Publié au BO le 1er décembre 2016

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » homologué par arrêté du 16 novembre 2016 publié au JORF du 26 novembre 2016

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », initialement reconnue comme appellation d'origine par le décret du 21 avril 1910 et comme appellation d'origine contrôlée par le décret du 30 décembre 1942, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « méthode ancestrale » pour les vins 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 « Clairette de Die » complétée de la mention « méthode ancestrale » est réservée aux vins mousseux blancs et rosés.
L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est réservée aux vins mousseux blancs.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme : 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, Vercheny, Véronne.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les raisins 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 du 6 novembre 1985, des 5 et 6 juin 2002, des 8 et 9 novembre 2006 et du 26 juin 2013.
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.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont issus des cépages suivants :
Vins Blancs :
- cépage principal : muscat à petits grains B,

- cépages accessoires : muscat à petits grains Rg, clairette B, clairette Rs,
Vins Rosés :
- cépages principaux : muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg ;
- cépages accessoires : clairette B, clairette Rs, gamay N.

b) - Les autres vins, élaborés par seconde fermentation en bouteille, sont issus du seul cépage clairette B.

c) - Du fait des mutations présentes dans le vignoble, la coexistence de pieds des cépages suivants est autorisée au sein d'une même parcelle :
- le cépage muscat à petits grains B avec le cépage muscat à petits grains Rg.
- le cépage clairette B avec le cépage clairette Rs.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- Pour les vins blancs susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 % de l'encépagement.

- Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et Rg est supérieure ou égale à 75% de l'encépagement et la proportion du cépage gamay N ne peut être supérieure à 10% de l'encépagement.

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

- Cependant, les règles de proportion ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et exploitant une superficie totale (toutes couleurs confondues) inférieure à 1,5 hectare au sein de l'aire parcellaire délimitée en appellation d'origine contrôlée «Clairette de Die».

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.
Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,20 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,5 mètres.
L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre et supérieur à 1,50 mètre.

b) - Règles de taille.
Les vignes sont taillées soit en taille Guyot, soit en taille courte (conduite en cordon de Royat), avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.
La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 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.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.
- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 13000 kilogrammes par hectare.
- 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

9000 kilogrammes par hectare.

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

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

2°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

3°- Autres pratiques culturales

Les plantations de vigne et les remplacements sont réalisés avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude ou de tout autre traitement reconnu par le Ministère en charge de l'agriculture pour lutter contre la flavescence dorée et la nécrose bactérienne.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 144 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9 %.

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 60 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 70 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de 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 de cépages.
Pour les cuvées destinées à l'élaboration de vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » :
- en ce qui concerne les vins blancs, la proportion du cépage muscat à petits grains B est supérieure ou égale à 75 %.
- en ce qui concerne les vins rosés,
- la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains B et muscat à petits grains Rg est supérieure ou égale à 75 %,
- la proportion de l'ensemble des cépages muscat à petits grains Rg et de gamay N est supérieure ou égale à 5%,
- la proportion du cépage gamay N est inférieure ou égale à 10%.

b) - Normes analytiques.
- Tout lot de vin susceptible de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, supérieure ou égale à 35 grammes par litre.
- Tout lot de vin élaboré par seconde fermentation en bouteille et prêt à être mis en marché à destination du consommateur présente une surpression de gaz carbonique au moins égale à 3,5 atmosphères mesurée à la température de 20 °C et une teneur en sucres, exprimée en sucres fermentescibles, inférieure ou égale à 15 grammes par litre, après adjonction de la liqueur d'expédition.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
Les vins conditionnés ne dépassent pas, en cas d'enrichissement du moût :
- le titre alcoométrique volumique total de 12,5 % pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ;
- le titre alcoométrique volumique acquis de 13,5 % pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille.

d) - Capacité de la cuverie de vinification.
Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification équivalente à 1,2 fois le volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

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

f) - Maîtrise des températures.
Pour l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », le chai de vinification et d'élaboration est doté d'un dispositif suffisant et adapté de filtration et de production de frigories.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins qui ne sont pas susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par seconde fermentation en bouteille de verre, à partir d'un vin complètement fermenté avec adjonction de liqueur de tirage.
Le tirage en bouteilles, dans lesquelles s'effectue la prise de mousse, est réalisé à partir du 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte.
La durée de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieure à 9 mois.

b) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » sont élaborés par fermentation unique.
Cette fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid et à l'élimination d'une partie de la population levurienne. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit.
La prise de mousse se fait uniquement en bouteille de verre à partir du moût partiellement fermenté.
En ce qui concerne les vins rosés, l'assemblage de moûts partiellement fermentés et/ou de vins est réalisé avant tirage en bouteille.
Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à 4 mois.
La fermentation s'arrête naturellement dans la bouteille.
L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

c) - Pour tous les types de vins, le dépôt peut être éliminé :
- soit par dégorgement ;
- soit par filtration isobarométrique dite « de bouteille à bouteille » ;
- soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. Dans le récipient d'unification, les vins sont maintenus à une température inférieure ou égale à 4 °C. Le récipient est muni d'un dispositif permettant le contrôle de la température.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

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 lors du tirage pour prise de mousse.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du tirage.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

a) - <u>Date de mise en marché à destination du consommateur</u>.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale » ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la période de 4 mois de conservation en bouteilles sur lies, et au plus tôt le 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille ne peuvent être mis en marché à destination du consommateur qu'à l'issue de la durée minimale de 9 mois de conservation en bouteilles sur lies après tirage, et au plus tôt le 1er octobre de l'année qui suit celle de la récolte.
- Lorsqu'une remise en cercle, correspondant à une remise en vrac des lots embouteillés, est effectuée par un opérateur, la période minimale d'élevage est déterminée à compter de la date du nouveau tirage en bouteille.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés :
- Pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « méthode ancestrale », à l'issue d'une période de 4 mois minimum à compter de la date de tirage ;
- Pour les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, à l'issue d'une période de 9 mois minimum à compter de la date de tirage.

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a)- Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sud-est de la commune de Valence dans la partie nord des chaînes subalpines méridionales. Elle est limitée, au nord, par les hautes falaises du Vercors et du plateau du Glandasse, au sud, par la montagne de Saou et, à l'ouest, par la dépression rhodanienne. Au cœur des montagnes s'ouvrent les vallées du Bez et de la Drôme, constituées de vastes plaines alluviales et drainant une série de bassins séparés par des goulets alternés avec de vastes combes comme celle de Die et Vercheny.

Cette situation confère à la zone géographique, un climat marqué par les influences méditerranéennes néanmoins dégradées par la proximité des reliefs montagnards. Le vignoble est installé sur les versants dominant la vallée de la Drôme, de part et d'autres de cette rivière. En remontant son cours, on dénombre 31 communes sur le territoire desquelles peuvent être produites indifféremment les appellations d'origines contrôlées « Clairette de Die », « Coteaux de Die » et « Crémant de Die ». Il faut noter que 12 de ces communes sont incluses dans la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Châtillon-en-Diois ».

De par son encépagement, le vignoble du Diois constitue un trait d'union entre la Provence viticole, grâce aux cépages muscat à petits grains B, muscat à petits grains Rg, clairette B et clairette Rs présents dans les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die », et la Bourgogne d'où proviennent les cépages gamay N, aligoté B et chardonnay B.

En venant de la fosse Vocontienne, le contraste entre l'orientation générale nord-sud des plis du massif du Vercors et celle est-ouest des reliefs du Diois est saisissant. La grande complexité géologique de cette région résulte d'une intense érosion et de fortes contraintes physiques liées essentiellement aux plissements alpins. On peut cependant y distinguer deux grands ensembles :
D'une part, l'avant pays, qui a pour limite orientale la cluse de Saillans et dont les roches, d'origine crétacée, sont constituées d'alternance de marnes et de calcaires argileux, et d'autre part, le pays, en amont de Saillans, formé d'un anticlinorium d'âge jurassique, éventré par l'érosion et qui a donné naissance à une succession de dépressions comme celles d'Aurel, de Barsac et de Vercheny. L'érosion de cette carapace, datée du jurassique supérieur, est à l'origine de grandes « barres calcaires » qui dominent le paysage et qui ont alimenté en éléments grossiers les niveaux du jurassique inférieur mis au jour et constitués d'alternances marno-calcaires très compactées. Ces marnes sont issues de grandes épaisseurs de sédiments fossilifères déposés au fond de la mer pendant le secondaire et constituent les fameuses « *terres noires* » du Diois.
Enfin, il faut noter le rôle joué par les dépôts d'âge quaternaire dans ces deux ensembles. Ce sont les terrasses fluviatiles de la Drôme et de la Gervanne, les cônes de déjection et les éboulis calcaires.
Ainsi, la vigne s'est développée sur cette palette de sols à la structure hétérogène.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

