Ref. Ares(2011)1336002 - 09/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « SAINT-PÉRAY » homologué par le décret n°2011-1547 du 14 novembre 2011, JORF du 17 novembre 2011

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray », initialement reconnue par le décret du 8 décembre 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » est réservée aux vins blancs tranquilles et aux vins blancs mousseux.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles, la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle que définie ci-dessous :
- Commune de Saint-Péray : aire parcellaire délimitée approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 12 février 1969 ;
- Commune de Toulaud : aire parcellaire délimitée comprenant les parcelles figurant dans le jugement du tribunal civil de Tournon, en date du 3 mars 1933.
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

a) - Vins blancs tranquilles :
L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins blancs tranquilles est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Soyons, Talencieux, Thorrenc,

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

b) - Vins blancs mousseux :
L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de l'Ardèche : Arras, Arlebosc, Châteaubourg, Cornas, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Mauves, Ozon, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Tournon, Vion ;
- Département de la Drôme : Beaumont-Monteux, Chanos-Curson, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Larnage, Mercurol, Pont de l'Isère, La Roche de Glun, Serves, Tain l'Hermitage ;
- Département de la Loire : Chavanay, Saint-Michel sur Rhône.

V. - Encépagement

Les vins sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare ;
- 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 sur un même rang ;
- Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées avec un maximum de 12 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :
- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple.
La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à deux ans.
La hauteur maximale du cordon est de 0,60 mètre. Cette hauteur est mesurée à partir du sol jusqu'à la partie inférieure des bras de charpente.

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

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;
- Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.
- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1er septembre au 1er février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

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 :
- 144 grammes par litre de moût pour les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux ;
- 161 grammes par litre de moût pour les vins tranquilles.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
- Les vins mousseux présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 % ;
- Les vins tranquilles présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 45 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;
- 52 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :
- 52 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles;

- 60 hectolitres par hectare pour les vins mousseux.

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 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, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Normes analytiques.
Au stade du conditionnement, les vins tranquilles présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

b) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins tranquilles ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 % ;
- Les vins mousseux, après prise de mousse, ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût, le titre alcoométrique volumique total de 11,50 %.

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

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

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

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins mousseux sont exclusivement élaborés par seconde fermentation en bouteilles ;

b) - Le tirage en bouteilles dans lesquelles s'effectue la prise de mousse est réalisé à partir du 1er décembre qui suit la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

a) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur adresse à l'organisme de contrôle agréé :
- un extrait du 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 pour les vins tranquilles et lors du tirage pour

les vins mousseux.
Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement ou de la date de tirage.

b) - Les vins mousseux sont élaborés et commercialisés dans les bouteilles à l'intérieur desquelles a été réalisée la prise de mousse, à l'exception des vins vendus dans des bouteilles d'un volume inférieur ou égal à 37,5 centilitres ou supérieur à 150 centilitres.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
- Les vins tranquilles 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;
- Les vins mousseux sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue d'une période d'élevage de 12 mois minimum à compter de la date de tirage.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux 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

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » se situe sur la rive droite du Rhône, face à la ville de Valence
Elle est délimitée sur seulement 2 communes du département de l'Ardèche : Saint-Péray et Toulaud.
Son vignoble, inscrit dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », en est le plus méridional.

Le substratum est en majorité d'âge primaire (socle granitique du Massif Central) mais à l'ère secondaire, d'importants apports marins se sont déposés pour donner naissance à un massif calcaire dont l'érosion ultérieure n'a laissé que la montagne de Crussol, coiffée des ruines du château éponyme.
A la fin de l'ère tertiaire, le Rhône s'est engouffré entre la côte du Massif Central et la montagne de Crussol dans le fossé d'effondrement qui rejoint Toulaud, où s'écoule aujourd'hui le Mialan.
Dans ce paysage contrasté, le vignoble est installé sur des sols de dépôts calcaires, argilo-calcaires et granitiques.
Si l'influence méditerranéenne se retrouve, notamment par la présence de chêne vert, jusque dans la végétation spontanée des pentes bien exposées, le climat est qualifié de « *Lyonnais* » et présente ici la particularité d'être légèrement plus frais que celui dont bénéficie le vignoble pourtant voisin de l'appellation d'origine contrôlée « Cornas » en raison, notamment, d'un vent froid (la Bise) qui emprunte la vallée du Mialan largement ouverte au nord.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

D'après les auteurs de l'antiquité PLINE et PLUTARQUE, la viticulture dans cette région est au moins deux fois millénaire. Les plus anciennes traces écrites de cette culture sur le lieu exact de Saint-Péray remontent au Haut Moyen-Âge (an 928, donation d'une vigne au monastère de Cluny ; an 969, donation d'une vigne à l'Abbaye de Saint-Chaffre du Monastier,…).

