Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Côtes de Provence » homologué par décret n°2013-195 du 5 mars 2013 , abrogeant le décret n° 2011-1158 du 22 septembre 2011

CHAPITRE Ier

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence », initialement reconnue par le décret du 24 octobre 1977, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires, indications

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Sainte-Victoire » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « Fréjus » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique « La Londe » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

4° - Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Pierrefeu » pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette dénomination géographique dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

1°- L'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

2°- Les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu » sont réservées aux vins tranquilles rouges et rosés.

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

1°- *Aire géographique*

a) - La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Alpes-Maritimes : Villars-sur-Var ;
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets ;
- Dans le département du Var : Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-

du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurées dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 27 et 28 mai 2004 et constituée par le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Bouches-du-Rhône : Châteauneuf-le-Rouge, Meyreuil, Peynier, Puyloubier, Rousset, Le Tholonet, Trets.
- Dans le département du Var : Pourcieux et Pourrières.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 8 et 9 juin 2005 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :
- Communes retenues en totalité : Fréjus, La Motte, Le Muy, Puget-sur-Argens, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Raphaël ;
- Communes retenues en partie : Callas, Trans-en-Provence.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », la récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins rosés**,** la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges, sont assurés dans l'aire géographique 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 8 novembre 2007 et constitué par le territoire des communes suivantes du département du Var :
- Communes retenues en totalité : Hyères, La Londe-les-Maures ;
- Communes retenues en partie : Bormes-les-Mimosas, La Crau.

e)- Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins rouges et rosés, sont assurés dans l'aire géographique 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 29 juin 2012 et constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var :
- Communes retenues en totalité : Cuers, Pierrefeu-du-Var, Puget Ville, Sollies-Pont, La Garde, La Farlède, la Valette-du-Var, Carqueiranne et le Pradet.
- Communes retenues en partie : La Crau, Carnoules et Collobrières.

f) - L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire de production ainsi approuvées.

2°- Aire parcellaire délimitée

a) - Les vins 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 des 9 et 10 novembre 2000.
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.

b) - Pour la dénomination géographique « Sainte-Victoire », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 6 et 7 novembre 2003 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

c) - Pour la dénomination géographique « Fréjus », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance des 3 et 4 novembre 2004 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

d) - Pour la dénomination géographique « La Londe », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 8 novembre 2007 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

e) - Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », les vins proviennent de raisins issus de parcelles ayant fait l'objet d'une procédure d'identification. L'identification des parcelles est effectuée sur le fondement de critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en sa séance du 3 novembre 2011 après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

f) - Tout producteur désirant faire identifier une parcelle en effectue la demande auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité avant le 1er février de l'année de récolte.
La liste des nouvelles parcelles identifiées est approuvée chaque année par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission d'experts susmentionnée.
Les listes des critères et des parcelles identifiées peuvent être consultées auprès des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et de l'organisme de défense et de gestion intéressé.

3°- Aire de proximité immédiate

a) - L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Dans le département des Bouches du Rhône : Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.
- Dans le département du Var : Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

b) - Pour les dénominations géographiques « Fréjus » et « La Londe », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes listées au point IV *1°*, a) et au point IV *3°*, a), non comprises les communes ou parties de communes dont le territoire constitue respectivement l'aire géographique de chacune de ces dénominations géographiques.

c) – Pour la dénomination géographique « Pierrefeu », l'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Var : Belgentier, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Carnoules, Collobrières, La Crau, La Garde-Freinet, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Les Mayons, Méounes-lès-Montrieux, La Môle, Néoules, Pignans, Le Revest-les-Eaux, Rocbaron, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Solliès-Ville, Toulon ; non comprises les parties de communes dont le territoire constitue l'aire géographique de la dénomination géographique.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	ENCEPAGEMENT
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B. Toutefois, les cépages barbaroux Rs et calitor N sont autorisés en tant que cépages accessoires pour les parcelles plantées avant le 31 juillet 1994.
Vins blancs	clairette B, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rouges et rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N, clairette B, mourvèdre N, semillon B, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	grenache N, mourvèdre N, syrah N.
Vins rosés	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N, tibouren N ; - cépage accessoire : cinsaut N.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet-sauvignon N, carignan N.
Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; - cépages accessoires : carignan N, clairette B, mourvèdre N, sémillon B, syrah N, tibouren N, ugni blanc B, vermentino B.
Dénomination géographique « Pierrefeu »	

Vins rouges	- cépages principaux : grenache N, mourvèdre N, syrah N ; - cépages accessoires : cabernet sauvignon N, carignan N.
Vins rosés	- cépages principaux : cinsaut N, grenache N ; syrah N - cépages accessoires : mourvèdre N, tibouren N, clairette B, sémillon B, Ugni Blanc B, Vermentino B.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.
Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement pour la couleur considérée.

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RÈGLES DE PROPORTION
AOC « Côtes de Provence »	
Vins rouges et rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 70 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 90 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rouges et rosés	- La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - Pour les vins rouges, la proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est

	inférieure ou égale 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rouges	La proportion de chacun des cépages est inférieure ou égale à 60 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage tibouren N est supérieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion des cépages grenache N et syrah N, ensemble ou séparément, est supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement ; - La proportion du cépage cabernet-sauvignon N est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement ; - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 60 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement ; - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni blanc B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rouges	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement.

