Ref. Ares(2011)1358497 - 14/12/2011

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « RASTEAU »
homologué par le décret n° 2011-1747 du 1er décembre 2011, JORF du 4 décembre 2011

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « RASTEAU »

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau », initialement reconnue par le décret du 5 janvier 1944 pour les vins doux naturels, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « blanc », « grenat » « rosé » ou « tuilé », pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III – Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé », et aux vins tranquilles rouges.

IV – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

a) - La récolte des raisins destinés à l'élaboration des vins tranquilles est assurée sur le territoire de la commune de Rasteau dans le département du Vaucluse.

b) - La vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

c) - La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Vaucluse : Cairanne, Rasteau, Sablet.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent de septembre 1946 pour les vins doux naturels et du 9 juin 2010 pour les vins tranquilles.

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) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins tranquilles, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Tulette.
- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

b) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins doux naturels, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département de la Drôme : Tulette.
- Département de Vaucluse : Camaret-sur-Aigues, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Travaillan, Valréas, Violès.

V - Encépagement

La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée pour le type de produit considéré.

1°- Encépagement

a) - Les vins sont issus des cépages suivants :

TYPE DE PRODUIT	ENCÉPAGEMENT
Vins tranquilles	- Cépage principal : grenache N ; - Cépages complémentaires : mourvèdre N, 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, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier de la mention « blanc »	- Cépages principaux : grenache gris G, grenache blanc B. - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, terret noir N, ugni blanc B, viognier B.

Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé »	- Cépages principaux : grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. - Cépages accessoires : bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé camarèse ou vaccarèse), carignan N, cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, marsanne B, mourvèdre N, muscardin N, piquepoul blanc B, piquepoul noir N, roussanne B, syrah N, 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 et à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PROPORTION
Vins tranquilles	Règles de proportion à l'exploitation : - La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages mourvèdre N et syrah N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 15 % de l'encépagement. - La proportion des cépages blancs est inférieure ou égale à 5% de l'encépagement.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	a) - Règles de proportion à l'exploitation : La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement b) - Règles de proportion à la parcelle : La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 10% de l'encépagement total d'une même parcelle.

VI - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES

- L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,30 mètres - 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. - L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,50 mètre
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées après le 13 octobre 2009, en continuité d'un îlot existant, peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,30 mètres.

b) - Règles de taille

- La taille est achevée au 15 avril.
- Les vignes sont taillées avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.
- Pour les vins tranquilles, le cépage syrah N, pour les vignes âgées de plus de 20 ans (21ème feuille), peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et un courson à 2 yeux francs maximum.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

TYPE DE PRODUIT	RÈGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE
Vins tranquilles	Le cépage syrah N est obligatoirement conduit, soit sur échalas, soit en palissage plan relevé avec, dans ce dernier cas, au minimum un fil porteur et un niveau de fils releveurs.
Vins tranquilles et vins doux naturels	
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.
Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 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.
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) – Charge maximale moyenne à la parcelle

TYPE DE PRODUIT	CHARGE MAXIMALE MOYENNE À LA PARCELLE (kilogrammes par hectare)
Vins tranquilles	7000
Vins doux naturels	6000

- Pour les vins tranquilles, lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 5000 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) – 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) - La complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers est interdite.

b) - Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :
- Le paillage plastique est interdit ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle des parcelles destinées à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

3°- Irrigation

TYPE DE PRODUIT	IRRIGATION
Vins tranquilles	L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.
Vins doux naturels	L'irrigation est interdite.

VII - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) – Dispositions particulières de récolte

Le tri de la vendange est obligatoire dès lors que la vendange comporte un pourcentage supérieur à 10% de baies présentant un état sanitaire dégradé ou un niveau de maturité insuffisant.
Ce tri est réalisé par l'opérateur soit à la parcelle, soit au chai.

c) – Dispositions particulières de transport de la vendange

Le contenu des bennes de transport de la vendange est limité à 4000 kilogrammes, avec une hauteur maximale de 1,50 mètre.

2°- Maturité du raisin

a) – Vins tranquilles

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

CEPAGES	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)
Cépage grenache N	216
Autres cépages	207

c) – Vins doux naturels

Les vins sont issus de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

c) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Les vins tranquilles 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, pour les vins tranquilles ;
- 30 hectolitres de moût par hectare, pour les vins doux naturels.

