de la vendange	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Interdiction de traitements physiques de la vendange	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain - Comptage du nombre moyen de grappes et estimation de la charge par multiplication de ce nombre par le poids moyen d'une grappe (adapté au cépage)
Epamprage et ébourgeonnage (sur les vignes avant la 21ème feuille)	Contrôle sur le terrain
Maintien du couvert végétal spontané des tournières	Contrôle sur le terrain

Interdiction de la maîtrise de la végétation spontanée, entre les rangs, par des herbicides de prélevée	Contrôle sur le terrain
Entretien de la parcelle	Vérification de l'entretien global de la parcelle (gestion des mauvaises herbes, état sanitaire, palissage)
B2 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue à jour de la liste) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
- Avant transaction (vrac) ; - Vins conditionnés ; - Vins non conditionnés mis en marché à destination du consommateur.	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 (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

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.