Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « RIVESALTES »

homologué par l'arrêté du 14 juin 2023
publié au JORF du 18 juin 2023

CHAPITRE I[er]

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins doux naturels répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques, mentions complémentaires

1°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est complété obligatoirement par les mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé » pour les vins doux naturels répondant aux conditions fixées pour ces mentions dans le présent cahier des charges.

2°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « hors d'âge » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé » et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

3°- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « rancio » pour les vins doux naturels bénéficiant des mentions « ambré » ou « tuilé », bénéficiant ou non de la mention « hors d'âge », et répondant aux conditions de production fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » est réservée aux vins doux naturels uniquement élaborés selon les conditions de production fixées pour le bénéfice des mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ».

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

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :
- Département de l'Aude : Cascatel-des-Corbières, Caves, Fitou, Leucate, La Palme, Paziols, Treilles, Tuchan, Villeneuve-les-Corbières ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Argelès-sur-Mer, Bages, Baho, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Bélesta, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Camélas, Canet-en-Roussillon, Canohès, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Céret, Claira, Les Cluses, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-del-Vercol, Corneilla-la-Rivière, Elne, Espira-de-l'Agly, Estagel, Fourques, Ille-sur-Têt, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Montauriol, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Néfiach, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Peyrestortes, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Rasiguères, Reynès, Rivesaltes, Saint-André, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Tautavel, Terrats, Thuir, Tordères, Toulouges, Tresserre, Trouillas, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vingrau, Vivès.

2°- Aire parcellaire délimitée

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 du 10 mai 1973.
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, l'élaboration, l'élevage et le conditionnement des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique en date du 1er janvier 2022 :
- Département de l'Aude : Bages, Gruissan, Narbonne, Peyriac-de-Mer, Portel-des-Corbières, Port-la-Nouvelle, Sigean ;
- Département des Pyrénées-Orientales : Alénya, Ansignan, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bompas, Bouleternère, Caramany, Caudiès-de-Fenouillèdes**,** Cerbère, Collioure, Felluns, Lansac, Montalba-le-Château, Oms, Port-Vendres, Prugnanes, Rodès, Saint-Arnac, Saint-Cyprien, Sainte-Marie-la-Mer, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Tarerach, Théza, Torreilles, Trévillach, Trilla, Villelongue-de-la-Salanque.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

MENTIONS	ENCEPAGEMENT
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Grenache N
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré », « rosé » ou « tuilé ».	- cépages principaux : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon); - cépages accessoires : muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B (dénommé localement muscat romain).

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion de l'ensemble des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % de l'encépagement.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,5 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Pour les vignes plantées au carré ou en quinconce, chaque pied dispose d'une superficie maximale de 3 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang. L'écartement entre les rangs et l'écartement entre les pieds sur un même rang est inférieur ou égal à 1,70 mètre.
Sous réserve du respect de la densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare, les vignes plantées en continuité d'un îlot existant peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres.

b) - Règles de taille

DISPOSITIONS GENERALES
- Les vignes sont taillées avec un maximum de 7 coursons par pied. Chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. - La conduite en cordon de Royat est interdite pour le cépage muscat d'Alexandrie B.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 10 % des pieds existants par an.
Les cépages grenache blanc B, grenache gris G et grenache N peuvent faire l'objet d'une pré taille avec un nombre d'yeux francs par courson supérieur à 2, sous réserve qu'au 15 avril au plus tard, les vignes soient taillées conformément aux dispositions générales.

c) - Règles de palissage et hauteur de feuillage

DISPOSITIONS GENERALES	
CONDUITE DE LA VIGNE	REGLES DE HAUTEUR DE FEUILLAGE ET DE PALISSAGE
Vignes conduites en cordon de Royat	Le fil porteur est fixé à une hauteur maximale de 0,50 mètre au-dessus du sol

Vignes conduites en mode « palissage plan relevé »	La hauteur de feuillage palissé, après écimage, doit être au minimum égale à 0,45 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage**.**
Autres modes de conduite	La longueur des rameaux, après écimage, est supérieure ou égale à 0,70 mètre.
DISPOSITION PARTICULIERE	
Pour les cépages muscat à petit grain B et muscat d'Alexandrie palissés	Le palissage comporte au moins un niveau de fils releveurs

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 6000 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 sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

2°- Maturité du raisin

Les vins sont obtenus à partir de moûts présentant une richesse naturelle minimale en sucre de 252 grammes par litre.