2°- Rendement butoir

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à :

- 42 hectolitres par hectare pour les vins tranquilles ;

- 40 hectolitres de moût à l'hectare, pour les vins doux naturels.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. 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

TYPE DE PRODUIT, MENTION	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins tranquilles	Les vins proviennent de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement du cépage principal et d'au moins un des deux cépages complémentaires.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « ambré », « blanc » ou « rosé »	La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.
Vins doux naturels susceptibles de bénéficier des mentions « grenat » ou « tuilé »	- La proportion du cépage grenache N est supérieure ou égale à 75% dans l'assemblage - La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 90% dans l'assemblage.

b) - Fermentation malo-lactique

Au stade du conditionnement, les vins tranquilles, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

- Au stade du conditionnement, les vins tranquilles répondent aux normes analytiques suivantes :

TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL DES VINS, PERIODE	TENEUR EN SUCRES FERMENTESCIBLES (Glucose et fructose) (grammes par litre)	TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE (milliéquivalents par litre)	INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (DO 280 nm)
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	Inférieure ou égale à 3			
Vins avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	Inférieure ou égale à 4			
Jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 14,28		
Vins élevés sous bois (Jusqu'au 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte)		Inférieure ou égale à 16,33		
A partir du 1er décembre de l'année qui suit celle de la récolte		Inférieure ou égale à 16,33		
			Supérieure ou égale à 6	Supérieur ou égal à 40

- Les vins doux naturels destinés à une transaction, et au stade du conditionnement, répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%	
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%	
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45	
Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80

	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Comprise entre 0,40 et 0,70
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

d) – Pratiques œnologiques et traitements physiques

TYPE DE PRODUIT	PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET TRAITEMENTS PHYSIQUES
Vins tranquilles	Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total de 14 %
Vins doux naturels	- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite. - Toute opération d'enrichissement est interdite. - Pour les vins doux naturels, le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après ; - Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

e) – Matériel interdit
L'emploi des pressoirs continus est interdit.

f) – Capacité de la cuverie

VINS TRANQUILLES
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.
VINS DOUX NATURELS
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 2 fois le produit du rendement visé au *1°* du point VIII par la surface en production vinifiée au chai.

g) – 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 par type de produit

a) - Vins tranquilles :
Les vins sont élevés au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

b) – Vins doux naturels

DISPOSITIONS GÉNÉRALES
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre.

L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « blanc » ou « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte, dont 3 mois minimum en bouteille.
Vins susceptibles de bénéficier des mentions « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er septembre de la 5ème année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui en fonction des conditions d'élevage ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
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, et dans ce dernier cas, dans un délai maximum de quinze jours suite au conditionnement. Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX VINS DOUX NATURELS	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	- Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre par l'opérateur récoltant les raisins et vinifiant ces vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent le raisin. - Le conditionnement est réalisé au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

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 au plus tôt le :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	31 mars de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	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.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »	1er mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	1er mars de la 3ème année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	1er septembre de la 5ème 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 :

TYPE DE PRODUIT, MENTION	DATE
Vins tranquilles	1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « rosé »	1er décembre de l'année de la récolte
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	15 février de la 3ème année qui suit celle de la récolte.
Vins doux naturels bénéficiant de la mention « hors d'âge »	15 août de la 5ème année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1° – Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

Adossée au sud du relief « *Cairanne–Rasteau* », la zone géographique est au coeur d'une zone de transition entre les premiers reliefs qui marquent les limites de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » et la plaine que constitue le couloir rhodanien.