La plupart des écrits concordent pour dater l'installation de la vigne par le couloir Rhodanien et dans les vallées proches au moment de la conquête Romaine c'est-à-dire au cours du IIème siècle avant JC. A cette époque, l'actuelle frange méridionale du département de la Drôme appartient au territoire des

Voconces, peuple gaulois dont les principales cités sont chronologiquement Luc-en-Diois (Lucus Augusti) puis Die (Dea Augusta Vocontiorum). A partir du Ier siècle après JC, des traces écrites corroborent l'existence de vin dans le Diois. En outre, PLINE L'ANCIEN (77 après JC) offre dans son « Histoire Naturelle » une preuve historique de premier choix sur l'existence de deux vins réputés produits dans ce pays de Voconces : un vin doux (vinum dulce) issu d'un cépage récolté tardivement (probablement le cépage muscat à petits grains B) et un vin pétillant (aigleucos), dont on arrêtait la fermentation en plongeant les dolia (jarres de vin) dans l'eau froide, jusqu'à l'hiver. Une filiation évidente s'établit entre ces vins antiques l'un doux, l'autre bourru et plus ou moins mousseux et la « Clairette de Die » complétée par la mention « méthode ancestrale » d'aujourd'hui, à la fois douce et effervescente. L'histoire a même retenu un sacrifice taurobolique en l'honneur de Liber Pater (dieu assimilé à Bacchus) et de l'empereur Philippe célébré le 2 des Calendes d'octobre (30 septembre 245), à Die, par les prêtres de Valence, d'Orange, d'Alba et de Die.
D'autres preuves de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin abondent aussi sous forme de vestiges archéologiques. Citons notamment, une frise de la porte Saint-Marcel à Die (IIIème siècle après JC) représentant le culte de Liber Pater, un couvercle de sarcophage provenant de Die figurant des Amours vendangeurs (IIIème siècle), un fragment de marbre blanc portant une sculpture en haut relief d'un pied de vigne avec grappes et vendangeur, un bas relief de sarcophage chrétien avec des vendangeurs, des dolia provenant d'un cellier d'une villa Augustéenne découverte à Pontaix, …
Au XIIème et XIIIème siècle, le vin du diois apparaît sur plusieurs chartes qui ont trait au droit de banvin (impôt payé au seigneur pour pouvoir vendre du vin sur ses terres). La plupart des chartes de la même époque font par ailleurs couramment état de transactions de vignes sur Die et ses environs.
Plus tard, la viticulture devient omniprésente comme en témoigne le parcellaire de Die dressé en 1595 qui révèle l'existence de vignes dans dix-sept quartiers sur les dix-neuf que compte la ville.
Entre les vins du pays de Voconces (Vinum Dulce et Aigleucos) cités au Ier siècle et la « Clairette de Die », reconnue au début du XXème siècle, différentes dénominations jalonnent l'histoire de ce vin.
Le 4 Mai 1629, les Diois offrent au roi Louis XIII, de passage dans la ville, deux charges de vin Muscat fournies par Jacques Richard.
On trouve au XVIème siècle un vin Claret, qui est probablement un vin rouge très clair ou rosé, et un vin Blanc, l'évêque Jean de Montluc recevant en 1577 deux tonneaux de ces vins.
Ces éléments constituent les premières pièces d'un puzzle décrivant des vins issus du cépage muscat à petits grains, doux, partiellement fermentés, mousseux.