Des actes de vente datés du XV^{ème} et du XVI^{ème} siècle, qui tous citent des noms de lieux-dits voués à la vigne (1415 : Vigne au quartier de Putier…) témoignent de l'extension du vignoble sur le territoire de la commune de Saint-Péray.
La taxe du vin faite à Valence de 1436 à 1549 permet d'établir l'existence du commerce de ces vins désignés sous le nom générique de « Vinum ».
Dès la fin du XV^{ème} siècle, la distinction écrite faite entre « *vinum album* » (vin blanc) et « *vinum claratum* » (vins clairet) confirme l'existence de la production de vins blancs dans la région de Saint-Péray. Ces vins considérés comme des produits de luxe sont offerts à des hôtes prestigieux (cadeau au Comte de Crussol ou à l'évêque de Valence).

Le cépage marsanne B, et de manière plus anecdotique le cépage roussanne B, considérés comme emblématiques de ce secteur septentrional des appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône sont les seuls cépages autorisés dans ce vignoble. Ils entrent indifféremment dans la composition des vins blancs secs et des vins mousseux.
Dans l'encyclopédie VIALLA-VERMOREL de 1903, Gaston FOEX apporte une preuve incontestable du caractère endémique de ces deux cépages, souvent confondus en raison de leur ressemblance ampélographique : *« La roussanne malgré le nom de « plant de Saint-Péray » qui lui est parfois donné (sans doute par confusion avec la marssanne) est très peu répandu dans la commune »*.
Ce constat se vérifie encore au siècle suivant puisque la roussanne B localement dénommée « *Roussette* » ou « *plant de Saint-Péray* » ne représente, en 2010, que 8% des surfaces plantées.

D'après le bulletin d'archéologie et de statistique de la Drôme, *« le vin blanc, fait avec les raisins récoltés à Saint-Péray mousse naturellement »*. Dans des actes du XVII^{ème} siècle, les vins de « Saint-Péray » sont d'ailleurs dits *« pétillants seuls* ». En 1730, cette vertu naturelle est d'ailleurs exploitée par un négociant dont le caviste champenois a l'idée de réaliser une seconde fermentation en bouteilles des vins tranquilles. Les travaux de divers auteurs : Ovide de VALGORGE, SAINT-PRIX, MAZON et BLANCHARD, renferment à cet égard de précieuses indications. On y apprend notamment que le nom de la commune de Saint-Péray vient de « *Saint-Pierre d'Ay* » (*Saint-Pierre de l'eau*) qui devient, en 1794, sous la Révolution, « *Péray-Vin Blanc* », preuve du lien indéfectible entre ce lieu géographique et le vin qui en est issu.

Dans l'intervalle, il semble que l'usage de rendre mousseux une partie des vins de « Saint-Péray » se perde pour être redécouvert seulement au XIX^{ème} siècle par un viticulteur nommé Louis Alexandre FAURE qui, en 1828, expérimente sur cent barriques une méthode de prise de mousse. A l'époque cette innovation est unique dans la vallée du Rhône.

Simultanément, la commercialisation du prestigieux vin blanc se développe grâce à un négoce dynamique qui passe de 7 à 14 maisons entre 1841 et 1846. Durant cette période faste, le « Saint-Péray mousseux » bénéficie d'une grande réputation et fait partie des vins mousseux les plus chers de France.
Avec les dégâts liés au phylloxéra, en 1874, les récoltes sont déficitaires et quelques producteurs et négociants se laissent tenter par le recours à l'introduction de raisins noirs à jus blanc pour l'élaboration des vins mousseux.
Le 26 Avril 1908 est créé le « Syndicat de Défense Viticole des Grands Vins Blancs de Saint-Péray » dont le but premier est de lutter, notamment, contre ces pratiques frauduleuses. Action qui se traduit par la délimitation de la zone géographique par décision du Tribunal de Tournon le 3 mars 1933, puis par la reconnaissance, pour les vins blancs tranquilles et mousseux, de l'appellation d'origine contrôlée « Saint Péray », le 8 décembre 1936.

Le vignoble compte, en 2010, environ 75 hectares plantés pour une production annuelle moyenne de 2100 hectolitres. Une trentaine de metteurs en marché interviennent dont une vingtaine de domaines particuliers, une dizaine de négociants – propriétaires et une cave coopérative.

