

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « HERMITAGE » ou
« L'HERMITAGE » ou « ERMITAGE » ou « L'ERMITAGE »
Homologué par [l'arrêté du 10 décembre 2024](#), publié au *JORF* du 12 décembre 2024

CHAPITRE I^{er}

I. – Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, initialement reconnue comme appellation d'origine par le jugement du tribunal de Valence en date du 25 juin 1936 et reconnue comme appellation contrôlée par le décret du 4 mars 1937 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 « vin de paille » pour les vins répondant aux conditions de production réglementaires fixées pour cette mention (annexe XII du R(CE) n° 607/2009) et aux conditions de production fixées dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans H, est réservée aux vins tranquilles blancs et rouges.

2°- La mention « vin de paille » est réservée aux vins blancs tranquilles.

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins ; la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Drôme sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 : Crozes-Hermitage, Larnage et Tain-l'Hermitage.

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 2 juin 1989.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2024 :

- Département de l'Ardèche : Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Boffres,

Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Sarras, Sécheras, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Péray, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Touloud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion.

- Département de la Drôme : Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanas-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Laveyron, Mercurol-Veunes, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Jean-de-Galaure, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Triors, Valence.

- 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, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin.

- Département du Rhône : Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins rouges sont issus des cépages suivants :

- cépage principal : syrah N.

- cépages accessoires : marsanne B, roussanne B.

b) - Les vins blancs sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

c) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont issus des cépages marsanne B et roussanne B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

- Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'encépagement de l'exploitation. La présence des cépages accessoires est autorisée en mélange de plants dans les vignes plantées en syrah N dans la limite d'une proportion de 15 % des pieds ;

- La conformité de l'encépagement de l'exploitation est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée et en prenant en compte la situation des parcelles complantées en cépage blanc.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

Les vignes présentent une densité minimale de plantation de 6000 pieds par hectare.

Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieurs à 2,0 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,8 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 9 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes :

- taille courte à courson (gobelet, cordon de Royat à un ou deux bras) ;
- taille en Guyot simple ou double.

c) - Règles de palissage, de hauteur de feuillage et d'échalassage

Les vignes sont conduites soit sur échalas, soit en « palissage plan relevé ».

- Pour les vignes conduites en « palissage plan relevé », la hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs. La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

- Pour les vignes conduites sur échalas, la hauteur d'échalassage est au minimum de 1,50 mètre. Cette hauteur est mesurée entre le niveau du sol et le sommet de l'échalas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6500 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 5000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuils de manquants.

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

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2° - Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

a) - Sur les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée, les aménagements de maîtrise de la circulation des eaux et les éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols (murets, terrasses, banquettes...) sont entretenus selon les usages ;

b) - Seuls sont autorisés les aménagements ou travaux qui n'apportent pas de modification substantielle des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle de l'aire parcellaire délimitée.

c) - La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, du 1^{er} septembre au 1^{er} février, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3° - Irrigation

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

Toute installation d'irrigation fixe située à l'intérieur des plantations ainsi que tout système d'irrigation par aspersion et goutte à goutte est interdit. On entend par installation d'irrigation fixe, toute installation d'irrigation présente sur une parcelle de vigne, hors période d'irrigation autorisée.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

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

b) - Dispositions particulières de récolte.

Les raisins sont récoltés manuellement.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.

Les grappes de raisin sont transportées entières jusqu'au lieu de vinification.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel minimum

La richesse en sucre des raisins et le titre alcoométrique volumique naturel minimum répondent aux caractéristiques suivantes :

| COULEUR DES VINS, MENTION | RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (grammes par litre de moût) | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM |
|--|---|---|
| Vins rouges | 171 | 10,5 % |
| Vins blancs | 170 | 11 % |
| Vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » | 170 | 19,5 % |

b) - Titre alcoométrique volumique acquis minimum.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5%.

