MUSCAT DU VENTOUX

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 01.53.89.80.00
FAX : 01.42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Syndicat de défense des raisins de table du Mont Ventoux

Adresse : 89, place du 8 mai
84380 MAZAN

Composition : Le Syndicat de défense des raisins de table du Mont Ventoux a été créé en 1960. Il regroupe environ 800 producteurs.

NOM DU PRODUIT : MUSCAT DU VENTOUX

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.6 - Fruits - raisin de table

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Muscat du Ventoux est un raisin noir de table produit à partir du cépage « muscat de Hambourg ». Il se caractérise par des baies de taille plutôt élevée, sans grains rouges, généralement très colorées, croquantes et développant un parfum muscaté à la fois intense et élégant. Le renforcement de la coloration bleutée du cépage est typique de l'appellation. La pruine du raisin ne doit pas être altérée.

Aire géographique :

L'aire géographique du Muscat du Ventoux s'étend sur le département du Vaucluse, et se situe à l'intérieur de 57 communes.

Elle se situe entre trois massifs montagneux : au nord, le Mont Ventoux ; à l'est, les Monts du Vaucluse et au sud, le Massif du Lubéron.

Preuve de l'origine :

La production de raisin de table est parfaitement enracinée dans la tradition locale, où elle cohabite avec la production de raisins de cuve et de fruits.

La culture du Muscat du Ventoux remonte au début du siècle dans la région du Vaucluse.

Dès 1914, étaient recensées dans le département du Vaucluse des plantations en « muscat de Hambourg », cépage utilisé pour la production du Muscat du Ventoux.

On trouvait dès 1931 du muscat provenant du Vaucluse en Belgique.

Depuis, la superficie de production de muscat n'a cessé de s'accroître dans le Vaucluse.

Le cépage « muscat de Hambourg » a incontestablement trouvé son terroir de prédilection dans cette contrée, ce qui explique son développement régulier dans un contexte de récession de la production française de raisin de table.

C'est dans ces conditions qu'en 1960, les producteurs ont éprouvé le besoin de se regrouper, mais surtout d'établir un cahier des charges concernant la production de ce raisin, donnant ainsi naissance au Syndicat de Défense des Raisins de Table du Mont Ventoux.

Les producteurs se sont, au fil du temps, adaptés aux nouvelles techniques améliorant la qualité, sans pour autant abandonner les traditions propres à la région.

Méthode d'obtention :

L'appellation d'origine contrôlée Muscat du Ventoux est réservée aux raisins parfaitement sains, récoltés dans des parcelles de vignes identifiées situées dans l'aire géographique.

Les raisins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Muscat du Ventoux doivent provenir uniquement du cépage « muscat de Hambourg ».

La densité de plantation ainsi que le rendement sont limités en fonction du mode de conduite de la vigne : en palissage vertical ou en lyre.

L'irrigation des vignes est autorisée à partir de la nouaison.

Les grappes doivent être lâches bien formées, sans échelles, homogènes, d'un poids minimum de 250 grammes, avec des baies libres disposées régulièrement sur la grappe. La coloration doit être typique du cépage, c'est-à-dire bleutée, sans grains rouges. La pruine du raisin ne doit pas être altérée. La rafle doit être turgescente.

Les raisins doivent présenter un indice réfractométrique supérieur à 18 et un rapport sucre totaux / acidité supérieur à 25.

Le conditionnement se fait sur la parcelle pour éviter les manipulations. La récolte doit être réalisée manuellement et au minimum en deux plateaux de conditionnement afin de trier les différentes qualités.

La grappe est délicatement coupée puis ciselée pour éliminer les baies impropres et enfin couchée dans le plateau.

Les raisins peuvent être mis en longue conservation dans des chambres frigorifiques uniquement situées dans l'aire géographique ; la température doit être comprise entre -0,5°C et + 1°C, l'humidité relative au minimum de 90 %, les raisins doivent rester sous une protection d'anhydride sulfureux.

Lien avec le milieu géographique :

La région du Ventoux se distingue par des caractères géologiques et climatiques qui lui sont propres.

Les sols sont de nature sablo-limono-argileuse. Ces caractères édaphiques ont amené cette zone à produire du vin et raisins de table de qualité.

Le climat de la zone est de type méditerranéen mais est directement sous l'influence du Mont Ventoux.

Les sommes de températures annuelles rencontrées sur le secteur du Ventoux sont particulièrement adaptées aux exigences du « muscat de Hambourg », et permettent un étalement de la récolte tout à fait profitable à ce produit.