Ce relief collinaire, encadré par les cours d'eau de l'*Aygues* et de l'*Ouvèze*, s'étage en 3 niveaux :
- un plateau, en grande partie boisé, culminant à 360 mètres : les vignes occupent le versant sud jusqu'à une altitude de 320 mètres et les sols sablo-limoneux et caillouteux sont issus des formations conglomératiques du Tortonien ;
- une zone intermédiaire de coteaux entre 160 mètres et 290 mètres d'altitude : principale zone d'implantation du vignoble, le relief y est fortement chahuté, caractérisé par une prédominance de terrains en pente d'orientation générale sud et des sols constitués de marnes de texture variable, allant de l'argile sableuse aux sables argileux ;
- une zone de plusieurs niveaux d'anciennes terrasses et dont la pente décline vers le sud : l'altitude est comprise entre 120 mètres et 160 mètre et les sols sont issus des terrasses caillouteuses du quaternaires (Mindel et Riss).
La zone géographique est ainsi délimitée sur le territoire des communes de Rasteau, Sablet et Cairanne dans le département du Vaucluse.
Les parcelles destinées à la récolte des raisins sont précisément délimitées sur la commune de Rasteau pour les vins rouges et les vins doux naturels et, pour quelques hectares, pour les vins doux naturels, sur les communes de Cairanne et de Sablet.
Le climat est méditerranéen, caractérisé par une température moyenne annuelle comprise entre 13°C et 13°5 C et par une pluviométrie annuelle de 700 mm à 800 mm, concentrée principalement au printemps et à l'automne.
La zone géographique est partiellement protégée, par le relief collinaire, des effets du Mistral, vent dominant du Nord, froid et séchant. Cette protection, l'orientation générale des coteaux vers le sud, les sols très secs à forte pierrosité, notamment sur le plateau, font bénéficier l'ensemble du vignoble de conditions bioclimatiques de type méditerranéen semi aride.
La présence, à chaque niveau de la zone géographique, d'espèces végétales thermophiles telles le *chêne kermès*, le *genêt scorpion*, la *stélhine douteuse* ou le *brachypode rameux*, confirme ce bioclimat.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

L'histoire de la vigne à Rasteau commence dès l'époque romaine.
Au Moyen-Âge, du XIème siècle au XVème siècle, l'église et les évêques de la commune de Vaison-la-Romaine font du vignoble de Rasteau leur plus important fournisseur de vin. Celui-ci devient une source de revenu pour l'église qui l'exploite partiellement directement et donne le reste en prêts à des particuliers dès 1005, sous la tutelle de l'évêque HUMBERT II, comme en attestent les documents conservés aux archives départementales en Avignon.
Sur ce territoire ingrat pour l'agriculture céréalière ou légumière, la culture de la vigne trouve naturellement sa place et se développe. Preuve de cette importance économique et de l'appropriation de cette culture par le pays de Rasteau, Jean-Pierre BARNOUIN dans le cadre de son « *Histoire communale de Rasteau (1634-2009*) » relève dans les « *livres de délibérations* » de la commune, la décision, dès 1741, d'imposer le respect d'un ban des vendanges.
Le vignoble se reconstruit principalement avec des replantations en cépages grenache N, clairette B et carignan N pour revenir à l'équivalent de son importance pré-phylloxérique dès 1905.
Les vignes sont traditionnellement conduites en gobelet, notamment pour le cépage grenache N, plus récemment en cordon de Royat, avec une taille courte.
La commune de Rasteau figure dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », reconnue par le décret du 19 novembre 1937.
La spécificité du territoire de Rasteau est cependant reconnue dès 1944 avec la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » pour le « vin doux naturel » élaboré à partir des cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B. Cette production reste certes confidentielle (1500 hectolitres en moyenne par récolte), mais est essentiellement commercialisée en bouteille. Elle a contribué et contribue à la forte notoriété de l'ensemble de la production de « Rasteau ».
En 1965, le nom de la commune de Rasteau est reconnu comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », puis en 1999, comme dénomination géographique complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages», consacrant ainsi la réputation des vins tranquilles produits sur cette commune, et dont la production se développe progressivement (13000 hectolitres en 1993, 34000 hectolitres en 2009).

Cette réputation, qui s'appuie sur un collectif humain fort partageant ses savoir-faire, se traduit en 2010 par la reconnaissance des vins rouges en appellation d'origine contrôlée « Rasteau ».
Le vignoble de « Rasteau » représente, en 2009, 1300 hectares, et la commercialisation des vins est assurée à 80% en bouteilles.

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

Les vins rouges tranquilles représentent 98% de l'ensemble des volumes produits.
Ce sont des vins capiteux avec une excellente structure tannique, produits à faible rendement (38 hectolitres par hectare) et caractérisés par une bonne aptitude au vieillissement.
Le vin doux naturel rouge offre une richesse aromatique intense dont les constituants rappellent les fruits à noyau bien mûrs. Ils sont amples avec un bel équilibre entre la sucrosité et la structure tannique.
Le vin doux naturel blanc s'exprime généralement par des notes florales et miellées.
Le vin doux naturel rosé présente souvent des arômes fruités de kirsch, de cerise à l'eau-de-vie évoluant fréquemment sur des notes de confiture de fruits puis de fruits secs.
Les vins doux naturels bénéficiant des mentions « hors d'âge » et « Rancio », s'appuyant sur une belle structure tannique, développent généralement, au cours de l'élevage long, des notes de fruits secs, empyreumatiques ou de torréfaction.