VIII. - Rendements. - Entrée en production

1° - Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 45 hectolitres par hectare pour les vins blancs.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

2° - Rendement butoir

a) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 46 hectolitres par hectare pour les vins rouges et blancs.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 15 hectolitres par hectare pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

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 3^{ème} 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 2^{ème} 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 1^{ère} 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.

4°- Dispositions particulières

a) - Si pour une même superficie déterminée de vignes en production, il est revendiqué à la fois l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » et l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » complétée par la mention « vin de paille », la quantité déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H », ne doit pas être supérieure à la différence entre celle susceptible d'être revendiquée dans cette appellation d'origine contrôlée et celle déclarée dans l'appellation d'origine contrôlée complétée de la mention « vin de paille » affectée d'un coefficient K égal au quotient du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H » (vins blancs) par le rendement autorisé pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » ;

b) - En cas d'autorisation d'enrichissement accordée pour une récolte donnée, le rendement ne peut être que diminué.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Assemblage de cépages.

Pour les vins rouges, la proportion du cépage syrah N est supérieure ou égale à 85 % de l'assemblage et les vins élaborés à partir des cépages blancs et du cépage syrah N sont vinifiés par assemblage des raisins concernés respectant cette même proportion.

b) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques

Au stade du conditionnement :

- à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », les vins présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) inférieure ou égale à 3 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %, et inférieure ou égale à 4 grammes par litre, pour les vins présentant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % ;
- les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une teneur en acidité volatile inférieure ou égale à 30 milliéquivalents par litre.

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques

- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant :

| COULEUR DES VINS | TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL |
|------------------|-------------------------------------|
| Vins blancs | 14 % |
| Vins rouges | 13,5 % |

e) - Matériels interdits

Les pressoirs continus sont interdits.

f) - Capacité de cuverie

Tout opérateur dispose d'une capacité de cuverie de vinification au moins égale à 0,8 fois le produit du rendement visé au VIII (1°) par la surface des vignes destinées à être vinifiées dans le chai.

g) - Entretien global du chai et du matériel

Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

2°- *Dispositions par type de produit*

- a) - Les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » font l'objet d'un passerillage hors souche pendant une durée minimale de 45 jours entre la date effective de récolte et la date de pressurage, soit sur lits de paille ou sur claies, soit suspendus dans des locaux ventilés naturellement ou artificiellement, tout dispositif de chauffage de l'air étant interdit ;
- b) - Au moment du pressurage, les raisins destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » présentent une richesse en sucre supérieure à 350 grammes par litre de moût.

3°- *Dispositions relatives au conditionnement*

- a) Les bouchons utilisés ont une longueur supérieure ou égale à 44 millimètres.
- b) - Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
 - les informations figurant dans le registre de manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
 - une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

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) - Date de mise en marché à destination du consommateur.
 - Les vins blancs et rouges sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime ;

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 sur un lambeau de massif granitique que le Rhône a séparé de la montagne ardéchoise, créant ainsi un îlot unique dans le département de la Drôme et emblématique du paysage par son extrême visibilité depuis les principaux réseaux de communication de la vallée du Rhône (Autoroute A7 et Route Nationale 7, fleuve Rhône, voie ferrée). L'extrémité sud de ce relief forme le rocher de *Pierreaiguille* (335 mètres d'altitude) qui marque la limite ouest du coteau, fermant ainsi la vallée du Rhône entre le défilé de Tain et Tournon et celle de la Bouterne, vers l'est où le substratum granitique est recouvert par des formations plus récentes.

La majeure partie de son territoire englobe le coteau éponyme qui s'étend essentiellement sur la commune de Tain-l'Hermitage et déborde sur une infime partie des communes limitrophes de Crozes-Hermitage et Larnage. Cette zone s'inscrit ainsi sur 3 communes du département de la Drôme, localisées sur la rive gauche du Rhône, au sein desquelles des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins permettent une gestion optimale de la plante, une maîtrise de la vigueur et du potentiel de production traduit par des pratiques de faibles rendements issus de tailles courtes, par une gestion des densités de plantation et des modes de conduite adaptés à ces coteaux.