VIII - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 30 hectolitres de moût par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 40 hectolitres de moût par hectare.

3°- Perte du bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée

Les vins doux naturels sont obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût. Ce rendement correspond à la production totale de tous les produits obtenus sur la superficie déclarée en vin doux naturel sur la déclaration de récolte. Tout dépassement de ce rendement fait perdre le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

4°- 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 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 vigne ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

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

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages

MENTIONS	REGLES D'ASSEMBLAGE
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	- Les vins sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	- Les vins sont issus d'un ou plusieurs des cépages principaux, dont obligatoirement le cépage grenache N ; - La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 20 % dans les assemblages.

b) - Normes analytiques
Au stade d'une transaction en vrac ou au stade du conditionnement, les vins répondent aux normes analytiques suivantes :

Titre alcoométrique volumique acquis	Supérieur ou égal à 15%
Titre alcoométrique volumique total	Supérieur ou égal à 21,5%
Teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) (grammes par litre)	Supérieure ou égale à 45

Intensité colorante (DO 420 + DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré »	Inférieure ou égale à 2,50
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « tuilé »	Supérieure ou égale à 2,80
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Supérieure ou égale à 4
	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Supérieure ou égale à 0.30 et inférieure ou égale à 0.85
Teinte (DO 420/DO 520)	Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rosé »	Inférieure ou égale à 1,2

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Toute opération d'enrichissement est interdite ;
- L'addition de tout produit susceptible de modifier la couleur des vins est interdite ;
- Le mutage et les compléments de mutage, sont autorisés dans les conditions visées au *2°* ci-après.

d) - Matériel interdit
L'emploi de pressoirs continus à vis hélicoïdale est interdit.

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

f) – Etat d'entretien global du chai (sol et murs) 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

DISPOSITIONS GENERALES	
Les vins sont obtenus par mutage du moût en cours de fermentation. Le mutage est réalisé par apport d'alcool neutre vinique titrant au minimum 96 % vol., dans la limite, évaluée en alcool pur, de 5 % minimum et 10 % maximum du volume du moût mis en œuvre. L'opération de mutage est effectuée avant le 31 décembre de l'année de récolte du moût. Toutefois, des compléments de mutage peuvent être réalisés, dans la limite d'un apport total de 10 % en alcool pur, avant la déclaration de revendication.	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « grenat »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu réducteur, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « ambré » ou « tuilé »	Les vins font l'objet d'un élevage en milieu oxydatif, au moins jusqu'au 31 août de la deuxième année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « hors d'âge »	Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 31 août de la cinquième année qui suit celle de la récolte.
Vins susceptibles de bénéficier de la mention « rancio »	La mention est réservée aux vins qui, en fonction des conditions d'élevage, ont acquis le « goût de rancio ».

3°- Dispositions relatives au conditionnement

DISPOSITIONS GENERALES	
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 dans un délai maximum de quinze jours avant le conditionnement ou au plus tard quinze jours après le conditionnement Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de six mois à compter de la date du conditionnement	
DISPOSITIONS PARTICULIERES	
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant de la mention « grenat »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 30 juin de la 2ème année qui suit celle de la récolte.
Vins bénéficiant des mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio »	Afin de préserver les caractéristiques essentielles des vins, ceux-ci sont conditionnés soit en bouteilles de verre, soit dans des contenants hermétiques et sous vide de 5 litres maximum.

