

## Document unique

<i>Dénomination(s) à modifier</i>	Côtes du Rhône Villages (fr)
<i>Terme(s) équivalent(s):</i>	
<i>Dénomination traditionnellement utilisée:</i>	Non
<i>Base juridique pour la transmission:</i>	Article 118 octodécies du règlement (CE) n°1234/207
<i>Le présent dossier technique contient des modifications adoptées conformément à:</i>	Article 20 du règlement (CE° n°607/2009
<i>Type d'indication géographique:</i>	AOP – Appellation d'origine protégée

### 1. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

### 2. DESCRIPTION DU OU DES VINS

L'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges ou rosés.

Pour les vins rouges, la teneur en acide malique est inférieure à 0,4 gramme par litre, au stade du conditionnement.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 12 %.

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

#### *Caractéristiques analytiques*

Couleur des vins, période	Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) et stade auquel s'applique la valeur	Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	Intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Indice de polyphénols totaux (DO 280 nm)
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %)	Inférieure ou égale à 3 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %)	Inférieure ou égale à 4 grammes par litre			
Vins blancs, rouges ou rosés (jusqu'au 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 14, 28 milliéquivalents par litre		
Vins blancs, rouges ou rosés élevés sous bois (jusqu'au 1 <sup>er</sup>		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par		

Couleur des vins, période	Teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) et stade auquel s'applique la valeur	Teneur en acidité volatile et stade auquel s'applique la valeur	Intensité colorante modifiée (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm)	Indice de polyphénols totaux (DO 280 nm)
décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		litre		
Vins blancs, rouges ou rosés (à partir du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année qui suit l'année de la récolte)		Inférieure ou égale à 16, 33 milliéquivalents par litre		
Vins rouges			Supérieure ou égale à 7	Supérieur ou égal à 45

Les vins présentent, après enrichissement, un titre alcoométrique volumique total inférieur ou égal à 14,5 %.

Les teneurs en acidité totale, acidité volatile non précisée et anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

#### *Caractéristiques organoleptiques*

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 50 %. Les cépages syrah N ou mourvèdre N lui sont associés.

Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

### **3. MENTIONS TRADITIONNELLES:**

#### **a. Point a)**

Appellation [...] contrôlée

Appellation d'origine contrôlée

#### **b. Point b)**

Villages

Clos

Château

### **4. PRATIQUES VITIVINICOLES**

#### **a. Pratiques œnologiques:**

Type de pratique œnologique:

Pratique culturale

Description de la pratique:

- L'écartement entre les rangs est inférieur ou égal à 2,50 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 sur un même rang ;
  - L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.
- L'irrigation peut être autorisée .

#### Dispositions générales

- Les vignes sont taillées en taille courte, (conduite en gobelet ou en cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs ;
- La période d'établissement du cordon de Royat est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, telle que définie ci-dessous pour le cépage viognier B, est autorisée.

#### Dispositions particulières

Le cépage viognier B peut être taillé :

- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs sur le long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 6 yeux francs sur chaque long bois et 1 ou 2 coursons à 2 yeux francs au maximum.

<i>Type de pratique œnologique:</i>	Pratique œnologique spécifique
<i>Description de la pratique:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 % ;</li> <li>- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique est autorisée chez le vinificateur, exclusivement sur les moûts issus de presse et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée ;</li> </ul> <p>Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.</p>	

## b. Rendements maximaux:

<i>Rendement maximal:</i>
Le rendement est fixé à 44 hectolitres par hectare. Le rendement butoir est fixé à 50 hectolitres par hectare.

## 5. ZONE DÉLIMITÉE

<p>La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Département de l'Ardèche</u> : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche ;</li> <li>- <u>Département de la Drôme</u> : Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres ;</li> <li>- <u>Département du Gard</u> : Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre,</li> </ul>
---

Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan ;

- Département du Vaucluse : Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

### a. Zone NUTS

FR826	Vaucluse
FR82	Provence-Alpes-Côte d'Azur
FR812	Gard
FR81	Languedoc-Roussillon
FR713	Drôme
FR712	Ardèche
FR71	Rhône-Alpes
FR	FRANCE

### b. Cartes de la zone délimitée

<i>Nombre de cartes jointes</i>	0
---------------------------------	---

## 6. RAISINS DE CUVE

### a. Inventaire des principales variétés à raisins de cuve:

--

### b. Variétés à raisins de cuve figurant dans la liste établie par l'OIV:

Bourboulenc B
Counoise N
Mourvedre N
Viognier B
Muscardin N
Grenache N
Terret Noir N
Grenache Gris
Grenache Blanc
Cinsaut N
Clairette B
Clairette Rose Rs
Ugni Blanc B
Roussanne B
Syrah N
Piquepoul Blanc B
Piquepoul Noir N
Marsanne B

Brun Argente N

Carignan N

**c. Autres variétés**

--

**7. LIEN AVEC LA ZONE GÉOGRAPHIQUE:***Informations détaillées sur la zone géographique:*Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique correspond à la région naturelle de la vallée du Rhône. Le fleuve en constitue le cœur et a permis l'ouverture de cette importante voie de communication.