Une faible pluviométrie caractérise cette région. L'homme, afin de pallier ces problèmes de sécheresse, a mis en place un système d'irrigation sous pression à partir du canal de Carpentras. Cette irrigation se pratique au goutte à goutte.

Le muscat trouve dans ce terroir les conditions idéales à l'obtention de sa pigmentation bleutée et à la concentration des arômes au niveau des baies grâce à l'influence du relief avoisinant qui vient limiter les températures maximales et à la forte amplitude thermique entre le jour et la nuit au cours de la période de maturation.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

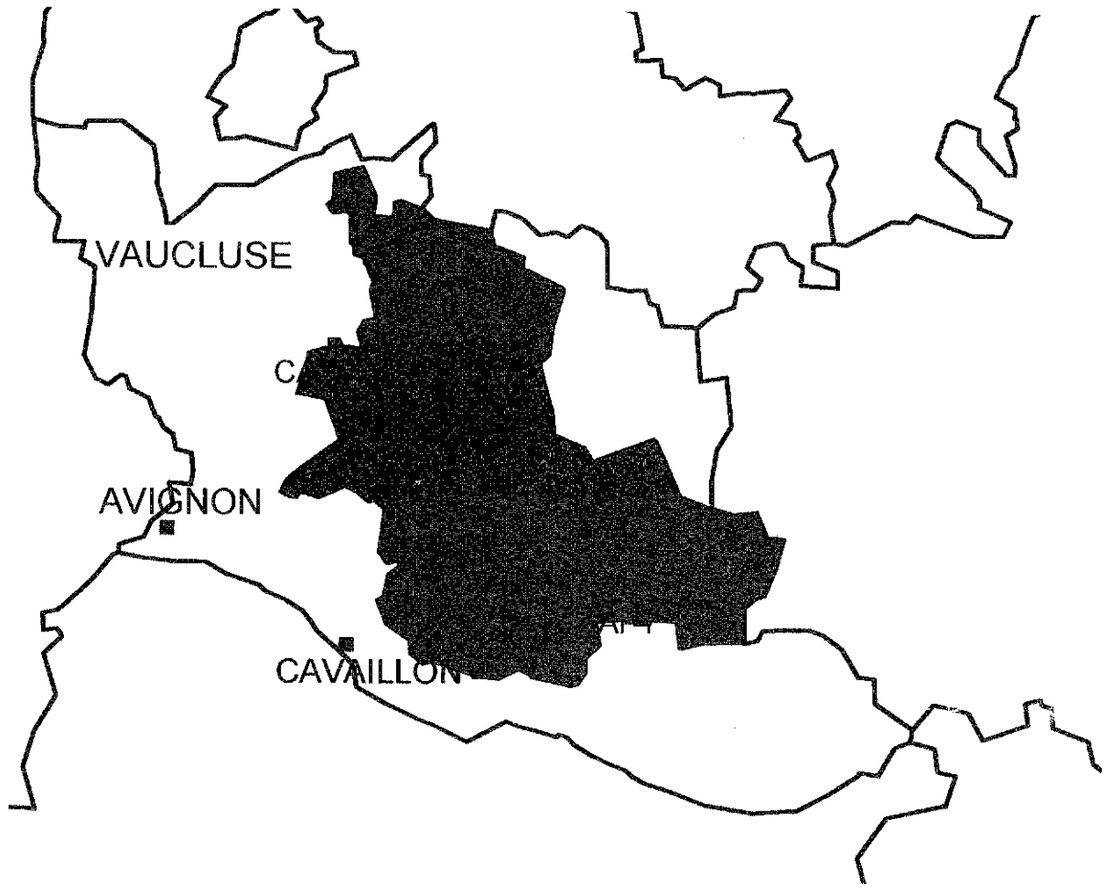
Etiquetage :

Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux » doit comporter une bande-vignette solidaire du plateau sur laquelle doit figurer le nom de l'appellation d'origine contrôlée, la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « A.O.C. », le numéro d'identification du producteur et le numéro de la bande-vignette.

Exigences nationales : Décret du 22 août 1997.

AOC MUSCAT DU VENTOUX





20 0 20 40 Kilomètres

N
W E
S

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE DU 23 AOUT 1997

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Décret du 22 août 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux »

NOR : *ECOC9700103D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agro-alimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 23 avril 1996,

Décrète :

Art. 1er. – Seuls ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux » les raisins de table qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

L'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux » est réservée aux raisins parfaitement sains. Si nécessaire, les parties de la grappe insuffisamment mûres, avariées ou malades sont ciselées au moment de la récolte.