4°- Dispositions relatives au stockage

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

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

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

MENTIONS	DATES
Vins bénéficiant de la mention « rosé »	Selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime
Vins bénéficiant de la mention « grenat »	A partir du 1er mai de l'année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « ambré » ou « tuilé »	A partir du 1er septembre de la deuxième année qui suit celle de la récolte
Vins bénéficiant de la mention « hors d'âge »	A partir du 1er septembre de la cinquième année qui suit celle de la récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe au sein d'un vaste amphithéâtre largement ouvert à l'est vers la mer Méditerranée et délimité par un ensemble de hauts reliefs :
- à l'ouest, le massif du Canigou (Pic du Canigou d'une altitude de 2780 mètres) ;
- au sud, le massif des Albères (Roc de France d'une altitude de 1450 mètres) ;

- au nord, le massif des Corbières (Mont Tauch d'une altitude de 878 mètres).

Elle s'étend sur le territoire de 85 communes du département des Pyrénées-Orientales et de 9 communes de l'Aude.
La zone géographique est traversée, d'ouest en est, par 3 fleuves au trajet court et des rivières souvent asséchées qui ont au cours des âges, transporté les éléments arrachés aux formations montagneuses pour constituer de nombreuses terrasses.

Le paysage est façonné par l'érosion, modelé par des dépôts successifs consécutifs à des intrusions marines et complété par un ensemble de formations anciennes repositionnées en surface suite au soulèvement Pyrénéen.

Toutes les ères géologiques sont représentées et donnent naissance à des sols variés qui sont issus de formations sur roche-mère, de transport ou de dépôts lacustres et marins. Les parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols qui ont pour caractéristiques communes d'être peu épais, très secs, pauvres en matières organiques, toujours très caillouteux et bien drainés.

Ces parcelles, plantées avec les cépages traditionnels des vins doux naturels, sont situées sur des terrasses de cailloux roulés, ou présentent des sols argilo-calcaires, des sols nés de dégradation de schistes, des sols issus des sables du pliocène et d'autres formations plus marginales.

Limité à l'ouest par la courbe de niveau d'une altitude de 300 mètres ou par l'isotherme de 13°C, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement annuel supérieur à 2500 heures et d'une pluviométrie comprise entre 500 millimètres et 650 millimètres, à caractère souvent orageux et répartie principalement au printemps et à l'automne.

Mais, le climat du Roussillon est surtout caractérisé par la fréquence (1 jour sur 3) et la violence de la « *Tramontane* », vent de nord-ouest, très froid l'hiver après son passage sur les sommets enneigés des Pyrénées.

La zone géographique bénéficie cependant de l'effet modérateur lié à la proximité de la mer qui tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne.

Dans ce milieu naturel tourmenté, la vigne occupe l'espace entre garrigue et maquis, laissant l'arboriculture aux secteurs irrigués et le maraîchage aux situations les plus basses.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Roussillon, qui doit son nom à la ville ibéro-ligure de *Ruscino,* florissante dès le VI^{ème} siècle avant Jésus-Christ, s'est ouvert à la culture de la vigne en même temps qu'à la civilisation méditerranéenne. Les Phocéens, fondateurs de *Massilia* (Marseille), vers 600 avant Jésus-Christ, enseignent aux peuplades locales l'art de tailler la vigne et de produire du vin. Sous ce climat chaud et venté, sont très rapidement élaborés des vins particuliers issus de raisins d'une richesse en sucre naturellement très élevée. La fermentation incomplète conduit à des vins présentant naturellement des sucres fermentescibles.
Les usages de production de vin doux sont très anciens. Les écrits de PLINE L'ANCIEN (23 après Jésus-Christ -79 après Jésus-Christ) attestent de cette pratique dans la « *province narbonnaise* » dont le Roussillon fait partie.

Au IX^{ème} siècle, les actes attestent de la présence de la vigne sur le territoire de la plupart des villages du Roussillon y compris dans les localités d'altitude.

La viticulture a, par la suite, pris une valeur plus institutionnelle avec le clergé, qui contribue à son essor, tout comme l'ordre des Templiers, à l'origine également de grands travaux d'assainissement de zones marécageuses, d'irrigation et de terrassements.