3° – Interactions causales

Les conditions bioclimatiques de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » sont particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, plus particulièrement dans les situations où prédominent les sols sableux et caillouteux. Ces mêmes conditions sont également favorables aux cépages syrah N et le mourvèdre N (cépage à maturité tardive), plus particulièrement dans les situations où prédominent les marnes sableuses ou sablo-argileuses à bon régime hydrique.
Traduisant les usages, les parcelles destinées à la production des raisins sont précisément délimitées tant pour la production de vins doux naturels que pour la production de vins rouges tranquilles. Cette délimitation permet une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes.

Associant la maîtrise de la production et les conditions optimales de maturité, les cépages « *grenache* » et plus particulièrement le cépage grenache N donnent des vins riches en alcool, avec beaucoup de gras et de puissance, une belle richesse aromatique et une structure tannique gage d'un excellent potentiel d'élevage.
Ces particularités furent exploitées, dans un premier temps, pour la production de vins doux naturels. Lors du 21ème congrès du *Syndicat Général des Côtes du Rhône*, le 03 juillet 1955, le Baron Le Roy, dans son discours, fait l'éloge de ces vins: « *Il nous manquait un fleuron aux « Côtes du Rhône », Rasteau nous l'a donné avec son vin doux naturel* ».
Le potentiel d'élevage de ces vins est traduit maintenant par les mentions « hors d'âge » et « Rancio ».

Les vins doux naturels bénéficiant des mentions «blanc» et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, chez l'opérateur ayant vinifié les vins ou par l'unité collective de vinification dont les adhérents récoltent les raisins, donc sans transport. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée. Une obligation déclarative de conditionnement particulière pour ces vins est définie dans le cahier des charges.
De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins doux naturels, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte, soit en bouteilles de verre et au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte (mention « rosé »), soit en bouteilles de verre ou dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum (mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »). La volonté des producteurs est de garantir et

sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Les conditions optimales de ce territoire viticole ayant permis le développement d'un savoir-faire au sein d'une communauté de producteurs et de consommateurs, il était naturel de voir ce savoir-faire appliqué pour la production et l'appréciation de vins rouges tranquilles. Associant le gras et la puissance du cépage grenache N et la richesse en constituants polyphénoliques des cépages syrah N et le mourvèdre N, ces vins disposent d'une structure et d'un équilibre leur assurant une bonne tenue dans le temps.
Même s'ils ont moins marqué l'histoire que les vins doux naturels, bien que figurant toujours en bon rang au sein des vins des « Côtes du Rhône », ces vins bénéficient d'une notoriété grandissante. Robert Bailly indique dans « *Histoire du vin en Vaucluse* » que déjà : « *Pline l'Ancien, dans son livre XIV, glorifie les vertus des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze* ».

XI - Mesures transitoires

1°- Encépagement

a) - Les vins tranquilles répondant aux conditions d'encépagement et de règles de proportion à l'exploitation suivantes bénéficient du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à la récolte 2018 incluse :
- grenache N dans la proportion minimale de 50% de l'encépagement ;
- syrah N et mourvèdre N, ensemble ou séparément, dans la proportion minimale de 20 % de l'encépagement,
- et, dans la proportion maximale de 20% de l'encépagement, les 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, viognier B, les cépages blancs étant limités à 10 % de l'encépagement.

b) - Les dispositions relatives à l'interdiction de certains clones ne s'appliquent qu'aux plantations réalisées à compter du 31 juillet 2013

2°- Modes de conduite

a) – <u>Densité de plantation</u>

TYPE DE PRODUIT	MESURES TRANSITOIRES
Vins tranquilles	- Les dispositions relatives à l'écartement entre les pieds sur un même rang ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 22 novembre 2010. - Les parcelles plantées en vigne avant le 24 juin 1996 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation bénéficient, 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.