	- 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement.
Vins rosés	- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 80 % de l'encépagement. - 2 au moins des cépages principaux sont présents dans l'encépagement, sans que la proportion de l'un ne soit supérieure à 80 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, ugni B et sémillon B est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement. - La proportion de l'ensemble des cépages clairette B, sémillon B, ugni B et vermentino B est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés.
Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'interrang et d'espacement entre les pieds. L'écartement entre les rangs ne peut être supérieur à 2,50 mètres et l'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

b) - Règles de taille

- La taille est effectuée au plus tard avant le stade phénologique E, soit 3 feuilles étalées sur les 2 premiers yeux francs.
- Les vignes sont taillées en taille courte à courson (gobelet ou cordon de Royat), avec un maximum de 6 coursons par pied et un maximum de 2 yeux francs par courson.
- Pour les vignes âgées de plus de 25 ans (26ème feuille), l'un des coursons peut porter 5 yeux francs maximum, dans la limite de 12 yeux francs par pied.
- A l'exception des vignes destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu », les cépages cabernet-sauvignon N et syrah N peuvent être taillés en taille longue Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs au plus sur le long bois.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

- Pour les vignes conduites selon le mode « palissage plan relevé » (3 hauteurs de fil 1/1/1, 1/2/1 ou 1/2/2), la hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,5 fois l'écartement entre 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 établie à 0,20 mètre au moins au dessus du fil supérieur de palissage.
- Pour tous les autres modes de palissage, la longueur des rameaux situés dans le plan de palissage, après écimage, doit être supérieure ou égale à 0,70 mètre.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 9500 kilogrammes par hectare ;
- Pour les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu », la charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 8500 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 7000 kilogrammes par hectare et à 6500 kilogrammes par hectare pour les parcelles destinées à la production des dénominations géographiques « Sainte-Victoire » « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu ».

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 % ;
- La pratique du marcottage destinée à remplacer les pieds morts ou manquants est autorisée.

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 ;
- L'entretien du sol doit notamment permettre de contenir la présence de plantes vivaces.

2°- Autres pratiques culturales

a) – La pratique d'ébourgeonnage du pied est obligatoire et effectuée avant le stade phénologique J dit « nouaison ».

b) – Afin de préserver les caractéristiques des sols, qui sont des éléments fondamentaux du terroir :
- L'apport de terre exogène sur des parcelles de l'aire parcellaire délimitée est interdit. On entend par terre exogène une terre qui ne provient pas de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée ou de la dénomination géographique correspondante ;
- Toute modification substantielle de la morphologie du relief et de la séquence pédologique naturelle d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée (nivellement, remblaiement, décaissage…) est interdite, à l'exclusion des travaux de reprofilage et défonçage classique.

3°- Irrigation

L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée, conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, qu'en cas de sécheresse persistante et lorsque celle-ci perturbe le bon développement physiologique de la vigne et la bonne maturation du raisin.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les richesses en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels répondent aux caractéristiques suivantes :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
AOC « Côtes de Provence »		
Vins blancs et rosés	178	11 %
Vins rouges	189	11 %
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination géographique « Fréjus »		
Vins rosés	187	11,5 %.
Vins rouges	207	12 %
Dénomination géographique « La Londe »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %
Dénomination « Pierrefeu »		
Vins rosés	187	11,5 %
Vins rouges	207	12 %

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 55 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe», à 50 hectolitres par hectare.

c) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » à 45 hectolitres par hectare.

d) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » à 50 hectolitres par hectare.

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 66 hectolitres par hectare.

b) - Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, pour

les vins susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu », à 50 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

a) - 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.

b) - Le bénéfice des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus » et « La Londe » ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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 2ème 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.

c) - Le bénéfice de la dénomination géographique « Pierrefeu » ne peut être accordé aux vins provenant :
- pour les vins rouges, des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 5ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet;
- pour les vins rosés, des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 3ème 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 2ème 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) - <u>Assemblage des cépages</u>

Dispositions générales :
- Les vins rouges et rosés proviennent de l'assemblage de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, à l'exception des vins issus des cépages blancs lorsque ceux-ci sont vinifiés séparément, issus de deux au moins des cépages prévus dans l'encépagement, dont au moins un des cépages principaux.

- La proportion de l'ensemble des cépages principaux est supérieure ou égale à 50 % de l'assemblage.