La zone géographique s'étend, entre Montélimar et Avignon, sur le territoire de 95 communes bordant le Rhône sur sa rive occidentale et sa rive orientale.

Durant l'ère Tertiaire, la vallée du Rhône est un fjord méditerranéen qui s'allonge jusqu'à Vienne. Cette période a connu la mise en place d'une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le sud et encadrés par les reliefs de l'ère Secondaire. Après le retrait de la mer, au cours de l'ère Quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion (pluies, vents, érosion fluviale), les traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place. Le paysage est ainsi dominé par les coteaux et les terrasses.

Les sols rencontrés sont de fait de natures très différentes :

- sols développés sur terrasses fluviales ;
- sols développés sur marnes et calcaires tendres ;
- ou encore sols issus de l'érosion (marnes, sables, grès ou molasses).

Le climat rhodanien est, pour la partie méridionale, méditerranéen avec des étés chauds et secs et une faible pluviométrie annuelle, pour la partie septentrionale, continental tempéré, avec une pluviométrie équivalente à celle constatée dans la partie sud.

Les précipitations surviennent principalement en automne et à la fin de l'hiver.

Ainsi, pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, sous forme orageuses en été. Les réserves en eau du sol s'épuisent progressivement et entraînent un ralentissement puis un arrêt de la croissance végétative.

Le climat est également marqué par l'action du Mistral, vent du nord souvent violent et toujours asséchant. Ce vent souffle en moyenne 120 jours par an dégageant le ciel et favorisant une forte insolation dépassant toujours 2500 heures par an. La présence de montagnes et collines, encadrant la vallée, crée un effet de couloir (effet *venturi* du couloir rhodanien) renforçant la force du vent.

Description des facteurs humains contribuant au lien

Les premiers plants de vigne en Vallée du Rhône sont probablement apportés par des colons grecs, 600 ans avant Jésus-Christ. A la demande des marchands grecs, les Romains débarquent dans le pays afin de le sécuriser. Ils y tracent des routes, édifient de nombreux ouvrages d'art, créent des villes et d'immenses domaines agricoles qui sont à l'origine de l'introduction de la culture de la vigne et de la production de vin en Vallée du Rhône. Les légionnaires romains plantent la vigne en privilégiant les coteaux parfois très pentus, avec des cépages locaux particulièrement adaptés aux conditions climatiques. La proximité du Rhône assure aux vins un bon débouché commercial.

La vigne, les savoir-faire culturels, prennent pied progressivement sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, formant une continuité territoriale et mettant en place une communauté partageant le même patrimoine dont la notoriété ne cesse de croître. PLINE loue la qualité des vins issus des nombreux coteaux qui bordent l'Ouvèze (Roaix, Vaison-la-Romaine, Séguret, Sablet, ...) sur le territoire des *Voconces*.

Établie au XV<sup>ème</sup> siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès, cette région baptisée

« la Côte du Rhône » tire son nom de la proximité du fleuve. Au sein de ce vignoble, où la vigne pousse sur des pentes bien exposées, à l'exclusion des plaines et de toute situation pouvant recevoir des céréales, sont appliquées, dès 1615, des restrictions de plantation pour préserver la qualité. Chaque année, un « *ban des vendanges* » est fixé afin de ne pas récolter de raisins qui ne soient pas mûrs.

Au cours du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le vignoble rhodanien acquiert pleinement ses lettres de noblesse.

A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle et durant le XIX<sup>ème</sup> siècle, la viticulture de la rive gauche s'étend. En 1864, l'agronome Jules Guyot, chargé, par Napoléon III, d'élaborer un rapport sur l'état et l'avenir de la vigne en France, fait référence aux « Côtes du Rhône » (au pluriel) pour décrire le vignoble allant de Saint-Gilles à Tournon, en passant par Beaucaire.

La vigne devient une source de revenu majeure. Cette prépondérance aboutit à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée dès 1937.

A la suite de cette reconnaissance, les producteurs expriment le désir de valoriser et d'identifier les meilleurs vins par un nom géographique. Cette démarche conduit à la reconnaissance, en 1966, de la possibilité d'associer au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », le nom de quelques communes de provenance des raisins, en fonction de la réputation des vins avérée, puis, en 1967, à la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ». Ce travail d'organisation pyramidale de la production a favorisé la reconnaissance d'une vingtaine de dénominations géographiques complémentaires pouvant être associées au nom de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages ».