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

Au début du XX^{ème} siècle, le vin blanc mousseux représentait l'essentiel de la production, avec environ 90% du volume, mais depuis la production du vin blanc tranquille se développe régulièrement.
Les vins tranquilles présentent une robe or pâle aux reflets verts évoluant vers des tons plus dorés avec le temps. Les vins mousseux offrent une robe similaire, la mousse est fine et abondante.
Le caractère aromatique est marqué par l'élégance et la finesse avec des arômes subtils, souvent floraux qui peuvent rappeler la violette, l'aubépine ou l'acacia, évoluant, avec le vieillissement, vers des notes plus minérales et miellées.
En bouche, les vins sont gras et ronds avec une note de vivacité apportée par l'acidité. Les vins mousseux se singularisent par une certaine vinosité.

3°- Interactions causales

Sur la rive droite du Rhône, le vignoble implanté dès la période romaine, constitue la partie occidentale du territoire des Allobroges.
Il prospère notamment grâce à sa proximité avec la ville de Valence. Son développement sur le territoire des communes de Saint-Péray et Toulaud est avéré par de nombreuses traces écrites faisant état d'achats, d'échanges de dons de parcelles de vignes depuis le Haut Moyen Âge et omniprésents au cours des siècles suivants. Des quartiers acquièrent une réputation particulière jusqu'à la crise phylloxérique. Grâce à des figures marquantes de la communauté humaine dont Monsieur SAINT-PRIX, le vignoble est patiemment reconstitué et le vin recouvre sa réputation d'antan.
Les usages et savoir-faire des générations de vignerons qui se sont succédées s'expriment par la volonté de conserver un vignoble de coteaux pentus nécessitant la mise en place de terrasses et la préservation des murets de pierres sèches qui les soutiennent. Ils s'expriment également par le choix de privilégier un encépagement emblématique, autochtone et adapté, tant au mésoclimat relativement plus froid, du fait de l'incidence du vent du Nord mais qui bénéficie d'un ensoleillement abondant témoignant des incidences méditerranéennes, qu'à la nature des sols granitiques, calcaires ou argilo-calcaires. Ces usages et savoir-faire permettent l'élaboration de vins blancs secs et mousseux, riches, souvent floraux et aptes au vieillissement et révèlent une originalité et une typicité liée à ce terroir.

Ces vins blancs ont été estimés, de tout temps, au point de jouer un rôle honorifique dans les relations sociales. Sous le règne de CHARLES VIII et de LOUIS XII, les testaments des propriétaires aisés prévoient la rétribution des prêtres sous forme de vin à l'occasion des cérémonies de funérailles.
Jusqu'en 1461, le Rhône constitue une réelle frontière car le Dauphiné n'est pas encore rattaché à la France. De fait, les vins de la région de Saint-Péray comme tous les vins du Vivarais (Ardèche) sont essentiellement commercialisés dans l'arrière-pays, en rive droite du Rhône, et ce grâce aux muletiers qui franchissent les montagnes en direction du Gévaudan, du Velay et jusqu'en Auvergne. Le vin sert alors de monnaie d'échange contre le blé de ces contrées.
Dès le règne de Louis XVI, après les guerres de religion qui perturbent l'économie régionale, et grâce au rattachement du Dauphiné à la France, le vignoble peut enfin se développer et s'exporter en Dauphiné.
A la fin du XVIII^{ème} siècle, l'ouverture du Canal de Briare permet de relier la Loire à la Seine ouvrant ainsi le marché parisien.

Grâce aux efforts des viticulteurs, les vins peuvent ainsi asseoir leur renommée. Le curé DODE écrit en 1762 que le territoire de la commune de Saint-Péray produit : *« du vin blanc qui a de la réputation et qui est souvent très bon surtout lorsqu'il est bien choisi; du vin rouge communément assez mauvais, parce qu'on ne luy destine que les mauvais endroits »*.

La communauté humaine attache donc du prix à ces vins blancs considérés comme produits de luxe et à ce titre offerts aux visiteurs de marque.
La réputation de ces vins s'étend sur le territoire français comme à l'étranger et dans sa diffusion.
Il convient de noter l'importance des maisons de négoce implantées sur cette commune. Négoce qui a su bénéficier de la position géographique au cœur du vignoble des « Côtes du Rhône » et de la possibilité de creuser d'importantes caves souterraines qui marquent l'architecture de ce pays et qui ont été naturellement mises en valeur pour l'élaboration des vins mousseux. La Maison Paul Etienne détenait ainsi des caves creusées dans le massif calcaire pour une surface supérieure à 1700 mètres carrés.

