CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE « COLLINES RHODANIENNES » homologué par l'arrêté du 28 octobre 2011, *JORF* du 11 novembre 2011

CHAPITRE 1 – DENOMINATION – CONDITIONS DE PRODUCTION

1 - Nom de l'indication géographique protégée

Seuls peuvent prétendre à l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes », initialement reconnue « Vin de Pays des Collines Rhodaniennes », par le décret du 5 mars 1981, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2 – Mentions complémentaires

L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages.

L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes» peut être complétée par les mentions « primeur » ou « nouveau ».

3 – Description des produits

3.1 – Type de produits

L'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux rouges, rosés, blancs.

La mention d'un à plusieurs cépages est réservée aux vins tranquilles et aux vins mousseux.

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont réservées aux vins tranquilles.

3.2 – Normes analytiques spécifiques

Les vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » doivent présenter un titre alcoométrique volumique acquis au moins égal à 9,5 %.

Les vins, dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) est supérieure ou égale à 45 grammes par litre, présentent à titre dérogatoire une teneur en acidité volatile fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture. »

3.3 – Evaluation des caractéristiques organoleptiques

Les vins rouges sont charnus, amples avec des notes minérales marquées, souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Les tanins sont soyeux.

Les rosés sont frais et fruités, et affichent un bon équilibre.

Les vins blancs ainsi que les vins mousseux de qualité sont caractérisés par une agréable vivacité, tout en finesse, se conjuguant avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes plus classiques de fruits à chair jaune ou blanche.

4 – Zones géographiques dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

4.1 - Zone géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-après désignés, sur les territoires des communes suivantes :

Département de l'Ardèche :

Cantons d'Annonay, de La Voulte-sur-Rhône, de Saint-Félicien, de Saint-Péray, de Satillieu, de Serrières, et de Tournon : toutes les communes,

Canton de Lamastre : communes de Désaignes, Empurany, Gilhoc-sur-Ormèze, Lamastre et Le Crestet,

Canton de Privas : communes de Coux, Dunière-sur-Eyrieux, Flaviac, Les Ollières-sur-Eyrieux et Saint-Vincent-de-Durfort.

Département de la Drôme :

Cantons de Bourg-lès-Valence, de Die, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes

Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,

Canton de Châtillon-en-Diois : communes de Châtillon-en-Diois, Menglon et Saint-Roman,

Canton de Luc-en-Diois : communes de Barnave, Luc-en-Diois, Montlaur-en-Diois, Poyols et Recoubeau-Jansac,

Canton de Saillans : communes d'Aubenasson, Aurel, Chastel-Arnaud, Espenel, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Espenel, Saint-Sauveur-en Diois et Vercheny,

Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Aouste-sur-Sye, Beaufort-sur-Gervanne, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison, Montclar-sur-Gervanne et Suze.

Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Piégros-la-Clastre, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,

Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

Département de l'Isère :

Cantons de Roussillon, de Vienne-Nord et de Vienne-Sud : toutes les communes,

Canton de Saint-Marcellin : commune de Saint-Lattier.

Département de la Loire :

Canton de Pélussin : toutes les communes,

Canton de Rive-de-Gier : communes de Châteauneuf, Dargoire, Génilac, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine et Tartaras,

Canton de La Grand-Croix : communes de Cellieu et Chagnon.

Département du Rhône :

Canton de Givors : communes d'Échalas et de Saint-Jean-de-Touslas,

Canton de Condrieu : communes d'Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Tupin-et-Semons, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe,

Canton de Mornant : communes de Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin et Soucieu-en-Jarrest.

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique « Collines Rhodaniennes » sont réalisées, dans les départements ci-dessus désignés à l'exception de la Drôme, sur les territoires des communes précitées. Dans le département de la Drôme, ces opérations sont réalisées sur les territoires des communes suivantes :

Cantons de Bourg-lès-Valence, de Portes-lès-Valence, de Saint-Donat-sur-l'Herbasse, de Saint-Vallier, de Tain-l'Hermitage, de Romans-sur-Isère 1, de Romans-sur-Isère 2, de Valence 1, de Valence 2, de Valence 3, de Valence 4 : toutes les communes

Canton de Bourg-de-Péage : communes d'Alixan, Bésayes, Châteauneuf-sur-Isère et Chatuzange-le-Goubet,
Canton de Die : toutes les communes à l'exclusion d'Aix-en-Diois, Barsac, Die, Laval-d'Aix, Molière-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Sainte-Croix,
Canton de Saillans : commune de Chastel-Arnaud,
Canton de Crest-Nord : communes d'Allex, Crest, Eurre, Mirabel-et-Blacons, Montoison,
Canton de Crest-Sud : communes d'Autichamp, Chabrillan, Divajeu, Francillon-sur-Roubion, Grane, Puy-Saint-Martin, La Répara-Auriples, La Roche-sur-Grane, Saou et Soyans,
Canton de Chabreuil : communes de Barcelonne, Chabeuil, Châteaudouble, Malissard, Montélier, Montvendre, Montmeyran et Upie.