Dispositions complémentaires, applicables à certaines dénominations géographiques complémentaires :
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 50 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins, issus du cépage syrah N.
- Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion minimale de 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de cépages principaux dont au minimum 50 %, ensemble ou séparément, des cépages grenache N et tibouren N.
- Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Pierrefeu » proviennent d'un assemblage qui présente une proportion maximale de 70 % de raisins, de vins en cours de fermentation ou de vins issus de chaque cépage principal présent.

b) - Fermentation malolactique
Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

c) - Normes analytiques
Les vins présentent, après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	TENEUR MAXIMALE EN SUCRES FERMENTESCIBLES (glucose + fructose) (grammes par litre)
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	3
Vins rouges	3
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	4

Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 13 %	3
Vins rosés avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 13 %	4
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %	3
Vins rouges avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 %	4

d) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40 °C est interdit.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisé pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
- Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu », l'utilisation des charbons à usage œnologiques, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

e) - Matériel interdit
L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus, d'érafloirs centrifuges et d'égouttoirs à vis de moins de 750 millimètres de diamètre est interdit.

f) - Capacité globale de cuverie
La capacité globale de cuverie du vinificateur est au moins équivalente au produit de la surface en production en appellation d'origine contrôlée par la moyenne des rendements observés sur les cinq dernières années de récolte pour l'opérateur récoltant les raisins.

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

h) - Maîtrise des températures de fermentation
Le chai de vinification est doté d'un dispositif suffisant de maîtrise des températures des cuves de vinification.

2°- Dispositions par type de produit

a) - Les vins rosés sont élaborés par saignée, macération pelliculaire, égouttage ou pressurage direct.

b) - Les vins rouges sont obtenus par vinification classique, comportant un foulage préalable, ou par mise en œuvre de vendanges comportant des raisins entiers.

c) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire » sont élevés au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

d) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire »

sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte ;

e) - Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » sont élevés au moins jusqu'au 1er février de l'année qui suit celle de la récolte.

f) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Fréjus » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte, dont au moins 6 mois en fût de chêne.

g) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « La Londe » ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 août de l'année qui suit celle de la récolte.

h) – Les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique «Pierrefeu» sont élevés au moins jusqu'au 1er janvier de l'année suivant la date de récolte.

i) - Les vins rouges susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique Pierrefeu» ne sont pas élaborés par macération carbonique de raisins entiers. Ils sont élevés au moins jusqu'au 15 octobre de l'année qui suit celle de la récolte.

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 avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 3 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

a) - L'opérateur identifie un lieu pour le stockage des produits conditionnés.

b) - Un moyen de maîtrise thermique protégeant les vins de toute élévation de température excessive est mis en œuvre au sein des bâtiments ou des cuves où ils sont conservés.

5° Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Côtes de Provence »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	1er février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte

Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 février de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.
Vins rouges	1er septembre de l'année qui suit celle de la récolte
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés	15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte
Vins rouges	1er novembre de l'année qui suit celle de la récolte

b) Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins peuvent circuler entre entrepositaires agréés au plus tôt le :

APPELLATION, DENOMINATIONS GEOGRAPHIQUES, COULEUR DES VINS	DATE
AOC « Côtes de Provence »	
Vins blancs et rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Sainte-Victoire »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Fréjus »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « La Londe »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte
Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte
Dénomination géographique « Pierrefeu »	
Vins rosés	15 novembre de l'année de récolte

Vins rouges	1er décembre de l'année de récolte

X. - Lien avec la zone géographique

1°– Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Localisation géographique

La zone géographique s'étend de la basse Provence calcaire, à l'ouest et au nord, à la basse Provence cristalline, au sud et à l'est (Maures et Esterel).
La vigne marque le paysage de cette zone géographique. Elle longe les plages de la Méditerranée, se faufile dans les vallées, s'étale sur la rocaille écrasée de soleil, s'arrête aux lisières parfumées des pinèdes, s'ouvrant ainsi à la douceur du domaine maritime et excluant les territoires dominés par des influences climatiques continentales.
Elle est ainsi délimitée sur 84 communes, dont 68 dans le département du Var, 15 dans le département des Bouches-du-Rhône et une dans le département des Alpes-Maritimes, sur les rives du fleuve Var.

Un climat contrasté

La zone géographique est soumise au climat méditerranéen de type provençal caractérisé par une longue saison sèche et chaude, des hivers doux et secs, des automnes et des printemps pluvieux.
Des nombreuses variantes climatiques, aux incidences fortes, peuvent être décrites selon la présence de lignes de reliefs et en fonction des ouvertures permettant l'influence plus ou moins prononcée de la mer Méditerranée.
Les températures moyennes annuelles atteignent 15°C. Les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 600 millimètres et 900 millimètres. L'ensoleillement annuel est supérieur à 2700 heures.
Les vents du nord et du nord-ouest sont les plus importants (Mistral). Leur influence est décroissante d'ouest en est. Ces vents froids dégagent le ciel et dessèchent l'atmosphère.
Les vents du sud et du sud-est sont porteurs d'humidité et de pluies. Leur influence est croissante de l'ouest vers l'est de la zone géographique.
Ce climat détermine de nombreux mésoclimats.

Un milieu naturel varié

Les paysages naturels de la zone géographique ont été façonnés au fil des siècles par la viticulture et l'oléiculture traditionnelle, permettant la préservation de la couverture végétale sur les reliefs et assurant l'ouverture des espaces, favorables au maintien de la biodiversité.

Une géologie complexe et mouvementée a construit l'ossature de cette partie de la Provence, constituée de grandes lignes de reliefs d'orientation dominante est-ouest, au sein de laquelle s'identifient cinq grandes zones naturelles.