Il faut attendre le XVIIIème siècle pour que le terme « Clerete » associé à l'origine géographique (de Die) apparaisse explicitement (Correspondance du notaire Accarias de Châtillon-en-Diois - 1748).
Au cours de cette histoire, les viticulteurs ont plantés de la vigne sur la fraction de la vallée de la Drôme comprise entre Aouste-sur-Sye et Luc-en-Diois et dans la vallée de la Gervanne.
Dans ces vallées, l'homme a dû rechercher les meilleures expositions sur les « serres » (dénomination utilisée localement pour désigner petits reliefs et collines), ou sur les terrasses bien exposées, perchées parfois jusqu'à 700 mètres d'altitude (Châtillon-en-Diois). Ceci explique la présence ténue de la vigne dans le paysage perçu depuis le principal axe routier, trop encaissé par rapport aux vignes. En prenant de la hauteur, un vignoble de montagne apparaît alors, souvent émaillé de cabanons ou cabanes de vignerons, témoins de cette activité et par endroits très présents dans le paysage (certaines communes en compte plus de 50).
Si le vignoble se fait discret depuis la route départementale 93 traversant la vallée de la Drôme vers Die, en revanche, cet axe est bordé de nombreux caveaux de dégustation, à côté des chais, ou créés spécialement pour recevoir les visiteurs, nombreux lors de la saison touristique.
Des infrastructures plus importantes marquent également le paysage, tout en témoignant de l'importance des productions vinicoles, comme le bâtiment de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants, la maison de négoce CAROD à Vercheny, les vastes locaux de la cave coopérative à Die…
Vignes, cabanes de vignerons, caves, caveaux et enseignes publicitaires vantant la « Clairette de Die » sont autant de marqueurs du territoire caractérisant la vocation vinicole de cette région.

Les cépages antiques, cités par PLINE L'ANCIEN comme particulièrement adaptés à l'obtention de vins doux (helvennaca et diachytos) ont disparu. Avant l'arrivée du phylloxéra, les cépages caractéristiques plantés dans le diois sont la Funate et le Paugayen pour les vins rouges, les cépages

clairette B et muscat à petits grains B pour les vins blancs. La crise phylloxérique bouleverse, comme ailleurs, l'encépagement et participe au développement des hybrides producteurs directs américains (Clinton, Othello) tout en favorisant l'arrivée de plants greffés, en provenance d'autres régions viticoles (Midi, Bourgogne). Nonobstant l'élimination obligatoire des hybrides, beaucoup de cépages autochtones (Funate, Paugayen) sont abandonnés à cause de leur sensibilité à la coulure ou à l'oidium, et ceux en provenance d'autres régions (grenache N, alicante-bouschet, aramon N, carignan N, grand-noir N,...) subissent, pour la plupart, le même sort en raison de problèmes qualitatifs ou d'inadaptation au climat.
Progressivement et forts des sélections qu'ils ont pu faire, les vignerons sont revenus aux cépages autochtones blancs, clairette B et muscat à petits grains B, qu'ils ont sélectionnés. Même si les cépages blancs sont majoritairement cultivés, la présence de cépages rouges tels que gamay N ou muscat à petits grains Rg est attestée sur l'aire géographique jusqu'à nos jours.

L'extension du vignoble s'est poursuivie pour atteindre son apogée au milieu du XIXème siècle avec une surface du vignoble évaluée à 6000 hectares.

A partir de 1870, la crise phylloxérique ampute 80% du vignoble, seuls 1000 hectares environ subsistent. A cette époque, de nombreuses vignes quittent les coteaux laissant les terrasses abandonnées.

Comme en de nombreux autres vignobles, ces difficultés sont à l'origine des premiers regroupements de vignerons au travers du syndicat pour la destruction du phylloxéra, en 1884. L'année 1908 marque la naissance du syndicat pour la défense de la « Clairette de Die ».
La reconnaissance en appellation d'origine réglementée intervient en 1910 (décret du 21 Avril 1910) avec une première délimitation réalisée sur 41 communes. Dans « la Revue de Viticulture », Louis Rolland écrit que « A cette époque sous le nom général de Clairette de Die., on désigne le vin blanc (ou rosé) préparé doux mousseux, soit avec les raisins du Muscat blanc (ou rosé), soit avec les raisins de la Clairette, soit avec un mélange des raisins de ces variétés ». (Extrait Revue de Viticulture n° 34, 1910 Louis Rolland).
En 1942, la « Clairette de Die » est reconnue en appellation d'origine contrôlée. Cette étape va accélérer le développement de la viticulture et cristalliser la communauté humaine autour d'un produit. L'année 1950 voit naître la cave coopérative de Die qui jouera un rôle moteur dans le développement économique de la région et dans la diffusion de la renommée de la « Clairette de Die ». En 1983, on estimait qu'elle faisait vivre le quart de la population du Diois et, en 2010, elle génère encore 500 emplois directs.