Le vin, initialement vin naturellement doux issu de techniques diverses comme le séchage des raisins sur paille ou la torsion de leur pédicule, l'apport de miel au moût, le chauffage…est élaboré progressivement, à partir du XIII^{ème} siècle, en vin doux naturel, technique initiée par Arnau de VILANOVA (1238-1311), médecin de son état, qui applique aux vins le principe de la distillation connu depuis fort longtemps par les *Mozarabes* pour la création de parfum. Mariant « *le vin et son esprit* », il invente la technique du mutage qui consiste par ajout d'alcool au vin en fermentation, à arrêter cette dernière.

Depuis, l'alcool neutre, afin de préserver les arômes du vin, a remplacé l'eau-de-vie et dès le XIX^{ème} siècle, le législateur s'emploie à protéger la particularité et l'originalité de cette production. Cette codification naît avec la loi ARAGO du 2 août 1872 qui reconnaît l'existence d'une production originale de vins présentant un titre alcoométrique volumique acquis compris entre 15% et 18%.

Puis, la loi PAMS, du 13 avril 1898, réserve l'utilisation de la mention traditionnelle « vin doux naturel » aux vins qui « *auront la possibilité d'être maintenus sous le régime des vins, moyennant paiement d'un demi droit de consommation de l'alcool employé au mutage* ». Enfin, la loi BROUSSE, du 15 juillet 1914, précise les cépages dont est issue la production de « vin doux naturel » : les cépages grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon).

Les premiers décrets de reconnaissance en appellation d'origine contrôlée pour les vins doux naturels sont promulgués le 6 août 1936, parmi lesquels « Côtes du Haut-Roussillon », « Côtes d'Agly » et « Rivesaltes ».

En 1972, fort du succès rencontré par l'appellation d'origine contrôlée « Muscat de Rivesaltes », seule appellation d'origine contrôlée reconnue afin d'éviter la multiplicité de noms précédés de l'indication de ce cépage, les 3 appellations d'origine contrôlées citées précédemment sont regroupées sous le seul nom de « Rivesaltes », nom choisi compte tenu de la notoriété de cette commune acquise grâce, à sa position centrale dans le département, la présence du chemin de fer, de nombreuses maisons de négoce, et surtout la proximité du vignoble le plus étendu. Par le territoire de Rivesaltes, on pénètre dans la vallée de l'Agly, fleuve de « *l'aigle* », voie de pénétration méditerranéenne au cœur des Pyrénées.

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

Les vins doux naturels bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » sont élaborés avec des raisins ayant une richesse en sucre minimale de 252 grammes par litre. Le rendement en moût destiné à leur élaboration est limité à 30 hectolitres par hectare.

Les vins présentent une teneur minimale en sucres fermentescible de 45 grammes par litre et un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 15 % après mutage à l'alcool neutre d'origine vinique à 96% vol.

Tous les vins font l'objet, dans le cahier des charges, et selon la technique d'élaboration et d'élevage, d'une définition précise de l'intensité colorante (DO 420 + DO 520) ainsi que de la teinte (DO 420/DO 520) pour les vins bénéficiant de la mention « rosé ».

Ces derniers sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels. Ils présentent le plus souvent des arômes de fruits rouges avec une belle fraicheur. Afin de préserver leurs caractéristiques essentielles, ils sont conditionnés en bouteilles de verre au plus tard le 31 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant de la mention « grenat » sont issus exclusivement du cépage grenache N. La technique généralement employée du « mutage sur grains » confère aux vins une belle robe pourpre et livre des senteurs de fruits rouges et noirs avec des notes épicées. Pour conserver leurs arômes caractéristiques, l'élevage est réalisé en milieu réducteur jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte et ils sont conditionnés au plus tard le 30 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte.

Les vins bénéficiant des mentions « ambré » et « tuilé » sont élaborés à partir des cépages traditionnels des vins doux naturels : grenache blanc B, grenache gris G, grenache N, macabeu B et tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon). Les cépages muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B sont limités à 20% dans l'assemblage.