Le massif cristallin et métamorphique des Maures s'étend au sud et sud-est du département du Var. Il forme un ensemble homogène constitué de granits, gneiss, micaschistes et enveloppé par des phyllades, roches feuilletées associées à des bancs de quartz. Le vignoble y est implanté en îlots au cœur des forêts de pins et de chênes-lièges.

La dépression permienne enveloppe le massif des Maures à l'ouest, au nord et nord-est, de Toulon jusqu'à Saint-Raphaël. Le soubassement de grès rouges et de pélites de l'ère Primaire (Permien) a donné naissance à des sols argilo-sableux de couleur rouge ou lie-de-vin, auxquels s'ajoutent des sols colluviaux issus des reliefs qui dominent la dépression. Le vignoble a conquis les sols à bon régime hydrique, abandonnant les sols peu profonds développés sur grés à la pinède et à l'olivier.

Le plateau triasique et les collines jurassiques calcaires s'étendent au nord et au nord-est de la

dépression permienne. Ce secteur est formé de calcaires fortement plissés en une série d'accidents orientés d'ouest vers l'est. Soumis à des influences karstiques, ces calcaires offrent souvent des dépressions à fond plat. Dans ce relief pittoresque, le vignoble est implanté en îlots sur des parcelles présentant des sols marno-calcaires. Les vignes s'y étagent souvent en terrasses.

Le bassin du Beausset couvre un synclinal largement ouvert sur la mer. Marnes et grés du Crétacé et du Jurassique dominent. Le vignoble est installé sur des parcelles présentant des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Enfin, le haut bassin de l'Arc est délimité, au nord, par la chaîne de Sainte-Victoire et ses dépendances, au sud, par les chaînons de l'Olympe et de l'Aurélien. Ouvert par l'ouest aux influences maritimes, il est parfois violemment soumis au Mistral. Le vignoble est implanté sur les collines et piémonts, sur des parcelles présentant des sols de grès calcaires et d'argiles gréseuses.

b) – Description des facteurs humains contribuant au lien

Le vignoble provençal connaît son véritable essor avec la domination romaine. De nombreux textes attestent ensuite de la permanence de la production de vins de qualité dans cette région. Ce vignoble n'a pas échappé à la crise du phylloxera. Son histoire, sa notoriété, sa communauté forte ont permis une reconquête rapide du vignoble au travers duquel s'exprime le savoir-faire des vignerons souvent regroupés au sein de structures coopératives présentes dans chaque village au début du XX^{ème} siècle. Ce secteur coopératif puissant, commercialisant ses vins majoritairement en vrac, ainsi que la présence de caves particulières dynamiques vinifiant et conditionnant leur production, ont permis le développement de la renommée des vins des « Côtes de Provence ».

La localisation géographique de la région qui en fit de tout temps un lieu de passage entre l'Italie, l'Espagne et la Vallée du Rhône, contribua autant à l'enrichissement des savoir-faire qu'à l'introduction de nouvelles variétés qui se marièrent aux variétés locales plus anciennes.

La proximité de la mer avec la présence de ports de commerce, tels ceux de Saint-Tropez et de Toulon, a également favorisé l'exportation de ces vins, et par conséquent, le développement du vignoble et de sa notoriété. Des fouilles en rade de Toulon ont révélé, dans les strates du II^{ème} siècle, la présence de fagots de sarments et des amphores de vins fins numérotées portant le nom de l'exportateur,

Le nom « Côtes de Provence » est officiellement utilisé pour la première fois en 1858 par la première association de défense du vignoble provençal, plus largement, à partir de 1919, dans le cadre de la loi française sur les appellations dites « simples ».
En 1933, la première association viticole de propriétaires du département du Var est créée et tente, en 1936, une première démarche de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.
A cette même époque, l'instauration des congés payés a pour conséquence de conduire dans la région provençale de nombreux touristes qui vont apprécier le fruité des vins rosés de l'année, consommés durant la période estivale.

Les producteurs des « Côtes de Provence » ont, au fil de l'histoire, conservé un patrimoine végétal varié. D'une part, la situation géographique de la région, lieu de passage et de villégiature privilégié, a favorisé l'introduction de variétés nouvelles. D'autre part, sous les excès du climat méditerranéen, chaque cépage apporte ses qualités et ses insuffisances. Il est alors rare qu'un vin issu d'une seule variété présente un équilibre parfait. Enfin, la diversité des situations viticoles, la variété des sols et sous-sols, les mésoclimats très particuliers, ont conduit les producteurs des « Côtes de Provence » à préserver cette diversité qui est le gage de la meilleure expression de la typicité des vins produits.
Cette diversité s'est construite autour des cépages grenache N, cinsault N, syrah N, tibouren N, mourvèdre N, carignan N et cabernet-sauvignon N, pour les vins rouges et rosés auxquels est souvent associée une faible part de cépages blancs tels les cépages clairette B, ugni blanc B ou vermentino B (dénommé localement rolle) et le cépage sémillon B. Les cépages clairette B, ugni blanc B,

vermentino B, et dans une moindre mesure le cépage sémillon B, sont à la base des vins blancs.