Le décret du 25 Mai 1971 distingue les vins mousseux élaborés par « méthode dioise » issus principalement de moûts du cépage muscat à petits grains B partiellement fermentés et ceux élaborés par « seconde fermentation » à partir d'un vin de base issu essentiellement du cépage clairette B.

Ce vignoble de montagne couvre 1600 hectares pour une production moyenne de 90000 hectolitres. A elle seule, la cave coopérative regroupe 260 producteurs (80% des producteurs) élabore, en 2009, les 3/4 de la production. Une structure originale, l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants regroupe 7 associés mettant en commun leur vignoble, le matériel, le savoir-faire et 5 salariés pour exploiter 60 hectares et commercialiser 500000 bouteilles par an.
La très ancienne maison CAROD Frères (Vigneron négociant), est, en 2010, le dernier représentant d'un négoce local, très présent par le passé.
Enfin, une trentaine de caves particulières vinifient et commercialisent des vins de l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die ».

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

L'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » repose sur deux produits aux règles de production et aux caractéristiques reconnues.

Les vins bénéficiant de la mention « méthode ancestrale » sont le véritable étendard du vignoble avec 88% de la production du Diois. Ce vin blanc ou rosé issu des cépages muscat à petits grains B ou muscat à petits grains Rg (représentant 75% minimum de la cuvée) complétés par la clairette B, la clairette Rs et le gamay N, est élaboré par un procédé original consistant à ralentir puis stopper la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au moins 4 mois. Ce produit singulier est résolument moderne par son caractère très aromatique aux arômes primaires dominants, mais aussi plus complexes, tels les parfums d'agrumes, de miel, de fleurs ou de litchis, complétés par des notes de fruits rouges, dans les vins rosés. Son titre alcoométrique volumique acquis est faible, 7 % à 9 %, il est doux, avec environ 50 grammes de sucres fermentescibles par litre, et pétillant. La robe est généralement jaune pâle avec des reflets verts pour les blancs ou d'un rose léger pour les vins rosés. Il se caractérise en outre par des bulles très fines, moyennement persistantes.
Les vins élaborés par seconde fermentation en bouteille, issus du seul cépage clairette B, représentent 7% de la production du Diois. Après 9 mois, les bouteilles sont dégorgées et une liqueur d'expédition est ajoutée. Ce produit tient moins son originalité de la technique de vinification commune à beaucoup de vins mousseux que de sa composition exclusivement à base de cépage clairette B.

3°- Interactions causales

Au sud du Vercors, dans la vallée de la Drôme où la lavande fine trouve ses origines, sous un climat déjà marqué par les influences méditerranéennes nuancées par les proches montagnes, s'est développé un vignoble principalement planté avec les cépages méridionaux que sont les cépages muscat à petits grains et clairette.
L'homme a su adapter ces variétés, trouvant l'adéquation optimale sur des sols marneux ou calcaires développés sur les « serres » et dans les coteaux bien exposés et drainés. Les vicissitudes et contraintes physiques ont permis aux viticulteurs d'accumuler une expérience et un savoir-faire dans l'adaptation de ces cépages aux différentes situations. Ainsi, les sols des « terres noires » (marnes schisteuses ou calcschistes) constituent le territoire de prédilection du cépage muscat à petits grains qui apporte, alors, gras, structure et puissance aromatique, alors que ceux plus caillouteux développés sur les terrasses quaternaires, les cônes de déjection et les éboulis au pied des barres calcaires sont le plus souvent destinés au cépage clairette. Ce cépage typique de la Provence se trouve ici en limite climatique de maturité et apporte ainsi acidité et finesse des arômes indispensables aux vins mousseux ou tranquilles.
Avec ces cépages, et dés l'origine du vignoble, le vigneron du Diois a mis au point une technique singulière de vinification dans les caves, dont la fraîcheur apportée par la proximité des reliefs freinait naturellement, mais de manière aléatoire, la fermentation alcoolique, pour donner un vin avec sucres fermentescibles résiduels, peu alcoolisé et mousseux qui porte la mention « méthode ancestrale ».
Au fil des générations, les producteurs ont développé un savoir-faire autour du perfectionnement de cette technique d'arrêt de fermentation. Les dolias de l'antiquité directement immergées dans l'eau froide ont fait place à une technique rudimentaire de filtration, utilisant d'abord le transvasement d'un récipient à l'autre (1834), puis de grandes manches en toile pour appauvrir le vin en levures (1902). A l'origine, ce produit peu stable ne pouvait pas être mis en bouteille et était donc vendu en tonneaux durant la saison froide. Seuls quelques détaillants pouvaient stocker la « Clairette de Die » en bouteilles de limonade conservées en caves plus ou moins fraîches. Les reprises de fermentation étaient fréquentes avec l'arrivée des températures printanières et il était difficile de garder ces vins au delà de Pâques.
Les preuves d'antériorité de la renommée, comme de la notoriété, foisonnent. PLINE L'ANCIEN écrit dans son « Histoire Naturelle », « …un seul est vraiment excellent, c'est l'Aigleucos, un vin doux naturel demeurant mousseux ».
Malgré l'existence d'un vignoble et une réputation sur le produit attestés depuis l'antiquité, la diffusion du vin de Die demeure longtemps confidentielle en raison, d'une part du mauvais état des voies de communication, et d'autre part, de la fragilité d'un produit à moitié fermenté, instable et supportant difficilement les voyages. Ainsi, entre le XVème siècle et le XVIIIème siècle, la « Clairette de Die » est essentiellement consommée sur place ou dans les montagnes proches (Diois, Dévoluy,