Sur une superficie restreinte, on rencontre :

- A l'ouest, des terrains d'origine primaire constitués de granite, recouvert de micaschistes et de gneiss qui, par dégradation ont donné des sols d'arène granitiques sablo-argileux fragiles.
- A l'est, des terrains d'origine quaternaire formés pour l'essentiel de différents niveaux de terrasses alluviales anciennes superposées lors de la fonte des glaciers (diluvium alpin). Les dépôts les plus anciens sont situés les plus hauts dans le paysage, alors que les dépôts les plus récents sont les plus proches de l'actuelle vallée du Rhône. A la fin du Quaternaire, des vents violents, venant du Nord, ont ajouté sur ces formations, des loess (dépôts éoliens calcaires). Ils subsistent uniquement dans les sites où ils n'ont pas été repris par l'érosion, sur les replats en haut de coteau.

Orienté perpendiculairement à l'axe de la vallée du Rhône, le vignoble est particulièrement bien protégé des vents du Nord par les coteaux abrupts, favorisant l'installation d'un mésoclimat très chaud ayant notamment permis à quelques oliviers « reliques » de s'implanter dans le quartier des « *Beaumes* ». Cette situation privilégiée, élimine par ailleurs les risques de gelées printanières.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Beaucoup de preuves attestent, d'une part de la présence romaine sur Tain-l'Hermitage (Taurobole de Tain-l'Hermitage, vestiges du temple d'Hercule entre les actuelles communes de Tain-l'Hermitage et Mercurol...) et d'autre part de l'antériorité de la culture de la vigne et du vin dans la vallée du Rhône. En effet, Tain-l'Hermitage, comme tout le périmètre des appellations de la Vallée du Rhône septentrionale, appartenait au territoire des Allobroges. Dans ce secteur, la culture de la vigne remonterait au moins à la période de l'occupation romaine, c'est-à-dire entre 124 avant Jésus-Christ (soumission des Allobroges) et 61 avant Jésus-Christ (défaite de la dernière révolte des Allobroges). A partir de cette date, les Allobroges deviennent Viennoises ou cité de Vienne.

Si le géographe STRABON évoque la culture de la vigne dans la vallée du Rhône en 30 avant Jésus-Christ sans pour autant préciser sa limite septentrionale, en revanche, de nombreux auteurs anciens dont le médecin CELSE, le naturaliste PLIN L'ANCIEN, l'historien PLUTARQUE, l'agronome COLUMELLE et le poète MARTIAL mentionnent « *l'Allobrogica* », un vin de Vienne produit dans les Allobroges.

« *L'Allobrogica* » désigne par ailleurs un cépage dont l'étude de l'ADN en ferait un cousin éloigné du cépage syrah N lui-même emblématique des appellations d'origine contrôlées voisines.

Parmi les nombreuses légendes entourant les origines de ce célèbre vignoble, l'une rapportée par ALBERT du BOY dans l'album du Dauphiné (1836) relate l'installation dans le vignoble, vers 1224, du dénommé Henri GASPARD de STERIMBERG, chevalier revenant de la croisade des Albigeois qui, après s'être recueilli dans la chapelle de Saint-Christophe, aurait fini par s'installer pour devenir le premier ermite de ce vignoble.

Ce récit reste apocryphe, mais les archives de la ville de Tain-l'Hermitage authentifient bien l'installation de plusieurs ermites dans le coteau de l'Ermitage dès 1598. D'autres écrits corroborent le lien entre l'existence d'ermites et le changement de nom du coteau dit de « Saint-Christophe » en coteau de l'Ermitage qui donnera plus tard le nom à l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».