En 1941, le « Syndicat de défense des Côtes de Provence » est créé, et, en 1943, des arrêtés reconnaissent l'appellation simple « Côtes de Provence », fixant une zone géographique qui s'étend jusqu'aux départements des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, ainsi que des conditions de production.
En 1951, par les arrêtés du 9 août et du 20 décembre, complétés le 23 janvier 1953, les vins « Côtes de Provence » sont reconnus en appellation d'origine vins délimités de qualité supérieure. Les arrêtés ministériels du 7 Août 1953 et du 20 juillet 1955 concrétisent la notoriété et la qualité des vins produits par 23 propriétés qui sont reconnues par un classement en « crus classés ».
L'évolution du vignoble et le partage accru des savoir-faire, permettront la reconnaissance de l'ensemble en appellation d'origine contrôlée en 1977.
Le vignoble de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » est le plus étendu parmi les vignobles provençaux. Il couvre, en 2009, plus de 20000 hectares, pour une production moyenne annuelle de plus de 900000 hectolitres, qui se partage entre 39 caves coopératives et 380 caves particulières.

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

Les vins rosés tranquilles constituent la grande majorité de la production. Ils représentent 89 % de la production en 2009. Le vignoble produit également des vins rouges et blancs.

Les vins rosés offrent une robe rose pâle. Produits de haute expression, ils présentent, selon leur origine, une palette aromatique fruitée (fruits blancs, agrumes, fruits exotiques, fruits rouges,…) ou florale, mêlée de notes minérales ou empyreumatiques, et soutenue par une structure équilibrée entre rondeur et vivacité.

Les vins rouges, de couleur sombre, couvrent deux types :
- des vins rouges fruités, issus de cuvaison courte, à consommer rapidement ;
- des vins rouges de longue garde, aux arômes complexes de fruits noirs, cacao, venaison, épices et aux tanins puissants, soyeux obtenus grâce à des cuvaisons longues.

Les vins blancs, secs, présentent une robe jaune à reflets verts, brillante et limpide, avec des arômes fruités d'agrumes, floraux (fleurs blanches), balsamique ou de miel.

3°- Interactions causales

La richesse du vignoble des « Côtes de Provence » réside dans la diversité des situations géo-pédologiques et dans la diversité des mésoclimats. Cette diversité a imposé à la communauté de producteurs l'adoption des outils lui permettant d'en tirer la meilleure originalité, tant par le choix des variétés, qui jouent avec ce damier naturel, que par l'adaptation des modes de conduite (travail du sol, densité, mode de taille permettant la production tout en préservant le vignoble de la sécheresse estivale) et par l'adaptation des conditions de vinifications avec des investissements matériels et techniques important au siècle dernier.
Même si les vins issus de variétés diverses et de milieux aussi divers présentent des variantes, ils expriment leur identité et leur originalité par le partage, au sein de la communauté de producteurs, des usages et savoir-faire, notamment pour l'élaboration des vins rosés.

Terre de passage, la zone géographique est devenue terre d'assemblage d'un encépagement adapté au fil des générations, apportant ainsi qualité et identité aux vins. Ainsi, les cépages grenache N et tibouren N apportent richesse en alcool et rondeur, le cépage cinsaut N, finesse et élégance, le cépage syrah N, arômes fruités et le cépage mourvèdre N une bonne aptitude au vieillissement des vins.

Les conditions optimales de maturation liées à la répartition des précipitations et des températures, les effets de concentration de la matière première et de préservation sanitaire de celle-ci dus aux vents

dominants, concourent également à la qualité et à l'originalité des vins produits. L'équilibre entre l'acidité et la rondeur, la stabilité de la couleur, et l'expression aromatique élégante des vins, résulte ainsi de la production de raisins cueillis avec une bonne richesse en sucre et en polyphénols.

Traduisant les usages, les parcelles, précisément délimitées pour la récolte des raisins, reposent sur des sols peu profonds à bon régime hydrique.

Après 2600 ans de tradition vineuse, la région des « Côtes de Provence » connaît, depuis 1980, une véritable résurrection, plus particulièrement avec sa production de vins rosés.
Le Bon Roy RENÉ D'ANJOU, Comte de Provence affectionne déjà les vins de Provence et, en faisant de Marseille un port franc, il favorise la production et le commerce des vins. Il introduit également le procédé d'élaboration du « vin clairet » et du vin rosé. Sous l'impulsion d'une ambassadrice de haut rang, ELÉONORE de PROVENCE, qui devient Reine d'Angleterre, ces vins s'imposent même à la Cour de Londres. Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, ils sont très appréciés à la Cour de France où leur notoriété bénéficia de la plume de Madame de SÉVIGNÉ, Comtesse de Grignan.
Cette notoriété perdure encore en 2010. Les vignerons, les coopératives, les négociants poursuivent leurs efforts en améliorant les règles collectives pour promouvoir l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence», leur patrimoine commun, et s'efforcent d'en faire respecter le nom et la personnalité.