Ces vins, destinés à l'élevage, sont généralement issus d'une vinification classique et parfois d'un « mutage sur grains » notamment pour les vins bénéficiant de la mention « tuilé ». Ils sont élevés en milieu oxydatif pendant vingt-quatre mois au moins, livrant ainsi une complexité de nuances aromatiques et gustatives. Cet élevage peut avoir lieu en cuve, foudre, bonbonnes de verre à l'extérieur, soumises aux caprices du temps… ouvrant des palettes aromatiques variées.

Après quelques années de bouteille ou de fût, ils se parent d'une belle teinte tuilée ou ambrée avec des arômes complexes d'évolution allant jusqu'au « rancio », qui rappelle alors la torréfaction les fruits secs et notamment la noix.

Lorsque ces vins font l'objet d'un élevage d'au moins cinq ans, ils peuvent bénéficier de la mention « hors d'âge ».

3°– Interactions causales

Avec en point repère le Pic du Canigou et ses 2780 mètres d'altitude à moins de 40 kilomètres du littoral, les marins phocéens ont trouvé dans cet amphithéâtre ouvert sur la mer un territoire clos, très propice au développement d'un vignoble de qualité.

Un climat sec, très ventilé et chaud, des sols pauvres drainés naturellement sont autant de conditions bioclimatiques particulièrement favorables aux cépages grenache N, grenache gris G, grenache blanc B, macabeu B, muscat à petits grains B et muscat d'Alexandrie B, tourbat B (dénommé localement malvoisie du Roussillon) qui atteignent naturellement la complète maturité physiologique nécessaire à l'élaboration des vins doux naturels, tout en favorisant un potentiel aromatique riche et original.

La couleur des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » varie selon la proportion de chaque cépage mais également selon leur provenance, le stade du mutage et surtout l'élevage adopté par le vinificateur avec le choix du contenant et de la méthode plus ou moins oxydative. La densité optique, définie dans le cahier des charges, permet de déterminer analytiquement si le produit peut bénéficier de la mention « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé ».

Les caractéristiques aromatiques et liquoreuses des « Rivesaltes », à l'origine de la notoriété des vins sont révélées par le savoir-faire du producteur, acquis au fil des générations et depuis plus de sept siècles, d'une part par la pratique du mutage à l'alcool neutre en cours de fermentation qui permet de conserver des arômes primaires du raisin, d'enrichir le vin d'arômes fermentaires et obtenir le juste équilibre et la stabilité physique, et d'autre part, par la maîtrise d'un élevage complexe et diversifié, de la barrique centenaire au foudre ou la cuve, en passant par les bonbonnes en verre qui permettent d'obtenir une riche palette d'arômes tertiaires, notamment la molécule de *sotolon* qui participe au « goût de rancio ».

Les conditions optimales de ce territoire viticole sont également mises en évidence par l'aire parcellaire précisément délimitée pour la récolte des raisins et qui retient, selon les usages, les parcelles implantées sur les terrasses de l'Agly et de la Têt, sur des plateaux de cailloux roulés, sur les collines et piémonts et qui offrent des sols lessivés, pauvres et arides. Ces situations imposent au vigneron une gestion rigoureuse de la plante traduite par des règles de taille courte, pour des vignes essentiellement conduites en gobelet, conduite apte à résister aux conditions climatiques extrêmes (sécheresse, vent violent), par le maintient de plantations traditionnelles au carré, par la pratique de rendements faibles indispensables pour obtenir une richesse naturelle en sucre des raisins élevée nécessaire pour l'élaboration des vins doux naturels.

Ces savoir-faire, qui contribuent à l'élaboration de produits originaux au profil aromatique reconnu et de grande notoriété, ont conduit le législateur, au moyen de décrets et textes de loi, à protéger cette production « traditionnelle et d'usage » en la codifiant dès le début du XIX^{ème} siècle.