Les grappes de raisins doivent présenter les caractéristiques suivantes : grappes lâches bien formées, sans échelle, homogènes, d'un poids minimum de 250 grammes, avec des baies libres disposées régulièrement sur la grappe. La coloration doit

être typique du cépage, coloration bleutée, sans grains rouges. La pruine du raisin ne doit pas être altérée. La rafle doit être turgescente.

Les raisins doivent avoir un indice réfractométrique (IR) supérieur à 18 (correspondant à 169,3 g/l de sucre) et un rapport sucres totaux/acidité (S/A) supérieur à 25 (le sucre étant exprimé en g/l de sucres totaux, l'acidité en g/l d'acide tartrique).

Pour une récolte donnée, en cas de situation climatique exceptionnelle, l'indice réfractométrique ainsi que le rapport sucres totaux/acidité peuvent être modifiés par arrêté du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Art. 2. – *Aire de production.* – Les raisins doivent provenir de parcelles situées à l'intérieur de l'aire géographique qui comprend les communes suivantes :

Canton de Mormoiron

Mormoiron, Bédoin, Blauvac, Villes-sur-Auzon, Flassan, Modène, Saint-Pierre-de-Vassols, Crillon-le-Brave, Méthamis, Malemort-du-Comtat.

Canton de Pernes-les-Fontaines

Pernes-les-Fontaines, Saint-Didier, Venasque, Le Beaucet, La Roque-sur-Pernes.

Canton de Malaucène

Malaucène, Beaumont-du-Ventoux, Entrechaux, Le Barroux.

Canton de Vaison-la-Romaine

Crestet, Vaison-la-Romaine.

Canton de Carpentras-Nord

Caromb, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Aubignan, Carpentras-Nord, Loriol-du-Comtat.

Canton de Carpentras-Sud

Mazan, Carpentras-Sud.

Canton de Bonnieux

Bonnieux, Lacoste, Ménerbes, Oppède.

Canton d'Apt

Castellet, Saint-Martin-de-Castillon, Caseneuve, Saignon, Apt, Villars, Saint-Saturnin-lès-Apt, Gargas, Gignac, Viens, Rustrel.

Canton de Gordes

Lioux, Murs, Joucas, Roussillon, Saint-Pantaléon, Goult, Beaumettes, Gordes.

Canton de Cavaillon

Maubec, Lagnes, Robion.

Canton de L'Isle-sur-la-Sorgue

Cabrières-d'Avignon, Saumane-de-Vaucluse, Fontaine-de-Vaucluse.

Art. 3. – *Identification des parcelles de vignes.* – Les raisins doivent être récoltés dans les parcelles de vignes identifiées situées dans l'aire définie à l'article 2.

L'identification des parcelles de vignes repose sur des critères liés au lieu d'implantation desdites parcelles respectant les conditions de production définies dans le présent décret. Ces critères tiennent compte des données édaphiques et climatiques.

La liste des parcelles de vignes est établie par le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine sur avis d'une commission d'experts désignée par ledit comité. Elle est déposée auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine.

Pour permettre l'établissement de cette liste et sa mise à jour, tout producteur désirant faire identifier une parcelle de vignes doit souscrire une demande d'identification auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine avant le 1er juin de l'année qui précède la première déclaration d'aptitude portant sur cette parcelle.

La liste est établie après contrôle des parcelles pour lesquelles une demande a été déposée.

Art. 4. – *Encépagement.* – Les raisins ayant droit à l'appellation susvisée doivent provenir uniquement du cépage muscat de Hambourg.

Art. 5. – *Densité de plantation.* – Pour toute plantation réalisée après la parution du décret, la densité de plantation est au minimum de :

3 000 ceps/ha en plan vertical ;

2 200 ceps/ha en lyre.

Les plantations déjà en place avant la publication du présent décret et ne respectant pas ces densités de plantation pourront bénéficier de l'AOC « Muscat du Ventoux » jusqu'à arrachage et au plus tard jusqu'en 2010.

Art. 6. – *Système de taille et maîtrise de la charge.* – Les tailles autorisées sont le Cordon de Royat (avec au maximum six coursons à deux yeux en plan vertical, douze coursons à deux yeux en lyre) ou le Guyot simple (avec au maximum une baguette à huit yeux et un courson à deux yeux en plan vertical, deux baguettes à huit yeux et deux coursons à deux yeux en lyre).

La charge par cep ne doit pas excéder 15 grappes en plan vertical et 18 grappes en lyre avant la récolte.