Au sein de cet ensemble, et exprimant la diversité des milieux naturels, trois dénominations géographiques sont, en 2009, reconnues, pour les vins rosés et les vins rouges, avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses.

« Sainte-Victoire »

Ce secteur correspond à l'extrémité occidentale de la zone géographique. Le vignoble s'exprime sous un climat aux influences continentales. Protégé au sud des incidences maritimes par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume, il couvre les coteaux de la haute vallée de l'Arc.
Les vins rosés, fruit d'un assemblage dominé par les cépages cinsault N, grenache N et syrah N présentent une robe rose framboise claire à assez soutenue avec quelques nuances violines. Le nez, puissant, révèle des notes de fruits rouges acidulés rappelant la cerise ou la framboise, mêlées de notes mentholées et épicées. La bouche est ronde, acidulée avec une bonne persistance aromatique.
Les vins rouges, issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N et syrah N, associés à une faible part de cépage cabernet-sauvignon N, très murs, présentent une robe rouge sombre dense aux reflets violacés persistants. Très complexe, le nez révèle des notes de fruits noirs rappelant la mûre ou la myrtille, associées fréquemment à des arômes de cuir, sous bois et fruits macérés à l'alcool. La bouche, très dense, présente des tanins riches, soutenus par une belle vivacité.
Ces équilibres particuliers sont liés, d'une part aux sols à dominante carbonatée, caillouteux et filtrants, et d'autre part au climat plus frais qui implique un décalage dans la pleine maturité des raisins. Ainsi, les vins rosés sont plus vifs et plus structurés et les vins rouges possèdent une structure polyphénolique bénéficiant des fortes amplitudes thermiques que connaissent les journées de fin de maturité.

« Fréjus »

Ouvert vers la mer Méditerranée, ce secteur correspond à l'extrémité nord-est de la Dépression Permienne. Le vignoble est implanté sur des formations primaires de roches permiennes altérées mais aussi sur des parcelles dont les sols sont issus de colluvions caillouteuses (cailloux de rhyolite, colluvions des massifs calcaires) qui viennent recouvrir le mur de grés et de pélites du Permien.
Ce bassin est soumis à un climat de type méditerranéen avec des influences maritimes marquées, associées à un régime de ventilation très particulier, presque permanent et d'amplitude moyenne, associé à *« La Montagnère »*, vent spécifique de ce secteur.
Issus d'un assemblage où dominent les cépages grenache N, mourvèdre N et tibouren N, les vins rosés, à la robe rose pâle et saumonée, révèlent fréquemment, des notes minérales, de fruits à chair jaune, de fruits exotiques, de miel, de pâte de coing, de melon confit, de pâte d'amande et d'épices. La bouche est équilibrée, très ronde, avec une sensation de gras qui apporte une belle harmonie.

Tout aussi expressifs, les vins rouges, nés d'un assemblage où les cépages grenache N et syrah N sont majoritaires, présentent une robe rouge grenat peu soutenue. Le nez développe des arômes de garrigue mêlés de notes minérales et épicées. La bouche, tout en élégance, présente des tanins fins et soyeux, preuve d'une bonne maturité des polyphénols et d'un élevage sous bois réussi.
Marqués par des sols très caillouteux et chauds, une température moyenne élevée, l'influence des entrées maritimes et surtout du régime de vent, les vins présentent des équilibres où l'acidité est atténuée au profit d'une richesse aromatique et de teneurs en sucre naturelles aptes à donner des vins plus gras (vins rosés) ou se bonifiant par un élevage sous bois (vins rouges).

« La Londe »

Ce secteur correspond à la terminaison côtière, au sud-ouest des Maures occidentales. Le vignoble est implanté sur des parcelles présentant des sols développés sur des phyllades très altérées, ou des sols issus d'éboulis et de colluvions schisteux recouvrant la dépression permienne.
Le vignoble se distingue ici par un encépagement adapté à une climatologie particulière et à des sols schisteux et filtrants, reposant majoritairement sur l'association des cépages grenache N et cinsault N pour la production des vins rosés et sur la complémentarité des cépages grenache N, mourvèdre N et syrah N pour la production des vins rouges.
Les vins rosés présentent une robe rose franc pâle à plus soutenu, avec quelques nuances fuchsia. Le nez, aux notes de fruits à chair blanche, fruits rouges frais, fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches, présente beaucoup d'intensité et de complexité. L'équilibre en bouche est basé sur l'équilibre entre fraîcheur (vivacité) et rondeur (gras). Ronds et délicats, ils ont une longue persistance aromatique.
Les vins rouges sont très colorés, ils présentent une belle robe sombre aux reflets violacés. Les vins sont puissants, complexes, et mêlent notes de petits fruits noirs rappelant la mûre, le cassis à des arômes épicés et vanillés. En bouche, les tanins sont présents mais bien mûrs et soyeux, reflet d'une bonne maturité de la vendange.
L'adaptation de l'encépagement permet ici l'expression des incidences conjuguées de sols chauds, caillouteux, filtrants, à faible réserve en eau et de l'influence maritime sur un vignoble relativement préservé des vents violents et bénéficiant des entrées maritimes qui viennent tempérer les ardeurs estivales. Les vins y sont ainsi d'un bel équilibre, témoin de l'obtention d'une maturité optimale de la vendange.