Les vins bénéficiant des mentions « rosé » et « grenat » sont conditionnés, très tôt, dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate restreinte. Les producteurs se fixent pour objectif de mieux sauvegarder la qualité et la spécificité d'un produit privilégiant des caractères de jeunesse et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

De même, afin de préserver le potentiel aromatique de tous les vins, ceux-ci sont conditionnés dans la zone géographique délimitée et dans la zone à proximité immédiate dans des contenants adaptés. La volonté des producteurs est de garantir et sauvegarder, par les contrôles effectués dans la région de production, la qualité et la spécificité des produits et par conséquent la réputation de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces vins mutés ont bénéficié très tôt d'une grande réputation. Les éloges sur les vins du Roussillon et plus particulièrement de « Rivesaltes » ne manquent pas et de nombreux actes de commerce attestent de l'expédition de ces vins, voyageant très bien, dans les cours de différents royaumes d'Europe ainsi que sur les tables les plus prestigieuses.

Le 5 janvier 1315, JEANNE D'EVREUX, femme de PIERRE IV D'ARAGON, fait écrire au procureur royal du Roussillon, lui mandant « *deux saumées de meilleur vin du Roussillon* ». L'année suivante, le roi, renouvelant la commande de son épouse, précise que « *la reine ne veut rien d'autre que du vin du vignoble de Perpignan* ».

Le Maréchal de VILLARS écrit en post-scriptum dans une lettre du 15 mars 1717 à Monsieur d'ANDREZEL : « *je vous remercie encore, monsieur, de votre vin de Rivesaltes, que nous trouvons très bon* »

Arthur YOUNG dans « *Voyages en France* », en 1792, écrit : « *il me montra un village appelé Rivesaltes qu'il me dit produire un des plus fameux vins de France, je trouvai au dîner que cette réputation était juste* ».

La commune de Rivesaltes (« *hautes rives* » en catalan), lieu central du marché des vins, est ainsi associée très tôt au négoce des vins doux naturels d'où elle tire sa réputation.

L'arrivée du chemin de fer a, par la suite, largement contribué à accentuer la notoriété de la cité pour ses vins doux naturels de « Rivesaltes ».

Le dynamisme et l'abnégation des producteurs, au cours de plus de 25 siècles, ont assuré la pérennité de la vigne et de produits d'exception dans un environnement rude et difficile, reconnu et protégé par le législateur. Des vins rares qui, grâce à leur potentiel extraordinaire de garde, peuvent encore être commercialisés 100 ans après, avec des qualités gustatives non démenties.

XI. - Mesures transitoires

1°- Encépagement

La production des parcelles plantées avant le 1er août 2002 avec les cépages carignan N et syrah N continue à bénéficier du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à l'arrachage de ces parcelles, sous réserve que la proportion de ces cépages soit inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement au sein desdites parcelles.

2°- Modes de conduite

a) – Les parcelles de vigne plantées avant la date du 31 juillet 2009 avec une densité à la plantation inférieure à 4000 pieds par hectare ou dont l'écartement entre les rangs est supérieur à 2,50 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges.

b) – Les parcelles de vigne conduites en gobelet et plantées au carré ou en quinconce à la date du 31 juillet 2009, avec un écartement entre les rangs et sur le rang supérieur à 1,70 mètre et inférieur à 2 mètres, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée, jusqu'à leur arrachage, sous réserve du respect des dispositions relatives à la hauteur du feuillage fixées dans le présent cahier des charges**.**

c) - La disposition relative à la hauteur maximale du fil porteur pour les vignes conduites en cordon de Royat ne s'applique pas aux vignes plantées avant la date du 31 juillet 2009.

XII. - Règles de présentation et d'étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts aux consommateurs, 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 susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée » en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

a) - La mention traditionnelle « vin doux naturel » est obligatoirement inscrite sur les étiquettes.