4.2 - Zone de proximité immédiate

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins tranquilles bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements suivants, hormis ceux des communes listées au 4.1 :

- arrondissements de Privas et de Tournon-sur-Rhône (situés dans le département de l'Ardèche)
- arrondissement de Saint-Etienne (situé dans le département de la Loire)
- arrondissement de Lyon (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Grenoble et de Vienne (situés dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Die et de Valence (situés dans le département de la Drôme),

et, d'autre part, des territoires des arrondissements limitrophes de ceux précités, à savoir,

- arrondissement de Nîmes (situé dans le département du Gard)
- arrondissement de Largentière (situé dans le département de l'Ardèche)
- arrondissements de Le Puy-en-Velay et d'Yssingeaux (situés dans le département de la Haute-Loire)
- arrondissements de Montbrison et de Roanne (situés dans le département de la Loire)
- arrondissement de Villefranche-sur-Saône (situé dans le département du Rhône)
- arrondissement de Bourg-en-Bresse (situé dans le département de l'Ain)
- arrondissement de La Tour-du-Pin (situé dans le département de l'Isère)
- arrondissements de Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne (situés dans le département de la Savoie)
- arrondissements de Briançon et de Gap (situés dans le département des Hautes-Alpes)
- arrondissement de Nyons (situé dans le département de la Drôme).
- arrondissement d'Avignon (département : Vaucluse)

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins mousseux bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » est constituée, d'une part, des territoires des arrondissements ci-dessus désignés, hormis ceux des communes listées au 4.1 et ceux des communes situées dans la Drôme et incluses dans l'aire géographique de l'AOC Clairette de Die et de l'AOC Crémant de Die à savoir :

Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

5 – Encépagement

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » sont produits exclusivement à partir des cépages classés en tant que variétés de vigne de raisins de cuve figurant dans la liste suivante :

aligoté B, altesse B, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carignan N, cinsaut N, chardonnay B, chasselas B, chenin B, clairette B, durif N, feunate N, gamay N, gamay de bouze N, gamay de chaudenay N, grenache N, jacquère B, marsanne B, merlot N, mondeuse blanche B, mondeuse N,

muscat à petits grains B, pinot gris G, pinot noir N, ravat blanc B, roussanne B, sauvignon B, syrah N, verdesse B et viognier B.

6 – Rendement maximum de production

Les vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » sont produits dans la limite d'un rendement maximum à l'hectare de 80 hectolitres pour les vins rouges, rosés et blancs.

Les lies, les bourbes, les éventuels produits non vinifiés et le vin destiné à la distillation ou à tout autre usage industriel, ne peuvent excéder 5 hectolitres par hectare au-delà de ce rendement maximum de production.

7 – Transformation

La fermentation malolactique doit être achevée pour les vins rouges au stade de la mise à la consommation, à l'exclusion des vins « primeur » ou « nouveau ».

8 – Lien avec la zone géographique

8.1- Spécificité de la zone géographique

Le territoire

La zone géographique de l'indication géographique protégée « Collines Rhodaniennes » occupe une situation privilégiée au sein de la région Rhône-Alpes. Dans une grande variété de paysages vallonnés, forestiers ou cultivés, la vue s'échappe sur la Vallée du Rhône et le Parc Naturel du Pilat. Le paysage s'ouvre aisément à l'est sur les Alpes et le Jura, et bénéficie des influences méridionales de la Drôme et de l'Ardèche.

Ce territoire est vaste, situé sur des cantons du sud de la Loire (vallée du Gier), du Rhône, de l'Isère dite rhodanienne, du nord de la Drôme ainsi que du nord de l'Ardèche. Cependant, sa géographie est relativement simple puisqu'il suit le cours du Rhône bordé par des collines.

Éléments de géologie et sols

Les évènements géologiques qui se sont succédés au cours du temps dans cette partie septentrionale de la vallée du Rhône ont abouti à une topographie extrêmement contrastée. Les plaines alluvionnaires du Rhône dépourvues de relief côtoient des pentes très vives et des petits plateaux. Le vignoble, qui dispose parfois de peu de place, est partout présent.

Les sols granitiques prédominent sur le territoire. On trouve également des sols issus de l'altération de roches métamorphiques, leptynites, anatexites et le gneiss. Ces sols sont caractérisés par la présence de minéraux comme le quartz, le mica blanc et noir, ils ont un fort pouvoir d'accumulation de chaleur, et par là, concourent à une bonne maturation des raisins.

Sur les pentes douces des collines, on trouvera également des épandages caillouteux et dans la vallée des sols caillouteux argilo-calcaires.