« Pierrefeu »

Le secteur de « Pierrefeu » abrite plusieurs domaines viticoles réputés de l'AOC « Côtes de Provence » dont les vins sont déjà recherchés par la cour du roi Henri IV, roi de France et de Navarre. De nombreux ouvrages continuent d'attester par la suite de la qualité des vins de l'ensemble du « secteur de Pierrefeu » qui concentrent aujourd'hui de nombreux domaines viticoles sur plus de 3 600 ha plantés de vignes d'appellation d'origine. Ce secteur produit en moyenne 81,7 % de vin rosé, 15,9 % de vin rouge et 2,4 % de vin blanc. Il correspond à la terminaison sud-ouest de la dépression permienne, constituée de grés permiens souvent recouverts d'apports calcaires au nord et de débris schisteux au sud, à laquelle a été rattachée une bordure schisteuse des Maures occidentales dont les produits d'altération viennent recouvrir les grés permiens. Ce secteur est bordé à l'ouest et au nord, par les formations jurassiques calcaires et à l'est, par les phyllades métamorphiques du Massif des Maures. Il est largement ouvert au sud-ouest sur la mer Méditerranée au niveau de la plaine de l'Eygoutier et bénéficie donc des influences maritimes. Il correspond également au réseau hydrographique du Bassin du Gapeau-Real Martin. L'originalité climatique du secteur est marquée par un méso-climat entre le secteur côtier (climat méditerranéen) et l'intérieur de la dépression permienne (climat plus continental), caractérisé par des températures annuelles moyennes de 13,5 à 14,5 °C, un nombre moyen de jour de gelées non négligeable de 30 à 45 jours, un fort taux d'ensoleillement de 2800 à 2900 heures/an, des précipitations moyennes annuelles non négligeables de 850 à 900 mm, des vents venant du nord et du nord-ouest (Mistral) bien présents mais atténués par les reliefs avoisinants par rapport au littoral et la présence de brises marines. Ce secteur présente également un régime de ventilation particulier atténué par les reliefs du nord et de l'est d'une part et du sud d'autre part, une humidité atmosphérique faible malgré la proximité géographique de la mer Méditerranée et une absence de brouillard. La vigne se situe sur des sols caillouteux de pentes, bien drainés, à matrice limono-sableuse ou limono-argileuse, brun-rouge ou brun-jaune, permettant une bonne alimentation en

eau, sans excès. Le vignoble est caractérisé par un encépagement basé sur le trinôme grenache N-cinsault N-syrah N pour la production de vins rosés et le trinôme grenache N-syrah N-mourvèdre N pour la production de vins rouges. Les cépages blancs présents sur le secteur (vermentino B, ugni B, sémillon B et clairette B) sont à l'origine d'une petite production de vins blancs aromatiques et entrent aussi souvent dans la composition des vins rosés. Les caractéristiques naturelles de ce secteur, associées à la sélection des cépages cités, conduisent à la production de vins rosés qui sont pâles et fruités, avec une bonne charpente qui soutient l'alcool, assez présent (jusqu'à 13 à 13,5 °) et des vins rouges qui présentent une robe d'un rouge profond, sombre, un nez intense plutôt fruité fréquemment axé sur les arômes de mûre, cerise et/ou pruneaux, parfois épicé. Les vins rouges sont corpulents, plutôt riches en alcool atteignant facilement 13,5 ° et structurés.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire, les parcelles plantées en vigne, identifiées par leur référence cadastrale, leur superficie et leur encépagement et exclues de l'aire parcellaire délimitée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000 continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage ou au plus tard jusqu'à la récolte 2021 incluse.
De plus, ce droit ne bénéficie qu'aux parcelles appartenant à des exploitations dont la superficie plantée en appellation d'origine contrôlée a été réduite en application de la délimitation de l'aire parcellaire approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité des 9 et 10 novembre 2000.
Au titre du présent paragraphe, la superficie plantée s'entend comme l'ensemble des parcelles d'une exploitation classées au sein de l'aire parcellaire délimitée et qui bénéficient des mesures transitoires prévues ci-dessus.

2°- Encépagement

a) - Jusqu'à la récolte 2014 incluse, pour les vins rouges et rosés susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire » et « La Londe » et « Pierrefeu », la proportion de l'ensemble des cépages principaux peut être inférieure à 80 % de l'encépagement sans être inférieure à 70 % de l'encépagement.

b) - Pour les vins rosés susceptibles de bénéficier de la dénomination « Fréjus » :
- jusqu'à la récolte 2014 incluse, la proportion du cépage tibouren N ne comporte pas de minimum à respecter ;
- à compter de la récolte 2015 et jusqu'à la récolte 2019 incluse, la proportion du cépage tibouren N peut être inférieure à 20 % de l'encépagement mais est supérieure ou égale à 10 % de l'encépagement.