Trièves, Vercors). Cette réputation, dans les régions proches, est avérée si l'on en croit un texte de 1748 rapportant une requête d'un client faisant sa commande de vin depuis Mens (commune du Trièves) : « …Comme je sais que la Clerete de Die, surtout la bonne, est toujours arrêtée d'avance ».
En 1781, FAUJAS DE SAINT-FONDS écrit dans son ouvrage intitulé « Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné » : « il existe encore dans cette province des vins qui ont de la réputation, tels le vin mousseux de Die… »
A partir de 1825, un négociant (maison Joubert et Bernard), installé à Die, joint au commerce de son père (peaux tannées), la vente des vins de sa propriété et de ceux achetés à des vignerons. La diffusion des vins se fait d'abord aux alentours, dans la ville de Die, puis s'organise pour alimenter les communes du Diois. L'entreprise prospère et achète les raisins, et le vin obtenu est expédié en pièces de 110 litres plus loin encore jusqu'à Nîmes, Grenoble, Avignon, Privas…mais le transport est long et périlleux, le vin arrive souvent dégradé ou n'arrive même pas du tout.
La Clairette de Die développe sa notoriété aussi bien sous sa forme blanche que rosée, au-delà de sa zone de production. Louise Drevet, écrivain à succès, qui tenait une chronique hebdomadaire dans Le Dauphiné, sous le pseudonyme de Léo Ferry, évoque en 1867 « la joyeuse et pétillante clairette de Die » et « sa mousse rose ». (Le Dauphiné, édition du Dimanche 6 janvier 1867).
Il faut attendre le désenclavement de la vallée de la Drome, grâce notamment à l'inauguration de la voie ferrée reliant Die à la grande ligne Paris-Marseille, en 1885, pour que cette production vinicole originale soit reconnue au-delà des régions proches, sur le plan national.
Le catalogue officiel de l'exposition universelle de Vienne atteste néanmoins la présence de clairette issue des cépages 'muscat blanc' et 'muscat rosé' mousseux provenant de Barsac (dans la Drôme) dès 1873. (Exposition Universelle de Vienne 1873 – France – Produits industriel – Première Edition. Page 155).