Cité par des écrivains de renom comme Guy de MAUPASSANT, Alphonse DAUDET, LAMARTINE ou Marcel PROUST, le vin est aussi au goût de personnages prestigieux. En 1877, Richard WAGNER écrit de Bayreuth à un négociant de Saint-Péray pour lui commander *« une centaine de bouteilles de mousseux sec »*. Par ailleurs, une ancienne maison de négoce de Saint-Péray prétendait être *« fournisseur ordinaire de sa Majesté la Reine Victoria »*.
Néanmoins, il n'est pas seulement l'apanage des classes privilégiées, sa popularité est telle qu'il est célébré dans les vers d'une chanson « *Le voyageur de Saint-Péray* » composée par Marc-Antoine-Madeleine DESAUGIERS, célèbre chansonnier et vaudevilliste du XIX^{ème} siècle.
En outre, une monographie de 1881 intitulée « *Les Clefs de la cave* » écrite par le Docteur J.-P. DES VAULX atteste aussi d'une réputation solide assise sur la primauté des vins de « Saint-Péray » parmi les grands vins blancs : *« mettons ici en tête de notre liste le vin blanc mousseux de Saint-Péray…ce vin jouit d'une renommée car il est extrêmement délicat et sa couleur ressemble à des rayons mis en bouteille »*.
Au début du XX^{ème} siècle, le « *Nouveau manuel du sommelier et du marchand de vin* » écrit par P. MAIGNE (édition de 1921) parle toujours en termes très élogieux des vins de « Saint-Péray »: *« Les bons vins blancs de l'Ardèche sont fournis par l'arrondissement de Tournon. Sous ce rapport le territoire de Saint-péray sur la rive droite du Rhône….occupe le premier rang. Ils sont délicats, spiritueux, et ont un goût très agréable qui leur est caractéristique, ainsi qu'un parfum de violette très prononcé »*.

L'antériorité et la renommée de ces vins nécessiteront de les protéger contre les usurpations et les fraudes dès le début du XX^{ème} siècle et leur permettront d'être reconnus en appellation d'origine contrôlée dès 1936.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

La production issue des parcelles de vigne sises sur la commune de Toulaud, incluses dans l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 septembre 1988, qui ne répondent pas aux dispositions du jugement du tribunal civil de Tournon en date du 3 mars 1933, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Péray » jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2030 incluse.

2°- Modes de conduite

a) – <u>Densité de plantation</u>
Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et à l'écartement entre les rangs 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 à condition que l'exploitation respecte l'échéancier de mise en conformité suivant :
- pour la récolte 2020, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 50 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée ;

- pour la récolte 2025, le vignoble conforme de l'exploitation doit représenter au moins 75 % de la superficie des vignes destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

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

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

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

2°- Dispositions particulières

a) - L'étiquetage des vins tranquilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

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

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

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration d'intention de production (raisins destinés à la production de vins mousseux)
Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de production quarante-huit heures au moins avant le début de la récolte.
Cette déclaration précise notamment pour la ou les parcelle(s) concernée(s) :
- la référence cadastrale ;
- la superficie ;
- l'encépagement.

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

3. Déclaration de revendication (vins tranquilles)

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction ou avant le premier conditionnement (ou mise en vente en vrac au consommateur) et au plus tard le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume de vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

4. Déclaration de revendication dite « d'aptitude »
Pour les vins de base destinés à l'élaboration des vins mousseux, la déclaration de revendication d'aptitude est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte ou avant le premier tirage, si celui-ci est effectué avant le 10 décembre.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin de base ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin de base.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte ou, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production et d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base ;
- du plan de cave, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.
La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

5. Déclaration de revendication dite « de fin de tirage »
Pour les vins mousseux, la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un mois après la fin de l'opération de tirage.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de tirage ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matière pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

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

7. Déclaration préalable de conditionnement

a) - Pour les vins tranquilles, une déclaration préalable au conditionnement pour les vins assemblés prêts à être conditionnés est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

b) - Pour les vins mousseux, une déclaration préalable au dégorgement est adressée à l'organisme de contrôle agréé au plus tard dix jours ouvrés avant la date prévue pour le dégorgement du premier lot.

8. Déclaration de remise en cercle
Toute remise en cercle fait l'objet d'une déclaration préalable au minimum 48 heures avant le début des opérations auprès de l'organisme de contrôle agréé.
Cette déclaration préalable indique notamment la nature, le volume et le cas échéant le millésime des produits mis en œuvre.

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

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

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

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement, suivi des mesures transitoires, densité de plantation et palissage)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage.	
Lieu de vinification et d'élevage	Contrôle documentaire

B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Etat cultural et autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins tranquilles non conditionnés circulant entre entrepositaires agréés, à la transaction	Examen analytique et organoleptique
Vins tranquilles prêts à être mis à la consommation avant conditionnement	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins mousseux après prise de mousse et avant dégorgement	Examen analytique et examen organoleptique
Vins mousseux après adjonction de la liqueur d'expédition	Examen analytique et examen organoleptique

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.