3°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne plantées avant le 31 août 1995, présentant une densité de plantation inférieure à 4000 pieds par hectare et supérieure ou égale à 3500 pieds par hectare, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et jusqu'à la récolte 2035 incluse.

4°- Conditions de stockage

La disposition relative au moyen de maîtrise thermique au sein des bâtiments ou des cuves où les vins sont conservés, s'applique à compter de la récolte 2015.

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 « Côtes de Provence » complétée ou non par les dénominations géographiques « Sainte-Victoire » , « Fréjus » et « La Londe » et « Pierrefeu » 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

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination géographique, peut préciser l'unité géographique plus grande « Vin de Provence ».
Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée, complétée ou non par une dénomination.
L'unité géographique plus grande « Vin de Provence » figure dans le même champ visuel que celui du nom de l'appellation d'origine contrôlée et de la dénomination géographique.

CHAPITRE II

I. — Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire (Dénominations géographiques)
Chaque opérateur déclare avant le 15 juin de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production d'une dénomination géographique.

2. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est déposée auprès de l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année de la récolte et au moins avant la première transaction ou le premier conditionnement.
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.

Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général des lieux de stockage, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

3. Déclaration préalable de transactions
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de transaction au moins huit jours ouvrés avant la première retiraison.
Pour les vins rosés non retirés dans un délai de douze mois après la transaction, une déclaration de retiraison est effectuée pour chacune d'entre elle dans un délai minimum de huit jours et maximum de trente jours ouvrés avant celle-ci.

4. Déclaration préalable de conditionnement
- Tout opérateur souhaitant conditionner un vin de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer

auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement pour le lot concerné au plus tard le jour du conditionnement. Le lot étant défini comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.
- Les opérateurs qui conditionnent plus d'une fois par mois, ou plus de 12 fois par an et au moins une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, du vin de l'appellation d'origine contrôlée sont dispensés de la déclaration préalable de conditionnement par lot, mais doivent effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration préalable de conditionnement de début d'opération pour l'appellation d'origine contrôlée et la couleur concernée.
- Si l'opérateur conditionne plus de 12 fois par an mais moins d'une fois par trimestre, pour une couleur déterminée et un millésime donné, l'opérateur indique à l'organisme de contrôle agréé, au plus tard le jour de la fin des opérations de conditionnement, la date de fin des opérations de conditionnement. Les lots sont définis comme un ensemble homogène provenant d'un ou plusieurs contenants.

5. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins 8 jours ouvrés avant l'expédition.

6. Déclaration de renoncement à une dénomination géographique
Tout opérateur commercialisant en appellation d'origine contrôlée « Côtes de Provence » un vin bénéficiant d'une dénomination géographique devra adresser, au plus tard le jour de ce renoncement, une déclaration de renoncement pour cette dénomination géographique à l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration, au plus tard le jour du déclassement, auprès de l'organisme de défense et de gestion qui la transmet dans les meilleurs délais à l'organisme de contrôle agréé,

8. Remaniement des parcelles
Avant tout apport de terre, tout aménagement ou tous travaux susceptible de modifier le profil des sols ou la morphologie des reliefs (remblaiement, nivellement, décaissement…), à l'exclusion des travaux de reprofilage et de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion dans un délai de quatre semaine au moins avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.
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.

9. Vignes sous mesure transitoire relative au mode de conduite
Au plus tard un mois après la date d'homologation du présent cahier des charges, tout opérateur concerné par la disposition transitoire relative au mode de conduite adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé l'inventaire des parcelles concernées.
Chaque année, l'opérateur concerné adresse à l'organisme de défense et de gestion les modifications apportées à ces parcelles notamment à l'aide des documents suivants : en cas d'arrachage et de replantation, copie de la déclaration de fin de travaux avant le 31 juillet.

II. - Tenue de registres

Pas de registre particulier.

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 (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (mode de conduite, règles de proportion, entrée des vignes en production, suivi des mesures transitoires	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Matériel interdit	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Elevage (vins rouges susceptibles de bénéficier des dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » et « Pierrefeu »)	- Contrôle documentaire et contrôle sur site - Contrôle de la capacité d'élevage : volume total des contenants (fûts de chêne pour la dénomination géographique « Fréjus »)
Lieu de vinification (notamment pour les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination géographique « Sainte-Victoire »)	Contrôle documentaire
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur site
Lieu de stockage justifié pour les produits conditionnés	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Potentiel de production	Cohérence avec la déclaration de renonciation à produire
Charge maximale moyenne à la parcelle	- Vérification visuelle - Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Taille	Comptage du nombre d'yeux francs par souche et contrôle du mode de taille
Entretien général	Contrôle sur le terrain
Irrigation	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Vérification des enregistrements (contrôles maturité) chez les opérateurs.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Pratiques œnologiques	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Maîtrise des températures de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Stockage des vins en vrac	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations)
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Normes analytiques au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Contrôle documentaire et / ou examen analytique
Au stade de la mise en circulation des produits entre entrepositaires agréés ou à la mise en marché à destination du consommateur	Examen organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
Vins rosés non retirés dans les douze mois après la transaction	Examen organoleptique de tous les lots concernés

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. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.