Des éléments de notoriété sont aussi rattachés à des secteurs de la zone géographique, quelquefois à une commune en particulier. Ainsi, A. LACROIX écrit en 1924 dans son ouvrage intitulé « A travers l'histoire des cantons de Crest et Châtillon » : « Sur le flanc occidental du massif de rochers qui occupe presque en entier cette station, le soleil mûrit le raisin d'un vin blanc mousseux fort agréable connu sous le nom de vin de Barsac ».
De même, PELLEGRIN (directeur des services de la Drôme en 1950), affirme qu'au XIXème siècle : « Les muscats mousseux les plus renommés provenaient d'Aurel, Barsac, Espenel, Vercheny et les communes voisines ».
La fragilité de ce produit explique entre autres les habitudes de consommation locale et un périmètre de diffusion originellement restreint. Les progrès de l'œnologie apportent la maîtrise de ce processus et permettent enfin une mise en bouteille rationnelle.
Cette patience est néanmoins récompensée car, au début du XXème siècle, la « Clairette de Die » est l'une des toutes premières appellations d'origine réglementées reconnue (décret du 21 avril 1910).
Au milieu du XXème siècle, la maîtrise des technologies du froid et du dégorgement permet l'obtention d'un vin stable et de qualité propre à la consommation nationale comme à l'exportation.
Ces équipements requièrent des investissements humains et financiers importants qui ont, dans un esprit solidaire, favorisé le regroupement des hommes et des moyens par la création de structures collectives (cave coopérative, union des jeunes vignerons..).

A l'origine, le terme « Clerete » ou « Clairette de Die » désigne une diversité de vins (tranquilles et mousseux), toujours issus des cépages muscat à petits grains et clairette, mais en proportions très variables.

Après l'extinction au début du XXème siècle d'une industrie modeste (draperie, papeterie puis soie) , l'ensemble des productions vinicoles du Diois dont l'appellation d'origine contrôlée « Clairette de Die » est le fer de lance, constitue, en 2010, la principale activité économique de la vallée.

XI. - Mesures transitoires

Mode de conduite

a) - Densité de plantation.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.
- A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et présentant un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres ou une superficie par pied supérieure à 2,2 mètres carrés continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve du respect des autres dispositions du présent cahier des charges.

b) - Conduite de la vigne.
A titre transitoire, les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et conduites en gobelet continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2027 incluse, sous réserve, outre les autres dispositions du présent cahier des charges, que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,20 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production de 1 kilogramme de raisin.

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 « Clairette de Die » 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 en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
a) - La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.
Elle indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols et en hectolitres ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins, de moûts ou de vins de base et du plan général des lieux de stockage.

b) - La copie de la déclaration de récolte et, selon les cas, la copie de la déclaration de production pour les caves coopératives ou de la déclaration de production des négociants vinificateurs, vaut déclaration de revendication si les volumes revendiqués sont identiques à ceux figurant sur ces déclarations.

c) - La déclaration de tirage ci-dessous vaut déclaration de revendication pour les tirages réalisés avant le 31 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.

2. Déclaration de tirage (prise de mousse)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration de tirage au plus tard un mois après la fin de l'opération.
Cette déclaration indique notamment :
- l'appellation revendiquée ;
- la méthode d'élaboration (méthode ancestrale ou seconde fermentation en bouteille) ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols ;
- le numéro de lot ;
- le millésime ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse de l'opérateur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

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

II. - Tenue de registres

1. Enregistrement des opérations d'élimination du dépôt
Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération d'élimination du dépôt.
Ce registre indique notamment :
- la date de début de l'opération ;
- le (ou les) numéro(s) de tirage du (ou des) lot(s) concerné(s) avec le volume correspondant ;
- la (ou les) date(s) de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue de l'opération d'élimination du dépôt ;
- le numéro du lot, à l'issue de l'opération d'élimination du dépôt.

L'opérateur adresse, à l'organisme de défense et de gestion, une copie d'un extrait de ce registre au plus tard le 10 du mois qui suit chaque opération.

2. Vignes en mesures transitoires
Tout opérateur concerné par les dispositions transitoires relatives au mode de conduite tient à disposition des agents chargés du contrôle :
- l'inventaire des parcelles concernées ;
- en cas d'arrachage des parcelles concernées, une copie de la déclaration de fin de travaux.

Publié au BO le 1er décembre 2016

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures transitoires, densité de plantation)	Contrôle documentaire et sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Capacité en frigories, en filtration (« méthode ancestrale »)	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de vinification	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et sur site
Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire et sur le terrain
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et sur site
Suivi des règles particulières de transformation	Contrôle documentaire et sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire

Publié au BO le 1er décembre 2016

C - CONTRÔLES DES PRODUIT	
Vins après élimination du dépôt	Examen analytique et examen organoleptique

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.