La hauteur de végétation en plan vertical doit être au minimum de 1 mètre au-dessus du fil porteur pour les vignes déjà plantées. Pour les plantations réalisées après la parution du décret, la hauteur de palissage en plan vertical doit être au minimum de 1,20 mètre.

Pour la lyre, la hauteur de végétation doit être au minimum de 1 mètre au-dessus du fil porteur.

Art. 7. – *Irrigation.* – L'irrigation des vignes est autorisée à partir de la nouaison.

Art. 8. – *Récolte.* – La récolte doit être réalisée au minimum en deux plateaux au verger afin de trier les raisins susceptibles de bénéficier de l'appellation de ceux qui ne peuvent y prétendre.

Un ban des vendanges est fixé annuellement par arrêté préfectoral, sur proposition des services de l'Institut national des appellations d'origine, après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Selon les conditions climatiques de l'année, les services de l'Institut national des appellations d'origine peuvent donner des dérogations pour les parcelles précoces qui remplissent les conditions définies à l'article 1er.

Art. 9. – *Rendement commercialisable en AOC.* – Le rendement commercialisable en AOC est fixé :

- pour le plan vertical à 10 tonnes par hectare de vigne en production ;
- pour la lyre à 13 tonnes par hectare de vigne en production.

Pour une récolte déterminée, en cas de situation climatique exceptionnelle, le rendement commercialisable en AOC peut être diminué ou augmenté par arrêté interministériel, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine après avis de l'organisme chargé de la défense de l'appellation d'origine contrôlée.

Dans cette dernière éventualité, le rendement commercialisable en AOC ne peut en aucun cas dépasser les rendements butoirs de 12 tonnes par hectare en plan vertical et 15 tonnes par hectare pour la lyre.

Les jeunes vignes ne pourront prétendre à produire des raisins d'appellation d'origine contrôlée qu'à partir de la troisième feuille suivant la plantation en place avant le 1er août.

Art. 10. – *Agrément.* – Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux », les raisins doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret

relatif à l'agrément des raisins de table bénéficiant de l'AOC « Muscat du Ventoux ».

A titre dérogatoire, pour la récolte 1997, les raisins provenant de l'aire géographique définie à l'article 2 et répondant aux conditions de production du présent décret peuvent être commercialisés sous le nom de l'AOC.

Art. 11. – *Longue conservation.* – Les raisins qui répondent aux conditions de production définies dans le présent décret peuvent être mis en longue conservation dans des chambres frigorifiques uniquement situées dans l'aire géographique définie à l'article 2 ci-dessus. Dans ce cas, les raisins doivent être très rapidement introduits dans une chambre frigorifique dont la température est comprise entre – 0,5 °C et + 1 °C, l'humidité relative est au minimum de 90 % et sous une protection d'anhydride sulfureux.

Art. 12. – *Identification et étiquetage.* – Tout conditionnement de raisin commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux » doit comporter une bande-vignette solidaire.

Cette bande-vignette comporte notamment :

– le nom de l'appellation d'origine contrôlée ;
– la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou AOC ;
– le numéro d'identification du producteur ;
– le numéro de la bande-vignette.

Les bandes-vignettes sont distribuées exclusivement par l'organisme chargé de la défense de l'appellation, sous contrôle de l'Institut national des appellations d'origine, à tout producteur ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine proportionnellement à la surface revendiquée pour l'AOC.

Dans le cas des raisins mis en longue conservation, les bandes-vignettes ne sont rendues solidaires qu'à la sortie des chambres frigorifiques.

Toute bande-vignette non utilisée devra être signalée à l'organisme chargé de la défense de l'appellation avant le 1er février de chaque année suivant ladite récolte. Un récapitulatif des quantités produites ainsi que du nombre de bandes-vignettes utilisées est communiqué à l'organisme chargé de la défense de l'appellation en fin de campagne, à des fins statistiques. L'organisme adresse copie de l'ensemble de ces récapitulatifs à l'Institut national des appellations d'origine.

Art. 13. – *Commercialisation* – Au stade du détail, la commercialisation doit obligatoirement se faire dans les emballages d'origine, la bande-vignette devant rester visible ; le dépotage est interdit.

Art. 14. – *Tenue de comptabilité-matière.* – Tout producteur doit tenir à disposition des services de contrôle une comptabilité-matière de sa production de raisins et des bandes-vignettes.

Art. 15. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur que des raisins ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Muscat du Ventoux » alors qu'ils ne répondent pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 16. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 août 1997.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
LOUIS LE PENSEC

Le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,
MARYLISE LEBRANCHU