Vins doux naturels	- La production des parcelles plantées avant le 31 juillet 2009 à une densité inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre rangs est supérieur à 2,30 mètres continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. La production des parcelles conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce avant le 13 octobre 2009, avec un écartement entre rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur ou égale à 2 mètres, continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

b) – Règles de taille

Pour la production de vins tranquilles, les parcelles plantées en vignes avant le 24 juin 1996 et dont la densité est inférieure à 3000 pieds par hectare, peuvent être taillées en taille courte (gobelet, cordon de Royat ou éventail) avec un maximum de 16 yeux francs par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs.

c) – Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Pour la production de vins tranquilles :

- Les dispositions relatives à la hauteur maximale du cordon de Royat ne s'appliquent pas aux plantations réalisées avant le 24 juin 1996.
- La disposition relative à l'obligation de palissage pour le cépage syrah N ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009

3°- Autres pratiques culturales

- Pour les vins tranquilles, la disposition relative à l'interdiction de la complantation d'une parcelle avec des arbres fruitiers ou des arbres truffiers ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009 ;
- La disposition relative à l'interdiction du paillage plastique ne s'applique pas aux plantations réalisées avant le 31 juillet 2009.

4°- Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

La disposition relative au conditionnement dans l'aire géographique et dans l'aire de proximité immédiate des vins bénéficiant des mentions « ambré », « rosé », « tuilé », « hors d'âge », « rancio », s'applique à compter du 1er janvier 2014.

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 «Rasteau» 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) - La mention « vin doux naturel » est inscrite sur les étiquettes.

b) –Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - Les mentions « ambré », « blanc », « grenat », « rosé » ou « tuilé » figurent obligatoirement sur l'étiquetage.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant des mentions « blanc » « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

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

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

CHAPITRE II

I. – Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire pour les vins doux naturels
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 1er mai qui précède la récolte.
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur,
- son 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.
L'opérateur peut déclarer renoncer à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au début des vendanges et au plus tard le 15 août, sur justificatif motivé, auprès de l'organisme de défense et de gestion

2. Déclaration de renonciation à produire pour les vins tranquilles-
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, au plus tard avant le 15 août 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 revendication

a) Pour les vins tranquilles, la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins 15 jours avant la première transaction en vrac ou le premier conditionnement et au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte.

b) - Pour les vins désignés sous les mentions « ambré » et « tuilé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 avril de la 3ème année qui suit celle de la récolte

c) - Pour les vins désignés sous les mentions « blanc » et « grenat », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.

d) - Pour les vins désignés sous la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 1er juillet de l'année qui suit celle de la récolte

e) - La déclaration de revendication 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.

Pour les vins tranquilles, 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.

Pour les vins doux naturels, elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

4. Déclaration préalable de transactions en vrac ou de retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction au plus tard 10 jours ouvrés avant la date de sortie des chais.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au plus tard 10 jours ouvrés avant la date prévue pour le premier conditionnement.

6. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat »

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de la mention « blanc » ou « grenat » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de trois jours ouvrés avant le début de l'opération.

Ce document complété des informations exigées au point *3.* du présent chapitre vaut déclaration de revendication.

7. Déclaration d'intention de conditionnement pour les vins bénéficiant de la mention «rosé»

Tout opérateur souhaitant conditionner ou faire conditionner un vin bénéficiant de la mention « rosé » effectue auprès de l'organisme de défense et de gestion une déclaration préalable d'intention de conditionnement pour le lot concerné dans un délai de huit jours ouvrés avant le début de l'opération.

8. 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 en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition.
L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

9. Déclaration de repli (vins tranquilles)
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 dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

11. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (notamment si ces travaux excèdent 1 mètre en décaissement ou en remblaiement) et à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins deux mois avant la date prévue pour ces travaux.
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 A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (Encépagement et règles de proportion, mode de conduite, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	

Appartenance du lieu de vinification ou de conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B.1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
Hauteur de feuillage (vins tranquilles)	Contrôle sur le terrain
Etat cultural global de la parcelle	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle sur le terrain
B.2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
Poids des bennes	Contrôle sur site
B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Capacité de cuverie	Contrôle sur site et contrôle documentaire
B.4 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Déclaration préalable d'affectation des parcelles (Vins doux naturels)	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Manquants	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées (vins doux naturels)	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	

Au stade de la transaction et au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou analytique - Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.(vins tranquilles)	Examen analytique et organoleptique de tous les lots.
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage (vins tranquilles)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Vins doux naturels : Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Vins doux naturels : Etiquetage : - mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « blanc » « grenat » et « rosé » avec indication du millésime.	Contrôle documentaire et contrôle sur site

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.