Climat

Le climat est de type semi-continental avec des influences alternées des climats méditerranéen (Drôme, Ardèche), continental et océanique. Les hivers sont assez rigoureux avec parfois de fortes gelées et des chutes de neige épisodiques. A l'ouest, les reliefs montagnards ont une influence notoire et les températures sont plus fraîches. Les étés sont chauds et ensoleillés. Le vent y souffle souvent et le Mistral (vent violent, froid et sec venant du nord) s'y fait sentir. Le vent du sud souffle violemment à l'avant des perturbations en provenance du sud-ouest. Ce régime de vent d'orientation méridienne (nord-sud) est dû à l'alignement de la vallée du Rhône et aux reliefs à l'ouest (Massif central) et à l'est (Alpes) qui canalisent le vent dans la vallée. La pluviométrie est régulière même si l'été les orages peuvent être fréquents.

8.2- Spécificité du produit

L'encépagement monovariétal est une des spécificités des exploitations viticoles de ce vignoble.

Les vins rouges sont principalement élaborés à partir des cépages syrah N, gamay N et merlot N. Ils sont denses, profonds avec des notes minérales marquées souvent accompagnées d'arômes de fruits rouges. Leurs tanins sont soyeux. Les rosés sont frais et fruités, d'un bon équilibre.

Les vins blancs sont principalement élaborés à partir des cépages roussanne B, marsanne B et viognier B. Ils sont frais et tout en finesse avec des notes florales, parfois grillées ou encore avec des arômes classiques de fruits à chair jaune ou blanche lorsque le cépage viognier, dont la zone des Collines Rhodaniennes constitue le berceau, s'exprime pleinement.

8.3 – Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Implantée par les Grecs (V^{ème} siècle av J.C) et développée lors du passage des Romains dans la région, il y a donc fort longtemps que la vigne est cultivée sur les bords du Rhône.

Sur ce territoire, les contraintes du relief ont fait naître des exigences très fortes dans la conduite de la vigne (ébourgeonnage, travaux en vert, maîtrise des rendements). On retrouve également ce niveau d'exigence dans la vinification et l'élevage du vin. Mais, c'est surtout la proximité des grandes appellations voisines et la mixité du vignoble partagé entre ces appellations d'origine et les indications géographiques pour de nombreux vignerons des Collines Rhodaniennes qui ont engendré une forte émulation tirant la qualité de ces vins vers le haut.

Sur certains secteurs, comme la Vallée du Gier, les vignerons travaillent à la réintégration d'anciens cépages autochtones dans le but d'identifier encore d'avantage le vin à son territoire.

L'exposition sud-est ou sud ouest offre un très bon ensoleillement au vignoble. La modération et la régularité des climats permettent aux fruits de mûrir sans excès tout en livrant leurs caractéristiques.

En outre, le positionnement septentrional des Collines Rhodaniennes offre au moment de la maturation des raisins une alternance de journées chaudes et de nuits plus fraîches, ce qui confère à ces vins (notamment les blancs) une belle finesse aromatique.

Les vignerons des « Collines Rhodaniennes » ont su élaborer des vins sensiblement différents de ceux des terroirs des AOC : utilisation de barriques d'acacia ou encore élaboration de vins avec des sucres résiduels.

Forte de la réussite économique viticole de cette zone septentrionale, on constate que cette indication géographique protégée se caractérise par une proportion très importante de vins mis en bouteille à la propriété qui sont commercialisés avec une forte valeur ajoutée.

9 - Conditions de présentation et d'étiquetage

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « Indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de pays ».

CHAPITRE 2 – EXIGENCES NATIONALES ET COMMUNAUTAIRES

1 – Obligations déclaratives

L'opérateur se conforme aux obligations déclaratives prévues par la réglementation en vigueur.

2 – Principaux points à contrôler

DISPOSITIONS STRUCTURELLES	METHODES D'EVALUATION
Zone de récolte du raisin	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Lieu de transformation	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Encépagement	contrôle documentaire et contrôle terrain automatique en cas d'anomalie
Date d'entrée en production des vignes	contrôle documentaire
Rendement	contrôle documentaire

DISPOSITIONS LIEES AU CONTROLE DES PRODUITS	METHODES D'EVALUATION
Contrôle analytique des produits : TAV acquis, TAV total, acidité totale, acidité volatile, sucres fermentescibles (glucose+fructose), anhydride sulfureux total	Examen analytique sur vins en vrac et vins conditionnés
Contrôle organoleptique des produits (dont contrôle spécifique des primeurs)	Examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés en cas d'anomalie

CHAPITRE 3 – AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

L'autorité chargée du contrôle est **CERTIPAQ -** 44 rue La Quintinie – 75015 PARIS
Tél : 01 45 30 92 92 - Fax : 01 45 30 92 93

CERTIPAQ est accrédité par le COFRAC au regard des critères définis par la norme NF EN 45011.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par CERTIPAQ, organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance, pour le compte de l'INAO sur la base d'un plan de contrôle approuvé.

Le plan de contrôle 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 analytiques. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.