Le vignoble porte les stigmates d'une intervention ancienne et omniprésente de générations de viticulteurs amenés, tantôt à construire un réseau de chenaux pour évacuer les excédents de pluies vers le Rhône, tantôt à bâtir des murets, dans le but originel de garantir la pérennité du sol constitué d'arènes granitiques instables. Au XIX^{ème} siècle, le vignoble est tenu par des notables qui organisent des dîners champêtres dans le vignoble et bâtissent à cet effet des « folies » (constructions en vogue durant la période romantique) dont on trouve encore aujourd'hui quelques vestiges (pergola, temple...)

L'aménagement d'un petit patrimoine bâti et l'entretien des vignes ont donc façonné un paysage viticole original aux qualités esthétiques indéniables intégrant des conditions culturelles, densités de plantation, mode de taille, ainsi que des conditions de récolte adaptées aux contraintes topographiques et aux coteaux abrupts.

Les cépages syrah N, marsanne B et roussanne B (plus anecdotique) sont des cépages emblématiques et les seuls autorisés dans les appellations d'origine contrôlées septentrionales de la Vallée du Rhône de cette rive-ci du Rhône. Le travail de l'homme a été d'adapter ce choix restreint de cépages à une palette de sols diversifiés.

Ainsi, le cépage syrah N est implanté majoritairement dans la partie ouest du coteau granitique, voire sur des formations alluvionnaires. Les cépages blancs (marsanne B essentiellement) sont concentrés sur les sols plus calcaires.

Dès 1881, la mobilisation des vignerons pour reconstruire le vignoble ravagé par la crise phylloxérique a redonné ses lettres de noblesse au vin de l'Hermitage. Après les notables des années prospères, apparaît une nouvelle vague de propriétaires et de négociants. A cette époque naissent les premiers syndicats et notamment le syndicat agricole de Tain-l'Hermitage (1890). La récession économique et la crise viticole (surproduction) entre 1920 et 1930 obligent la communauté humaine à s'organiser davantage. Ainsi, les principales structures de la viticulture sur Tain-l'Hermitage datent de cette période difficile : « Syndicat des viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage, producteurs de grands vins » (1927), « Cave coopérative de vins fins de Tain-l'Hermitage » (1933) ...

Mais c'est sans conteste la fondation du *Syndicat de protection de l'appellation « Hermitage »* (1930), dont le but premier était d'en réaliser la délimitation, qui a définitivement ouvert la voie vers la reconnaissance officielle de l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage ».

Le vignoble compte, en 2009, 137 hectares en production et revendiqués qui se partagent entre 1 cave coopérative, 7 négociants et 17 caves particulières. Les vins rouges représentent, également en 2009, 70 % de la production.

2° – Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins rouges sont des vins, élaborés essentiellement à partir du cépage syrah N, présentant une couleur intense, des arômes riches, expressifs, complexes, généralement de fruits mûrs, d'épices, de sous-bois. En bouche, ils sont puissants et tanniques. Cet équilibre leur confère une bonne capacité de garde.

Le vignoble est exploité par de nombreux propriétaires possédant des parcelles disséminées dans toute l'aire parcellaire délimitée. Ceci conduit les vignerons à privilégier plus la complémentarité des sols que leur diversité.

Les vins blancs se singularisent par une grande puissance aromatique (fleur blanche, épices, miel...), un équilibre fin entre l'acidité et un certain moelleux, sans présence de sucres fermentescibles.

Enfin, l'appellation d'origine contrôlée « Hermitage » se distingue des autres appellations d'origine contrôlées de la Vallée du Rhône septentrionale par une production de vins blancs bénéficiant de la mention « vin de paille », production néanmoins confidentielle en terme de volume.

Récolté à maturité optimum, le raisin blanc est mis à sécher à température ambiante et naturelle pendant 45 jours minimum. Ce séchage permet d'atteindre une concentration importante des sucres. Après un pressurage délicat, les moûts très riches vont fermenter lentement et de façon incomplète pour donner un vin d'exception. Ces vins présentent une robe ambrée, une saveur sucrée, une richesse alcoolique marquée, des arômes complexes et intenses où les fruits confits dominent, accompagnés généralement de notes de fumé, fruits exotiques, vanille, miel...