Au cœur de la partie méridionale de la vallée du Rhône, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages » s'étend sur 4 départements. La production, en 2010, est d'environ 350000 hectolitres dont 5000 hectolitres de vins blancs.

#### *Informations détaillées sur le produit:*

Les vins sont des vins tranquilles et secs.

Les vins rouges et rosés représentent l'essentiel de la production (98 %). Ils sont pleins, généreux avec une bonne intensité colorante et une longueur de garde variable selon les types de sol (plus légers sur les sols sableux ou sablo-limoneux, plus riches, tanniques sur les sols caillouteux ou argileux) et l'assemblage des cépages déterminé par le savoir-faire du producteur.

Le cépage grenache N est présent dans les assemblages dans une proportion d'au moins 50 %. Les cépages syrah N ou mourvèdre N lui sont associés.

Les vins blancs (2 % de la production) sont ronds en bouche avec parfois des notes d'épices et de vanille.

#### *Lien causal:*

Vignoble unique dans sa diversité, le vignoble des « Côtes du Rhône Villages » et des « Côtes du Rhône Villages » avec dénomination géographique complémentaire, résulte de la conjonction entre une histoire englobante et un partage de savoir-faire mettant progressivement en place une communauté de producteurs soucieuse de valoriser les identités propres aux multiples micro-régions qui composent ou qui bordent la vallée du Rhône.

Élaborée à partir de raisins issus de parcelles soigneusement sélectionnées au sein de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône », cette production offre une expression particulière et originale des potentialités naturelles et humaines au sein de la famille des vins de la Vallée du Rhône.

Les vins produits sont ainsi le témoignage et la résultante de cette « diversité unique » mise en œuvre par les producteurs qui ont su :

- adapter l'encépagement et choisir les lieux d'implantation ;
- profiter des conditions climatiques favorables ;

- et valoriser la présence du Rhône.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, d'une part, grâce à l'effet « sanitaire » du Mistral, violent, froid et sec, qui protège les vignes des attaques cryptogamiques, mais également, en assurant une bonne maturité des raisins par un ensoleillement important, une pluviométrie adaptée et la concentration induite, elle aussi, par la constance du Mistral.

Le sillon rhodanien, voie de communication majeure, maritime puis ferroviaire et terrestre, a permis le commerce des vins dès la colonisation grecque et donc le maintien, depuis plus de 2000 ans d'une tradition viticole.

L'association entre, le savoir-faire des producteurs, acquis au fil des générations, et le territoire mis à leur disposition, avec une sélection de parcelles délimitées, crée l'identité et la famille des vins des « Côtes du Rhône ». Au sein de cette famille, ont pu être distinguées l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône Villages », complétée ou non par le nom d'une dénomination géographique complémentaire, ainsi que les appellations d'origine contrôlées dites « Crus des Côtes du Rhône », tant dans la partie méridionale que dans la partie septentrionale de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône ».

## 8. CONDITIONS SUPPLÉMENTAIRES

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée
<i>Description de la condition</i>	
<p>L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte ;</li> <li>- Département de la Drôme : Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Montoux, Beausemlant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoison, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valence, Veunes ;</li> <li>- Département du Gard : Les Angles, Aramon, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-</li> </ul>	

Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pognadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salzac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- 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, Chuyer, Lupe, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Romain-en-Jarez. ;

- Département du Rhône : Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Romain-en-Gal ;

- Département du Vaucluse : Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Mazan, Montoux, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras.

<i>Cadre juridique</i>	Dans la législation nationale
<i>Type de condition supplémentaire</i>	Disposition complémentaire à l'étiquetage

#### *Description de la condition*

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par une des dénominations géographiques complémentaires suivantes pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour ces dénominations géographiques complémentaires dans le présent cahier des charges :

- « Cairanne » ;
- « Chusclan » ;
- « **Gadagne** » ;
- « Laudun » ;
- « Massif d'Uchaux » ;
- « Plan de Dieu » ;
- « Puyméras » ;
- « Roaix » ;
- « Rochegude » ;
- « Rousset-les-Vignes » ;
- « Sablet » ;
- « Saint-Gervais » ;
- « Saint-Maurice » ;
- « Saint-Pantaléon-les-Vignes » ;
- « Séguret » ;
- « Signargues » ;
- « Valréas » ;
- « Visan » .

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.



**9. PIÈCES JUSTIFICATIVES:**

**a. Autre(s) document(s):**