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

c**) -** Les mentions « ambré », « grenat », « rosé » ou « tuilé » figurent obligatoirement sur l'étiquetage en caractères de même graphisme, de même couleur et de même dimension que les caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
Ces mentions figurent également dans les annonces, sur les prospectus et sur les factures.

d) - Les vins bénéficiant des mentions « grenat » et « rosé » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
a) - Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er mai qui précède la récolte.
Sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er mai qui précède chaque récolte, les surfaces affectées en vue d'une récolte donnée valent déclaration préalable d'affectation pour la récolte suivante. Pour les nouveaux opérateurs, et pour toute modification majeure de l'outil de production, la date limite de dépôt de la déclaration préalable d'affectation parcellaire est fixée au 31 mars de l'année de la récolte.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs, le pourcentage de pieds morts ou manquants si celui-ci est supérieur à 20 %, conformément aux dispositions de l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, et, le cas échéant, si la parcelle fait l'objet de dispositions transitoires.

b) - La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «Maury » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire en appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes », pour les parcelles respectant les conditions de production de l'appellation d'origine contrôlée « Rivesaltes » et sous réserve d'être déposée avant le 15 août précédant la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle de l'appellation « Rivesaltes ».

2. Déclaration de renonciation à produire
L'opérateur déclare, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée jusqu'au 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.
Cette déclaration précise pour chaque parcelle si elle est destinée à la production d'une appellation d'origine contrôlée plus générale. L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

3. Déclaration de revendication

a) - Pour les vins désignés sous les mentions « ambré » et « tuilé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 30 octobre de la deuxième année qui suit celle de la récolte, et au moins cinq jours ouvrés avant la première transaction ou la première retiraison, ou le premier conditionnement.

b) - Pour les vins désignés sous la mention « grenat », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 juin de la deuxième année qui suit celle de la récolte, et au moins cinq jours ouvrés avant la première transaction ou la première retiraison, ou le premier conditionnement.

c) - Pour les vins désignés sous la mention « rosé », la déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte, et au moins cinq jours ouvrés avant la première transaction ou la première retiraison, ou le premier conditionnement.

d) - La déclaration de revendication indique :
- l'appellation revendiquée ;
- la mention ;
- 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, d'une copie de la déclaration définitive de mutage et, le cas échéant, d'une copie de la déclaration de production.

4. Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné dans un délai ne pouvant être supérieur à cinq jours ouvrés après la transaction et à cinq jours ouvrés avant la (première) retiraison.

5. Déclaration de conditionnement

Tout opérateur conditionnant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le conditionnement d'un lot, ou une déclaration récapitulative mensuelle des lots conditionnés au plus tard le 10ème jour du mois suivant les conditionnements.

Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an peuvent adresser une déclaration récapitulative trimestrielle des lots conditionnés au plus tard le 10ème jour du trimestre suivant.

6. 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 au plus tard sept jours ouvrés après ce déclassement.

II. - Tenue de registres

Les registres suivants sont renseignés régulièrement et sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé :

1. Suivi de maturité

Registre de suivi de maturité avec relevé de la richesse en sucre des raisins par unité culturale ou enregistrement de la richesse en sucre des raisins lors de la vendange ou analyse de la teneur en sucre et du titre alcoométrique volumique acquis du contenant lors du mutage.

2. Plan de cave

Plan de cave ou liste permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

CHAPITRE III

I. - Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
A – REGLES STRUCTURELLES	
A1 – Appartenance des parcelles plantées (et affectées) à l'aire délimitée	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A2 – Potentiel de production revendicable (encépagement, mode de taille, entrée des vignes en production)	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
A3 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage	
Appartenance du lieu de vinification, élevage**,** conditionnement à l'aire géographique ou à l'aire de proximité immédiate	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur site
B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin	Contrôle documentaire
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage	
Mutage	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration préalable d'affectation parcellaire	Contrôle documentaire et/ou contrôle sur le terrain
B5 – Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Rendement autorisé Production totale des parcelles revendiquées	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire
C – CONTRÔLES DES PRODUITS	
Au stade de la transaction	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique
Au stade du conditionnement	- Contrôle documentaire et/ou examen analytique - Examen organoleptique de tous les lots
D – PRESENTATION DES PRODUITS	
Type de contenant	Contrôle documentaire et contrôle sur site

Etiquetage - mentions « ambré », « tuilé », « hors d'âge », « rancio » ; - mentions « grenat » et « rosé » avec indication du millésime.	Contrôle documentaire

II. – Références concernant la structure de contrôle

AUTORITE CHARGEE DU CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL 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 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.