3°- Interactions causales

Située sur la rive gauche du Rhône, l'aire géographique bénéficie d'un mésoclimat favorable, lié à la topographie particulière de ce coteau très ouvert, exposé plein sud et proche du fleuve, et d'un complexe géopédologique nécessitant l'intervention permanente de l'homme pour l'aménagement harmonieux de terrasses et de murets. Cet environnement offre aux trois cépages (syrah N, marsanne B et roussanne B) des conditions optimales de développement et de maturité et permet la production de vins originaux.

Ce mésoclimat très chaud maîtrisé par les vignerons permet l'expression des arômes de fruits mûrs, d'épices et de sous-bois dans des vins rouges complexes et de longue garde, d'arômes de fleurs blanches et de miel dans des vins blancs structurés aux parfums subtils, ainsi que l'apparition d'arômes de fruits confits dans les vins blancs issus de raisins passerillés, capiteux et intenses, bénéficiant de la mention "vin de paille".

La transmission des usages de culture de la vigne dans le respect des sols depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours a permis au vignoble de "l'Hermitage" de sauvegarder sa physionomie au cours des âges. Le classement du site des coteaux de "l'Hermitage" par décret du 5 juin 2013 démontre son intérêt patrimonial, dû notamment à la préservation des éléments structurant le paysage (murets, terrasses, banquettes), qui sont inscrits dans le présent cahier des charges. De même, les règles relatives au mode de conduite et à la récolte concourent au maintien du vignoble sur les coteaux.

Dès juin 1936, le tribunal de Valence octroyait pour la première fois l'appellation d'origine, reconnaissant ainsi le travail de la communauté humaine formée autour de l'installation puis de la sauvegarde du vignoble (plantation par des ermites puis restauration post-phyllloxérique) et de la défense de ses vins (tentative d'usurpation de la renommée).

Aujourd'hui encore, l'appellation d'origine contrôlée "Hermitage" est l'un des fleurons des appellations d'origine contrôlée de la vallée du Rhône septentrionale et la seule appellation d'origine contrôlée de ce secteur dont la réputation se soit construite autant sur les vins blancs que sur les vins rouges.

En 1791, Thomas Jefferson, alors ambassadeur des Etats-Unis en France, œnologue averti et amateur de vins français, décrit le vin de "l'Hermitage" comme : "The first wine in the world without exception" ("le meilleur vin au monde sans exception"). Quand il devient le troisième Président des Etats-Unis, il importe régulièrement des vins de "l'Hermitage" et écrit en 1817 que le vin blanc de

"l'Hermitage" doit être réservé aux grandes occasions ("It being chiefly for a bonne bouche" — en français dans le texte).

Au-delà de sa situation géographique privilégiée, qui favorise non seulement la production mais aussi la circulation et la diffusion des vins, l'esthétique de ce paysage viticole a grandement participé à sa réputation. Les vigneron et les marchands de vin ont d'ailleurs rapidement su tirer parti de cette vitrine en inscrivant leurs noms sur les murs de soutènement, puis sur des murs placés plus haut dans le coteau, visibles d'encore plus loin. Les prémices de cette "pratique publicitaire" coïncident avec le développement du chemin de fer entre 1850 et 1855.

Outre ces éléments mettant en exergue la synergie entre réputation du vin et renommée de son vignoble, il convient de citer Ardouin Dumazet qui, dans son Voyage en France de 1895, souligne la notoriété et les qualités de l'Hermitage : "Les vins de l'Hermitage ont toujours été de renom. Très fins, corsés et moelleux, leur sève et leur bouquet aromatique, très prononcé, devaient les rendre inimitables..."

Pourtant, la citation suivante montre que, de tout temps, les vins de "l'Hermitage", réputés pour leur qualité inimitable, ont fait l'objet de contrefaçon ou d'usurpation. Ainsi, Boileau écrivait en 1665 dans sa satire III, Le Festin ridicule : "Un laquais effronté m'apporte un rouge-bord d'un auvernat fumeux qui, mêlé de lignage, se vendoit chez Crenet pour vin de l'Ermitage."

XI. - Mesures transitoires

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité minimale de plantation et de distance entre les rangs ou d'écartement entre les pieds sur un même rang, 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 2040 incluse, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un 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 « Hermitage » ou « l'Hermitage », avec ou sans « H », et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Les vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

b) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :

- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité

géographique plus grande « Cru des Côtes du Rhône » ou « Vignobles de la Vallée du Rhône ». Les conditions d'utilisation de l'unité géographique plus grande « Vignobles de la Vallée du Rhône » sont précisées par la convention signée entre les différents organismes de défense et de gestion concernés. Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que l'ensemble des mentions obligatoires, et être imprimée en caractères de même graphisme et de même couleur que ceux de l'appellation, sans que les dimensions de cette mention ne dépassent les deux-tiers de celles de l'appellation.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de renonciation à produire

Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, selon les modalités définies dans le plan de contrôle les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.

Cette déclaration, établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion, précise pour chaque parcelle si elles sont destinées à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale.

L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

2. Déclarations relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille »

Tout opérateur dépose auprès de l'organisme de défense et de gestion :

- une déclaration d'intention de produire des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille », selon les modalités définies dans le plan de contrôle;
- une déclaration d'intention de pressurage selon les modalités définies dans le plan de contrôle/inspection.

Ces déclarations sont établies selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

3. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au moins quinze jours avant la première transaction en vrac ou mise en vente en vrac au consommateur ou avant le premier conditionnement et au plus tard cinq jours après la date limite de dépôt de la déclaration de récolte.

La déclaration de revendication est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

Elle indique :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

4. Déclaration de transaction en vrac ou de mise en vente en vrac au consommateur et déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Une déclaration de transaction en vrac, ou une déclaration de mise en vente en vrac au consommateur, est adressée à l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle. Cette déclaration précise, le cas échéant, si le vin non conditionné est destiné à être expédié hors du territoire national.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur ayant effectué un conditionnement d'un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

La déclaration de conditionnement est établie selon le modèle défini par l'organisme de contrôle agréé.

6. Déclaration de repli (commercialisation dans une appellation plus générale)

Tout opérateur effectuant un repli de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

7. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

8. Déclaration relative à la modification des éléments structurant le paysage viticole

Avant tout aménagement ou tous travaux modifiant des éléments structurants (murets, terrasses, talus, banquettes...) d'une parcelle délimitée, une déclaration est adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Cette déclaration est établie selon le modèle défini par l'organisme de défense et de gestion.

II. - Tenue de registres

Pas de disposition particulière.

CHAPITRE III

I - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| A. - RÈGLES STRUCTURELLES | |
| A.1. Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| A.2. Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage) | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| A.3. Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Capacité de vinification | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| Lieu de vinification | Contrôle documentaire |
| Lieu de stockage identifié pour les produits conditionnés | Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain |
| B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION | |
| B.1. Conduite du vignoble | |
| Taille | Contrôle sur le terrain |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Contrôle sur le terrain |
| Etat cultural et autres pratiques culturales | Contrôle sur le terrain |
| B.2. Récolte et maturité du raisin | |
| Dispositions particulières de récolte | Contrôle sur le terrain |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Suivi des règles relatives à la production des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| B.3. Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pressurage des vins susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille » | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Assemblages | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...) | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Comptabilité matières, traçabilité | Contrôle documentaire |
| B.4. Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Manquants | Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire |

| | |
|--|--|
| Déclaration de revendication | Contrôle documentaire |
| C. - CONTRÔLES DES PRODUITS | |
| Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréé (à la transaction). Au stade de la mise en marché à destination du consommateur, avant ou après conditionnement | Examen analytique et organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national | Examen analytique et organoleptique de tous les lots |

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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